

Æblekage focaccia

Ingrédients

- 100g sukker
- 25g muscovadosukker
- 50g saltet smør
- 185g smør
- 200g sødmælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel T45
- 2 æg
- 10g salt
- 5 æbler (ca. 700-750g når de er skrællet og udkernet)
- 50g sukker
- 50g saltet smør
- 200g sødmælk
- 15g frisk gær
- 500g hvedemel T45
- 2 æg
- 10g salt
- 50g sukker
- 160g smør
- 25g smør
- 20g muscovadosukker

Préparation

1. Efteråret, hos mig, minder altid om duften af brioche, kanel og æbler.
2. I år har jeg haft lyst til at samle det hele i en ny opskrift, en brioche med karameliserede æbler à la focaccia; en stor plade til at dele til morgenmad eller eftermiddagste, med en cappuccino eller en kop te for at fuldende det hele.
3. Hvis du pakker den godt ind med plastfolie, holder brioche sig rigtig godt i flere dage, det er nok at varme den i et par sekunder i mikrobølgeovnen, men du kan også reducere mængderne og dele opskriften i to.
4. Til denne opskrift har jeg brugt min bedste hjælper i køkkenet, min Cooking Chef fra Kenwood.
5. Den har taget sig af æltningen og hævnningen af dejen, skæringen og bagningen af de karameliserede æbler.
6. Med koden FLAVIE får du 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef.
7. I denne opskrift har jeg brugt brunoise-tilbehøret (det er en del af dem, jeg bruger mest sammen med blenderen, mini-hakkeren og pastamaskinen).
8. Med den samme kode (FLAVIE) får du også 20% rabat på alle tilbehør (også kompatible med andre Kenwood-maskiner) / kommercielt samarbejde.

9. Indkøbsliste : 5 æbler sukker muscovadosukker saltet smør smør En spiseskefuld vaniljeekstrakt Valgfrit: lidt kanelpulver sødmælk frisk gær hvedemel T45 2 æg salt Forberedelsestid: 50 minutter + minimum 2 timers hvile + 25 minutters bagning Til en stor plade på ca.
10. 40x30cm : De karameliserede æbdestykker : 5 æbler (ca.
11. 700- når de er skrællet og udkernet) sukker saltet smør En spiseskefuld vaniljeekstrakt Valgfrit: lidt kanelpulver Skræl æblerne og skær dem i tern (jeg har brugt brunoise-tilbehøret fra min cooking chef).
12. Steg dem i en pande, mens du rører regelmæssigt med sukker, smør, vanilje og kanel (hvis du bruger en cooking chef, kan du gøre det i skålen ved en temperatur omkring 120°C og røre hver 30.
13. sekund), indtil æblerne er møre og karameliserede.
14. Lad dem køle af.
15. Brioche : sødmælk frisk gær hvedemel T45 2 æg salt sukker smør I bunden af skålen med dejkrogen, bland den smuldrede gær og mælken.
16. Dæk med melet, og tilsæt derefter æggene, sukkeret og saltet.
17. Ælt i ca.
18. 10-15 minutter ved lav hastighed, dejen skal være glat og slippe skålens vægge.
19. Tilsæt smørret skåret i små stykker og ælt igen ved hastighed 2-3, indtil dejen er glat og elastisk.
20. Hævning og bagning : smør muscovadosukker Valgfrit: kanelpulver Hvis du bruger cooking chef, skal du bruge hæveprogrammet til at lade dejen hæve i 1 time.
21. Ellers dækker du skålen og lader dejen hæve til den fordobles i volumen (ca.
22. 1,5 time afhængigt af temperaturen i dit hjem).
23. Derefter rulles dejen ud i en stor smurt bageplade.
24. Lad hæve igen i ca.
25. 1 time.
26. Derefter, ligesom med en focaccia, tryk dine fingre ind i dejen for at lave huller, og dæk derefter med de karameliserede æbler ved at trykke dem let ned i brioche.
27. Tilsæt smørret skåret i små terninger og drys med muscovadosukker (og kanel hvis du ønsker det).
28. Bag i en forvarmet ovn ved 170°C i ca.
29. 25 minutter.
30. Lad den køle af, og skær den i firkanter og nyd!