

Babka (Jeffrey Cagnes)

Ingrédients

- 250g di farina
- 3g di sale
- 50g di zucchero
- 12g di lievito fresco
- 150g di latte (intero per me)
- 50g di burro
- 30g di cioccolato fondente (Caraïbes di Valrhona qui)
- 40g di nocciole del Piemonte (rifacendo la ricetta ne ho messe 65g)
- 150g di crema di nocciole (nella ricetta originale, quella di A la mère de famille, ho preso la Nocciolata classica)

Préparation

1. La vedo passare in foto su Instagram da molto tempo, quindi quando ho visto la babka di Jeffrey Cagnes nell'ultimo numero di Fou de Pâtisserie, non ho esitato a lungo prima di provarci!
2. È un brioche semplice da realizzare (più facile se avete un robot ovviamente, ma potete sempre farla a mano con un po' di olio di gomito) e piuttosto veloce.
3. Nella ciotola del robot, mettete la farina, il sale, lo zucchero, il lievito e il latte (facendo attenzione a non mettere in contatto il lievito con il sale).
4. Impastate a velocità media per 5-6 minuti, poi aggiungete il burro tagliato a cubetti e continuate a impastare fino ad ottenere un impasto elastico che si stacca dalle pareti della ciotola.
5. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora.
6. Dopo il riposo, stendete l'impasto in un grande rettangolo della lunghezza dello stampo e tre volte la sua larghezza.
7. Riscaldare leggermente la crema di nocciole per renderla più maneggevole.
8. Stendete la crema sull'impasto, poi tritate il cioccolato e le nocciole prima di distribuirle sulla crema di nocciole.
9. Arrotolate l'impasto in un rotolo della lunghezza dello stampo, poi tagliatelo a metà nel senso della lunghezza.
10. Intrecciate i due pezzi e poi mettete il brioche in uno stampo imburrato.
11. Lasciatela lievitare per circa 45 minuti, quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 a 25 minuti.
12. E buon appetito!