



Il segreto del babà napoletano perfetto: come ottenere un'incordatura da maestri

Dalla scelta della farina alla bagna al rum: gli accorgimenti che fanno la differenza nella preparazione del tradizionale dolce napoletano

La preparazione del **babà napoletano** in casa è una delle prove più impegnative della pasticceria tradizionale. La riuscita del dolce dipende soprattutto dalla **consistenza dell'impasto**, che deve risultare soffice, elastico e ricco di alveoli, così da assorbire perfettamente la bagna senza perdere struttura.

Per ottenere un buon risultato in casa servono ingredienti di qualità, tempi di lavorazione accurati, una corretta gestione dell'impasto e anche pazienza. Poiché la ricetta prevede un'**elevata quantità di uova e burro**, la fase dell'incordatura richiede una lavorazione lunga e costante, difficile da eseguire esclusivamente a mano.

In questo contesto, una [planetaria professionale per casa Kenwood](#) rappresenta un valido aiuto. Grazie alla capacità di lavorare impasti ricchi e ad alta idratazione, consente di sviluppare una maglia glutinica resistente, indispensabile per sostenere l'elevata idratazione dell'impasto e ottenere la tipica struttura spugnosa del babà.

Ingredienti per preparare il babà napoletano

Per l'impasto occorrono:

400 g di farina Manitoba	10 g di sale
8 uova intere	12 g di lievito di birra fresco
30 g di zucchero semolato	70 g di burro

Per la **finitura** e la **bagna** si dovranno invece prevedere:

500 ml di acqua	scorza di limone
250 g di zucchero	250 ml di rum scuro



Come preparare l'impasto

Il procedimento inizia versando nella ciotola della planetaria la farina, il lievito e lo zucchero semolato. Utilizzando l'accessorio a foglia, si avvia la lavorazione a velocità medio-bassa per miscelare le polveri e si incorporano le uova una alla volta, aggiungendo la successiva solo quando la precedente è stata completamente assorbita.

Questa fase è determinante perché permette all'impasto di sviluppare progressivamente la propria struttura. Quando il composto diventa liscio, semilucido, elastico e inizia a staccarsi dalle pareti della ciotola, significa che l'incordatura è avvenuta correttamente.

A questo punto si sostituisce la foglia con il **gancio impastatore**, lo strumento ideale per gestire l'elasticità dei grandi lievitati. Si aggiunge il sale e si incorpora il burro morbido poco per volta, attendendo che ogni porzione venga completamente assorbita prima di inserire la successiva. Al termine della lavorazione l'impasto dovrà presentarsi lucido, omogeneo ed elastico.

