



Recette babka au chocolat et noisettes

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

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 !