



# BABKA

chef Livello avanzato

## IMPASTO BABKA

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

uova intere

latte intero

#### LEVOSUCROL

lievito compresso

burro 82% m.g.

sale fino

#### CHOCOBAKE CHOCOLAT

#### PEPITA FONDENTE 1800

### PREPARAZIONE

1000g - Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, LEVOSUCROL e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.

250g - Aggiungere in due step il burro morbido e il sale, lasciare incorporare bene.

30g - Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto a 28°C per 2 ore circa.

50g

180g

15g

## **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.
- Estrarre 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.