

Een Chocolate Babka / A Chocolate Babka



Boodschappenlijst

Voor het deeg

110 ml volle melk
40 gram boter, plus extra
2 theelepels vanillebonenpasta
300 gram witbrood meel + extra
7 gram gedroogde gist
80 gram fijne suiker
½ theelepels fijn zeezout
1 vrije uitloop bio ei (L) , geklopt

Voor de vulling

60 gram pure chocolade, grof gehakt
60 gram ongezouten boter
1 eetlepel cacaopoeder
30 gram poedersuiker
snufje zout

Voor de siroop

80 gram fijne suiker
1 theelepel vanillebonenpasta

Zo maak je een Chocolate Babka

Doe melk, boter en vanille in een kleine steelpan en verwarm zacht tot de boter is gesmolten. Laat het niet koken, neem van het vuur en zet opzij om een beetje af te koelen.

Doe alle droge ingrediënten in de mixerkom en meng ze door elkaar.
Maak een kuiltje in het midden en giet het melkmengsel en het geklopte ei erin.

Kneed het deeg op lage snelheid gedurende 7-10 minuten of tot het glad en elastisch is. Het deeg zal een beetje plakkerig zijn, maar het mag niet erg plakkerig zijn als het klaar is. Leg het deeg in een licht ingevette kom, dek af en zet het een nacht in de ijskast.

Dag 2

Bekleed een cakevorm van 900g met bakpapier, laat wat overhangen

Doe alle ingrediënten om de vulling te maken in een kleine steelpan.
Verhit zachtjes en roer regelmatig tot je een glad chocolademengsel hebt.

Giet de chocolade in een kom en laat afkoelen en indikken tot een smeerbare pasta.
Je kunt dit proces versnellen in de koelkast, maar let op dat het niet te hard wordt.

Een Chocolade Babka / A Chocolate Babka

Neem het deeg uit de koelkast en leg het op een licht met bloem bestoven oppervlak.

Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30x40 cm.

Verdeel de chocoladevulling gelijkmatig over het oppervlak, laat een kleine rand rondom leeg.

Begin bij een lange kant, rol de babka strak op en leg hem met de naad naar beneden.

Gebruik een scherp mes om de babka in de lengte doormidden te snijden.

Leg beide stukken met de snijkant naar boven, maak een X, leg het ene stuk op het andere.

Draai de stukken deeg in elkaar en stop de uiteinden van elke kant er onder.

Leg de babka in de cakevorm en dek af met een schone theedoek.

Laat de babka 1½-2 uur rijzen of tot hij bol en goed gerezen is.

Verwarm de oven voor op 180°C/160°C hetelucht

Bak de babka in 30-35 minuten, of tot het brood goudbruin is.

Zo maak je de siroop

Verwarm 70 ml water met de suiker en vanille in een steelpan en breng het aan de kook.

Zodra de suiker is opgelost, neem de siroop van het vuur en zet het opzij.

Bestrijk de babka royaal met de siroop en laat het intrekken voordat je er meer aan toevoegt.

Laat de babka nog 15 minuten afkoelen in de bakvorm.

Til de Babka aan het bakpapier uit de vorm en laat hem volledig afkoelen

Een Chocolate Babka / A Chocolate Babka



Shopping List

For the pastry

110ml whole milk
40g butter, plus extra
2 teaspoons vanilla bean paste
300g strong white bread flour + extra
7g dried fast action yeast
80g caster sugar
½ tsp fine sea salt
1 free-range organic egg (L), beaten

For the filling

60g dark chocolate, roughly chopped
60g butter
1 tablespoon cocoa powder
30g icing sugar
pinch of salt

For the syrup

80g caster sugar
1 teaspoon vanilla bean paste

How to make a Chocolate Babka

Place milk, butter and vanilla in a saucepan and heat gently until the butter has melted. Do not boil, remove from the heat and set aside to cool slightly.

Place all the dry ingredients in the mixer bowl and mix together. Make a well in the center and pour in the milk mixture and the beaten egg.

Knead the dough on a low speed for 7-10 minutes or until smooth and elastic. The dough will be a little sticky but it should not be overly sticky when ready.

Place the dough in a lightly greased bowl, cover and refrigerate overnight.

Day 2

Line a 900g loaf tin with baking paper, leaving a little overhang.

Place all the ingredients for the filling in a small saucepan. Heat gently, stirring regularly, until you have a smooth chocolate mixture.

Pour the chocolate into a bowl and let it cool and thicken into a spreadable paste. You can speed up this process in the fridge, but be careful not to let it get too hard.

Een Chocolate Babka / A Chocolate Babka

Take the dough out of the fridge and place it on a lightly floured surface.
Roll out the dough into a rectangle of about 30x40 cm.
Spread the chocolate filling evenly over the surface, leaving a small border all around.
Starting at a long side, roll up the babka tightly and place it seam side down.
Use a sharp knife to cut the babka in half lengthways.

Place both pieces cut side up, make an X, and place one piece on top of the other.
Twist the pieces of dough together and tuck the ends of each side under it.

Place the babka in the cake tin and cover it with a clean tea towel.
Leave the babka to rise for 1½-2 hours or until puffed and well risen.

Preheat the oven to 180°C/160°C fan

Bake the babka for 30-35 minutes, or until golden brown.

Meanwhile make the syrup

Heat 70ml water with the sugar and vanilla in a saucepan and bring to the boil.
Once the sugar has dissolved, remove the syrup from the heat and set aside.

Brush the babka generously with the syrup and let it soak in before adding more.
Let the babka cool in the baking tin for another 15 minutes.

Lift the babka out of the tin by the baking paper and let it cool completely