



## LE VERE ORIGINI DEL BABÀ

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 rhum. 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 Alì 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...

**Cosa serve per uno stampo a ciambella da 25 cm**

***Per la base***

440 grammi di farina manitoba

6 uova  
22 grammi di lievito di birra fresco  
50 grammi di zucchero  
130 grammi di burro  
un pizzico di sale

### ***Per la bagna***

500 grammi di acqua  
200 grammi di zucchero  
la buccia di un limone non trattato  
Rum a piacere (io uso il bianco da [cocktail](#) che non è [dolce](#) e prende sapore dallo sciroppo)

### **Come si fa**

- 1.** Preparare il lievito di base mescolando il lievito di birra con 2 cucchiaini di acqua fredda, 50 grammi di farina e 2 cucchiaini di zucchero. Mettere a lievitare fin quando il lievito non aumenta di volume.
- 2.** Preparare la bagna facendo bollire l'acqua con lo zucchero e la buccia del limone per circa 15 minuti quindi mettere da parte.
- 3.** Riprendere il lievito e impastarlo con la farina restante, lo zucchero restante e le uova intere. Aggiungere il burro morbido e un pizzico di sale e impastare per bene usando il gancio del robot oppure, in sua assenza, un semplice sbattitore da cucina in modo da incorporare sufficiente aria in grado di gonfiare il babà in cottura. L'impasto deve risultare elastico e liscio.
- 4.** Coprire la ciotola con l'impasto e metterla a riposare in un luogo tiepido fin quando l'impasto non aumenta di volume quindi trasferire tutto dentro lo stampo imburrato e lasciar lievitare, scoperto, fin quando l'impasto non arriva fino al bordo superiore.
- 5.** Accendere il forno a 180° e quando l'impasto è arrivato all'orlo dello stampo infornarlo e lasciarlo cuocere a 170° per circa 40 minuti facendo attenzione che sia dorato e che all'interno sia cotto ma non secco. Sfornare e lasciar raffreddare.
- 6.** Una volta freddo, togliere il babà dallo stampo e metterlo dentro una teglia alta, bucherellarne la superficie e colare la bagna in modo che il [dolce](#) si impregni per bene. Prendere il [dolce](#) con le mani e strizzarlo dolcemente in modo da eliminare l'eventuale liquido in eccesso, aggiungere a piacere del rum quindi farcire l'eventuale centro (in base al tipo di stampo che avete usato) con panna montata, crema pasticcera e/o [frutta](#) fresca o secca come nel mio caso e servire.

**Tempo di preparazione:** tanto. Calcolate almeno 4 ore.

