



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 le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 0.5

Ajouter la farine, le sucre et le sel 8 minutes/ptrin

Au bout de 30s verser l'oeuf

30s secondes aprs mettre le beurre en morceaux

Laisser la pte doubler de volume dans le bol

Étaler la pte en rectangle d'environ 35 x 25

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

Rouler la pte sur elle-mme 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