

PRÄSENTIERT VON



AMARENA - MARACAIBO - BRIOCHE - BABKA

Brioche Babka Teig und Herstellung nach einem Rezept der Moulins Bourgeois

Zutaten Hauptteig:

500g T55 Gruau
150g Milchsauer
12g Salz
200g Eier
120g - 140g Milch
25g Honig
65g Zucker
20g Hefe
150g Butter

Zutaten Füllung:

155g Butter
85g-95g Zucker
55g Kakao-Pulver
130g Maracaibo-Kuvertüre, gehackt, von bon'gu
300g Amarena Kirschen in Sirup von bon'gu

Back-Zubehör:

Mittelgroße Kastenform
(ggf. Backpapier)
Winkel-Palette
Teigknetter
Pinsel

Zutaten Milchsauer:

85g T55 Gruau
25g Levain liquide
40g warme Milch 45°C

Bei 25°C für 3 Stunden
fermentieren lassen

Zutaten Sirup:

300g Zucker
230g Wasser

Wasser und Zucker in einen
Topf geben und bis zur
dickflüssigen Sirup-
Konsistenz köcheln lassen



Zubereitung Teig:

Alle Zutaten bis auf den Zucker, die Hefe und die Butter im langsamen Gang ca. 40 Min. kneten. Dann den Zucker einrieseln lassen. Die Hefe 2-3 Min. vor Ende des Knetens hinzugeben. Zuletzt die Butter im langsamen Gang einarbeiten.

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 2 Stunden bei Raumtemperatur

Zubereitung Füllung:

Butter in einem Topf langsam schmelzen

Zucker darin auflösen

Kakaopulver einrühren

Die Masse abkühlen lassen. Sie muss noch gut streichfähig sein.

Ist die Masse zu fest, etwas Butter hinzugeben.

Den Teig zu einem Rechteck von ca. 3mm Dicke ausrollen (ca. 40cm x 60cm)

Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Ränder müssen dabei nicht freigelassen werden. Ein kleiner Rand hilft aber bei der Handhabung

Auf die Füllung die gehackte Kuvertüre streuen und die Amarena-Kirschen gleichmäßig verteilen

Über die lange Seite zu einer Rolle aufrollen

Die Teigrolle halbieren oder dritteln - je nach Größe der Kastenform

Die Rolle in der Mitte teilen und die beiden entstandenen Streifen miteinander verdrehen und in die Form geben.

Mit Ei abstreichen

Endgare

2 Stunden bei ca. 27°C

Backen

ca. 45min. bei 150°C (Kerntemperatur: 94°C)

Nach dem Abkühlen auf ein Kuchengitter auf einem Backblech stürzen. Mit Sirup bestreichen.



PRÄSENTIERT VON

