

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Babka al cioccolato e marmellata di albicocche con lili di segale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *14 ORE DI LIEVITAZIONE*



Il babka, o bobka, è un dolce lievitato, in questo caso si utilizza il lievito liquido. Il babka al cioccolato e marmellata di albicocche rispetta nella forma e nei ingredienti la tradizione ebraica che vede questo dolce come protagonista dei festeggiamenti della Pasqua ebraica.

6 cucchiaini di farina
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di burro freddo
cannella a piacere
nocciole tritate.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere lo zucchero nel latte e far freddare, sciogliere il sale nel burro e raffreddare, aggiungere i semi della vaniglia.

In una ciotola ampia mescolare con un cucchiaino di legno o una spatola di silicone il lili con lo sciroppo di latte, aggiungere la farina, le uova una alla volta ed in ultimo il burro poco per volta. L'impasto avrà una consistenza simile a quella di una crema gelato spessa.

Trasferire in una ciotola unta di burro e lasciare a temperatura ambiente un paio d'ore, dare due giri in ciotola, dopodichè trasferire in frigorifero per tutta la notte.



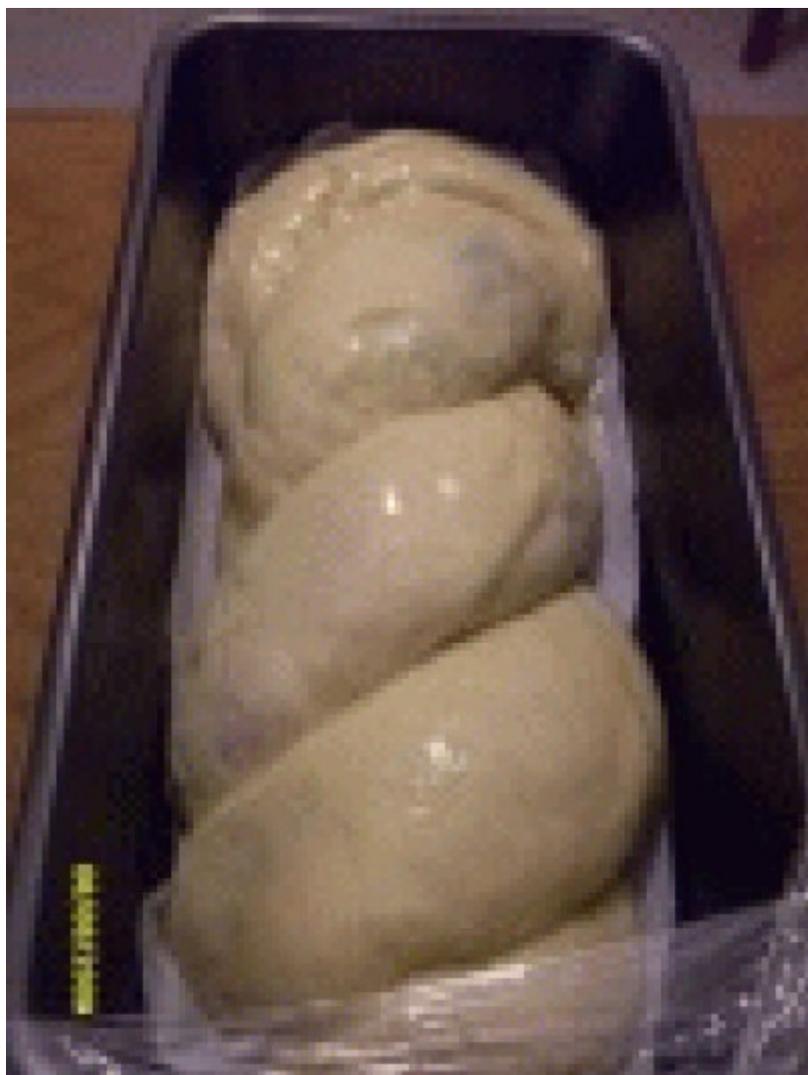
2 Levare l'impasto dal frigorifero e dividerlo in due. Formare dei rettangoli di 20x30 cm.



- 3 Ricoprire con la marmellata di albicocche. Sopra versare un crumble di farina di biscotti secchi e burro e la cioccolata a pezzetti.



- 4 Arrotolare dal lato più lungo. Coi due rotoli ottenuti formare una spirale e mettere in una teglia rettangolare alta a lievitare due ore.





- 5 Spennellare di burro fuso e cospargere con lo streusel (fino ad ora tenuto in frigorifero).



- 6 Mettere in forno preriscaldato a 180° con teglietta d'acqua sulla leccarda per circa 45 minuti. Non tagliare fino a che non si sarà raffreddata.

