



BABKA

👤 Livello avanzato

IMPASTO BABKA

DOLCE FORNO

uova intere

latte intero

LEVOSUCROL

lievito compresso

burro 82% m.g.

sale fino

CHOCOLATE CHOCOLAT

PEPITA FONDENTE 1800

1000g

120g

250g

30g

50g

180g

15g

qb

qb

- 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 CHOCOLATE 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.