

BABKA de XOCOLATA

recepta del forner Daniel Jordà

	<u>Ingredients</u>
125 grs	Farina força
125 grs	Farina super força (tipus Manitoba o Rimacinata)
80 grs	Llet
60 grs	aigua
50 grs	Mantega
5 grs	Sal
50 grs	Massa mare (o 15 grs de llevat fresc de París)
15 grs	Sucre
	<u>Farciment</u>
	Xocolata amb llet
	Canyella en pols
	Llàgrimes de xocolata
1	ou batut per pintar



Elaboració:

- Barrejar tots ingredients de la massa menys el total de l'aigua (que l'anirem incorporant a mesura que veiem que l'anem necessitant). **Nota:** La quantitat d'aigua depèn del tipus de farina.
- Fer un pastat enèrgic i deixar reposar la massa durant 20 minuts.
- Fer un segon pastat enèrgic i plegar la massa en tres plecs. Deixar-la reposar 20 minuts.
- Fer un tercer pastat enèrgic i plegar la massa en tres plecs. Deixar-la reposar 20 minuts.
- Dividir la massa en dues porcions d'igual pes.
- Estirar la massa des de cinc puntes diferents replegant la punta altre cop fins el centre i fer una bola..
- Deixar reposar les boles a la nevera durant 45 minuts.
- Mentrestant desfer la xocolata en un cassó a baixa temperatura.
- Untar lleugerament el marbre amb una mica d'oli.
- Bolcar les dues boles i amb corró els hi donem forma rectangular. Amb les mans acabar d'estirar les puntes perquè ens quedi el més rectangular possible.

Nota: quant més llarg sigui el rectangle més voltes podrem donar al recargolar-lo i més maco ens quedarà el resultat final.

- Untar amb mantega fosa el motllo de plum cake.
- Farcir amb la xocolata els rectangles, sense exagerar. Empolvar amb canyella pel damunt i posar-hi bastantes llàgrimes de xocolata.
- Enrotllar una de les masses cap a nosaltres, tenint la precaució d'anar plegant una mica els dos extrems cap endins per tal d d'evitar se'ns escapi el farcit pels laterals.
- Quan el tinguem enrotllat del tot el fem més llarg fent-lo rodar.
- Fem el mateix amb l'altra.
- Col·locar un rotlló damunt de l'altre cavalcats just a la meitat formant una "X".
- Agafar els dos extrems de baix i girar-los per fer una trena. Després fem el mateix amb els altres.
- Traslladem la trena al motllo.
- Ho deixem fermentar fins a doblar el volum o fins que ompli el motllo.
- Preescalfar el forn a 180°C amb una antel·lació de nitja hora.
- Pintar amb ou batut.
- Fornejar a 180° durant uns 30' (a la recepta original hi diu 18' minuts).