



© Ferrero, 2017

## BABKA (PANE CHALLAH EBRAICO) CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | PRANZO | MERENDA | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩👨👦 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

**Dosi per: 12 porzioni**

**Porzione: 1 babka**

### INGREDIENTI

- 12 panini Challah di circa 15 cm
- 115 g di zucchero a velo
- 260 g di Nutella®

### INGREDIENTI PER LA BABKA

- 7 g di lievito secco attivo
- 125 ml di acqua calda
- 115 g di miele
- 56 g di burro non salato, fuso e lasciato raffreddare

- 2 uova grandi
- 360-420 g di farina multiuso
- $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di sale

1 uovo sbattuto diluito con 1 cucchiaino d'acqua

## PREPARAZIONE

Prepara i panini Challah di circa 15 cm seguendo la tua ricetta preferita, poi lasciali raffreddare a temperatura ambiente.

Con una siringa per dolci, metti piccole quantità di Nutella® in sei punti a caso di ciascun panino.

Con un coltello seghettato, taglia di sbieco ciascun panino a metà.

Su una teglia da forno, disponi le due metà perpendicolari una all'altra, con i lati tagliati rivolti verso l'esterno.

Metti Nutella® in un sac à poche con punta dai bordi diritti e crea una decorazione grafica sulle metà di panini Challah.

Metti lo zucchero a velo in un apposito spargitore e ricopri con una leggera spolverata i panini Challah.

## PREPARAZIONE DELLA BABKA

Mescola l'acqua calda e il lievito, poi lasciali riposare per 5 minuti finché non si forma una schiuma.

Versa la miscela di lievito, il miele, il burro e le uova nel contenitore di un robot da cucina dotato di gancio per impasto. Aggiungi 300 g di farina e il sale. Mescola a bassa velocità fino a ottenere un impasto umido.

Aggiungi gradualmente la farina rimanente, 30 g per volta, finché l'impasto non si attacca più al gancio. (È possibile che non occorra usare tutti i 420 g di farina preparati inizialmente). L'impasto deve essere lavorabile, ma ancora molto morbido. Continua a impastare a bassa velocità finché l'impasto non è liscio ed elastico (circa altri 5 minuti).

Crea delicatamente una palla di impasto e mettila in una terrina oliata. Copri con pellicola per alimenti e lascia riposare l'impasto in un luogo caldo finché il suo volume non sarà raddoppiato (circa 1 ora).

Lavora delicatamente l'impasto premendolo verso il basso, poi forma nuovamente una palla.

Dividila in 12 parti uguali. Lavora con le mani ognuna di esse fino a ottenere un salsicciotto lungo circa 15 cm, poi annodalo. Metti i panini così creati su una teglia rivestita con carta da forno. Copri con pellicola per alimenti oliata e lascia lievitare finché il volume dei panini non sarà raddoppiato (circa 30-45 minuti). Nel frattempo, pre-riscalda il forno a 180 °C.

Spennella i panini con l'emulsione d'uovo e cuocili finché non saranno ben dorati (circa 15-17 minuti).