

Babà al rum in barattolo

Ingrédients

- 255g di farina T45
- 25g di zucchero
- 5g di sale
- 12g di lievito fresco
- 10g di latte
- 150g di uova
- 75g di burro
- 2,5L di acqua
- 1,2kg di zucchero
- 200g di aroma di vaniglia (facoltativo): io faccio il mio a casa, se usate un aroma commerciale più concentrato potete ridurre la quantità
- 850g di rum scuro

Préparation

1. Ultima ricetta di regali golosi di Natale, questa volta solo per adulti, babà al rum in barattolo!
2. La ricetta è piuttosto facile e potete aromatizzare il rum a piacere; qui ho fatto vaniglia, ma potete farlo macerare qualche giorno prima con frutta fresca, lasciarlo naturale, o anche fare una versione mojito.
3. L'anno scorso l'ho fatto, ho usato rum bianco al posto del rum ambrato e ho aggiunto quarti di lime e foglie di menta, il risultato era molto buono anche!
4. Il vantaggio di questa ricetta è che se decidete di sterilizzare i vostri barattoli, è una ricetta che potete preparare con largo anticipo, i barattoli si conserveranno senza problemi per diverse settimane, o anche diversi mesi.
5. Nella ciotola del robot munita di gancio, mettete il latte con il lievito fresco.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e le uova.
7. Impastate per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e che si stacchi dalle pareti della ciotola.
8. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti, poi impastate nuovamente fino ad ottenere un impasto ben elastico e omogeneo.
9. Formate una palla e lasciate riposare l'impasto per 45 minuti a temperatura ambiente.
10. Sgonfiate poi mettetelo in frigorifero per almeno 15 minuti.
11. Successivamente, formate le vostre palline; se come me volete mini babà dovete fare palline di circa .
12. Metteteli nei vostri stampi poi lasciateli lievitare per 30 a 40 minuti a temperatura ambiente.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti.
14. All'uscita dal forno, lasciateli raffreddare.
15. Se li fate in anticipo, con l'idea di consumarli diverse settimane dopo, vi consiglio di lasciarli asciugare una notte all'aria aperta prima di immergerli nello sciroppo.
16. Portate a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il rum.
18. Lasciate raffreddare qualche minuto.
19. Posizionate i babà nei barattoli; ricordatevi che gonfieranno molto (almeno triplicheranno di volume).
20. Copriteli con lo sciroppo.
21. Se avete intenzione di sterilizzare i vostri barattoli per conservarli più a lungo, riempiteli al massimo per

per evitare che trabocchino durante la cottura.

22. Per la sterilizzazione: mettete un canovaccio sul fondo di una pentola piena d'acqua.

23. Ricordate di usare elastici nuovi per i vostri barattoli.

24. Posizionate uno o più barattoli nella pentola; se ne mettete diversi, fate attenzione che non si urtino tra loro, usando il canovaccio.

25. L'acqua deve coprire i barattoli di almeno 2 o 3 cm.

26. Riscaldate lentamente fino all'ebollizione.

27. Quando l'acqua bolle, proseguite la "cottura" per circa 10 minuti.

28. Successivamente, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nell'acqua.

29. Quando l'acqua è fredda, rimuovete il o i barattoli, poi ripetete con i barattoli successivi.

30. Ecco, i vostri babà in barattolo sono pronti, buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com