



Four

Babka choco peanut butter



Mise en oeuvre

- 1 - Réchauffer le lait quelques secondes au micro-ondes, ajouter la levure et fouetter, réserver 5 minutes.
- 2- Dans un saladier ajouter le beurre fondu, l'œuf, le sucre et l'extrait de vanille, bien fouetter et ajouter le mélange lait/levure, bien incorporer l'ensemble.
- 3 - Ajouter ensuite la farine et le sel et mélanger avec un batteur environ 8 à 10 minutes.
- 4 - Placer ensuite la pâte dans un bol, couvrir d'un linge et laisser reposer à température ambiante pendant 1H30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublée de volume.
- 5 - Faire fondre les pépites de chocolat et le beurre de cacahuète dans un bol au micro-ondes, incorporer le sucre glace et la vanille.
- 6 - Beurrer un moule rectangulaire.
- Placer la pâte à brioche sur le plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau étendre la pâte pour obtenir un rectangle d'environ 2/3 cm d'épaisseur.
- 7 - Avec une spatule étendre la garniture, chocolat peanut butter.
- Enrouler ensuite l'ensemble, afin d'obtenir un cylindre.
- Couper ensuite le cylindre en deux sur la verticale et tresser le babka, tourner les deux moitié l'une autour de l'autre.
- 8 - Placer dans le moule beurré, couvrir et laisser reposer 1H30
- 9 - Placer au four à 170 °C pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce que la brioche soit dorée.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	130 g
Pépites de chocolat		100 g
Sel		4 g
Farine de blé		180 g
Extrait de vanille		2 ml
Sucre semoule		80 g
Oeuf		1 pces
Beurre cru		80 g
Levure du boulanger		4 g
Lait		200 ml