



Babka

au NUTELLA®

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min + Repos : 2 h 30 + Réfrigération : 25 min + Cuisson : 25 min

90 g de NUTELLA®
500 g de farine
+ pour le plan de travail
60 g de sucre en poudre
1/2 cube de levure
boulangère
1 œuf + 1 jaune d'œuf
(pour la dorure)
50 ml d'huile neutre
1 c. à soupe de sel
Quelques éclats de noisettes

MATÉRIEL :

Robot pâtissier
Moule à cake

1. Dans la cuve d'un robot pâtissier muni du crochet, versez la farine, le sucre, la levure émiettée, 1 œuf entier et l'huile. Mettez le robot en marche à faible vitesse pendant quelques secondes pour que les ingrédients se mélangent les uns aux autres, puis ajoutez progressivement 180 ml d'eau, tout doucement en filet. Pétrissez pendant 3 min, puis ajoutez le sel et continuez de pétrir pendant 3 min.

2. Façonnez la pâte en boule et réservez-la dans un récipient couvert d'un torchon propre, dans un endroit sec et chaud (dans le four éteint, par exemple). Laissez lever pendant 2 h. La pâte doit doubler de volume.

3. Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné et formez un grand rectangle. Étalez NUTELLA® sur toute la surface, à l'exception de 1 à 2 cm de chaque côté et ajoutez quelques éclats de noisettes par-dessus. Roulez la pâte en partant d'un des petits côtés du rectangle, comme pour un gâteau roulé. Taillez proprement les extrémités du rouleau, puis enveloppez-le de film alimentaire et réservez au congélateur pendant 20 à 25 min.

4. Sortez le rouleau et coupez-le en deux au milieu, sur toute la longueur. Tressez les deux parties, puis placez la tresse dans un moule à cake. Badigeonnez-la de jaune d'œuf et parsemez la surface d'éclats de noisettes. Laissez lever à nouveau pendant 30 min.

5. Préchauffez le four à 180 °C, puis enfournez pour 20 à 25 min.

