

Babka al cioccolato e al panpepato nel video tutorial



Un pezzo di babka al cioccolato e panpepato tiepido con un bicchiere di latte freddo rallegra le papille gustative e ci avvolge in un'atmosfera di Avvento.

Avete mai provato una babka? In caso contrario, è giunto il momento di farlo! A differenza della nostra classica treccia al burro, questo delizioso dolce è fatto con una specie di pasta brioche ed è quindi un po' più soffice.

Prima della cottura, l'impasto viene spalmato con un ripieno di cioccolato e cosparso di noci, avvolto su sé stesso in due filoni e cotto in una teglia. Volendo, si può guarnire la babka con una glassa di zucchero a velo.

Ingredienti per uno stampo per cake lungo 30 cm

Babka

- 450 g di farina per treccia
- 50 g di zucchero
- 1 bustina di lievito secco da 7 g
- ½ cucchiaino di sale
- 2 uova (temperatura ambiente)
- 80 g di burro morbido (temperatura ambiente) a pezzi, più un po' di burro per ungere
- Tra 100 e 130 ml di latte (tiepido)
- Un po' d'olio neutro, ad esempio olio di girasole

Ripieno

- 120 g di cioccolato fondente, tritato grossolanamente
- 10 g cacao in polvere, senza zucchero
- 20 g di zucchero a velo
- ¼ cucchiaino di sale
- 1½ cucchiaini rasi di spezie per panpepato (o più, a seconda dell'intensità desiderata)
- 60 g di burro, a pezzi
- 25 g di noci, tritate finemente

Glassa

- 40 g di zucchero a velo
- 1¾ cucchiaini di latte
- Poca cannella opzionale

Preparazione

Impasto

1. Mescolare tutti gli ingredienti secchi in una terrina capiente.
2. Aggiungere le uova e il burro e mescolare grossolanamente. Unire gradualmente il latte mentre si impasta fino a quando l'impasto non ha raggiunto la consistenza ottimale (a seconda delle dimensioni delle uova, può avanzare un po' di latte). L'impasto deve essere lavorato per un totale di 6-7 minuti con il robot da cucina o da 6 a 10 minuti a mano fino a quando non è liscio.

3. Ungere una ciotola con olio neutro, trasferirvi l'impasto e coprire con pellicola trasparente. Far riposare in frigorifero per circa 12 ore.

Ripieno

1. Sciogliere il cioccolato tritato in un padellino a bagnomaria.
2. Setacciare il cacao in polvere, lo zucchero a velo, il sale e le spezie di panpepato in una ciotola più piccola, mescolare e mettere da parte.
3. Togliere il cioccolato fuso dal bagnomaria e sciogliervi il burro. Infine, aggiungere mescolando gli ingredienti secchi fino a quando non ci sono più grumi. Il padellino con il cioccolato dovrebbe raffreddarsi leggermente a temperatura ambiente dopo il bagnomaria.
4. Stendere la pasta lievitata nel modo più rettangolare possibile, circa 50 cm x 40 cm (non allarmatevi, l'impasto lieviterà solo leggermente in frigorifero).
5. Spalmare con il ripieno di cioccolato e panpepato e cospargere con le noci tritate. Lasciare circa 2 cm di pasta liberi sui bordi a destra e a sinistra (cioè sul lato stretto).
6. Arrotolare la pasta strettamente dal lato lungo (cioè dal basso verso l'alto), poi posizionare il rotolo di pasta in modo che la cucitura sia in basso (cioè sulla superficie/tavolo).
7. Con un coltello affilato, tagliare il rotolo a metà nel senso della lunghezza e avvolgerlo su sé stesso diverse volte con il lato tagliato rivolto verso l'alto [UD1] (vedi video).
8. Mettere con cura la pasta babka in uno stampo per cake imburato e infarinato, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare di nuovo a temperatura ambiente per tre quarti d'ora.
9. Cuocere la babka sul secondo ripiano più basso del forno preriscaldato a 180 gradi di calore superiore e inferiore per 30-35 minuti. Se diventa troppo scura, coprire con un foglio di alluminio verso la fine.

Glassa

1. Mescolare lo zucchero a velo e il latte in modo che non ci siano più grumi. Irrorare sulla babka tiepida. Volendo, si può aggiungere anche un po' di cannella alla glassa.

Preparazione: circa 1 ora e 30 minuti inclusa la cottura nel forno (esclusa lievitazione)

Vino consigliato



Colligny Cool dry sec Champagne AOC

Giallo oro pallido. Aromi intensi di pasta di pane fresca, bacche e agrumi. Al palato è pieno con una piacevole dolcezza fruttata. Da gustare aggiungendo un cubetto di ghiaccio, una bacca o una fetta di arancia (a seconda della stagione) e un po' di menta.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

Azioni adatte alle ricette