

*Chocolate babka czyli słodki chleb, który podbił instagrama :) Chocolate babka niewiele wspólnego z naszą Wielkanocną sypką babką. Powstaje ona w połączeniu mąki chlebowej z tortową oraz drożdżami. Wypiek jest dosyć czasochłonny zajmuje on minimum 2 dni, pierwszy dzień to wyrabianie ciasta a drugi to rozwałkowanie, nadziewanie i pieczenie :) Mimo to naprawdę bardzo polecam bo chocolate babka jest pyszna i warta fatygi :)*

### **Składniki na 4 babki:**

- 170 g mleka około 3,8%
- 30 g świeżych drożdży
- 325 g mąki typ 650
- 325 g mąki typ 405
- 2 duże jajka w temp. pokojowej
- 110 g białego cukru
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 120 g niesolonego masła w temp. pokojowej

### **Składniki na wypełnienie:**

- 450 g kremu Nutella
- 200 g posiekanej czekolady

### **Składniki na syrop cukrowy:**

- 160 g białego cukru
- 120 g wody

Mleko wlewamy do miski miksera, montując hak do wyrabiania ciasta. Do mleka dodajemy pokruszone drożdże, mieszamy drewnianą łyżką aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy w kolejności przesianą mąkę typ 650 i 405, jajka, cukier, ekstrakt waniliowy, sól i połowę masła (drugą połowę zostawiamy na później). Miksujemy na wolnych obrotach. Po

dwóch minutach zwiększamy mikser na średnie obroty i kontynuujemy miksowanie przez 5 minut. Ciasto powinno być całe połączone ze sobą ale nie powinno być gładkie.

Redukujemy szybkość miksera na wolne i powoli kostka po kostce dodajemy resztę masła, ten proces powinien trwać kolejne 2 do 3 minut. Gdy ciasto jest całkowicie połączone z masłem wyłączamy mikser - ciasto powinno być gładkie i elastyczne.

Błat posypujemy mąką typu 650, kładziemy na nią nasze ciasto z miksera i ugniatamy w gładką kulę. Ciasto kładziemy na drewnianą deskę i przykrywamy folią spożywczą i kładziemy do lodówki na 2 -12 godzin (im dłużej ciasto będzie w lodówce tym lepiej będzie nam się wałkowało ciasto).

Po tym czasie przygotowujemy prostokątne silikonowe formy (keksówki) i smarujemy cienką warstwą masła. Błat posypujemy mąką typu 650 i wałkujemy nasze ciasto w prostokąt o wymiarach około 90 x 23 cm lub troszeczkę większy.

Rozwałkowane ciasto smarujemy nutellą do samych brzegów i posypujemy całość małymi kawałkami posiekanej czekolady. Ciasto umieszczamy dłuższą stroną (90 cm) przed sobą. Ciasto rolujemy zaczynając od lewej do prawej strony używając palców jak najciaśniej się da tworząc z ciasta roladę. Po obróceniu ciasta delikatnie rozciągamy ciasto tak aby osiągnęło długość około 120 cm. Używając ząbkowanego noża kroimy roladę wzdłuż długości 90 cm na pół. Tak przecięte ciasto dzielimy na 4 równoległe części krojąc w poprzek. Powinniśmy uzyskać 8 roladek w 4 parach. Umieszczamy jeden z kawałków odciętą stroną do góry, na nim umieszczamy kolejny kawałek (również odciętą stroną na wierzch) Tworząc literę X dwoma częściami. Skręcamy dwie części około siebie. Przekładamy babkę do keksówki (tak samo robimy z kolejnymi częściami ciasta tak aby powstały nam razem 4 babki w 4 keksówkach). Nasze gotowe babki przykrywamy ręcznikiem i odkładamy w ciepłe miejsce na 2 do 2,5 godziny aż do podwojenia objętości.

W tym czasie możemy wykonać nasz syrop cukrowy. łączymy wodę z cukrem i wlewamy do garnuszka podgrzewamy na średnim ogniu. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu przez 2 minuty. Cukier powinien się całkowicie rozpuścić. Zdejmujemy z ognia i odkładamy do wystygnięcia.

Nastawiamy piekarnik na 180°C grzanie górne i dolne i pieczemy babki przez 30 minut, Pod koniec pieczenia babki powinny mieć złoto-brązowy kolor.

Gotowe babki wyjmujemy z piekarnika i delikatnie smarujemy wcześniej przygotowanym syropem cukrowym (powinna nam zostać 1/4 reszty syropu cukrowego, który możemy zamrozić do ponownego wykorzystania). Pozostawiamy babki do całkowitego wystygnięcia w temp. pokojowej. Po tym czasie można wyjmować je z keksówek.

Smacznego :)