

# Babà al rum

Categoria: Sapori d'Italia - Campania



★ Difficoltà: Media

🕒 Cottura: 20 min

🕒 Preparazione: 140 min

💰 Costo: Molto Basso

Nonostante la cucina napoletana rivendichi questo buonissimo dolce come proprio, in realtà il **babà** è originario della Polonia e può vantare persino natali regali. L'inventore del famosissimo babà è infatti il re, o meglio lo zar di Polonia *Stanislas Leczynski* che, essendo un gran gourmet si diletta ad inventare sempre nuovi piatti. Sembra che il sovrano non amasse particolarmente il *kugelhupf*, un dolce tipico polacco che egli trovava troppo asciutto anche se veniva servito accompagnato da una sorta di salsa a base di vino Madera, zucchero e spezie; a dire il vero lo trovava talmente asciutto che neppure lo mangiava più!

La leggenda della nascita del babà narra che un giorno Stanislas, stufo dello stucchevole dolce, l'abbia scaraventato dall'altra parte della tavola dove per puro caso si trovava una bottiglia di rum.

Il dolce liquore rovesciandosi sul babà emanò un profumo tale che lo zar, dopo averlo assaggiato se ne innamorò e, essendo un lettore appassionato de "Le mille e una notte" lo chiamò Ali Babà, come un famoso personaggio di questi racconti.

Dalla corte del sovrano il babà venne esportato poi in Francia, a Parigi, con il solo nome di babà e da qui, fu poi esportato a Napoli dai cosiddetti "monsù" che prestavano i loro servizi presso le nobili famiglie partenopee.



## per l'impasto di 12 babà

» Burro  
125 gr

» Lievito di birra  
20 g

» Farina  
250 g

» Sale  
5 gr

» Latte  
fresco 50 ml

» Uova  
4 grandi

» Zucchero  
30 gr

## per la bagna

» Acqua  
1/2 litro

» Rum  
aromatico 1 bicchierino

» Zucchero  
500 gr

## per spennellare i babà

» Confettura di albicocche  
2 cucchiaini

## Preparazione



Per preparare il babà, la prima cosa da fare è sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido assieme a due cucchiaini di zucchero (1) mescolando per qualche istante con un cucchiaino: attendete poi qualche minuto, fino a quando vedrete affiorare della schiuma in superficie. Mettete nella tazza di un robot da cucina (munito di gancio per impasti) la farina, aggiungete le 4 uova sbattute (2) e in seguito il composto di lievito (3), assicurandovi che gli ingredienti vengano amalgamati lentamente. Lavorate per bene la pasta fino a renderla liscia e senza grumi.



Nel frattempo mischiate il burro ammorbidito assieme al restante zucchero (4-5) e unitelo poco per volta al composto nel robot (6), aumentando la velocità.



Otterrete un composto piuttosto morbido che verserete in una ciotola precedentemente spennellata con del burro (7) . Coprite la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare l'impasto in un luogo tiepido per un'ora e mezza (8). Mettete quindi l'impasto ottenuto in 12 formelle del diametro e dell'altezza di 6 centimetri e 4,5 centimetri di diametro precedentemente unte di burro (9).



Riempite le formelle fino alla metà e lasciate lievitare ancora per 20 minuti (10); infornate quindi i vostri babà in forno già riscaldato a 180° per 15 minuti. Sfornate i babà e lasciateli raffreddare (11-12).



Nel frattempo preparate lo sciroppo facendo bollire per un paio di minuti l'acqua con 500g di zucchero e aggiungete la quantità di rum che preferite. Una volta pronto lo sciroppo immergeteci i babà che impregnandosi di bagna aumenteranno di volume. Fate sciogliere i due cucchiai di confettura di albicocche in un pentolino con un cucchiaino di acqua e poi spennellatela sui babà, in questo modo otterrete dai babà lucidi e molto invitanti.

### Consiglio

Per i più golosi si consiglia di guarnire il babà con panna e frutta fresca come fragole o ciliegie. Chi invece preferisce che i babà abbiano un intenso sapore di rum, dopo averli spennellati con la confettura potete versarcene sopra dell'altro. Alla bagna invece del rum si può aggiungere il limoncello.

Se invece non gradite l'alcol e volete far assaggiare i babà anche ai bambini potete insaporire la bagna con l'aroma al rum, che non è alcolica oppure con dell'aroma al limone.

**P.s.:** i babà si mangiano rigorosamente con le mani, senza l'ausilio di posate!!

### Curiosita'