



# Les papilles d' **Udibri**

## BABKA NOISETTE CHOCOLAT



Temps de préparation  
40 min



Temps de cuisson  
25 min



Portions  
1 brioche



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Brioche



Type de recette  
Petit déjeuner/Goûter

### Ingrédients

#### Pâte à brioche

- 300g farine t65
- 150 ml lait
- 20g beurre
- 20g sucre
- 1 œuf (50g)
- 1 sachet de levure boulangère ou 12g de levure fraîche
- 2g de sel

#### Garniture

- 70g de chocolat noir
- 2 càc de cacao pur en poudre
- 10g d'huile
- Noisettes concassées

#### OU

- de la pâte à tartiner

#### Dorure

- Miel





# Les papilles d' **Udibri**



## Instructions

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser poser 10 min.
- Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter le mélange lait/levure et l'œuf, pétrir à vitesse lente pendant 5 min.
- Incorporer la matière grasse molle et à température ambiante. Pétrir à nouveau pendant 10 min à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du bol.
- Former une boule et la laisser reposer à couvert 1h dans un endroit avec une température tiède.
- Pendant ce temps, préparer la garniture : faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain marie, ajouter le cacao et l'huile. Réserver de côté.
- Sur une surface légèrement farinée, dégazer la pâte qui a doublé de volume et l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie.
- Étaler la pâte en un rectangle ensuite étaler le chocolat ou la pâte à tartiner puis quelques noisettes concassées. Rouler la pâte dans le sens de la longueur en serrant bien pour former un rouleau. Le couper en deux dans le sens de la longueur puis réaliser le tressage.
- La placer dans un moule, couvrir et laisser reposer 45min dans un endroit à température ambiante.
- Préchauffer le four à 175°C et enfourner la brioche durant 20 à 25 minutes (à surveiller selon le four).
- À la sortie du four, badigeonner la babka de miel et parsemer de noisettes concassées.
- A vos papilles !

