

## Babka



### Pour la brioche

- 600 g de farine
- 70 g de cassonade
- 240 g d'eau tiédie
- 1 cuillère à café de sel
- 100 g d'huile neutre (Isio 4 pour moi)
- 2 œufs
- Un zeste d'orange
- 20 g de levure fraîche de boulangerie

### Pour la garniture

- 120 g de beurre
- 120 g de chocolat noir à pâtisser, coupé en morceaux
- 50g de sucre
- 30 g de cacao amer type Van Houten

### Pour le sirop

- Le jus d'une orange
- 80 g de sucre

Pétrir tous les ingrédients de la brioche dans le robot pétrin et pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule bien lisse. Elle est restée un peu collante, je ne sais pas si c'est normal.

Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Pendant que la pâte lève, préparer la garniture. Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes (une minute environ), puis mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait bien fondu, puis ajouter le zeste d'orange, le sucre et la cacao amer. Laisser refroidir à température ambiante. Si la garniture est trop chaude, elle sera trop liquide mais si elle est trop froide elle sera trop épaisse et difficile à étaler.

Lorsque la pâte a doublé de volume, la dégazer sur un plan de travail bien fariné, puis la séparer en deux.

Je n'ai pas vraiment respecté le façonnage de la babka, car mon seul et unique moule à cake était dans le four, occupé par un cake marbré, du coup, j'ai improvisé.

Étaler chaque boule de pâte en un rectangle et tartiner de garniture. Rouler la pâte pour former un boudin.

Là, deux options : soit mettre une demi- heure au congel, soit laisser une nuit au frigo.

Pour le façonnage en couronne, j'ai découpé le boudin de pâte dans la longueur, puis je l'ai torsadé (enfin, j'ai essayé, parce que je trouve que la pâte est encore très molle, même après une nuit au frigo), et déposé dans un moule à savarin pour avoir une forme de couronne.

Pour la brioche rectangulaire, j'ai simplement découpé des tranches dans le boudin de brioche et je les ai déposées côte à côte dans un moule, côté chocolat vers le haut.

Laisser lever à nouveau jusqu'à ce que les brioches doublent de volume. Je n'avais pas des masses de temps, du coup elles ont levé 45 minutes, je pense que ce n'était pas assez.

Enfourner à four préchauffé à 160°C et laisser cuire 25 à 35 minutes.

Dès la sortie du four, badigeonner de sirop à l'orange, attendre une vingtaine de minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.