DESERT

Chifle pufoase cu ciocolată și umplutură de Nutella

Timp de preparare: 25–30 min · Timp de gătire: 20–25 min · La rece: Dospire: 85–130 min, în două etape · Porții: 12 chifle

INGREDIENTE

Pentru aluat

- 500 g făină albă de grâu (tip 650 sau 000)
- 180 ml lapte, călduț
- 120 g iaurt grecesc simplu
- 2 ouă medii
- 20 g zahăr
- 8 g drojdie uscată instant
- 8 g sare
- 60 g unt nesărat, topit și răcit până devine călduț
- 5 ml extract de vanilie (1 linguriță)
- 500 g picături de ciocolată cu lapte sau neagră

Pentru umplutură

- 180 g Nutella (aproximativ 15 g pentru fiecare chiflă)

Pentru uns

- 1 gălbenuș de ou
- 15 ml lapte (1 lingură)

PREPARARE

Pregătirea aluatului

1. Amestecă laptele călduț (nu fierbinte) cu drojdia instant și zahărul într-un bol. Lasă 5 minute. Adaugă iaurtul, ouăle și vanilia.
2. Adaugă făina și sarea. Frământă cu mâna sau cu mixerul cu cârlig 3–4 minute, până când aluatul începe să se lege.
3. Încorporează untul topit și răcit, treptat. Continuă frământarea încă 6–8 minute, până obții un aluat neted, elastic și ușor lipicios. Evită să adaugi multă făină suplimentară.
4. Acoperă bolul și lasă aluatul la dospit 60–90 de minute, într-un loc ferit de curenți, până când își mărește vizibil volumul, ideal aproape de dublu.

Umplere și coacere

5. Răstoarnă aluatul pe blatul ușor uns. Încorporează cele 500 g de picături de ciocolată prin câteva împăturiri blânde, până se distribuie uniform.
6. Împarte aluatul în 12 bucăți aproximativ egale. Aplatizează fiecare bucată și pune în centru 15 g Nutella; strânge marginile deasupra umpluturii și sigilează foarte bine, apoi formează o bilă cu îmbinarea dedesubt.
7. Așază chiflele într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, la distanță una de alta. Acoperă și lasă la dospit încă 25–40 de minute, până devin vizibil mai pufoase.
8. Preîncălzește cuptorul la 175°C, căldură sus-jos. Amestecă gălbenușul cu laptele și unge delicat chiflele.
9. Coace aproximativ 20–25 de minute pe nivelul din mijloc, până când se rumenesc uniform. Dacă se colorează prea repede, acoperă-le lejer cu hârtie de copt spre final.
10. Scoate tava din cuptor și acoperă chiflele cu un prosop curat pentru aproximativ 10 minute; apoi mută-le pe un grătar să se răcească.

Pentru o umplutură care nu curge la modelare: pune din timp câte 15 g Nutella pe hârtie de copt și dă porțiile la congelator 15–20 de minute. Apoi așază-le în centrul fiecărei chifle și sigilează foarte bine aluatul.

Durata dospirii depinde de temperatura camerei. Într-o încăpere mai răcoroasă, urmărește volumul aluatului, nu doar ceasul. Chiflele se păstrează 1–2 zile în recipient bine închis; pentru mai mult timp pot fi congelate.

Rețetă adaptată și redactată pentru După gust după Luminița Dulovet (@luminitadulovet, Instagram). Fotografia de copertă este ilustrativă.

Sursă: Inspirație: Luminița Dulovet (@luminitadulovet), Instagram. Adaptare și redactare pentru După gust, cu instrucțiuni pentru preparare clasică și Thermomix TM6.