

# Babà

## con DOLCI SUPERSOFT e CRAFT MALZ

DOLCI SUPERSOFT	0,500 kg
CRAFT-MALZ	0,100 kg
Farina di grano tenero	0,500 kg
Zucchero	0,050 kg
Uova intere	1,200 kg
Burro, morbido	0,400 kg
Lievito	0,025 kg
Sale	0,010 kg
Aromi	q.b.
<hr/> Totale impasto	<hr/> 2,785 kg

Bagna al Rum:	
Acqua	1,000 kg
Zucchero	0,350 kg
Miele d'acacia	0,080 kg
Rum bianco 70° Vol.	0,200 kg
<hr/> Totale impasto	<hr/> 1,630 kg

- Impasto:** Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro e il sale in planetaria con il gancio. Lavorare fino a far prendere corda all'impasto. Aggiungere poco per volta il burro cremoso (ca. 18°C) mescolato con aromi e il sale; lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- Riposo impasto:** lasciare riposare l'impasto 1 ora a + 22/24°C
- Lavorazione:** Porre l'impasto in un sac à poche e riempire gli stampi a babà per circa metà della loro altezza.
- Lievitazione finale:** 1 ora a 30 °C e 80 % U.R. (l'impasto deve raggiungere il bordo dello stampo).
- Cottura:** ca. 160°-170° C in forno ventilato o 180°-190° C in forno statico. Cuocere per: mignon ca. 12-15 minuti; per mono ca. 15-18 minuti

