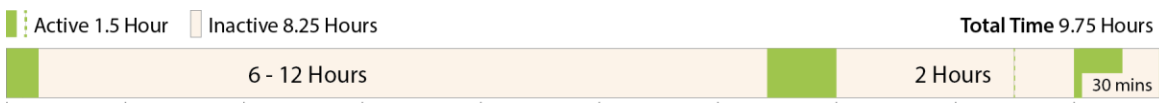


Babka au chocolat et aux noisettes

Ce pain à la levure ressemble à une brioche, mais il est laminé plus mince, jumelé au chocolat, tordu dans une double tresse et recouvert d'un glaçage au chocolat ou au sucre. Bien qu'elle semble compliquée, la babka est étonnamment simple à faire avec des possibilités infinies pour les garnitures et les glaçages. Utilisez la chambre de pousse pendant la levée finale afin de faire lever la miche assez pour que ses nombreuses couches ressortent magnifiques à l'œil lorsque vous la tranchez.

Rendement : un pain.

Timing : commencez ce pain environ 10 heures avant de le servir.



Pâte

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces	Pourcentage du boulanger
Lait entier, tiède	½ tasse	100	4,0	0 %
Sucre, fin	1 c. à café	4	0,14	1,5 %
Levure instantanée	2 c. à café	6	0,2	2,3 %
Farine tout usage non blanchie	2 tasses	260	1,8	100 %
Sel, fin	1 c. à café	5	0,17	1,9 %
Œuf, gros	1	60	2,0	0 %
Beurre non salé, coupé en six morceaux	6 c. à soupe	90	3,0	0 %

Garniture

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Beurre non salé	7 c. à soupe	100	3,5
Sucre, fin	½ tasse	100	3,5
Chocolat mi-sucré, haché grossièrement	½ tasse	80	3,0
Cacao en poudre, naturel et non sucré	5 c. à soupe	40	1,4
Expresso en poudre	½ c. à café	3	0,1
Cannelle	½ c. à café	3	0,1
Noisettes* grillées, hachées grossièrement	½ tasse	65	2,1

* Facultatives, peuvent être remplacées par les amandes ou les noix.

Glaçage au sirop

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Eau	¼ tasse	59	2,0
Sucre, fin	¼ tasse	50	1,7
Miel	1 c. à soupe	21	0,75

Glaçage au chocolat (facultatif, à utiliser au lieu du glaçage au sirop)

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Chocolat mi-sucré, haché finement	⅓ tasse	57	2
Chocolat au lait, haché finement	⅓ tasse	57	2
Beurre non salé	6 c. à soupe	85	3
Sirop de maïs blanc	1 c. à soupe	20	¾

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, batteur sur socle (facultatif), rouleau à pâtisserie, moule à pain de 8½ x 4½" / 21,5 x 11,5 cm et papier parchemin de 8" x 12" / 20 x 51 cm.

Mélange des quatre premiers ingrédients. Dans un bol moyen ou dans le batteur sur socle, mélangez la levure avec du lait et du sucre ainsi qu'environ un quart de la farine.

Préparation de la pâte principale.

À la main : Mélangez le beurre avec les ingrédients dans le bol. Ajoutez l'œuf et le sel et mélangez bien de nouveau. Graduellement ajoutez la farine jusqu'à ce qu'elle soit incorporée de façon uniforme. Tournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, environ 8 minutes.

En utilisant le batteur sur socle : Si vous utilisez le batteur sur socle avec le crochet pétrisseur à basse vitesse, combinez le beurre avec les ingrédients dans le bol et ensuite ajoutez l'œuf et le sel. Mélangez bien. Graduellement ajoutez la farine jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Ajustez le batteur à vitesse moyenne et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, environ 5 minutes. La pâte devrait se détacher des côtés du bol facilement.

Réfrigération de la pâte. Couvrez le bol de pellicule plastique et mettez-le au réfrigérateur pendant six à 12 heures. Une autre option est de sauter l'étape de réfrigération et de rouler la pâte selon les instructions ci-dessous. Cependant, la pâte s'améliore souvent avec une période de repos et de levée, alors nous recommandons la réfrigération.

Préparation de la chambre de pousse et du moule. Lorsque le temps de réfrigération est terminé, réglez la chambre de pousse à 80 °F / 27 °C et placez le récipient à eau au milieu de la plaque chauffante sur la base de la chambre de pousse. Versez ¼ de tasse / 60 ml d'eau dans le récipient et placez la grille par-dessus. Graissez généreusement les côtés et le fond du moule. Coupez un morceau de papier parchemin pour aligner les côtés longs et le fond du moule ; le papier parchemin doit surplomber les deux côtés longs, cela vous aidera à lever la miche facilement du moule, lorsqu'elle aura fini de cuire.

