

Re a brio o

Ingrédients

- 6g de fre a gisto
- 190g da faruno T45 a gruo
- 25g da sukero
- 3g da salo
- 17g de oran flora esenco
- 2 ovoj
- 120g da butero
- 50g da konfita oran o
- 1 ovo por la vakso

Préparation

1. Post pluraj receptoj de frangipana kuko, necesis ke mi proponu al vi recepton de la re okuko a brio o, la tradicia recepto por Epifanio en Provenco!
2. enerale i estas plenigita kaj/a kovrita per pluraj specoj de konfita oj, sed ar mi ne tre atas tion, mi uzis nur konfita on de oran oj en mia, sed vi povas uzi la konfita ojn de via elekto Krom tio, oran floro kaj perla sukero por tre klasika versio de i tiu januara kuko!
3. Ilaro: Kuirroboto Perforita pleto Preparaj tempo: 45 minutoj + 1 nokto kaj 2h de ripozo + 20 minutoj de kuirado Por unu brio o / 6 is 8 personoj : Ingrediencoj: de fre a gisto da faruno T45 a gruo da sukero da salo La eloj de oran o kaj citrono de oran flora esenco 2 ovoj da butero da konfita oran o Konfita oran o kaj perla sukero por la ornamado 1 ovo por la vakso Recepto: En la kulcujo kun la hoko, metu la disigitan giston.
4. Aldonu la farunon, la sukeron, la elojn, la oran floron, la salon kaj la ovojn.
5. Kneadu dum almena 15 minutoj, is vi atingas paston, kiu detiri as de la flankaj muroj de la kulcujo, tre glata.
6. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn, kaj kneadu denove is la pasto denove detiri as de la flankaj muroj, kaj i formas velon, kiu ne rompi as kiam i etendas.
7. Finfine, aldonu la oran elojn, miksi rapide, formu pilkon, involvu in per plastfilmo kaj metu in en la fridujon dum almena 3 horojn, plej bone tutan nokton.
8. La sekvan tagon, degazu la paston, formu pilkon.
9. Truu in en la mezo kaj vastigu la truon sen rompi la paston is vi atingas kronon.
10. Atentu, ke la truo sufi e grandu, kun la levigado kaj la kuirado, se i estas tro malgranda, i povus fermi i.
11. Aldonu nun la fevon esto premante in en la paston de malsupre.
12. Lasu la paston levi i dum 1h30 is 2 horoj.
13. Poste, vaksu la brio on per bataso ova o.
14. Aldonu perlan sukeron, tiam baku dum 20 minutoj en la anta varmigita forno je 175°C.
15. Lasu malvarmi i, tiam ornamu per konfita oran elo anta ol ui!