



MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

# Babka au chocolat

## Ingrédients

1 t. de lait  
5 cuill. à table de beurre et un peu plus pour graisser le moule  
¼ t. d'eau tiède  
1 ½ cuill. à table de levure  
6 cuill. à table de sucre  
1 cuill. à thé de sel  
5 à 6 t. de farine tout-usage non blanchie  
1 ½ t. de brisures de chocolat mi-sucré  
¼ t. de cacao non sucré

## Préparation

Dans un petit chaudron, faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Retirer le lait de la plaque chauffante, incorporer 5 cuillères à table de beurre, puis réserver.

Bien graisser un moule à cheminée de taille standard.

Mettre l'eau dans un gros bol et y saupoudrer la levure. Ajouter à la levure le mélange refroidi de lait et de beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine une tasse à la fois, et mélanger après chaque ajout avec une cuillère en bois, puis avec les mains quand la pâte épaissit.

Une fois toute la farine incorporée, mettre la pâte sur une surface enfarinée et pétrir de 5 à 10 minutes. Ajouter un peu de farine pour éviter que la pâte ne colle au comptoir. Graisser un bol propre et y mettre la pâte pétrie. Garder le tout dans un endroit chaud pour que la pâte double de volume (approx. 2 heures).

Mettre les brisures de chocolat dans un mélangeur ou un robot culinaire, et moudre jusqu'à l'obtention de petits morceaux. Transférer dans un plus petit bol et combiner avec le cacao non sucré. Saupoudrer 1/3 tasse de ce mélange dans le fond du moule graissé, le plus également possible.

Une fois que la pâte a doublé de volume, la pétrir à nouveau de 5 à 10 minutes, puis l'aplatir au rouleau à pâte sur une surface enfarinée pour former un grand ovale. Saupoudrer le restant du mélange au chocolat sur la pâte, le plus également possible. Rouler la pâte pour former un rouleau. En pinçant la pâte avec un peu d'eau, joindre les bouts du rouleau pour former un anneau. Soigneusement déposer l'anneau dans le moule. Laisser la babka lever à la température ambiante pendant 45 minutes.

Préchauffer le four à 375 °F, faire cuire de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la babka sonne creux en la tapotant. Démouler et servir.