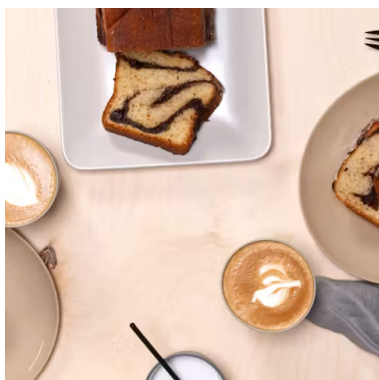




Babka z nadzieniem czekoladowym i orzechami laskowymi

🕒 — Min

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

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

- 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 kąpeli 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.

