Babka



Ingredientes

Glaseado de naranja

Azúcar Glas: 380 Gramos
Ralladura de limón: c/n
Leche Evaporada: 90 miliitros
Sal: 1 Pizca

Masa brioche

Azucar: 90 grs
Huevo: 200 Gramos
Levadura en polvo: 9 Gramos
Sal: 10 Gramos
Harina: 500 Gramos
Leche: 150 cm3
Mantequilla: 200 Gramos

Relleno

Azúcar mascabado: 240 Gramos
Chispas de chocolate: 100 Gramos
Escencia de vainilla: 5 cm3
Huevo: 100 Gramos
Nuez en trozos: 100 Gramos
Cocoa extra brut: 40 Gramos
Harina de trigo: 25 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En un tazón de batidora mezclar la leche, *levadura* en polvo, *huevo*, *harina* y sal
- Agregar azúcar y mezclar hasta conseguir una masa ligeramente elástica.
- Incorporar la *mantequilla* en cubos y nuevamente mezclar hasta conseguir una masa completamente elástica.

- En un tazón engrasado colocar la masa cubierta y refrigerar 2 horas mínimo.

Relleno

- En un sartén mezclar la *mantequilla* y el azúcar mascabado, posteriormente agregar huevos, esencia de vainilla, *cocoa* extra brut, *harina* de trigo y nuez troceada, mezclar nuevamente hasta que la consistencia sea homogénea y dejar enfriar.

Preparación

- Dejar temperar la masa a temperatura ambiente, colocar en una superficie enharinada y extender formando un rectángulo de 40 x 60cm y de 1cm de grosor
- Levantar de la superficie rectangular con la ayuda de un rodillo y volver a enharinar la mesa de trabajo para ponerla nuevamente en ella.
- Distribuir con espátula el relleno de *chocolate* sobre el rectángulo de masa y encima las chispas de *chocolate*, enrollar el rectángulo sobre sí mismo, comenzando por un extremo corto y manteniéndolo lo más apretado posible
- Cortar el rollo por la mitad a lo largo para obtener 2 rollos, torcer las tiras entre sí para formar una especie de trenza y colocar en uno de los moldes para panqué previamente engrasado y dejar reposar 30 minutos
- Hornear a 170°C
- De 30 a 40 minutos.
- Cuando estén cocidos enfriar sobre una rejilla y ya fríos bañar con el glaseado de *naranja*.

Glaseado

- En un recipiente mezclar el azúcar glas, sal, leche evaporada y ralladura de *limón*, hasta obtener una consistencia ligeramente espesa y sin grumos
- Bañar el pan babka con este glaseado

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