

Pâte à savarins et babas

Environ 2000 g de pâte à savarins et babas



1. 1 kg de farine
50 g de levure
50 ml d'eau
60 g de sucre
20 g de sel
700 g d'œufs environ
250 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Ajouter graduellement le reste d'œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2ème vitesse une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.