

Il babà napoletano



Quelle für das Bild: <https://www.buttalapasta.it/articolo/dolci-napoletani-le-migliori-ricette-da-fare-a-casa/155543/>

Il babà è un dolce tipico di Napoli (regione Campania). La ricetta originale è quella del babà al rum. La preparazione richiede tempo ma...ne vale la pena!

Es handelt sich um kleine Hefekuchen, die mit Rum (oder auch Obstsaft) verfeinert werden. Die kleinen "Babá " sind überall in Napoli zu finden, in der Bar, in der Konditorei...man kommt ohne sie nicht aus.

Sie werden meist mit Sahne und frischen Früchten serviert. Sie eignen sich als Fingerfood , ganz praktisch!

Quellenangaben

für das Bild: <https://www.buttalapasta.it/articolo/dolci-napoletani-le-migliori-ricette-da-fare-a-casa/155543/>

Für ricetta in italiano: da Rosalba (eine Lehrerin und Freundin aus Italien)

Für Rezept auf Deutsch: <https://speedelicious.de/recipe/baba-napoletano-traditionelles-hefegebaeck-aus-neapel/>

Ecco qui la ricetta:



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

350 gr farina di Manitoba
7 gr lievito di birra

Mettere questi due ingredienti in una ciotola e mescolarli

4 uova
4 cucchiaini di acqua bollente
1 pizzico di sale

Mettere questi altri ingredienti in un'altra ciotola capiente e farli gonfiare, aggiungere poi 50 gr di zucchero e farli gonfiare a spuma sempre con la frusta elettrica, poi

Versare in questa ciotola, un po' alla volta la farina con il lievito e incorporare

100 gr di burro ammorbidito.

A questo punto coprire l'impasto con la pellicola e far riposare per 30 minuti. Poi versare l'impasto cresciuto in una teglia per babà precedentemente imburata e infarinata, coprire con la pellicola e far riposare per 90 minuti. A questo punto infornare a 180° per 30 minuti.

Quando è terminata la cottura, togliere dal forno e far raffreddare.

Intanto si prepara la BAGNA, cioè lo SCIROPPO al RUM :
far sciogliere sul fuoco

600 ml di acqua
300 gr di zucchero

quando è sciolto, togliere dal fuoco, far raffreddare e aggiungere

300 ml di rum

Bucherellare con uno stecco il babà freddo e ancora nella sua teglia, cospargerlo con la bagna, un cucchiaino alla volta, farlo inzuppare, poi rovesciarlo su un piatto di portata e , dulcis in fundo, guarnire con panna montata e ciliegie candite, a questo puntoGNAM GNAM !!!



Das Rezept für ca. 8 -12 Stücke

Zutaten Teig

- 350 g Manitoba Mehl (alternativ backstarkes Weizenmehl Type 550)
- 7 g Trockenhefe
- 4 Eier
- 4 Esslöffel Wasser, 70°C
- 50 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter

Zutaten Sirup

- 200 g Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Rum (alternativ: 60 g frisch gepreßter Orangen- oder Bergamottesaft, dann nur 100 g Zucker verwenden)

Zubereitung Teig

- Mehl mit der Trockenhefe vermischen
- Wasser auf 70°C erhitzen
- Eier mit dem heißen Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen
- Eiermischung, Zucker und Salz zum Mehl geben und alles zu einem homogenen Teig verkneten
- zuletzt die Butter nach und nach unterkneten
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
- Guglhupfform fetten und ausmehlen
- Teig in die Guglhupfform füllen und abgedeckt bei 26-28°C bis zur volumenmässigen Verdopplung gehen lassen
- ca. 30 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen
- während der Abkühlphase den Sirup zubereiten

Zubereitung Sirup

- Wasser aufkochen lassen, Zucker darin auflösen
- abkühlen lassen und mit dem Rum vermischen

Fertigstellung

- Kuchen auf eine Tortenplatte (am besten eine mit nach oben gebogenen Rand) setzen
- den abgekühlten Kuchen mit einem Schaschlikspießchen überall einstechen
- Sirup auf den Kuchen träufeln, bis der Sirup aufgebraucht ist
- Kuchen durchkühlen lassen und mit Schlagsahne servieren.