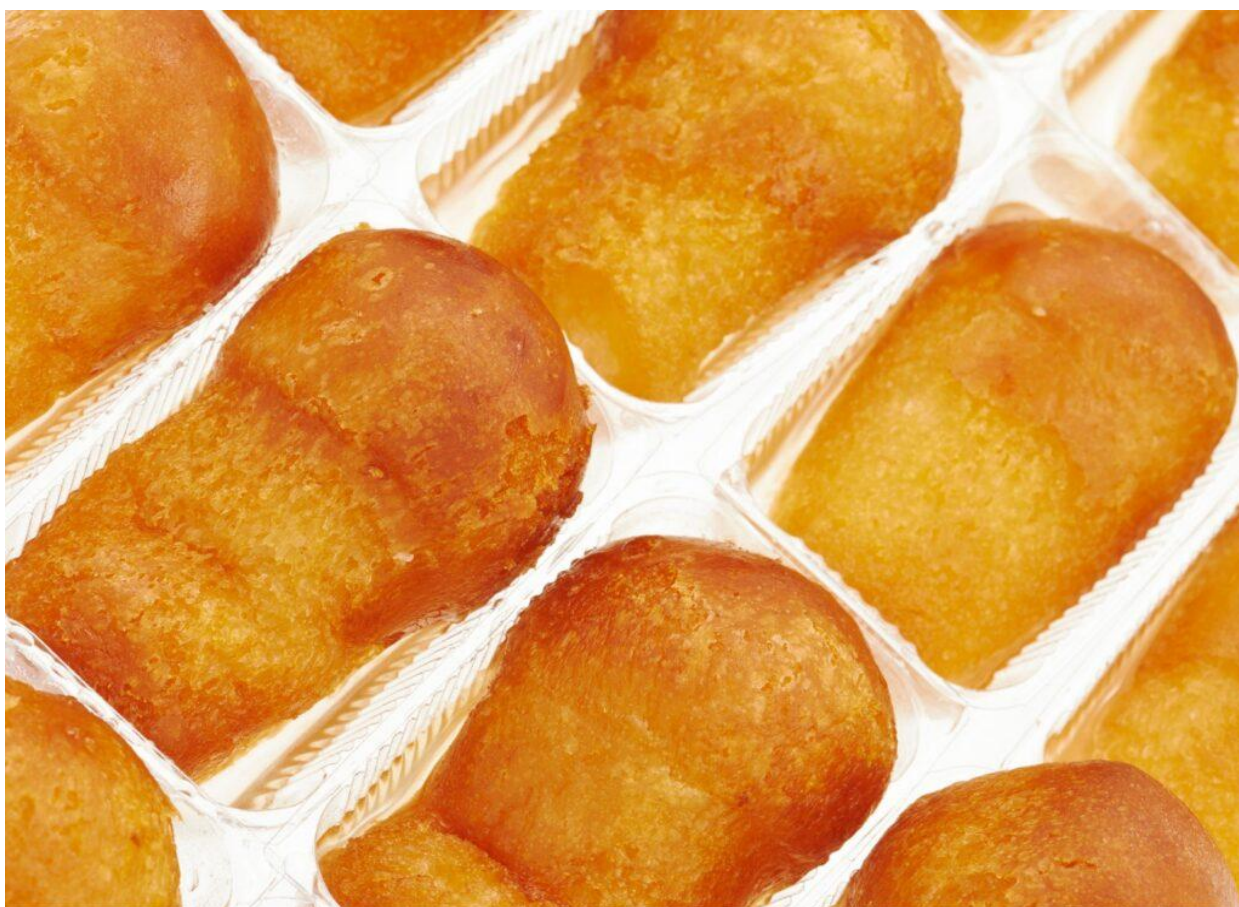
Il composto va poi **coperto e lasciato lievitare**, all'interno della ciotola, fino al raddoppio del volume. Successivamente, l'impasto va trasferito all'interno dello stampo e lasciato lievitare ulteriormente fino a quando non raggiunge il bordo.

Cottura e bagna al rum

Il babà cuoce in forno statico preriscaldato a **180 °C** per circa **20 minuti**, fino a ottenere una superficie uniformemente dorata.

Nel frattempo, mentre il babà si raffredda completamente su una gratella, si prepara la bagna portando a ebollizione acqua, zucchero e scorza di limone. Una volta intiepidito lo sciroppo, si aggiunge il rum.

Dopo il completo raffreddamento, il babà viene trasferito in un recipiente capiente e bagnato gradualmente con lo sciroppo, distribuendolo con un mestolo fino a completo assorbimento. Questo passaggio è essenziale per ottenere un dolce morbido, profumato e uniformemente umido, senza compromettere la sua struttura.



Domande frequenti sul babà

Perché il babà non incorda?

Le cause più comuni sono l'aggiunta troppo rapida delle uova o del burro, una lavorazione insufficiente oppure l'utilizzo di una farina con una forza non adeguata. Per ottenere un impasto elastico è importante incorporare ogni ingrediente solo dopo che il precedente è stato completamente assorbito.

Quanto deve lievitare il babà?

I tempi dipendono dalla temperatura dell'ambiente. In genere sono necessarie **due lievitazioni**: la prima fino al raddoppio dell'impasto nella ciotola e la seconda nello stampo, fino a quando raggiunge il bordo. In media occorrono dalle **3 alle 5 ore complessive**.

Si può preparare il babà senza planetaria?

Sì, ma è una lavorazione molto impegnativa. L'impasto del babà è ricco di uova e burro e richiede un'incordatura lunga e costante. Una planetaria facilita lo sviluppo della maglia glutinica e consente di ottenere con maggiore facilità la tipica consistenza soffice e alveolata del dolce.

Qual è la farina migliore per il babà?

Per un impasto ricco come quello del babà è consigliabile utilizzare una **farina Manitoba** o, più in generale, una farina di forza (W 350-380). Questo tipo di farina sviluppa una maglia glutinica resistente, indispensabile per sostenere l'elevata quantità di liquidi e grassi presenti nella ricetta.

Come capire se il babà è cotto?

Il babà è pronto quando presenta una superficie uniformemente dorata e, inserendo uno stecchino al centro, questo esce asciutto. Dopo la cottura è importante lasciarlo raffreddare completamente prima di immergerlo nella bagna, così da favorire un assorbimento uniforme dello sciroppo.

Data di creazione

24/07/2026

Autore

redazione