

BABÀ ALL'ARANCIA

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g di farina,
- 2 uova (non tanto grandi),
- 80 g di burro,
- 25g lievito di birra,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 pizzico di sale.

Ingredienti per la bagna:

- 1/2 dl di rum,
- 1/2 dl di succo d'arancia,
- 2 dl d'acqua,
- zucchero (consigliati 30 gr).

Sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere d'acqua tiepida.

Aggiungere 50 gr di farina (anche un po' di più) e mescolare bene fino a formare un panetto molle.

Lasciare lievitare al caldo finché non raddoppia il volume.

Aggiungere le uova, il burro morbido a pezzetti il sale, lo zucchero e il resto della farina.

Mescolare per una decina di minuti finché non si ottiene un impasto liscio ed elastico (piuttosto coloso).

Imburrare bene uno stampo con buco in mezzo e mettervi l'impasto (deve occupare circa un terzo del volume disponibile).

Coprire e lasciare lievitare finché non raggiunge il bordo.

Infornare (forno preriscaldato a 180 gradi circa) e far cuocere per 40 minuti.

Preparare la salsa: sciogliere lo zucchero nell'acqua e lasciare sul fuoco finché non si addensa.

Spegnere, aggiungere rum e succo d'arancia e mescolare bene.

Quando il baba' è cotto, toglierlo dal forno, lasciare che si raffreddi, quindi capovolgerlo e bagnarlo pazientemente un po' per volta con la salsa finché non l'ha assorbita tutta.

Volendo si può riempire il foro centrale di frutta (fragole, scorze d'arancia e limone, ... a piacere).