



## **Babka aux herbes et au chèvre frais**

Temps de préparation 25 min

Temps de repos 2h10

Temps de cuisson 35 à 40 min

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

- 520 g de farine T65
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 40 g d'herbes fraîches (persil plat, basilic, menthe, ciboulette...)
- 2 cuillères à café de levure sèche
- 320 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillères à café de sel

1. Dans un bol, mélangez la levure et l'eau, remuez soigneusement pour dissoudre. Laissez reposer 10 minutes, jusqu'à ce qu'une fine couche mousseuse se forme à la surface. Si cette couche mousseuse n'apparaît pas, c'est peut-être que votre levure est trop vieille.

2. Mettez la farine, le sel et l'huile d'olive dans le bol d'un robot équipé d'un crochet à pâte. Ajoutez le mélange levure-eau et pétrissez à vitesse moyenne pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se décolle des parois. Mais vous pouvez également pétrir la pâte à la main sur votre plan de travail pendant 8 à 10 minutes.
3. Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever à température ambiante pendant 1h30 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
4. Dans un bol, écrasez à la fourchette le fromage de chèvre et les herbes hachées.
5. Posez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Étirez-la à la main pour former un carré approximatif de 40 cm de côté. Étalez le fromage aux herbes sur toute la surface en laissant une marge de 5 cm sur le côté gauche.
6. Roulez la pâte en la serrant bien et en partant du côté droit. Posez ce rouleau sur une plaque ou un plateau et glissez-le au congélateur 10 à 15 minutes pour le raffermir.
7. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez le rouleau en deux dans le sens de la longueur pour obtenir deux longues cordes.
8. Pincez les cordes ensemble à une extrémité pour les souder, puis tressez-les ensemble en les faisant passer l'une sous l'autre en alternant et en gardant toujours les côtés "ouverts" vers le haut.
9. Transférez la pâte tressée dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 minutes.
10. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites cuire la babka 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et dorée.
11. Sortez la babka du moule en soulevant le papier sulfurisé et laissez refroidir sur une grille. Puis badigeonnez-la au pinceau avec un peu d'huile d'olive pour lui donner du brillant.