

Ingredienti

330 g farina manitoba (o specifica per
brioches w330)
60 g zucchero
2,5 g lievito di birra secco
2 uova grandi
70 g acqua fredda di frigo
1/4 di cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
90 g di burro a pezzetti

Per il ripieno: crema spalmabile alla nocciola o
a piacere (io Nutella) e gocce di cioccolato
Sciroppo d'acero per spennellare a fine cottura

Procedimento

1. Setacciare la farina direttamente nella ciotola della planetaria o in una ciotola se si impasta a mano con il lievito, lo zucchero, le uova e tutta l'acqua;
2. Iniziare ad impastare a bassa velocità fino a che l'impasto non si sarà compattato;
3. aggiungere il sale;
4. aggiungere i pezzetti di burro a poco a poco aspettando che ciascuno sia bene assorbito prima di aggiungere il successivo;
5. procedere così riducendo la velocità dell'impastatrice se l'impasto si scalda, fino a che non si ottiene un impasto bene incordato;
6. trasferirlo in ciotola e ,ricoperto con pellicola, lasciarlo maturare in frigo tutta la notte;
7. L'indomani, sgonfiare l'impasto, stenderlo sul piano con il mattarello per formare un rettangolo 40x30 cm circa. Spalmare su di esso la crema scelta e poi cospargere di gocce di cioccolato (ma anche granella di nocciola etc.)
8. Arrotolare dal lato lungo, riporre in frigo per qualche minuto, poi estrarre e dividere in due parti per il lungo il rotolo in modo da formare due "cordoni" che andranno intrecciati fra loro. Lasciare lievitare la treccia ottenuta direttamente nello stampo da plumcake.
9. Al raddoppio cuocere per c.ca 25 minuti a 180° in forno statico.
10. Estrarre e spennellare con abbondante sciroppo d'acero .
11. lasciare raffreddare completamente la Babka prima di sfornarla.



Babka

[...] La storia ebraica della babka è iniziata quando gli ebrei di Shabbat riciclavano la challah avanzata e la riutilizzavano farcendola con semi di papavero e noci. La parola 'babka' infatti significa nonna, ed è una citazione d'onore per quelle nonne che al venerdì sfruttavano gli avanzi del pane sabbatico per trasformarlo in dolce. Solo quando il cioccolato diventò più economico e con lo zampino degli ebrei emigrati in America questa treccia lievitata prese definitivamente le sue sembianze odierne trasformandosi in un impasto ricco di sapore ed ingredienti ricercati. Oggi la babka è un dolce molto diffuso anche in Israele e ricorda un po' nel gusto i famosissimi rugelach che si possono gustare a Machanè Yehuda.

<https://www.shalom.it/blog/news/babka-la-treccia-cosmopolita-b1095661>

Note

La ricetta che ho utilizzato è quella di Ottolenghi che ho trovato navigando nel bellissimo blog di Antonella Pagliaroli - Fotogrammi di zucchero - <https://www.fotogrammidizucchero.com>