Babka

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Harina 0000: 565 Gramos
Azucar: 100 Gramos
Agua: 120 Mililitros
Sal fina: A gusto
Manteca: 120 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Azucar impalpable: 10 Gramos
Levadura seca: 10 Gramos
Huevo: 3 Unidades
Manteca: 150 Gramos
Chocolate Semiamargo: 130 Gramos
Cacao amargo en polvo: 30 Gramos
Nueces pecan: 30 Gramos
Almibar:

Preparación de la Receta

- Trabajar en batidora con gancho *harina*, *levadura* seca, azúcar, sal y una vez unido agregar huevos, ralladura de *naranja* y agua y trabajar a velocidad media hasta formar la masa.
- Sin dejar de amasar incorporar la *manteca* pomada de a cucharadas hasta integrar y formar una masa tierna.
- Dar forma al bollo con las manos y dejar levar en un bowl tapado por 1 hora.
- Bajar la masa a la mesada y dar forma de rectángulo.
- Untar el relleno dejando un margen de 2 cm
- Agregar nueces pecan picadas gruesas, azúcar impalpable y enrollar cerrando bien los bordes.
- Cortar el rollo en 2 mitades a lo largo exponiendo el relleno para arriba.
- Trenzar dejando y acomodar en molde de budín enmantecado dejando la parte del *chocolate* hacia arriba.
- Dejar levar por 30 minutos y cocinar en horno a 170ª C por 45 minutos.
- Al sacar del horno desmoldar y en caliente pincelar con *almíbar*.
- Dejar entibiar y servir.

Para el relleno

- En un bowl mezclar *chocolate* fundido, *manteca* derretida, cacao amargo, azúcar y unir con batidor

- Dejar enfriar un poco hasta tomar consistencia.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/babka-3