

Pomfritkuko fokaĉio

Ingrédients

- 100g da sukero
- 25g da brunŝakero
- 50g da salita butero
- 185g da butero
- 200g da plena lakto
- 15g da freŝa fermento
- 500g da faruno T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 5 pomoj (ĉirkaŭ 700-750g post ŝelado kaj semo-forigo)
- 50g da sukero
- 50g da salita butero
- 200g da plena lakto
- 15g da freŝa fermento
- 500g da faruno T45
- 2 ovojn
- 10g da salo
- 50g da sukero
- 160g da butero
- 25g da butero
- 20g da brunŝakero

Préparation

1. La aŭtuno, ĉe mi, ĉiam evokas la odoron de brioche, kanelo kaj pomoj.
2. Ĉi-jare mi volis kunigi ĉion ĉi en novan recepton, brioche kun karameligitaj pomoj laŭ foccacia; granda plado por dividi ĉe matenmanĝo aŭ posttagmezo, kun kapučino aŭ taso da teo por plibonigi ĉion.
3. Se vi bone envolvas ĝin kun plastfolio, la brioche konserviĝas tre bone dum pluraj tagoj, sufiĉas varmigi ĝin kelkajn sekundojn en la mikroondoj, sed vi ankaŭ povas redukti la kvantojn kaj dividi la recepton je du.
4. Por ĉi tiu recepto mi uzis mian plej bonan aliancanon en kuirejo, mian Cooking Chef de Kenwood.
5. Ĝi zorgis pri miksado kaj levado de la pasto, la tranĉado kaj bakado de la karameligitaj pomoj.
6. Kun la kodo FLAVIE vi ricevas 3 elektojn de akcesoraĵoj donacitaj por la aĉeto de cooking chef.
7. En ĉi tiu recepto mi uzis la brunoise akcesoraĵon (ĝi estas parto de tiuj, kiujn mi uzas plej ofte kun la termorezista blender, la mini hakilo kaj la lamino).
8. Kun la sama kodo (FLAVIE) vi ankaŭ ricevas 20% rabaton sur ĉiuj akcesoraĵoj (kompatibilaj ankaŭ kun aliaj Kenwood robotoj) / komerca kunlaboro.
9. Listo de aĉetoj : 5 pomoj da sukero da brunŝakero da salita butero da butero Unu kulero da vanila ekstrakto Opcie: iom da kanelo en pulvoro da plena lakto da freŝa fermento da faruno T45 2 ovojn da salo Preparotempo: 50 minutoj + minimum 2 horoj da ripozo + 25 minutoj da bakado Por granda plado

de ĉirkaŭ 40x30cm : La kuboĵ de karameligitaj pomoj : 5 pomoj (ĉirkaŭ 700- post ŝelado kaj semo-forigo) da sukero da salita butero Unu kulero da vanila ekstrakto Opcie: iom da kanelo en pulvoro Ŝelu la pomojn kaj tranĉu ilin en kuboĵn (mi uzis la brunoise akcesoraĵon de mia cooking chef).

10. Faru ilin reveni, miksante regule kun la sukero, butero, vanilo kaj kanelo (se vi uzas cooking chef, vi povas fari tion en la uĵo kun temperaturo ĉirkaŭ 120°C kaj miksi ĉiun 30 sekundojn) ĝis vi havas molajn kaj karameligitajn pomojn.

11. Lasu malvarmiĝi.

12. La brioche : da plena lakto da freŝa fermento da faruno T45 2 ovojn da salo da sukero da butero En la fundo de la uĵo kun la kruko, miksu la diseritan fermenton kaj la lakton.

13. Kovru kun la faruno, poste aldonu la ovojn, la sukerojn kaj la salon.

14. Miksu dum ĉirkaŭ 10-15 minutoj je malalta rapido, la pasto devas esti glata kaj apartiĝi de la muroj de la uĵo.

15. Aldonu la buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn kaj miksu denove je rapido 2-3 ĝis la pasto estas bone glata kaj elastika.

16. La levado kaj bakado : da butero da brunŝakero Opcie: kanelo en pulvoro Se vi uzas la cooking chef, uzu la levprogramon de la roboto por levigi la paston dum 1 horo.

17. Alie, kovru la bolon kaj lasu la paston duobligi sian volumon (ĉirkaŭ 1haŭ la temperaturo ĉe vi).

18. Poste, disvastigu la paston en granda plado antaŭe buterita.

19. Lasu denove levi dum ĉirkaŭ 1 horo.

20. Poste, kiel por foccacia, enmetu viajn fingrojn en ĝi por fari truojn, poste kovru kun la karameligitaj pomoj, enmetante ilin iomete en la brioche.

21. Aldonu la buteron tranĉitan en malgrandajn kuboĵn kaj poste pulvori kun la brunŝakero (kaj la kanelo se vi volas).

22. Enfritu en la antaŭvarmigita forno je 170°C dum ĉirkaŭ 25 minutoj.

23. Lasu malvarmiĝi kaj poste tranĉu kvadratojn kaj ĝuu!