Babka z nadzieniem czekoladowym i orzechami laskowymi

— Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Na ciasto

265 g	Mąka pszenna
50 g	Cukier puder
1 łyżeczka	Suche drożdże
2 szt	Jajka
75 g	Miękkie masło
60 ml	Wody
0.5 łyżeczki	Skórka cytrynowa
1 szczypta	Sól Morska jodowana

Nadzienie

15 g	Kakao w proszku
100 g	Orzechy laskowe
70 g	Czekolada o zawartości kakao 70%
60 g	Rozpuszczone masło
1 łyżeczka	Cynamon mielony

Syrop

80 ml	Wody
130 g	Gruby cukier

Przygotowanie

1. Wymieszaj mąkę z cukrem, suchymi drożdżami i skórką cytrynową.
2. Następnie dodaj wodę i jajka oraz miękkie masło i sól.
3. Przez minimum 10 minut wyrabiaj w robocie kuchennym. Ciasto umieść w foremce, przykryj i odstaw na minimum 4 godziny do wyrośnięcia.
4. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej, dodaj orzechy laskowe, rozpuszczone masło, cynamon, kakao i całość wymieszaj.
5. Ciasto rozwałkuj, posmaruj nadzieniem i zroluj.
6. Tak przygotowane ciasto należy przeciąć na pół i zapleść warkocz.
7. Umieść ciasto w foremce wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1,5 godziny do wyrośnięcia.
9. Foremkę z ciastem przykryj folią aluminiową i piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190 °C przez około 40 minut.
10. Po 30 minutach należy zdjąć folię i piec jeszcze przez 10 minut, aż babka się zarumieni.
11. Zagotuj w garnku wodę i cukier na syrop.
12. Gorące ciasto posmaruj syropem.
13. Po ostudzeniu w foremce, babkę należy przełożyć na talerz.