

Briossi

Ingrédients

- 14g tuoretta hiivaa
- 280g voita
- 600g vehnäjäuhoja (400g alkuperäisessä reseptissä)
- 12g hienoa suolaa
- 50g ruokosokeria
- 230g munia

Préparation

1. Uusi briossiresepti, jossa on hyvin venyvä sisus ja hyvä voin maku!
2. Liota tuore hiiva maidossa.
3. Aseta seos robotin kulhon pohjalle, jossa on taikinakoukku.
4. Peitä jauhoilla, ruokosokerilla ja suolalla, lisää sitten munat.
5. Vaivaa, kunnes saat homogeenisen, sileän seoksen, joka irtaantuu kulhon reunoista (5-10 minuuttia matalalla nopeudella).
6. Lisää sitten voi ja jatka vaivaamista, kunnes taikina irtaantuu jälleen kulhon reunoista; taikinan tulee olla sileä, kiiltävä, ei tahmea ja tehdä kalvo: Peitä kulho kelmulla ja anna taikinan levätä 1 tunti jääkaapissa, sitten purista taikinaa, jotta se pääsee eroon ilmasta.
7. Pane taikina takaisin jääkaappiin yön yli, aina kelmulla peitettynä.
8. Kun briossit on muotoiltu, anna niiden kohota 1-1,5 tuntia huoneenlämmössä.
9. Sen jälkeen voitele ne kananmunan keltuaisella, johon on sekoitettu muutama tippa vettä, ja paista esilämmitetyssä uunissa 150°C:ssa 45 minuuttia suurille paloille, 20-30 minuuttia pienemmille.
10. Ja voilà, voit nauttia briossin tuoksusta, joka kypsyy uunissa, ja sitten herkutella!