

Suolainen makea piirakka Val d'Illiezista

Ingrédients

- 270g jauhoja
- 8g hiivaa
- 15g sokeria
- 175g maitoa
- 5g suolaa
- 50g voita
- 175g kuohukermaa (tai tuplakermaa)
- 40g sokeria
- 15g jauhoja
- 1 muna voiteluun

Préparation

1. Uusi erikoisuus tänään, sveitsiläinen tällä kertaa!
2. Periaatteessa tämä resepti muistutti minua hieman Pohjois-Ranskan ja Belgian sokeripiirakasta, mutta on lopulta melko erilainen (ja myös hyvä!
3.).
4. Tällä hieman erikoisella nimellä, "suolainen makea" Val d'Illiezissä, on itse asiassa makea versio kuten tässä, mutta myös suolainen versio; olen nähnyt melko paljon erilaisia versioita etsiessäni tietoa internetistä, joten yhdistin muutamia lähteitä ja tässä on minun versioni, toivottavasti tarpeeksi uskollinen alkuperäiselle.
5. Vähän voita sisältävä briossitaikina, yksinkertainen kerma päällä (normaalisti Gruyère-kermasta, mutta teemme mitä voimme käytettävissä olevilla välineillä) ja vähän sokeria, niin homma on hoidettu!
6. Sekoita hiiva maidon kanssa.
7. Peitä jauhoilla, suolalla ja sokerilla.
8. Vaivaa noin 10 minuuttia keskinopeudella, kunnes taikina on homogeeninen ja irtoa robotin reunoista.
9. Lisää voin pieninä paloina ja vaivaa uudelleen, kunnes taikina on hyvin homogeeninen ja joustava.
10. Aseta taikina jääkaappiin vähintään 2 tunniksi, parhaiten yön yli.
11. Seuraavana päivänä sekoita hyvin kolme ainesosaa, jotta saat homogeenisen kerman.
12. Paisto: QS ruokosokeria piirakan päälle ripoteltavaksi 1 muna voiteluun Kauli taikina voideltuun ympyrään.
13. Anna sen kohota 1–1,5 tuntia, ja tee sitten sormillasi reikiä siihen, jättäen ympäriinsä reunat.
14. Levitä aiemmin valmistettu kerma päälle, voitele briossi vatkatulla munalla ja ripottele kerma ruokosokerilla.
15. Paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa noin 25 minuuttia, briossin tulee olla kullanuskea ja kerma kypsä.
16. Anna jäähtyä ennen kuin kumoot ja nautit!