

BABKA

IMPASTO BABKA

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
UOVA INTERE	g 120
LATTE INTERO	g 250
LEVOSUCROL	g 30
LIEVITO COMPRESSO	g 50
BURRO 82% M.G.	g 180
SALE FINO	g 15
CHOCOBAKE CHOCOLAT	Q.B.
PEPITA FONDENTE 1800	Q.B.

PREPARAZIONE

- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, LEVOSUCROL e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere in due step il burro morbido e il sale, lasciare incorporare bene.
- Porre l’impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto a 28°C per 2 ore circa.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta finita la lievitazione, tirare l’impasto (pezzi da 800 gr) in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 3 per dare una forma rettangolare, poi tirare per avere un risultato di 25x50 cm e uno spessore di 2 mm circa.
- Con l’aiuto di una spatola cospargere la superficie della pasta con il CHOCOBAKE CIOCCOLATO e le PEPITE 1800.
- Arrotolare saldamente la pasta partendo dal lato lungo, una volta ottenuto il rotolo, lasciarlo riposare alcuni minuti in congelatore o frigorifero.
- Estrarlo dal congelatore/frigorifero e tagliarlo a metà nel senso della lunghezza in modo da ottenere due parti.
- Intrecciare le due parti lasciando il taglio (e la farcitura) verso l’alto.
- Adagiare la Babka in uno stampo rettangolare (30x7) e porre a lievitare a 28°C per 2 ore circa.
- Cuocere a 165°C per circa 30 minuti aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti in forno ventilato.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE