

Brio

Ingrédients

- 14g da fre a fermento
- 280g da butero
- 600g da faruno de gruau (400g en la originala recepto)
- 12g da fina salo
- 50g da brun eker
- 230g da ovo

Préparation

1. Nova recepto por brioche, kun bona filanta miko kaj bona butera gusto!
2. Diluigu la fre an fermenton en la lakto.
3. Metu la miksa on en la fundon de la ujo de la roboto kun la kruko.
4. Kovru kun la faruno, la brun ekeron kaj la salon, poste aldonu la ovojn.
5. Amasu ĉi vi havas homogenan, glatan miksa on, kiu aparti as de la muroj de la ujo (5 is 10 minutoj je malalta rapido).
6. Aldonu tiam la buteron kaj da rigu amasadon ĉi la pasto denove aparti as de la muroj de la ujo; la pasto devas esti glata, brila, ne klejka kaj fari la tofon: Kovru la ujon per plastika filmo kaj lasu ripozi 1 horon en la fridujo, poste degazu la paston premante ĝin.
7. Metu la paston reen en la fridujo por la nokto, ĉiam kovrita per filmo.
8. Post kiam la brio oĝ estas formitaj, lasu ilin levi ĉi 1h is 1h30 depende de la temperaturo de la ĉambro.
9. Poste, glazuru ilin per la ovokulmo diluita kun kelkaj gutoj da akvo, poste metu en la anta varmita forno je 150°C dum 45 minutoj por la grandaj pecoj, 20 is 30 minutoj por la pli malgrandaj.
10. Kaj jen, vi povos ĉui la odoron de la brioche kuiranta en la forno, poste ĉui!