



Babka au Nutella®

Une recette de Grégory Cohen

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2h30

Temps de réfrigération : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 90 g de Nutella®
- 500 g de farine + pour le plan de travail
- 60 g de sucre en poudre
- 1/2 cube de levure boulangère
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- 50 ml d'huile neutre
- 1 c. à soupe de sel
- Quelques éclats de noisettes

Matériel

- Robot pâtissier
- Moule à cake

1. Dans la cuve d'un robot pâtissier muni du crochet, versez la farine, le sucre, la levure émiettée, 1 œuf entier et l'huile. Mettez le robot en marche à faible vitesse pendant quelques secondes pour que les ingrédients se mélangent les uns aux autres, puis ajoutez progressivement 180 ml d'eau,

- tout doucement en filet. Pétrissez pendant 3 min, puis ajoutez le sel et continuez de pétrir pendant 3 min.
2. Façonnez la pâte en boule et réservez-la dans un récipient couvert d'un torchon propre, dans un endroit sec et chaud (dans le four éteint, par exemple). Laissez lever pendant 2 h. La pâte doit doubler de volume.
 3. Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné et formez un grand rectangle. Étalez Nutella® sur toute la surface, à l'exception de 1 à 2 cm de chaque côté et ajoutez quelques éclats de noisettes par-dessus. Roulez la pâte en partant d'un des petits côtés du rectangle, comme pour un gâteau roulé. Taillez proprement les extrémités du rouleau, puis enveloppez-le de film alimentaire et réservez au congélateur pendant 20 à 25 min.
 4. Sortez le rouleau et coupez-le en deux au milieu, sur toute la longueur. Tressez les deux parties, puis placez la tresse dans un moule à cake. Badigeonnez-la de jaune d'œuf et parsemez la surface d'éclats de noisettes. Laissez lever à nouveau pendant 30 min.
 5. Préchauffez le four à 180 °C, puis enfournez pour 20 à 25 min.

Cette recette de Babka au Nutella est tirée du livre « *60 classiques de la pâtisserie au Nutella®* » par le Chef Grégory Cohen, paru aux Editions Larousse.
Photographies de Sophie Dumont – Stylisme de Delphine Lebrun