



SAFTIGER HEFEZOPF MIT SCHOKOLADE UND NÜSSEN - SCHOKOLADEN BABKA

Hefeteig:

500 g Mehl
Prise Salz
260 ml lauwarme Milch
80 g Butter
50 g Zucker
1 Ei und 1 Eigelb
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)

Füllung:

80 g Puderzucker
40 g Kakaopulver (ungesüßt)
150 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
120 g Butter
120 g gemahlene Haselnüsse
2 geh. EL Nuss-Nougataufstrich

Zum Bestreichen:

1 Eigelb und 2-3 EL Sahne

Zubereitung:

- 1) Gebt das Mehl und die Prise Salz in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Vermischt die Milch mit dem Zucker und der Butter und erwärmt sie. Die Milch darf nicht zu heiß werden, da sie sonst die Hefe zerstört. Ideal ist die Temperatur, wenn ihr einen Finger hineinfunkt und es 30 Sek aushaltet, ohne dass euch zu heiß wird.
- 3) Fügt die Hefe und die Eier hinzu und verrührt die Zutaten sorgfältig mit einem Schneebesen.
- 4) Gebt diese flüssigen Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen leicht klebrigen Teig. Ich empfehle euch, die Maschine 1-2 Mal zu pausieren und den Teig vom Haken zu kratzen und vom Schüsselboden zu heben. So wird er gründlich durchgeknetet. Lasst die Maschine min. 5 min arbeiten oder sogar länger, weil der Teig so elastischer wird.
- 5) Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn mit den Händen gut durch. Formt eine Kugel und gebt diese in eine befettete Schüssel. Deckt sie mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch ab und lasst den Teig an einem warmen Ort ca. 1 h lang gehen (bei mir ist das der 30 Grad warme Ofen).
- 6) Kurz bevor der Teig fertig gegangen ist, beginnt ihr die Füllung vorzubereiten: vermischt Schokolade und Butter in einer Schüssel und schmelzt diese über einem leicht köchelnden Wasserbad.
- 7) Siebt den Puderzucker und das Kakao in eine Schüssel, da sie immer Klümpchen enthalten. Fügt die Haselnüsse, die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung und den Nuss-Nougat-Aufstrich hinzu. Rührt gut um, bis eine Art Paste entstanden ist.
- 8) Gebt den gegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche (nicht zu viel Mehl verwenden!) und wiegt ihn ab. Er müsste ca. 960 g haben. Halbiert ihn, sodass jede Hälfte ca. 480 g hat. So wird jeder Strang gleich dick und lang.
- 9) Schnappt euch die erste Hälfte und rollt sie aus, bis ihr ein ca. 35x25 cm großes Rechteck habt. Die lange Seite schaut zu euch. Bestreicht das Rechteck mit der Hälfte der Füllung und rollt es straff auf, von der langen Seite ausgehend.
- 10) Zwickt die Naht mit den Fingern fest zusammen, rollt den Strang wie im Video gezeigt nochmal etwas aus bis er ca. 55-60 cm lang ist. Stellt ihn zur Seite und macht dasselbe mit der anderen Teighälfte.
- 11) Jeder der 2 Stränge wird mit einem Messer der Länge nach halbiert. Die folgenden Schritte entnehmt ihr bitte dem Video.
- 12) Ist der Hefezopf fertig geflechtet, legt ihr ihn auf ein Backpapier und in eine 27-29 cm große runde Backform. Deckt ihn ab und lasst ihn nochmals für ca. 30 min gehen. Danach bestreicht ihr ihn mit der Eigelb-Sahne-Mischung.
- 13) Schiebt die Form in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze (nicht mittlere Schiene, sondern 1-2 Schienen darunter) für ca. 35-40 min. Nach etwa 20 min hat der Zopf oben schon eine schöne Farbe und sollte mit Alufolie abgedeckt und weiter gebacken werden.
- 14) Lasst ihn vollständig auskühlen und genießt ihn zu Milch, Kakao und Kaffee. Lagert ihn in einer luftdichten Box. Dort hält er sich 2-3 Tage.



