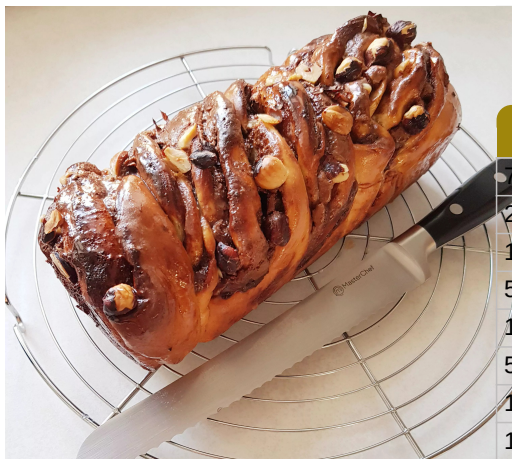




Babka

Ingredients

- 5g de lait
- 250g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 50g de sucre
- 1 oeuf
- 50g de beurre mou
- 10g de levure boulangère sèche
- 150g de nutella
- des de noisettes entières

Étape de la recette

Dans un rciipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et les oeufs.

Ptirir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptirir longuement, plus on ptirir mieux c'est pour avoir une belle brioche are

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

Etaler la pte en rectangle d'environ 35 x 25

Garnir de nutella et de quelques noisettes entires ou dcouper en 2 (comme vous aimez)

Rouler la pte sur elle-même dans le sens de la longueur

Dcouper en 2 dans le sens de la longueur et faire une torsade avec les 2 bandes

Remettre quelques noisettes

Mettre dans un moule cake et laisser pousser 1h30

Prchauffer le four 170C

Enfourner pour 35 minutes