



Μπάμπκα σοκολάτας

30'Χρόνος
Εκτέλεσης**45'**Χρόνος
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Η μπάμπκα είναι ένα γλυκό ψωμί ανατολικοευρωπαϊκής και εβραϊκής καταγωγής που φτιάχνεται την περίοδο του Πάσχα και σημαίνει γιαγιά. Η ονομασία προέρχεται από τις πτυχώσεις της μπάμπκα που θυμίζουν τις μακριές φούστες των γιαγιάδων. Η μπάμπκα περιέχει μία γέμιση φρούτων ή κανέλας. Η σοκολάτα προστέθηκε όταν το γλυκό διέσχισε τον Ατλαντικό μαζί με τους Εβραίους μετανάστες.

- Ρίχνουμε το αλεύρι σε ένα μπολ και το βάζουμε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη για 45 λεπτά. Κάνουμε αυτή τη διαδικασία επειδή θέλουμε το αλεύρι μας να είναι κρύο.
- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει και να μαλακώσει. Στη συνέχεια το μεταφέρουμε σε ένα μπολ με λαδόκολλα και το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε ξανά. Τη διαδικασία αυτή την κάνουμε γιατί θέλουμε το βούτυρο να είναι αφράτο και παγωμένο.
- Καθαρίζουμε τον κάδο του μίξερ και σκουπίζουμε καλά. Ρίχνουμε στον κάδο τη μαγιά, 1 κ.γ. ζάχαρη και το νερό. Χτυπάμε με τον γάντζο για 2 λεπτά σε μεγάλη ταχύτητα..
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε την υπόλοιπη ζάχαρη, τα αυγά, το γιαούρτι, το αλάτι και το αλεύρι που έχουμε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη. Χτυπάμε στη χαμηλή ταχύτητα για 3-4 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Ανά διαστήματα σταματάμε το μίξερ και με τη βοήθεια μιας μαριζ παίρνουμε από τα τοιχώματα υπολείμματα που τυχόν έχουν κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου.
- Δυναμώνουμε το μίξερ στη μεσαία ταχύτητα και χτυπάμε για άλλα 5 λεπτά ακόμα. Το ζυμάρι μας θα πρέπει να είναι μαλακό, υδαρές και κολλώδες αλλά πολύ ελαστικό και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.
- Προσθέτουμε το κρύο αφρατεμένο βούτυρο σε κομμάτια και χτυπάμε για 3-5 λεπτά μέχρι να απορροφήσει το ζυμάρι το βούτυρο και να αρχίσει να κορδάρει. Αν το βούτυρο έχει κολλήσει στα τοιχώματα του κάδου σταματάμε το μίξερ και βοηθάμε με τη μαριζ να ξεκολλήσουμε τα κομμάτια από τα τοιχώματα.
- Αφού ομογενοποιηθεί το βούτυρο με το ζυμάρι αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και μεταφέρουμε το ζυμάρι σε ένα ελαφρά λαδωμένο μπολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 1-2 ώρες περίπου μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος του.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την καστανή ζάχαρη, το κακάο, τον στιγμιαίο καφέ, την κανέλα και το αλάτι.
- Προσθέτουμε το νερό και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να πάρει το μείγμα την υφή βρεγμένης άμμου. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.

Για τη σύνθεση

- Απλώνουμε τη ζύμη στον αλευρωμένο πάγκο εργασίας μας και πασπαλίζουμε με αλεύρι.
- Ανοίγουμε με έναν πλάστη ένα φύλλο σε μέγεθος 50x60 εκ. και φέρνουμε τη μεγάλη πλευρά μπροστά μας.
- Αλείφουμε με 50 γρ. βούτυρο λιωμένο.
- Απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια τη γέμιση, 250 γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη και τυλίγουμε σε ρολό από τη μεγάλη πλευρά.
- Κόβουμε στη μέση κατά μήκος το ρολό κρατώντας τη μια άκρη χωρίς να την κόψουμε ώστε να έχουμε δυο λωρίδες.
- Πλέκουμε τις λωρίδες, τυλίγουμε σε στεφάνι και βάζουμε σε βουτυρωμένη και

Συστατικά

- 700 γρ. αλεύρι για τσουρέκι
- 280 γρ. βούτυρο, κρύο
- 8 γρ. μαγιά ξηρή
- 70 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 40 γρ. νερό, χλιαρό
- 7 αβγά, μέτρια
- 50 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 1/2 κ.γ. αλάτι

Για τη γέμιση

- 220 γρ. ζάχαρη καστανή
- 30 γρ. κακάο, σε σκόνη
- 15 γρ. καφέ, στιγμιαίο
- 1 κ.σ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.σ. νερό
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 250 γρ. κουβερτούρα 65%, κακάο

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

675 Θερμίδες (kcal)	33.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	79.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	47%	100%	30%
34.0 Σάκχαρα (γρ.)	12.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.79 Αλάτι (γρ.)
38%	24%	18%	13%

- αλευρωμένη στρογγυλή φόρμα για κέικ 27 εκ. με τρύπα.
- Καλύπτουμε με πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει 30 λεπτά.
 - Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C στον αέρα.
 - Ψήνουμε τη μπάμπκα για 40-50 λεπτά.
 - Αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη.

Tip

Μπορούμε να απλώσουμε 1 κρόκο αραιωμένο με 1 κ.σ. νερό πριν το ψήσιμο για πιο χρυσαφένιο χρώμα.