



BABÀ TRADIZIONALE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Uova sgusciate Aia 1.200 gr
- Farina tipo Manitoba 1.000 gr
- Sale 20 gr
- Zucchero 80 gr
- Lievito di birra 40 gr
- Perfetto Gateaux Elite 350 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare farina, sale, zucchero, lievito e 800 gr. di uova sgusciate Aia per 20 minuti circa. Unire all'impasto il Perfetto Gateaux Elite; aggiungere poco alla volta 400 gr. di uova sgusciate Aia. Far riposare per 10 minuti. Formare e lievitare.

Temperatura di cottura

200°C

Tempo di cottura

10/15 minuti