



## Recette babka au chocolat et noisettes

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none"><li>• 115ml de lait tiède (lait normal ou végétal)</li><li>• 10gr de levure boulangère</li><li>• 50gr de sucre</li><li>• 300gr de farine</li><li>• 1 oeuf</li><li>• 75gr de beurre</li><li>• 35gr de noisettes concassées grossièrement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une balance</li><li>• Un grand saladier</li><li>• Une feuille de papier cuisson</li><li>• Un bon couteau</li><li>• Un moule a gateau allongé</li><li>• Une cuillère</li><li>• Un bol</li><li>• Un essuie propre</li></ul>

**Étape 1 :** Dans le bol, mélangez le lait tiède avec la levure boulangère et le sucre et laissez reposer une dizaine de minutes.

**Étape 2 :** Dans le grand saladier, mettre la farine et y creuser un puit. Y incorporer au centre l'œuf. Progressivement y incorporer le mélange de lait, sucre et levure. En dernier, versez 75gr de beurre fondu et mélangez le tout à l'aide de votre main jusqu'à obtenir une pâte homogène et non collante.

**Étape 3 :** Mettre le saladier couvert d'un essuie dans un four, éteint et fermé, après y avoir placé un bol d'eau bouillante à l'étage du bas. Laissez reposer pendant 45min à une heure. Votre pâte doit avoir gonflé suffisamment.

**Étape 4 :** Travaillez un peu la pâte puis étalez-la sur un plan de travail légèrement enfariné. Quand elle forme un rectangle d'un cm d'épaisseur, étalez une couche généreuse et régulière de pâte à tartiner ainsi que de noisettes concassées.

**Étape 5 :** Roulez votre pâte afin de former un rouleau compact que vous coupez dans le sens de la longueur et que vous tressez à même un papier sulfurisé.

**Étape 6 :** Déposez votre papier sulfurisé avec votre pâte tressée dans un moule à gâteau et enfournez pour 25 min à 180 degrés.

**Laissez refroidir avant de déguster,**

**Bon appétit !**