



bernardi



Babka
BY FROLLEMENTE

con
MISS
BAKER®

Babka

IRRESISTIBILE SOFFICITÀ

COSA TI SERVE?

PER L'IMPASTO

500 g	di farina di tipo 0
180 g	di latte di avena
60 g	di burro
7 g	lievito di birra fresco
n° 2	uova
40 g	di zucchero
5 g	di sale

PER FARCIRE

n° 1	barattolo di marmellata di lamponi
n° 10/15	lamponi freschi

PER GUARNIRE

q.b.	sciropo d'acero oppure sciropo di miele
------	---

PROCEDIMENTO

Iniziate col mettere nella vasca di **Miss Baker®** tutti gli ingredienti per l'impasto tranne il burro.

Lasciate impastare fino ad ottenere un impasto liscio, sodo ed omogeneo. A questo punto, quando sarà ben incordato, aggiungete tutto il burro e lavorate l'impasto fino a che sarà ben elastico e totalmente incordato.

Mettete l'impasto in una ciotola e lasciate raddoppiare a circa 24°C.

Quando sarà raddoppiato, stendete l'impasto in un rettangolo di circa 30x15 cm

Spalmate sul rettangolo la marmellata e arrotolate. Tagliate per lungo, a metà il rotolo e poi intrecciate il tutto. Fate in modo di formare una treccia e arrotolatela su se stessa a spirale, fino a farla diventare tonda. Guarnite con lamponi freschi.

A questo punto mettete tutto in una teglia da cottura di 24cm di diametro, precedentemente imburrata.

Lasciate lievitare per circa 1 ora e mezza, fino al raddoppio.

Riscaldare il forno a 170°C e infornate quando sarà raddoppiata per bene. Fate cuocere 45-50 minuti, fino a completa doratura.

Se dovesse scurirsi in cottura, mettete un foglio di alluminio sulla superficie durante gli ultimi minuti di cottura.

A fine cottura, da caldo, spennellate con sciropo d'acero o di miele la superficie, per mantenerla umida e soffice per più giorni.

Mangiate quando si sarà raffreddato.

I Love
MISS
BAKER®



TEMPI
1 giorno



COTTURA
50'



QUANTITÀ
12 FETTE



LIVELLO
MEDIO







bernardi®

www.bernardi-impastatrici.it

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo – CN

Tel. 0171 902352

Fax 0171 902280

info@bernardi-impastatrici.it

www.bernardimixers.com



BERNARDIIMPASTATRICI



BERNARDIMIXERS



+39 3701301709



BERNARDI IMPASTATRICI