THE J.M. SMUCKER Co

Babka au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	50 mins	12	N/A

Ingredients

- 1/2 recette de pâte à Babka
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, ramolli
- 4 oz (112 g) de chocolat noir, haché
- 1 œuf, battu

Directions

Step 1:

Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm)

Step 2:

Abaisser la pâte en un rectangle de 13 po x 16 po (33 cm x 40 cm). Étaler le beurre fondu sur la pâte et garnir de chocolat haché. Rouler serré en commençant par le côté long. Pincer pour sceller les extrémités et la fin du rouleau. À l'aide de ciseaux de cuisine bien affilés, couper le rouleau en deux dans le sens de la longueur pour obtenir deux longues moitiés de pâte. Il se peut que quelques morceaux de chocolat tombent. Pincer les deux morceaux ensemble à une extrémité, torsader les deux longueurs ensemble et pincer l'autre extrémité. Plier la torsade en deux. Déposer dans le moule préparé. Badigeonner légèrement de l'œuf battu. Couvrir d'un linge à vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud de 45 à 60 minutes ou jusqu'au double du volume. Faire cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant 10 minutes, puis baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (87 °C). Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Images

