

Babà rustico napoletano



Ingredienti:

400 g di farina manitoba

1 cubetto di lievito di birra

50 g di burro

200 ml di latte

3 uova

1 cucchiaio di zucchero

250 di salumi (salame, prosciutto cotto)

250 di formaggi (scamorza, asiago)

40 g di parmigiano o grana padano grattugiato

sale e pepe

Mescolate in una ciotolina lo zucchero con il lievito...



...finché diventa liquido, poi aggiungete 100 ml latte tiepido.



Lasciate a riposo per attivare il lievito, formandosi una schiuma.



In questo tempo tagliate i salumi ed i formaggi a cubetti.



Mettete la farina in una ciotola e al centro versate il latte restante ed il lievito attivato...



... mescolate, poi aggiungete le uova sbattute leggermente...



...mescolate ancora, poi unite il sale, il pepe, il parmigiano, il burro sciolto...



Continuate a girare con la forchetta, poi lavorate con le mani per amalgamare bene il tutto. Ottenete un impasto molliccio e appiccicoso. A questo punto aggiungete i formaggi ed i salumi...



Amalgamate benissimo tutti gli ingredienti. Versate metà del impasto nello stampo imburrato ed infarinato e poggiato nella pentola diametro 26...



...e l'altra metà distribuite in 9 stampini da muffin che poggiate nella pentola.



Lasciate lievitare al caldo finché raddoppiano il volume.



Mettete la pentola coperta con Magic Cooker sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3

minuti, poi fiamma medio-bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare poi togliete e mettete sul piatto da portata.

La pentola con i muffin lievitati...



...copritela e mettetela sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Mettete il tutto sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.