

Chokolade- og nøddekager, Levain Bakery stil

Ingrédients

- 230g blødt smør
- 115g muscovadosukker eller i mangel af lys rørsukker
- 100g sukker
- 100g æg
- 140g hvedemel 45
- 225g hvedemel 55
- 20g maizena
- 4g bagepulver
- 2g salt
- 180g hakkede nødder
- 260g chokolade skåret i chips (for mig er det halvt mælke bahibé 46%, halvt mørk caribisk 66%)

Préparation

1. For dem af jer, der allerede har været i New York, kender I sandsynligvis cookies fra Levain Bakery: enorme cookies, der altid sælges lune, fyldt med nødder og mælkechokolade (til den klassiske version har de også en 100% chokoladeversion, en med peanutbutter og en med rosiner).
2. Jeg har haft mulighed for at smage dem flere gange, men jeg havde ikke lyst til at vente på en næste rejse for at forkæle mig selv, så i de seneste måneder har jeg regelmæssigt lavet cookies (mange cookies) for at komme så tæt som muligt på den originale opskrift.
3. Jeg har hjulpet mig selv med denne video, hvor man ser de to grundlæggere af Levain Bakery forberede deres berømte cookies; i mangel af mængder har jeg derfor fået fat i ingredienslisten og også kunnet se teksten af dejen på de forskellige tidspunkter i forberedelsen.
4. Jeg ønskede at respektere den originale opskrift ved at bruge mælkechokolade, men da jeg ikke ville have hyper søde cookies, har jeg alligevel brugt mørk chokolade (bahibé fra Valrhona, 46% kakao).
5. Du kan erstatte det med en anden mælkechokolade, jeg anbefaler minimum 40% kakao (man kan endda finde mere end 50% kakao nu i supermarkedet), eller endda mørk chokolade, hvis du foretrækker det.
6. Den anden hovedingrediens er nødderne, jeg har forsøgt at erstatte dem med hasselnødder, men resultatet og dermed teksten er ikke de samme.
7. Endelig giver jeg i slutningen af opskriften en del oplysninger om bagetiden, selvfølgelig skal du måske tilpasse det hele til din ovn og dit udstyr.
8. Hvis du har læst alt dette, kan du begynde at varme din ovn op, du har fortjent det!
9. Forberedelsestid: 15 minutter + 10 minutters bagning
Til 8 (meget store) cookies : Ingredienser : blødt smør muscovadosukker eller i mangel af lys rørsukker sukker æg hvedemel 45 hvedemel 55 maizena bagepulver salt hakkede nødder chokolade skåret i chips (for mig er det halvt mælke bahibé 46%, halvt mørk caribisk 66%) Opskrift : Det bedste er at lave opskriften med en køkkenmaskine udstyret med en dejkrog, ellers med en spatula.
10. Bland smørret med sukkerne, indtil du får en godt cremet blanding.
11. Tilsæt derefter æggene et ad gangen, mens du blander mellem hver tilsætning, indtil det er homogent.
12. I en separat skål blandes de tørre ingredienser: mel, maizena, salt og bagepulver.
13. Tilsæt pulverne til smør-sukker-æg blandingen, og bland igen, indtil du har en homogen dej (men ikke længere).
14. Tilsæt de hakkede nødder og chokoladechips.
15. Hvis nødvendigt, rør igen med en dejskraber, så chokoladen og nødderne er godt fordelt.

16. Form 8 kugler på cirka , og læg dem i køleskabet i minimum 3 timer (du kan lade dem stå en nat).
17. Derefter forvarmes ovnen til 220°C i statisk varme.
18. Placer cookie-kuglerne på en bageplade dækket med bagepapir, og sørg for at de har tilstrækkelig afstand, da de vil sprede sig under bagningen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com