

Babka mit Streichcreme



Babka mit Streichcreme

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Kuchenform von 8 × 30 × 8 cm.

BABKA

200 g Mehl T405
25 g Zucker
4 g Salz
6 g Frische Hefe
120 g Vollmilch
50 g Butter
25 g Eigelb
190 g **STREICHCREME**

BABKA

Zunächst die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Alle Zutaten außer der Butter und der Streichcreme vermischen.

Etwa 5–7 Minuten mit dem Rührgerät verkneten, anschließend nach und nach die Butter unterkneten, bis sich der Teig vom Rand löst.

Am Ende des Knetens muss die Temperatur des Teigs idealerweise 24–25 °C betragen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem sauberen Tuch bedecken. Bei Zimmertemperatur maximal 35–40 Minuten gehen lassen.

ANRICHTEN

STREICHCREME

Geröstete Haselnüsse

SCHOKOTROPFEN AUS

VOLLMILCHSCHOKOLADE

Den Teig dehnen und falten und zu einem 30 cm langen und 24 cm breiten Rechteck ausrollen.

Auf die gesamte Teigoberfläche **STREICHCREME** geben und den Teig dann aufrollen.

15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Teigrolle der Länge nach halbieren und die zwei Stränge wie einen Hefezopf flechten.

Den Teig in die zuvor gebutterte Form legen und ca. 1,5 Std. bei 26 °C gehen lassen.

Den Teig mit Eigelb bestreichen und etwa 25 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Noch mehr Genuss verspricht die Babka, wenn sie vor dem Verzehr mit **STREICHCREME** bestrichen wird. Es können auch geröstete Haselnüsse und/oder **SCHOKOTROPFEN AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE** hinzugefügt werden.