



Babka au chocolat

Pour un moule à cake :

Pour la pâte :

- 340 g de farine blanche
- 1 jaune d'oeuf
- 70 g de beurre mou
- 180 mL de lait chaud (chauffé au micro-onde)
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 1/2 càc de vanille en poudre

Pour la garniture :

- 115 g de chocolat noir
- 16 g de cacao en poudre non sucré

Dans la MAP, verser tout d'abord le lait, puis le beurre et le jaune battu. Ajouter ensuite par-dessus les liquides, la farine, le sucre, la vanille, le sel et la levure **SANS METTRE EN CONTACT SEL ET LEVURE**.

Mettre en marche le programme "pâte", qui doit pétrir et faire une première levée.

Quand la pâte a bien gonflé, soit à la fin du programme, la sortir de la MAP. Ma pâte était parfaite, pas du tout collante. Mais si elle l'est, ajouter une càs de farine, pétrir, puis de nouveau une càs de farine si besoin (pas plus de 40 g toutefois).

Une fois la pâte sortie de la MAP, la pétrir sur le plan de travail pour bien en chasser tout l'air.

L'étaler alors sur le plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie en un carré de 35 cm sur 35 cm environ.

Faire fondre le chocolat en deux fois au micro-onde en remuant entre. Même si le chocolat n'est pas complètement fond, ce n'est pas grave, l'étaler avec une maryse sur le carré de pâte. Saupoudrer de cacao.



Préparer le moule à cake: le recouvrir de papier cuisson.

Préparer la Banka : rouler le carré de pâte sur lui-même, comme pour un gâteau roulé et pincer délicatement la pâte au niveau de la "fermeture" pour bien souder et fermer.



En prenant le boudin de pâte par les extrémités, " l'essorer " plusieurs fois délicatement comme vous le feriez avec un torchon.

Déposer alors la brioche dans le moule à cake. Comme votre boudin sera trop long, rabattre les extrémités du boudin sous lui-même (comme sur la photo ci-dessous).



Laisser la brioche largement doubler de volume. Pour accélérer le processus, vous pouvez préchauffer quelques minutes votre four thermostat 1, le couper et faire gonfler la brioche dans le four qui sera alors légèrement chaud.



Quand la brioche est bien gonflée, la dorer à l'aide d'un pinceau avec du lait et saupoudrer de sucre perlé (vous pouvez aussi zapper cette étape...)



Préchauffer le four à 180°C puis enfourner la brioche pour 30 min. Attention à la surveiller. Si elle dore trop vite, la recouvrir de papier alu en cours de cuisson. Et là, essayer de ne pas succomber à la tentation...!!