

Babka de chocolate con avellanas

Este pan con levadura es parecido al pan brioche, pero hay que estirarlo muy fino, untarlo de chocolate, trenzarlo y glasearlo con un glaseado de almíbar o de chocolate. Si bien parece complicada, la babka es sorprendentemente fácil de hacer con infinitas posibilidades de rellenos y glaseados. Usa el Fermentador Plegable durante el leudado final para que crezca lo suficiente y sus capas se vean preciosas al rebanarlo.

Rinde para: 1 pan.

Tiempo: Empieza a hacer este pan unas 10 horas antes de servirlo.



Masa

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas	Índice panadero
Leche entera, ligeramente caliente	½ taza	100	4	0 %
Azúcar, fina	1 cucharadita	4	0,14	1,5 %
Levadura instantánea	2 cucharaditas	6	0,2	2,3 %
Harina multiuso sin blanquear	2 tazas	260	15,8	100 %
Sal, fina	1 cucharadita	6	0,21	1,9 %
Huevo grande	1	60	2	0 %
Mantequilla sin sal, cortada en 6 trozos	6 cucharadas	90	3	0 %

Relleno

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Mantequilla sin sal	7 cucharadas	100	3,5
Azúcar, fina	½ taza	100	3,5
Chocolate semiamargo, picado groseramente	½ taza	80	3
Cacao en polvo, natural y sin endulzar	5 cucharadas	40	1,4
Café expreso en polvo	½ cucharadita	3	0,1
Canela	½ cucharadita	3	0,1
Avellanas* tostadas, picadas groseramente	½ taza	65	2,1

*Opcional: sustitúyelas por almendras o nueces de Castilla.

Glaseado de almíbar

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Agua	¼ de taza	59	2
Azúcar, fina	¼ de taza	50	1,7
Miel	1 cucharada	21	0,75

Glaseado de chocolate *(uso opcional en lugar del glaseado de almíbar)*

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Chocolate semiamargo, finamente picado	⅓ de taza	57	2
Chocolate con leche, finamente picado	⅓ de taza	57	2
Mantequilla sin sal	6 cucharadas	85	3
Jarabe de maíz, claro	1 cucharada	20	¾

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, batidora de pedestal (opcional), rodillo de cocina, molde para pan de 21,5 x 11,5 cm (8½ x 4½ pulgadas) y papel vegetal de 30 x 50 cm (8 x 12 pulgadas).

Mezclar los cuatro primeros ingredientes. En un tazón mediano o el tazón de la batidora, mezcla la levadura con la leche, el azúcar y aproximadamente un cuarto de la harina.

Hacer la masa principal.

A mano: Echa la mantequilla a los ingredientes del tazón y mezcla. Añade el huevo, la sal y mezcla bien. Gradualmente, añade la harina hasta que se integre de manera uniforme. Vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amásala hasta que quede lisa, aproximadamente 8 minutos.

Con la batidora: Utilizando la batidora con el gancho amasador a velocidad baja, mezcla la mantequilla con los ingredientes del tazón. Luego, añade el huevo y la sal, y mezcla bien. Gradualmente, añade la harina hasta que se integre por completo. Pon la batidora a velocidad media alta y amasa hasta que la masa quede lisa, aproximadamente 5 minutos. Esta deberá separarse de las paredes del tazón.

Refrigerar la masa. Cubre el tazón con papel film durante 6 a 12 horas y ponlo en el refrigerador. Otra opción es omitir el tiempo de refrigeración y estirar la masa siguiendo las instrucciones a continuación. Sin embargo, la masa generalmente mejora con un periodo de reposo y leudado, así que te recomendamos refrigerarla.

Preparar el Fermentador y el molde. Cuando termine el tiempo de refrigeración, configura el Fermentador a 27 °C (80 °F) y coloca la bandeja de agua en el centro de la placa de calentamiento ubicada en la base del aparato. Vierte ¼ de taza (60 ml) de agua en la bandeja y pon la rejilla encima de ella. Engrasa generosamente las paredes y el fondo del molde. Corta un trozo de papel vegetal para forrar las paredes largas y el fondo del molde. El papel deberá sobresalir de las dos paredes largas para que puedas levantar el pan fácilmente y desmoldarlo cuando termine de hornear.

