

Kynutá bábovka s čokoládou

„Bábovka patří mezi klasické moučníky, které jsme pekli hlavně na neděli. Zvolila jsem kynutou variantu, která působí více rustikálně, než klasické nadýchané třeňé bábovky, ale chutí a vůní se jim více než vyrovná. Já sama mám kynuté těsto velmi v oblibě. Člověk se s ním musí při zadělávání na vále skoro mazlit a pak se díváte jak vám roste před očima a nejde z toho nemít radost. Kromě skořice jsem použila ještě i badyán a anýz, které svou vůní zahřejí a přidají nádech dalekých krajů. Slaný karamel a čokoláda pak už jen ostatní chutě doplní a oříšky zajistí různou texturu.“

Těsto

500 g hladké mouky
300 g mléka
75 g cukru krupice
5 g soli
50 g změkklého másla
25 g čerstvého droždí
1 vejce
kůra z 1 citrónu

Náplň

200 g rozpuštěného másla
250 g třtinového cukru demerara
1 lžíce skořice
½ lžičky mletého badyánu
½ lžičky mletého anýzu
kůra z půlky citrónu

Slaný karamel

200 g javorového sirupu
50 g másla
velká špetka mořské soli

Čokoláda

100 g 50% čokolády
100 g zakysané smetany
50 g para ořechů

Z mléka, droždí a cukru připravíme kvásek. Z másla a mouky vytvoříme žmolenku, přidáme ostatní suroviny a promícháme. Nakonec přidáme vzešlý kvásek, důkladně prohněteme a dáme kynout asi na hodinu.

Rozpustíme máslo a přidáme cukr, koření a kůru z citrónu.

Zahřejeme javorový sirup, přidáme máslo a zlehka povaříme.

Rozpustíme čokoládu a vmícháme do ní kysanou smetanu.

Vyválíme z těsta tenký plát a pomažeme máslovou směsí s kořením. Zarolujeme, rozřízneme podélně na 2 pruhy a zamotáme jako horní patro u vánočky. Dáme do vymazané a vysypané bábovkové formy a necháme 30 minut kynout. Pečeme při 180 °C cca 40 min.

Po upečení počkáme cca 2 minuty a vyklopíme. Ozdobíme karamellem, čokoládou a ořechy.





