

***PATE A BABA OU SAVARIN (pour un baba moyen pour 6 à 8 personnes) :
méthode rapide, avec une seule pousse***

250 g de farine (farine T45 : c'est une farine qui a « plus de corps »-ou plus d'élasticité-que la T55. Ce chiffre représente les matières minérales dans la farine : T45 signifie 0,45 g de cendres récupérées si on fait brûler, à 900 °C, 100 g de farine)

125 g d'œuf (à température ambiante ; des œufs trop froids, sortant du frigo, perturbent la fermentation. Casser 3 œufs, les battre et peser 125 g)

15 g de sucre semoule

5 g de sel fin

20 g de levure fraîche (achetée en boulangerie, sous forme de cubes de 40 g)

65 g de beurre (un peu ramolli)

50 g d'eau (environ) tiède

50 g de raisins secs préalablement macérés dans du rhum

Beurrer le(ou les) moule(s) à savarin, et le(s) mettre de côté au frigo (retournés sur une feuille de papier cuisson)

Pétrissage (réalisation de la pâte à savarin) :

- Au mélangeur (équipé de la feuille) : mettre la farine dans la cuve et faire une fontaine. Sur un côté déposer le sel et le sucre, et au centre verser l'eau tiède dans laquelle on aura dissous préalablement la levure, et les œufs. Pétrir, doucement d'abord puis plus vite.
- A l'issue du pétrissage, la pâte doit être molle, mais avoir « pris du corps » (élastique, sans coller ni au récipient, ni aux mains). Compter environ 6 mn au mélangeur (ou environ 20 mn à la main).
- Ajouter alors le beurre « bien » ramolli (même consistance que la boule de pâte). Pétrir encore environ 3 mn au mélangeur (ou environ 6 mn à la main). On peut, en même temps que le beurre, ajouter des raisins secs préalablement macérés dans du rhum.
- Une fois le pétrissage terminé, on obtient une pâte lisse et homogène.

Mettre le four à préchauffer à 180 °C

Façonnage et pousse :

- Remplir de pâte, environ à la moitié, le(ou les) moule(s) à savarin.
- Laisser pousser à température de 35 à 40°C (compter, environ, 30 mn). La pâte doit doubler de volume (la pâte atteint presque le bord du moule), et avoir un aspect bien « rebondi », sans « craquelures » (ce qui indiquerait que le baba a trop poussé, c'est-à-dire trop fermenté : odeur acide de levure).

NB : éviter les courants d'air pendant la pousse.

Cuisson :

- Quand bien poussé, mettre au four (Petites pièces : four à 200 °C, environ 15 mn. Grosses pièces : four à 180 °C, environ 20 à 25 mn). Tester la cuisson avec un couteau : on pique un couteau dans le baba, s'il ressort sec le baba est cuit (sinon laisser encore un peu au four).
- Sortir du four, démouler et laisser refroidir sur grille (peut parfaitement se congeler ; dans ce cas mettre au congélateur dès la sortie du four, pour conserver l'humidité. Compter une heure ou deux de décongélation, et ce sera parfait).

Après refroidissement, imbiber, parfumer, laisser reposer au frigo, puis lustrer et garnir de fruits et de crème.
