



Babka

Ingredients

- 5g de lait
- 250g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 50g de sucre
- 1 oeuf
- 50g de beurre mou
- 10g de levure boulangère sèche
- 150g de nutella
- des de noisettes entières

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37°C/vitesse 0.5

Ajouter la farine, le sucre et le sel 8 minutes/pétrin

Au bout de 30s verser l'oeuf

30s secondes après mettre le beurre en morceaux

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Étaler la pâte en rectangle d'environ 35 x 25

Garnir de nutella et de quelques noisettes entières ou découper en 2 (comme vous aimez)

Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur

Découper en 2 dans le sens de la longueur et faire une torsade avec les 2 bandes

Remettre quelques noisettes

Mettre dans un moule à cake et laisser pousser 1h30

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pour 35 minutes