

Babka au chocolat et Streusel



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse et belle brioche ! Plus précisément une brioche babka garnie de chocolat et recouverte d'un streusel légèrement parfumé à la cannelle, de quoi bien commencer la journée c'est moi qui vous le dit ! Pour cette brioche j'ai réinterprété la recette du blog "[Rock The Bretzel!](#)" car en effet je l'ai pas mal modifié pour la rendre plus légère et même par rapport aux proportions qui faisaient trop de reste. Cette brioche est parfaite pour le petit déjeuner et pour le goûter !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

250g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

2 pincées de sel

50g de sucre

9cl de lait tiède

1 oeuf entier + 1 jaune

60g de beurre doux

Pour la garniture:

90g de crème liquide entière

60g de cacao

40g de sucre

Pour le streusel:

65g de farine

25g de sucre

25g de sucre vanillé

45g de beurre demi-sel

1c. à café de cannelle

1 blanc d'oeuf

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure de boulanger émiettée puis ajoutez le sucre et le sel.

Dans un bol, fouettez les oeufs avec le lait tiède et le beurre fondu. Incorporez ce mélange à la préparation précédente. Pétrissez pendant 10min jusqu'à ce que la pâte devienne élastique et qu'elle ne colle plus aux doigts.

Formez une boule et couvrez-la d'un linge propre. Laissez reposer à température ambiante pendant 1H30.

Préparez le streusel:

Dans un bol, mélangez la farine, le beurre, les sucres, la cannelle du bout des doigts afin d'obtenir un sable grossier.

Réservez au frais pendant au moins 30min.

Façonnage et garniture:

Mélangez dans un bol le cacao en poudre avec le sucre.

Pétrissez rapidement la pâte sur un plan de travail fariné. Abaissez la pâte en un rectangle de 40cm de long et 20cm de large.

Étalez la crème liquide entière sur la surface de la pâte en laissant un bord de 3cm. Saupoudrez alors du mélange cacao-sucre et roulez très délicatement la brioche sur elle-même.

Déposez la brioche dans un moule à cake préalablement beurré et laissez reposer pendant 45min.

Préchauffez le four à 175°C (th.5-6).

Badigeonnez la surface de la brioche avec le blanc d'oeuf et recouvrez-la de streusel. Enfouez pour 45min.

A la sortie du four, laissez refroidir la brioche avant de la démouler et de déguster.