

# BABÀ AL RUM

Ingredienti per 6 persone:

- 180 g di farina
- 125 g di burro
- 20 g di lievito di birra
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la bagna:

- 200 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di rum

Setacciate la farina e prendetene la quarta parte che scioglierete in una tazza con il lievito e circa due dita d'acqua appena tiepida, in modo da avere una pasta piuttosto molle; coprite la tazza e mettetela in luogo tiepido.

Dopo circa un quarto d'ora il lievito avrà raddoppiato il suo volume.

Versatelo in una terrina dove avrete messo il resto della farina, il sale, le uova e il burro, di cui conserverete un pezzetto che vi servirà per lo stampo.

Impastate tutto con la mano, e poi lavorate con forza la pasta, sollevandola con le dita e sbattendola energicamente contro le pareti della terrina.

Dopo cinque o sei minuti la pasta dovrà essere liscia, vellutata ed elastica, e staccarsi in un solo pezzo.

Aggiungete allora lo zucchero e lavorate un altro poco.

Imburrate uno stampo della capacità di un litro e mezzo circa con foro centrale e a bordi alti.

Prendete la pasta a piccole porzioni e fatele cadere nello stampo; la pasta dovrà occuparne poco più di 1/3.

Mettete lo stampo coperto in luogo tiepido e lasciate lievitare.

Dopo circa un'ora e mezzo, la pasta sarà salita fino all'orlo dello stampo.

Infornate allora il babà tenendolo per circa 20 minuti in forno di buon calore, fino a che avrà preso un bel color d'oro.

Saggiate la cottura con uno spiedino di legno.

Sformate il babà e versateci sopra a cucchiaiate uno sciroppo bollente al rum preparato mettendo a sciogliere in una casseruolina 300 g di acqua con 200 g di zucchero e aggiungendo poi, fuori dal fuoco, mezzo bicchiere di rum.

Le proporzioni dello sciroppo possono essere variate se lo si vuole più o meno dolce o alcolico.

Lasciate raffreddare e servite il babà con panna, o crema, o meglio ancora con uno zabaglione mescolato con panna montata.