רכיבים:

600 גרם קמח לבן

330 מ"ל מים

20 גרם שמרים

2 כפיות שטוחות של סוכר

20 גרם אבקת קקאו (לא ממותק)

¼ כפית מלח

1 חלמון

30 גרם חמאה

1 כוס שוקולד מריר (לא ממותק)

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השמרים במים פושרים ונותנים לעיסה לתסוס. מוסיפים לעיסה את החלמון ואת החמאה ובוחשים. מוסיפים בהדרגה את הקמח, אבקת הקקאו, המלח והסוכר ובוחשים עד שמתקבל מרקם אחיד. שוברים את השוקולד לחתיכות גסות ומוסיפים לבצק.

2. מקמחים את משטח העבודה, מניחים עליו את הבצק וממתינים כ-10 דקות עד שיהפוך לחלק וגמיש.

3. מכניסים את הבצק לקערה, מכסים וממתינים כשעתיים-שלוש עד שהוא מכפיל את נפחו.

4. מניחים את הבצק על משטח העבודה ולשים עד שיוצא ממנו כל האוויר. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים שווים וממתינים כ-20 דקות.

5. מגלגלים כל חלק בצורת נקניק שרוכבו 3 ס"מ, מצמידים את שלושת החלקים וקולעים מהקצוות צמה, בסוף מהדקים את הקצוות. את הצמה מניחים על בד מקומח, מכסים בבד לח ומתפיחים כשעה (עד שהצמה מכפילה עצמה).

6. מחממים תנור ל-200 מעלות ומכניסים לתוכו תבנית עם מים רותחים. מניחים את הצמה על תבנית

מקומחת ומכניסים לתנור.

7. אופים כ-20 דקות, מנמיכים את הטמפרטורה ל-180 מעלות ואופים לעוד כ-30 דקות