

Schokoladen-Karamell-Babka

Ingrédients

- 125g Zucker
- 85g Sahne
- 42g Salzbutter
- 62g Zartbitterschokolade
- 7g frische Hefe
- 100g Milch
- 250g Gruau-Mehl oder T45
- 30g Zucker
- 5g Salz
- 1 Ei
- 90g Butter
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Zögern Sie zwischen einer Karamell-Babka und einer Schokoladen-Babka?
2. Sie sind an der richtigen Stelle!
3. Ein schön weiches Brioche gefüllt mit einem mit Schokolade parfümierten Karamell, das ist das heutige Rezeptprogramm Material: Küchenmaschine Teigrolle Mini Winkelpalette Zutaten: Ich habe die Karibikschokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Webseite (affiliert).
4. Zucker zu.
5. Parallel dazu erhitzen Sie die Sahne.
6. Wenn das Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe erreicht hat, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne ab.
7. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und mischen Sie gut.
8. Lassen Sie das Karamell 2 Minuten auf dem Herd, dann fügen Sie die Schokolade hinzu, nachdem Sie es vom Herd genommen haben.
9. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es verwenden (nicht im Kühlschrank aufbewahren, es wäre zu hart, um auf den Brioche-Teig gestrichen zu werden).
10. Hefe.
11. Bedecken Sie mit dem Mehl, dann fügen Sie den Zucker, das Salz und das Ei hinzu.
12. Kneten Sie auf kleiner Stufe mindestens 10 Minuten, der Teig sollte sich von den Seiten der Schüssel lösen.
13. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis Sie einen gut elastischen Teig haben, der sich erneut von den Seiten der Schüssel löst.
14. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank.
15. Das Backen: 1 Ei zum Bestreichen Am nächsten Tag den Brioche-Teig zu einem großen Rechteck ausrollen (etwa 1,5 Mal länger als Ihre Form).
16. Bestreichen Sie den Teig mit Schokoladenkaramell, dann rollen Sie den Teig zu einer Rolle.
17. Schneiden Sie die Rolle in zwei Teile und wickeln Sie die beiden Teile ineinander.
18. Legen Sie das Brioche in Ihre gefettete Kastenform und lassen Sie es 1h bis 1h45 ruhen.
19. Dann bestreichen Sie es mit dem geschlagenen Ei und backen Sie es im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 35 Minuten.

20. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com