

565. BABÀ

Questo è un dolce che vuol vedere la persona in viso, cioè per riuscir bene richiede pazienza ed attenzione. Ecco le dosi:

Farina d'Ungheria o finissima, grammi 250.

Burro, grammi 70.

Zucchero in polvere, grammi 50.

Uva sultanina, detta anche uva di Corinto, grammi 50.

Uva malaga a cui vanno levati gli acini, grammi 30.

Lievito di birra, grammi 30.

Latte o, meglio, panna, decilitri 1 circa.

Uova, n. 2 e un rosso.

Marsala, una cucchiata.

Rhum o cognac, una cucchiata.

Candito tagliato a filetti, grammi 10.

Sale, un pizzico.

Odore di vainiglia.

Con un quarto della detta farina e con un gocciolo del detto latte tiepido, s'intrida il lievito di birra e se ne formi un pane di giusta sodezza. A questo s'incida col coltello una croce, non perché esso e gli altri così fregiati abbiano paura delle streghe; ma perché a suo tempo diano segno del rigonfiamento necessario, ad ottenere il quale si pone a lievitare vicino al fuoco, a moderatissimo calore, entro a un vaso coperto in cui sia un gocciolo di latte. Intanto che esso lievita, per il che ci vorrà mezz'ora circa, scociate le uova in una catinella e lavoratele collo zucchero; aggiungete dipoi il resto della farina, il panino lievitato, il burro sciolto e tiepido, la marsala e il rhum, e se l'impasto riuscisse troppo sodo, rammorbiditelo col latte tiepido. Lavoratelo molto col mestolo finché il composto non si distacchi dalla catinella, per ultimo gettateci l'uva e il candito, e mettetelo a lievitare. Quando avrà rigonfiato rimuovetelo un poco col mestolo e versatelo in uno stampo unto col burro e spolverizzato di zucchero a velo misto a farina.

La forma migliore di stampo, per questo dolce, è quella di rame a costole; ma badate ch'esso dev'essere il doppio più grande del contenuto. Copritelo con un testo onde non prenda aria e ponetelo in caldana o entro un forno da campagna, pochissimo caldo, per lievitarlo; al che non basteranno forse due ore. Se la lievitatura riesce perfetta si vedrà il composto crescere del doppio, e cioè arrivare alla bocca dello stampo. Allora tirate a cuocerlo, avvertendo che nel frattempo non prenda aria. La cottura si conosce immergendo un fuscello di granata che devesi estrarre asciutto; nonostante lasciatelo ancora a prosciugare in forno a discreto calore, cosa questa necessaria a motivo della sua grossezza. Quando il Babà è sformato, se è ben cotto, deve avere il colore della corteccia del pane; spolverizzatelo di zucchero a velo. Servitelo freddo.