

Brioche

Ingrédients

- 14g frisk gær
- 280g smør
- 600g hvedemel (400g i den originale opskrift)
- 12g fint salt
- 50g rørsukker
- 230g æg

Préparation

1. En ny opskrift på brioche, med en dejlig strækbar krumme og en god smag af smør!
2. Opløs den friske gær i mælken.
3. Placer blandingen i bunden af skålen på robotten med dejkrogen.
4. Dæk med melet, rørsukkeret og saltet, og tilsæt derefter æggene.
5. Tilsæt derefter smørret og fortsæt med at ælte, indtil dejen igen slipper skålens vægge; dejen skal være glat, skinnende, ikke klistret og danne en film: Dæk skålen med plastfolie og lad dejen hvile i 1 time i køleskabet, og tryk derefter dejen ned for at fjerne luften.
6. Læg dejen tilbage i køleskabet natten over, stadig dækket med plastfolie.
7. Når briocherne er formet, lad dem hæve i 1 time til 1 time og 30 minutter afhængigt af stuetemperaturen.
8. Pensl dem derefter med den æggeblomme, der er opløst med et par dråber vand, og bag dem i en forvarmet ovn ved 150°C i 45 minutter for de store stykker, 20 til 30 minutter for de mindre.
9. Og voilà, du kan nyde duften af brioche, der bager i ovnen, og så forkæle dig selv!