Préparation de la garniture. Dans une petite casserole, faites fondre les sept cuillères à soupe de beurre. Ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce que le mélange se dissout presque complètement. Retirez du feu et ajoutez le chocolat mi-sucré. Laissez reposer pendant 1 minute, puis remuez lentement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Ajoutez le cacao en poudre, l'expresso en poudre et la cannelle. Remuez doucement pour bien mélanger le tout. Mettez de côté pour qu'elle se refroidisse à température ambiante.

Roulement de la pâte. Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et roulez-la en un rectangle d'environ 12 x 20" / 30 x 50 cm. Si la pâte se contracte et résiste lors de cette étape, couvrez la pâte partiellement roulée doucement d'une pellicule plastique et laissez-la reposer pendant 5-10 minutes. Une fois que la pâte s'est reposée, continuez à la dérouler jusqu'aux dimensions finales.

Étalement de la garniture sur la pâte. Étalez la garniture tout au long de la surface de la pâte jusqu'aux bords. Si vous voulez, saupoudrez les noix grillées et grossièrement hachées sur la garniture de chocolat. Roulez la pâte fermement dans une bûche de 20" / 50 cm de long, tout en commençant par l'un des côtés longs.

Façonnage de la babka. À l'aide d'un couteau aiguisé et fariné, coupez la pâte complètement en deux dans le sens de la longueur. Remettez de la farine sur le couteau à chaque fois que vous coupez de nouveau. Roulez les deux longueurs de sorte que les côtés coupés soient orientés vers le haut. Chevauchez l'extrémité d'un rouleau sur l'autre avec les côtés coupés toujours vers le haut.

Prenez ensuite l'autre rouleau coupé et posez-le sur l'autre, en prenant soin que les côtés coupés soient toujours orientés vers le haut. Continuez à faire une pâte torsadée qui ressemble à une corde, tout en chevauchant et tordant les deux moitiés de la pâte ensemble dans un morceau de pâte torsadée. Au cas où il y aurait de la garniture ou des noix qui tombent, vous n'avez qu'à les placer dans le fond de votre moule à pain préparé ultérieurement.

Transfert au moule. Formez la miche en pressant doucement et lentement sur les extrémités, tout en la gardant tordu à une épaisseur constante. Soulevez et placez-la dans le moule.

Levée de la pâte de babka. Placez la miche de babka dans la chambre de pousse et laissez-la lever pendant 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et ait presque doublé de volume.

Préparation de la cuisson au four. Après que la miche ait levé pendant 1 heure et demie, placez une grille dans la partie inférieure du four avec assez d'espace au-dessus pour que la miche puisse se lever. Préchauffez le four à 375 °F / 190 °C.

Cuisson au four de la babka. Faites cuire la babka sur la grille du milieu pendant 25-30 minutes. (*Si vous faites le glaçage au sirop, préparez-le pendant que la babka est au four.*) Vous pouvez vérifier si la miche est entièrement cuite avec une brochette que vous insérez au centre – la miche est prête s'il n'y a pas de pâte qui colle sur la brochette. Essayez d'insérer la brochette principalement dans la pâte et non dans sa garniture, car il peut sinon y avoir quelques morceaux de garniture de chocolat qui s'y accrochent. Retirez la miche du four et laissez-la dans le moule, mais mettez-la sur une grille pour qu'elle se refroidisse.

Préparation du glaçage. Choisissez une des deux options de glaçage de babka ci-dessous :

Glaçage au sirop : Ce glaçage peut être préparé pendant que la babka cuit au four. Dans une petite casserole, portez l'eau, le sucre et le miel à ébullition et laissez bouillir lentement pendant environ 2 minutes. Remuez et, à l'aide d'une cuillère, enlevez toute la mousse qui monte à la surface. Retirez du feu et mettez de côté pour que le glaçage atteigne une température ambiante. Lorsque la babka a fini de cuire et est encore légèrement chaude dans le moule, étalez le glaçage au sirop à la cuillère ou à la brosse au-dessus de la babka. Essayez de couvrir toutes les surfaces et utilisez autant de glaçage que vous désirez. Laissez la babka se refroidir complètement avant de la soulever du moule. Si vous essayez de la retirer du moule pendant qu'elle est encore chaude, elle peut s'effondrer ou se briser.

Glaçage au chocolat : Ce glaçage doit être préparé après que votre babka a fini de cuire et repose dans le moule sur une grille pour se refroidir. Réglez votre cuisinière à la plus basse température et faites fondre le beurre dans une petite casserole. Incorporez à la fois les morceaux de chocolat noir et de chocolat au lait. Les morceaux de chocolat vont fondre lentement. Lorsque le mélange devienne lisse et complètement homogène, ajoutez du sirop de maïs et remuez. Retirez la babka encore tiède du moule. Enlevez doucement et lentement le parchemin des côtés. Étalez le glaçage au-dessus et sur les côtés de la babka et laissez-la se refroidir complètement, environ 30 minutes.

Conservation. La babka se conserve jusqu'à quatre jours à température ambiante ou elle peut être congelée pendant deux mois. Si vous la faites congeler, assurez-vous de bien l'envelopper.