

Babka (Jeffrey Cagnes)

Ingrédients

- 250g de farinha
- 3g de sal
- 50g de açúcar
- 12g de fermento fresco
- 150g de leite (integral para mim)
- 50g de manteiga
- 30g de chocolate amargo (Caraibes de Valrhona aqui)
- 40g de avelãs do Piemonte (quando fiz a receita de novo, coloquei 65g)
- 150g de pasta de chocolate (na receita original, da À la mère de famille, usei Nocciolata clássica)

Préparation

1. Eu a vejo passar em fotos no Instagram há muito tempo, então quando vi a babka de Jeffrey Cagnes na última edição de Fou de Pâtisserie, não hesitei muito antes de começar!
2. É um brioche simples de fazer (mais simples se você tiver um robô, é claro, mas você ainda pode fazê-lo manualmente, com força de vontade) e relativamente rápido.
3. No bowl do robô, coloque a farinha, o sal, o açúcar, o fermento e o leite (certifique-se de não colocar o fermento em contato com o sal).
4. Amasse em velocidade média por 5-6 minutos, depois adicione a manteiga cortada em pequenos cubos e continue a amassar até obter uma massa elástica que se desprende das laterais do bowl.
5. Coloque a massa na geladeira por 1 hora.
6. Após o descanso, abra a massa em um grande retângulo do comprimento da forma e três vezes a sua largura.
7. Aqueça levemente a pasta de chocolate para que seja mais fácil de manusear.
8. Espalhe a pasta na massa, depois pique o chocolate e as avelãs antes de distribuí-los sobre a pasta de chocolate.
9. Enrole a massa em um rolo do comprimento da forma, depois corte ao meio no sentido do comprimento.
10. Torça as duas partes e coloque o brioche em uma forma untada.
11. Deixe crescer por cerca de 45 minutos, depois asse em forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos.
12. E desfrute!