

Babka



Ingrédients :

- 250 g de farine T45
- 12 g de levure boulangère fraîche
- 50 g de sucre
- 100 g de lait d'amande
- 80 g de beurre végétal
- 50 g de YUMGO Entier
- 4 g de sel
- Fleur d'oranger
- Pâte à tartiner végétale



Préparation :

1. Diluer la levure dans le lait tiède.
2. Mélanger sel, sucre, farine puis ajouter le YUMGO, le lait, la levure et quelques gouttes de fleur d'oranger. Pétrir pendant 10 minutes.
3. Ajouter le beurre végétal en cube et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
4. Laisser pousser la pâte une nuit entière, à température ambiante recouverte d'un linge propre et humide.
5. Étaler la pâte et recouvrir de pâte à tartiner.
6. Rouler la pâte et diviser le roulé en deux dans le sens de la longueur.
7. Tresser les deux parties (pâte à tartiner apparente).
8. Placer dans un moule et laisser reposer 1h sous un linge propre.
9. Appliquer de la dorure (voir notre recette de dorure au YUMGO Jaune)
10. Cuire pendant 25 minutes à 180°C.