



Γλυκό ψωμί με πραλίνα σοκολάτας

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

25'
Χρόνος
Ψησίματος

10-12
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

Για τη ζύμη

- 75 γρ. βούτυρο
- 18 γρ. μαγιά ξηρή
- 250 ml γάλα, 3,5% σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 450 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη γέμιση

- 350 γρ. [πραλίνα φουντουκιού σοκολάτας](#)
- 100 γρ. φουντούκια, καβουρδισμένα και χοντροκομμένα
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ρίχνουμε τη μαγιά και το γάλα σε ένα μπολ. Ρίχνουμε και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Στον κάδο ενός μίξερ, ρίχνουμε το αλεύρι, μία πρέζα αλάτι και χτυπάμε για λίγο να ανακατευτούν.
- Βάζουμε το βούτυρο στα μικροκύματα στα 700 watt για 1 λεπτό μέχρι να λιώσει. Έπειτα το ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ με το αλεύρι και χτυπάμε μέχρι να γίνει μία ζύμη.
- Βάζουμε το ζυμάρι μας σε ένα μπολ το οποίο έχουμε λαδώσει με ελαιόλαδο. Το σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και το αφήνουμε για 1 ώρα να ξεκουραστεί και να φουσκώσει.
- Με λίγο αλεύρι στον πάγκο εργασίας και τον πλάστη μας ανοίγουν το ζυμάρι σε ορθογώνιο 30x40 εκ.
- Ανακατεύουμε σιγά σιγά την πραλίνα σοκολάτας με την κρέμα γάλακτος σε ένα μπολ και έπειτα την απλώνουμε πάνω από το ζυμάρι.
- Σπάμε και τα φουντούκια μας στο μπλέντερ ελαφρώς να γίνουν μικρά κομμάτια και τα ρίχνουμε πάνω στο μείγμα στο ζυμάρι μας.
- Γυρνάμε το ζυμάρι μας και το κάνουμε ρολό από τη μεγάλη πλευρά του. Το κόβουμε στη μέση από πάνω μέχρι κάτω και σχηματίζουμε μια πλεξούδα.
- Προσεχτικά το βάζουμε σε μια στρογγυλή φόρμα με τρύπα στη μέση την οποία έχουμε βουτυροαλευρώσει και το αφήνουμε 1 ώρα εκτός ψυγείου.
- Στη συνέχεια ψήνουμε για 25 λεπτά.
- Σερβίρουμε με λευκή σοκολάτα από πάνω την οποία έχουμε λιώσει στα μικροκύματα στα 700 watt για 1 λεπτό.

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

397 Θερμίδες (kcal)	20.8 Λιπαρά (γρ.)	6.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	43.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	30%	33%	17%
21.6 Σάκχαρα (γρ.)	7.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
24%	15%	12%	2%