

Babka vegan chocolat & noisettes

RECETTE



30 minutes



35 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 20 g de levure fraîche de boulanger*
 - 25 cl de boisson végétale de riz Isola Bio
 - 105 g (75 g + 30 g) de sucre de canne
 - 500 g (150 g + 350 g) de farine de blé* T55
 - 1 pincée de sel
 - 1 pot de pâte à tartiner choco-noisettes*
- Gonuts

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire tiédir la boisson de riz, y émietter la levure fraîche de boulanger et délayer.
2. Ajouter 75 g de sucre de canne et 150 g de farine, puis mélanger pour obtenir une pâte à crêpe épaisse. Couvrir et laisser reposer 15 minutes, le temps que la préparation gonfle et fasse des bulles.
3. Ajouter une pincée de sel, la farine et le sucre restants.
4. Pétrir à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Couvrir et laisser reposer une heure jusqu'à ce que la pâte double de volume.
5. Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, puis l'abaisser au rouleau à pâtisserie en un grand rectangle de 30 x 40 cm.
6. Répartir la pâte à tartiner choco-noisettes sur la pâte en laissant les bords libres sur 2 cm.
7. Enrouler la pâte sur elle-même pour obtenir une bûche et la placer au congélateur pendant 10 minutes.
8. Trancher la bûche en deux sur toute sa longueur et tresser les deux parties, puis déposer la pâte dans un moule à cake tapissé d'un papier cuisson. Couvrir et laisser gonfler 1h30 (four à 35°C).
9. Préchauffer le four à 180°C.
10. Enfourner la babka pendant 25 minutes à 180°C, puis poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à 160°C pour que la brioche soit bien cuite à cœur.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr