

# Csokoládés és diós süti, Levain Bakery stílusban

## Ingrédients

- 8 (nagyon nagy) sütihez:
- 230g puha vaj
- 115g muscovado cukor vagy helyette világos nádcukor
- 100g kristálycukor
- 100g tojás
- 140g 45-ös liszt
- 225g 55-ös liszt
- 20g kukoricakeményít
- 4g süt por
- 2g só
- 180g apróra vágott dió
- 260g csokoládé darabokra vágva (nekem fele tej bahibé 46%, fele étcsokoládé karibi 66%)

## Préparation

1. Aki már járt New Yorkban, valószínűleg ismeri a Levain Bakery sütiit: hatalmas sütik, amelyeket mindig langyosan árulnak, dióval és tejszokoládéval töltve (a klasszikus változat mellett van 100%-os csokoládé, mogyoróvaj és mazsola változat is).
2. Már többször volt alkalmam megkóstolni ket, de nem akartam a következő utazásig várni, hogy élvezhessem ket, így az utóbbi hónapokban rendszeresen sütöttem sütiket (sok sütit), hogy a lehető legközelebb kerüljek az eredeti recepthez.
3. Segítségemre volt ez a videó, amelyben a Levain Bakery két alapítója készíti el híres sütiit; a mennyiségek helyett így megkaptam az összetevők listáját, és láthattam a tészta állagát a készítés különböző szakaszaiban.
4. Az eredeti receptet szerettem volna követni tejszokoládéval, de mivel nem akartam, hogy a sütik túl édesek legyenek, végül erre a kakaótartalmú csokoládét használtam (a Valrhona bahibé, 46% kakaó).
5. Ezt helyettesítheted más tejszokoládéval, minimum 40% kakaót javaslok (most már a boltban is található 50%-nál magasabb kakaótartalmú csokoládé), vagy akár étcsokoládéval, ha azt jobban kedveled.
6. A másik f. összetevő a dió, próbáltam helyettesíteni mogyoróval, de az eredmény és így az állag nem ugyanaz.
7. Végül a recept végén sok információt adok a sütésről, természetesen lehet, hogy mindezt a te sütő és felszerelésed szerint kell majd igazítanod.
8. Ha mindezt elolvastad, kezdd el melegíteni a sütőt, megérdemelted!
9. Elkészítési idő: 15 perc + 10 perc sütés8 (nagyon nagy) sütihez: Hozzávalók: puha vaj muscovado cukor vagy helyette világos nádcukor kristálycukor tojás 45-ös liszt 55-ös liszt kukoricakeményít süt por só apróra vágott dió csokoládé darabokra vágva (nekem fele tej bahibé 46%, fele étcsokoládé karibi 66%) Recept: A legjobb, ha a receptet egy dagasztógéppel készíted, lapáttal, ha nincs.
10. Keverd össze a vajat a cukrokkal, amíg jól krémes állagot nem kapsz.
11. Ezután add hozzá a tojásokat egyesével, minden egyes hozzáadás után keverd össze, amíg homogén nem lesz.
12. Egy külön tálban keverd össze a száraz hozzávalókat: a liszteket, a kukoricakeményítőt, a sót és a süt port.
13. Add hozzá a porokat a vaj-cukor-tojás keverékhez, keverd újra, amíg homogén tésztát nem kapsz (de ne tovább).
14. Keverd bele az apróra vágott diót és a csokoládé darabokat.

15. Ha szükséges, keverd meg még egy spatulával, hogy a csokoládé és a dió jól eloszoljon.
16. Formálj olyót, körülbelül -osakat, majd tedd ket a h t be minimum 3 órára (egy éjszakát is hagyhatsz).
17. Ezután el melegítsd a süt t 220°C-ra statikus h fokon.
18. Helyezd a sütigolyókat egy süt papírral bélelt tepsire, elegend távolságot hagyva közöttük, mivel sütés közben el fognak terülni.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)