

Apfelkuchen-Focaccia

Ingrédients

- 100g Zucker
- 25g brauner Zucker
- 50g gesalzene Butter
- 185g Butter
- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 5 Äpfel (ca. 700-750g, geschält und entkernt)
- 50g Zucker
- 50g gesalzene Butter
- 200g Vollmilch
- 15g frische Hefe
- 500g Weizenmehl T45
- 2 Eier
- 10g Salz
- 50g Zucker
- 160g Butter
- 25g Butter
- 20g brauner Zucker

Préparation

1. Der Herbst, bei mir, erinnert immer an den Duft von Brioche, Zimt und Äpfeln.
2. In diesem Jahr hatte ich Lust, all das in einem neuen Rezept zu vereinen, einer Brioche mit karamellisierten Äpfeln im Focaccia-Stil; ein großes Blech zum Teilen zum Frühstück oder zum Snack, mit einem Cappuccino oder einer Tasse Tee, um alles abzurunden.
3. Wenn Sie sie gut mit Frischhaltefolie einwickeln, bleibt die Brioche mehrere Tage frisch, man muss sie nur ein paar Sekunden in der Mikrowelle aufwärmen, aber Sie können auch die Mengen reduzieren und das Rezept halbieren.
4. Für dieses Rezept habe ich meinen besten Küchenhelfer verwendet, meinen Cooking Chef von Kenwood.
5. Er hat das Kneten und das Gehenlassen des Teigs, das Schneiden und das Backen der karamellisierten Äpfel übernommen.
6. Mit dem Code FLAVIE erhalten Sie 3 Zubehörteile Ihrer Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef.
7. In diesem Rezept habe ich das Brunoise-Zubehör verwendet (es gehört zu denjenigen, die ich am häufigsten mit dem thermo-resistenten Mixer, dem Mini-Hacker und der Nudelmaschine benutze).
8. Mit demselben Code (FLAVIE) erhalten Sie auch 20 % Rabatt auf alle Zubehörteile (auch kompatibel mit

anderen Kenwood-Robotern) / kommerzielle Zusammenarbeit.

9. Einkaufsliste: 5 Äpfel Zucker brauner Zucker gesalzene Butter Butter Ein Esslöffel

Vanilleextrakt Optional: etwas Zimt Vollmilch frische Hefe Weizenmehl T45 2 Eier

Salz Vorbereitungszeit: 50 Minuten + mindestens 2 Stunden Ruhezeit + 25 Minuten Backzeit Für ein großes Blech von etwa 40x30cm: Die karamellisierten Apfelwürfel: 5 Äpfel (ca.

10. 700-, geschält und entkernt) Zucker gesalzene Butter Ein Esslöffel Vanilleextrakt Optional: etwas Zimt Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in Würfel (ich habe das Brunoise-Zubehör meines Cooking Chef verwendet).

11. Braten Sie sie unter regelmäßigem Rühren mit Zucker, Butter, Vanille und Zimt an (wenn Sie einen Cooking Chef verwenden, können Sie dies im Behälter bei einer Temperatur von etwa 120 °C tun und alle 30 Sekunden umrühren), bis die Äpfel weich und karamellisiert sind.

12. Lassen Sie abkühlen.

13. Die Brioche: Vollmilch frische Hefe Weizenmehl T45 2 Eier Salz Zucker Butter Mischen Sie im Boden der Schüssel mit dem Knethaken die zerbröckelte Hefe und die Milch.

14. Decken Sie sie mit dem Mehl ab und fügen Sie dann die Eier, den Zucker und das Salz hinzu.

15. Kneten Sie etwa 10-15 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, der Teig sollte glatt sein und sich von den Wänden der Schüssel lösen.

16. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut bei Stufe 2-3, bis der Teig schön glatt und elastisch ist.

17. Das Gehenlassen und Backen: Butter brauner Zucker Optional: Zimt Wenn Sie den Cooking Chef verwenden, nutzen Sie das Gärprogramm des Roboters, um den Teig 1 Stunde gehen zu lassen.

18. Andernfalls decken Sie die Schüssel ab und lassen den Teig auf das doppelte Volumen aufgehen (ca.

19. 1,5 Stunden, je nach Temperatur bei Ihnen).

20. Danach den Teig in eine große, vorher gefettete Form ausrollen.

21. Lassen Sie erneut etwa 1 Stunde gehen.

22. Danach, wie bei einer Focaccia, drücken Sie mit Ihren Fingern hinein, um Löcher zu machen, und bedecken Sie sie mit den karamellisierten Äpfeln, indem Sie sie leicht in die Brioche drücken.

23. Fügen Sie die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzu und bestreuen Sie sie mit dem braunen Zucker (und dem Zimt, wenn Sie möchten).

24. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C etwa 25 Minuten.

25. Lassen Sie abkühlen und schneiden Sie dann in Quadrate und genießen Sie!