

BABKA

(Pan arrollado de chocolate judío)

Adaptación: **Juan Barrios**

INGREDIENTES:

- 225 g de harina fuerza
- 5 g de levadura
- 15 g de leche en polvo
- 28 g de azúcar
- 2.5 g de sal
- 3 huevos (separado en 1.5 y 1.5)
- 60 ml de leche , y 45 gr de mantequilla

RELLENO :	SIROPE
<ul style="list-style-type: none">• Relleno de chocolate: 45 gramos de mantequilla derretida, 15 gr de chocolate negro en polvo, y 15 gr de azúcar glass	2 cucharadas de agua 2 cucharadas de azúcar
<ul style="list-style-type: none">• Relleno de canela: 10 gramos canela, 20 gr de azúcar moreno y 20 gr de azúcar y 50 gr mantequilla.	

PREPARACION:

Se mezclan la leche con la levadura y la mitad del azúcar en un pequeño bol hasta que se disuelva completamente la levadura y se deja reposar durante 20 minutos hasta que se le forme una espuma en la parte superior.

Luego, se le agregan los elementos secos como la harina la leche en polvo el monto restante del azúcar la sal y se mezclan en la batidora durante 5 minutos

Se le agrega 1.5 huevos y se bate durante 3 minutos., luego se le agrega la leche y una vez que esté toda la mezcla de forma harinosa se le agrega la mantequilla apunto pomada , no derretida.

Se saca de la batidora y se amasa a mano hasta formar una bola que después colocamos en un bowl con aceite de oliva, y se coloca en baño María dentro del horno o en un ambiente cálido durante 45 minutos.

Se coloca la bolita en una mesa y se le da forma rectangular, y se le coloca el topping dejando una franja en uno de los costados .

Si arrolla y luego se corta en dos tiras, las tiras se entrelazan en forma de trenza y se colocan en un molde de pan cuadrado. Se coloca nuevamente dentro del horno en baño María o en un ambiente cálido durante una hora para que crezca lo suficiente.

Se pinta con el huevo que quedó remanente. Se precalienta el horno a 160°. Y se coloca en el horno por unos 25 minutos. Los últimos 8 minutos se puede cubrir con papel aluminio para que NO se dore mucho.

Para preparar el sirope se pone en una olla el agua con el azúcar y se lleva hasta ebullición audición hasta que se disuelva el azúcar. El sirope se le puede colocar por encima una vez cocinado, pero antes de que se enfríe. Se deja enfriar sobre una rejilla