ČOKOLADNA PLETENICA

Dizano tijesto:

500 g brašna
prstohvat soli
260 ml toplog mlijeka
80 g maslaca
50 g šećera
1 jaje i 1 žumanjak
½ kocke svježeg kvasca (=20 g)
ili 1 pak. suhog (=7 g)

Fil:

80 g šećera u prahu
40 g nezaslađenog kakaa
150 g tamne čokolade ili kuverture
120 g maslaca
120 g mljevenih lješnjaka
2 vrhom pune kašike lješnjak-namaza

Za premazivanje:

1 žumanjak i 2-3 kašike slatkog vrhnja

Priprema:

- 1) Sipajte brašno i so u posudu u kojoj ćete tijesto mijesiti.
- 2) Pomiješajte mlijeko, šećer i maslac i zagrijte ih ali pripazite da vam mlijeko ne bude vrelo jer vam tako može uništiti funkciju kvasca. Stavite prst u mlijeko. Ako izdržite 30 sek bez da vam postane prevruće, to je znak da je temp. ok.
- 3) Umiješajte kvasac i jaja i sve dobro promiješajte metlicom za snijeg.
- 4) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite ljepljivo tijesto. Preporučujem vam da mašinu 1-2 puta ugasisite i tijesto skinete sa nastavka i podignete sa dna posude, kako bi se svuda jednako premijesilo. Pustite mašinu da radi barem 5 min a bolje i duže jer tako tijesto postaje elastičnije.
- 5) Prebacite ga na pobrašnjenu podlogu, rukama još malo premijesite pa formirajte kuglu. Stavite je u pomašćenu posudu, prekrijte prozirnom folijom i kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu (kod mene je to rerna uključena na 30 stepeni) da nadolazi jedno sat vremena
- 6) Prije nego što je tijesto nadošlo, počnite pripremom fila. Pomiješajte čokoladu i maslac i otopite ih na pari.
- 7) Šećer u prahu i kakao prosijte (jer uvijek budu puni grudvica). Dodajte lješnjake, otoplenu čokoladu i lješnjak namaz. Sve dobro sjedinite dok se ne stvori fil koji liči na pastu, znači jako gust i kremast.
- 8) Nadošlo tijesto stavite na pobrašnjenu podlogu (ne koristite previše brašna) i vagnite ga. Ukupno bi trebalo imati oko 960 g. Podijelite ga na 2 polovice tako da svaka ima oko 480 g. Tako će rolne tijesta imati istu dužinu i debljinu.
- 9) Uzmite prvu polovicu tijesta i razvaljajte na pravougaonik od oko 35 x 25 cm. Dugačka strana gleda prema vama. Premažite sa pola fila i zarolajte što čvršće.
- 10) Kako se rolna nebi otvorila, prstima pritisnite rub tijesta. Još malo je rukama razvaljajte dok ne dobijete rolnu od 55-60 cm dužine. Stavite je na stranu i uradite isto sa drugom polovicom tijesta.
- 11) Svaku od dvije punjene rolne nožem prerežite po sredini. Ovaj i ostale korake obavezno pogledajte u videu.
- 12) Kad je štrudla formirana, prebacite je na list pek papira i u okrugli kalup od 27-29 cm promjera. Prekrijte je i ostavite još jedno 30 min da nadolazi. Zatim je premažite mješavinom žumanjka i vrhnja.
- 13) Pecite na 200 stepeni gornji/donji grijači u zagrijanoj rerni (ne na srednjoj šini nego 1-2 šine ispod nje) jedno 35-40 min. Nakon 20 min će odozgo poprimiti dovoljno boje pa je potrebno da se prekrije alu-folijom da nebi izgorjela.
- 14) Gotovu štrudlu ostavite da se potpuno ohladi pa je poslužite uz mlijeko, kakao ili kafu. Držite je u zatvorenom boksu. Tako će i do 3 dana ostati svježa.