

Vendéansk brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g hvedemel T45
- 80g sukker
- 8g salt
- 20g gær
- 100g tyk fløde
- 3 æg
- 120g usaltet smør
- 15g gylden rom
- 20g appelsinblomst
- 1 æg til pensling

Préparation

1. En ny opskrift på brioche, ja, men ikke hvilken som helst, da det er opskriften fra chef Olivier Laine, der har været leder af Ritz i nogle uger (og på Ritz Escoffier i lang tid før det).
2. Han delte opskriften på sin Instagram-konto, og jeg ville selvfølgelig prøve den.
3. Det er en vendéensisk brioche, lavet med tyk fløde, ultra blød og strækbar, og som holder sig godt i flere dage.
4. Jeg anbefaler selvfølgelig at bruge ingredienser af høj kvalitet, for mig er det smør og fløde fra Bresse (det vil påvirke smagen og den endelige tekstur af brioche).
5. Hvis du ønsker at opbevare den i flere dage, så husk altid at pakke den godt ind, og hvis muligt opbevare den i en brødkasse (linket til min findes nedenfor).
6. I værste fald, 30-40 sekunder i mikrobølgeovnen med et glas vand eller i skiver i brødristeren, og du vil nyde den selv 5 eller 6 dage efter bagningen Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef robot fra Kenwood / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af robotten / kode FLAVIE = 20% rabat på alt tilbehørBrødkasse til opbevaring: henvisningskode FLAVIE10 = 10 rabat på din første ordreForberedelsestid: 30 minutter + minimum 2 timer og 30 minutters hvile + cirka 30 minutters bagetidTil en brioche på cirka 25 cm lang: Ingredienser : hvedemel T45 sukker salt gær tyk fløde 3 æg usaltet smør gylden rom appelsinblomst 1 æg til pensling Opskrift : Bland hvedemelet, den smuldrede gær, sukkeret, saltet, æggene, rommen og appelsinblomsten.
7. Ælt dejen i et par minutter (dejen er ret kompakt, det er normalt, for at gøre den mere smidig har jeg tilføjet den tykke fløde lidt ad gangen under æltningen, mens chefen kun tilsætter den senere, samtidig med smørret).
8. Dejen skal være glat og slippe skålens vægge.
9. Tilsæt derefter smørret skåret i små stykker (samt fløden, hvis du ikke har tilføjet den før).
10. Ælt igen i flere minutter, dejen skal være glat og elastisk, og slippe skålens vægge.
11. Form en kugle, og lad den hæve i 30 minutter ved stuetemperatur.
12. Derefter satte jeg den i køleskabet natten over, men det er ikke obligatorisk, du kan gå direkte til formningen.
13. Form dejen i den ønskede form: kugler i en kageform, en fletning med 3 eller 4 strenge, individuelle dejstykker til en form af mælkebrød... Lad hæve i 2 timer ved stuetemperatur, og pensl derefter brioche med et sammenpisket æg ved hjælp af en pensel.
14. Bag i en forvarmet ovn ved 170°C i cirka en halv time.
15. Lad den køle af, og nyd!

