



Babka με κάστανο & σοκολάτα

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30εκ.

Υλικά για τη ζύμη:

300 ml φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη, χλιαρό (όχι καυτό)

9 γρ. ξηρή μαγιά

50 γρ. maple syrup ή σιρόπι αγαύης

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

½ κ.γλ. αλάτι

Υλικά για τη γέμιση:

140 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

400 γρ. πουρέ κάστανο ή μαρμελάδα κάστανο

70 γρ. μαύρη ζάχαρη (μόνο αν βάλουμε πουρέ κάστανο)

200 γρ. σταγόνες κουβερτούρα

Υλικά για το σιρόπι:

100 ml νερό

100 γρ. μαύρη ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε στον μεγάλο κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το σύρμα, το φυτικό γάλα, τη μαγιά και το maple syrup, ανακατεύουμε σε μεσαία ταχύτητα για 1 λεπτό, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Κλείνουμε και αφήνουμε για 5-10 λεπτά να τραφεί η μαγιά.

2) Αφαιρούμε το σύρμα, προσαρμόζουμε τον γάντζο για ζύμες, θέτουμε σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 ή και στο min και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και το αλάτι. Ζυμώνουμε σε αυτή τη χαμηλή ταχύτητα για 10 λεπτά μέχρι να έχουμε μία λεία ζύμη. Βγάζουμε το ζυμάρι από τον κάδο, τον λαδώνουμε ελαφρώς, το ξαναβάζουμε, καλύπτουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 1 ώρα να διπλασιαστεί σε όγκο.



3) Όσο φουσκώνει η ζύμη ετοιμάζουμε τη γέμιση. Βάζουμε στον μικρό κάδο της [Κουζινομηχανής Titanium Chef Baker της Kenwood](#) με προσαρμοσμένο το σύρμα, το βούτυρο και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 3-4 λεπτά να αφρατέψει. Προσθέτουμε τον πουρέ κάστανο και τη ζάχαρη, συνεχίζουμε το χτύπημα για 3-4 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4) Όταν το ζυμάρι έχει διπλασιαστεί σε όγκο, το βγάζουμε από τον κάδο και το ανοίγουμε σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια σε ορθογώνιο σχήμα. Απλώνουμε τη γέμιση ομοιόμορφα και πασπαλίζουμε με τις σταγόνες κουβερτούρας, πιέζοντας τις ελαφρώς να κολλήσουν. Τυλίγουμε το ζυμάρι από την μεγάλη του πλευρά σε σπείρα, τσιμπάμε τις άκρες του να ενωθούν και κόβουμε το ρολό κατά μήκος αφήνοντας την μία του άκρη ενωμένη. Πλέκουμε τις δύο λωρίδες, τσιμπάμε τις άκρες να σφραγίσουν και μεταφέρουμε τη babka σε μία καλά βουτυρωμένη φόρμα. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 40-45 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα και να έχει φουσκώσει.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε το σιρόπι: σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό και τη ζάχαρη σε μέτρια φωτιά, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

6) Μόλις βγει η babka από τον φούρνο την αλείφουμε με το σιρόπι σταδιακά μέχρι να το απορροφήσει όλο. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα. Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε.