

Babka (Jeffrey Cagnes)

Ingrédients

- 250g Mehl
- 3g Salz
- 50g Zucker
- 12g frische Hefe
- 150g Milch (bei mir Vollmilch)
- 50g Butter
- 30g Zartbitterschokolade (Caraïbes von Valrhona hier)
- 40g Piemont-Haselnüsse (bei der Wiederholung des Rezepts habe ich 65g verwendet)
- 150g Aufstrich (im Originalrezept von A la mère de famille, ich habe den klassischen Nocciolata genommen)

Préparation

1. Ich sehe sie seit langem auf Instagram in Bildern vorbeiziehen, also als ich die Babka von Jeffrey Cagnes in der letzten Ausgabe von Fou de Pâtisserie sah, zögerte ich nicht lange, bevor ich mich daran machte!
2. Es ist ein einfacher Brioche zu machen (einfacher, wenn Sie natürlich einen Roboter haben, aber Sie können ihn immer noch von Hand machen mit etwas Ellbogenfett) und ziemlich schnell.
3. Natürlich können Sie den Brotaufstrich auswählen und sogar die Trockenfrüchte Ihrer Wahl :-
) Zubereitungszeit: 30 Minuten + 1h45 Ruhezeit + 25 Minuten Garzeit Für einen Brioche von ca.
4. Kontakt zu bringen).
5. Kneten Sie mit mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten, dann fügen Sie die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzu und kneten Sie weiter, bis Sie einen elastischen Teig haben, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
6. Platzieren Sie den Teig für 1 Stunde kühl.
7. Nach dem Ruhen rollen Sie den Teig zu einem großen Rechteck der Länge der Form und dreimal der Breite aus.
8. Erwärmen Sie den Aufstrich leicht, damit er leichter handhabbar ist.
9. Verteilen Sie den Aufstrich auf dem Teig, dann hacken Sie die Schokolade und die Haselnüsse, bevor Sie sie auf dem Aufstrich verteilen.
10. Rollen Sie den Teig zu einer Rolle von der Länge der Form, dann schneiden Sie sie der Länge nach in zwei Teile.
11. Wickeln Sie die beiden Teile dann und legen Sie den Brioche in eine gefettete Form.
12. Lassen Sie ihn etwa 45 Minuten gehen und backen Sie ihn dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 bis 25 Minuten.
13. Guten Appetit!