

Babka (Jeffrey Cagnes)

Catégorie : Brioche & viennoiseries

Ingrédients

- 250g de farine
- 3g de sel
- 50g de sucre
- 12g de levure fraîche
- 150g de lait (entier pour moi)
- 50g de beurre
- 30g de chocolat noir (caraïbes de Valrhona ici)
- 40g de noisettes du piémont (en refaisant la recette j'en ai mis 65g)
- 150g de pâte à tartiner (dans la recette originale, celle de A la mère de famille, j'ai pris de la Nocciolata classique)

Préparation

1. : de farine de sel de sucre de levure fraîche de lait (entier pour moi) de beurre de chocolat noir (caraïbes de Valrhona ici) de noisettes du piémont (en refaisant la recette j'en ai mis) de pâte à tartiner (dans la recette originale, celle de A la mère de famille, j'ai pris de la Nocciolata classique) Recette : Dans le bol du robot, placez la farine, le sel, le sucre, la levure et le lait (en faisant attention de ne pas mettre en contact la levure avec le sel).
2. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 5-6 minutes, puis ajoutez le beurre coupé en petits cubes et continuez à pétrir jusqu'à avoir une pâte élastique qui se détache des parois du bol.
3. Placez la pâte au frais pendant 1 heure.
4. Après le repos, étalez la pâte en un grand rectangle de la longueur du moule et trois fois sa largeur.
5. Faites chauffer légèrement la pâte à tartiner pour qu'elle soit plus maniable.
6. Etalez la pâte sur la pâte, puis hachez le chocolat et les noisettes avant de les répartir sur la pâte à tartiner.
7. Roulez la pâte en un rouleau de la longueur du moule, puis coupez-la en deux sur la longueur.
8. Enroulez les deux morceaux puis placez la brioche dans un moule beurré.
9. Laissez-la pousser pendant environ 45 minutes, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes.
10. Et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com