

Babka vegan al cioccolato e nocciole

PREPARAZIONE: 3,5 ore COTTURA: 30 min DOSI PER: 6 persone

Il Babka è un dolce soffice e goloso, molto simile ad una gigantesca brioche, tipico dei paesi dell'Europa Orientale, dove spesso viene preparato in occasione delle festività pasquali.

Si prepara in diverse varianti, da quella più semplice senza nessun ripieno, a quelle più elaborate con farciture all'interno del dolce stesso, oppure anche glassato in superficie.

La versione che ti propongo oggi è la classica con nocciole e cioccolato, essenziale e sfiziosa, adatta ad ogni momento della giornata, quando spunta quella voglia "di qualcosa di buono".

Ingredienti

- 350 gr di farina di tipo 2
- 50 gr di zucchero di canna integrale
- 12 gr di lievito di birra fresco
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 1 pz di sale
- 60 ml di olio di semi di mais biologico
- 220 ml di latte di avena (o altro latte vegetale)
- 50 gr di nocciole

- 150 gr di cioccolato fondente

Procedimento

1. Versa in una planetaria (o in una ciotola) la farina, lo zucchero di canna, la vaniglia in polvere e il pizzico di sale.
2. Mescola per amalgamare e poi aggiungi il latte tiepido nel quale avrai fatto sciogliere il lievito e l'olio.
3. Impasta per 5/10 minuti , fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.
4. Trasferisci l'impasto in una ciotola e riponilo a lievitare per 2 ore in un luogo tiepido e asciutto (per esempio il forno spento).
5. Sminuzza grossolanamente il cioccolato fondente e le nocciole.
6. Riprendi l'impasto e stendilo sul piano di lavoro con l'aiuto di un matterello.
7. Ricoprilo con il cioccolato e le nocciole a pezzetti e arrotolalo delicatamente, pizzicando i bordi per sigillarli.
8. Taglia il rotolo in due parti nel senso verticale e intrecciale tra loro.
9. Trasferisci il babka in uno stampo da plumcake ricoperto con carta antiaderente e riponilo nuovamente a lievitare per un'altra ora.
10. Cuoci il babka in forno statico per 30 minuti a 170 gradi.
11. Sforna e gusta il babka tiepido o a temperatura ambiente.

