

Çikolatalı Babka

Ev yapımı çikolatalı babka tarifi. Yumuşak brioche hamuru ve zengin çikolata dolgusu ile nefis Polonya ekmek-kek karışımı. Adım adım tarif.

3h 30min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

4h 5min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 4 bardak un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 bardak süt
- 1 çay kaşığı maya
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 4 ons sütlü çikolata
- 4 ons bitter çikolata
- 2 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak krema

Yapılışı

1 Prepare the dough

Whisk together 4 cups flour, 2 tablespoons sugar, and 2 teaspoons salt in a medium bowl. Set aside.

- 2 Combine 1 cup warm milk (around 110°F/43°C) and 2 teaspoons active dry yeast in the bowl of a stand mixer fitted with a dough hook. Let stand for 5 minutes until the mixture becomes foamy and bubbly.
- 3 Add the flour mixture, 1 whole egg, and 1 egg yolk to the yeast mixture. Mix on low speed for 2 minutes, scraping down the sides of the bowl as needed.
- 4 Continue mixing on medium speed for 5 minutes until all ingredients are well combined and the dough begins to come together. Add 4 oz softened butter all at once and mix on low speed for 3 minutes until the dough becomes smooth and elastic.
- 5 **First rise**
Cover the bowl with plastic wrap and let the dough rise at room temperature for 1 hour until doubled in size.
- 6 Punch down the dough and divide it in half. Shape each piece into a rough rectangle, wrap tightly in plastic wrap, and refrigerate overnight.
- 7 **Make chocolate filling**
Melt 4 oz dark chocolate and 4 oz milk chocolate with 2 cups butter in a double boiler, stirring frequently until smooth. Remove from heat and let cool completely.
- 8 Stir 1 cup heavy cream and honey into the cooled chocolate mixture until well combined and spreadable.
- 9 **Prepare pans**
Line two 9x5-inch loaf pans with parchment paper, leaving overhang on the sides for easy removal.
- 10 **Shape the babka**
Roll each dough piece into a 12x8-inch rectangle. Spread half of the chocolate filling evenly over each rectangle, leaving a 1-inch border on all sides.
- 11 Starting from the long side closest to you, tightly roll each rectangle into a log. Using a sharp knife, cut each log in half lengthwise to expose the chocolate layers.
- 12 Twist the two halves together with the chocolate sides facing up, creating a braided effect. Transfer each twisted loaf to a prepared pan.
- 13 **Second rise**
Cover the pans with a clean kitchen towel and let rise in a warm place for 2 hours until doubled in size and the dough springs back slowly when lightly pressed.
- 14 **Bake**
Preheat oven to 375°F (190°C). Bake the babkas for 35-45 minutes until the tops are deep golden brown and an instant-read thermometer inserted in the center reads 190°F (87°C).
- 15 **Finish and serve**
While still warm, brush the tops with honey syrup made from equal parts honey and water. Cool in the pans for 15-20 minutes before lifting out using the parchment overhang. Slice and serve warm or at room temperature.

Besin Değerleri

489	5.3g	42g	36.7g	3g	28g	447mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Anında yükselen kuru mayayı kullanırken, 43°C ılık süt ile şeker karışımında çözün ve birkaç dakika köpürene kadar bekleyin. Bu mayanın aktif olduğunu gösterir.

Hamur yoğurma işlemi sırasında sabırlı olun. Stand mikser ile 8-10 dakika yoğurmak, elle yaptığınızda 15-20 dakika sürebilir. Hamur elastik ve pürüzsüz olmalıdır.

Çikolata dolgusu hazırlarken benmari yöntemini kullanın. Çikolatayı direkt ateşte eritmek yanmasına neden olabilir. Dolgu tamamen soğuduktan sonra hamura uygulayın.

Hamuru şekillendirirken çok fazla un kullanmayın. Gerekirse ellerinizi hafif yağlayın. Fazla un hamur dokusunu sertleştirir.

Pişme kontrolü için dijital termometre kullanın. Babka'nın iç sıcaklığı 87°C'ye ulaştığında mükemmel pişmiştir. Üsü fazla kavruluyorsa alüminyum folyo ile örtün.

Son pişirme aşamasında şurup sürmek babka'ya parlaklık verir ve kuruma engeller. 2 yemek kaşığı bal ile 1 yemek kaşığı su karışımını fırçalayın.

Babka'yı kalıptan çıkarmadan önce 15-20 dakika dinlendirin. Çok sıcakken çıkarmaya çalışmak parçalanmasına neden olabilir.

Dilimleme yaparken keskin, uzun bıçak kullanın. Testere hareketi yapmak yerine, tek seferde kesmeye çalışın. Soğuk babka daha kolay dilimlenir.