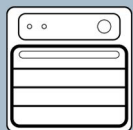


Babka choco peanut butter



Four



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 doublé 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