



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

BABBÀ ALLO SPRITZ CON BAGNA APEROL

PER L'IMPASTO DEL BABBÀ:

Ingredienti:

g	400	<i>Farina tipo tipo 1 "Uniqua - Gialla" Molino Dallagiovanna</i>
g	400	uova intere
g	160	burro all'82% di m.g. (a pomata)
g	45	concentrato di pomodoro
g	40	zucchero semolato
g	30	polvere di olive
g	20	lievito di birra
g	3	sale

Procedimento:

Inserire all'interno di un cutter tutti gli ingredienti in una volta sola ed emulsionare bene per una decina di secondi alla massima velocità. Con l'aiuto di una sac à poche, riempire per metà gli stampi a forma di babà mignon precedentemente imburattati (13 g). Lasciar lievitare a 28°C fino a quando non avranno raddoppiato di volume. Cuocere in forno ventilato a 150°C per circa 12 minuti a valvola chiusa.

PER LA BAGNA ALL'APEROL:

Ingredienti:

g	600	Aperol
g	160	acqua
g	100	zucchero semolato
g	10	concentrato di pomodoro
g	3	origano

Procedimento:

In un pentolino a doppio fondo, realizzare uno sciroppo portando a bollore l'acqua insieme allo zucchero, l'origano e il concentrato di pomodoro. Fuori dal fuoco, aggiungere l'Aperol e mescolare energicamente con una frusta. Lasciar raffreddare prima di utilizzare.

MONTAGGIO E FINITURA:

Rigenerare la bagna all'Aperol riscaldandola a 50°C quindi immergervi i babà. Servire in bicchierini di vetro e decorare a piacere.