Hacer el relleno. Derrite las 7 cucharadas (100 g) de mantequilla en una olla pequeña. Echa el azúcar y revuélvela hasta que se disuelva casi por completo. Retira la olla del fuego y echa el chocolate semiamargo. Déjalo reposar por 1 minuto y luego revuelve lentamente hasta que se derrita y quede homogéneo. Añade el cacao en polvo, el café expreso en polvo y la canela. Revuelve lentamente hasta integrar. Ponlo a enfriar a temperatura ambiente.

Estirar la masa. Vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estírala formando un rectángulo de unos 30 x 50 cm (12 x 20 pulgadas). Si la masa se contrae y se resiste al estirado, cúbrela ligeramente con papel film y déjala descansar parcialmente estirada de 5 a 10 minutos. Pasado el tiempo de descanso, prosigue a estirla hasta alcanzar las dimensiones finales.

Esparcir el relleno sobre la masa. Esparce el relleno sobre la superficie de la masa hasta llegar a los bordes. Si vas a incluir las nueces, espolvoréalas tostadas y finamente picadas sobre el relleno de chocolate. Enrolla la masa en forma de rollo compacto de 50 cm (20 pulgadas) de largo empezando por uno de los lados largos.

Moldear la babka. Con un cuchillo afilado y enharinado, corta toda la masa a la mitad de manera longitudinal. Enharina ligeramente el cuchillo antes de volver a cortar. Voltea los dos rollos largos de modo que los lados cortados den hacia arriba. Sobrepón el extremo de una mitad sobre el extremo de la otra mitad con los lados cortados aún dando hacia arriba. A continuación, toma la otra mitad y ponla encima de la otra procurando que los lados cortados siempre den hacia arriba. Continúa moldeando la masa en forma de cuerda entrelazada sobreponiendo y entrelazando las dos mitades hasta darle forma de rollo trenzado. Si parte del relleno o algunas nueces se caen, solo échalos en el fondo del molde previamente preparado.



Pasarla al molde. Moldea la babka presionando sus extremos cuidadosa y lentamente, pero procura que el grosor del trenzado sea uniforme. Con cuidado, levántala e introdúcela en el molde preparado.

Hacer el leudado final de la masa de babka. Ponla en el Fermentador y déjala leudar durante 2 horas hasta que se hinche y casi duplique su tamaño.

Prepararte para hornear. Después de que la masa haya leudado durante 1 hora y media, pon una rejilla en el tercio inferior del horno y deja bastante espacio por encima para que el pan pueda elevarse. Precalienta el horno a 190 °C (375 °F).

Hornear la babka. Hornéala en la rejilla del medio durante 25 a 30 minutos. (Si vas a hacer el glaseado de almíbar, hazlo mientras la babka se hornea). Para saber si está bien cocida, introdúcele un pincho en el centro y mira si sale limpio. Procura introducir el pincho principalmente en la masa y no en el relleno, porque podría terminar con un poco del relleno de chocolate pegado. Retírala del horno, déjala en el molde y ponla sobre una rejilla para que enfríe.

Hacer el glaseado. Escoge unas de las siguientes dos opciones de glaseado:

Glaseado de almíbar: Este glaseado puede hacerse mientras la babka está horneándose. Pon a hervir el agua, el azúcar y la miel en una olla pequeña y hiérvolo a fuego lento durante unos 2 minutos. Revuelve y quita la espuma que se forme en la superficie con una cuchara. Retira la olla del fuego y ponla a un lado. Una vez que la babka esté horneada y todavía ligeramente tibia en el molde, échale o pincélale el glaseado de almíbar a temperatura ambiente por encima. Procura bañar toda su superficie y usa la cantidad de glaseado que quieras. Deja que enfríe por completo antes de levantarla del molde. Si intentas desmoldarla todavía tibia, puede deshacerse o romperse.

Glaseado de chocolate: Este glaseado debe hacerse después de que la babka termine de hornear y esté sobre la rejilla de enfriamiento. Pon la estufa al fuego más bajo posible y derrite la mantequilla en una olla pequeña. Echa los trozos de chocolate negro y chocolate con leche juntos. El chocolate se derretirá lentamente. Cuando esté homogéneo y completamente integrado con la mantequilla, echa el jarabe de maíz y revuelve. Retira la babka ligeramente tibia del molde. Quítale el papel vegetal de los costados cuidadosa y lentamente. Espárcelo el glaseado por encima, por los costados y déjala reposar y enfriar por completo (aproximadamente 30 minutos).

Conservación. Esta babka se conserva bien como máximo 4 días a temperatura ambiente o en congelación durante 2 meses. Si vas a congelarla, asegúrate de envolverla bien.

