

Babka à la vanille et à la confiture



Maintenant, passons à ma recette, aujourd'hui je vous propose un Babka, une recette que j'ai trouvé chez Mouni du blog "[Rdv aux mignardises](#)", Mouni, elle, le faisait avec du nutella, mais chez moi on est pas trop ça alors je l'ai remplacé par de la confiture, j'ai modifié les doses aussi pour pas qu'il y en ai non plus de trop et j'ai ajouté aussi quelques truc à la pâte pour une bonne saveur de vanille, au final une brioche vraiment très gourmande, bien moelleuse, donc merci Mouni !!!

Pour 1 brioche pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

380gr de farine

100ml de lait tiède

1 oeuf

100gr de beurre

1/2c. à café de sel

60gr de sucre

1/2c. à soupe de levure boulangère

1c. à café d'extrait de vanille

Les graines d'1/2 gousse de vanille

Pour la garniture:

De la confiture (au choix, pour ma part j'ai pris de la confiture de Quetsches fait maison)

1 sachet de sucre vanillé

Pour la dorure:

2c. à soupe de lait

Préparation:

Délaissez la levure dans 2c. à soupe de lait tiède.

Mettez tous les ingrédients de la pâte dans le bol d'un robot, puis mettez à pétrir pour environ 7min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène, légèrement collante, roulez-la en boule et mettez-la dans un saladier légèrement graissé, couvrez le saladier d'un film alimentaire. Laissez lever la pâte 1H30 à 2H selon la température ambiante.

Après la première levée, dégazez la pâte, étalez-la en un grand rectangle et étalez généreusement de la confiture sans arriver jusqu'aux bords, saupoudrez de sucre vanillé. Roulez la brioche en la serrant bien et mettez-la dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé, laissez de nouveau reposer 1H.

Préchauffez le four à 160-170°C.

Badigeonnez la brioche de lait à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 50min à 1H.

Laissez le babka refroidir complètement avant de découper des tranches pour éviter d'écraser la mie ainsi que ses marbrures de confiture.