

Vendéen brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g T45-jauhoja
- 80g sokeria
- 8g suolaa
- 20g hiivaa
- 100g paksua kermaa
- 3 munaa
- 120g suolatonta voita
- 15g tummapaahvista rommia
- 20g appelsiinikukkavettä
- 1 muna voiteluun

Préparation

1. Uusi brioche-resepti, kyllä, mutta ei mikä tahansa, sillä se on kokki Olivier Laineen resepti, joka on ollut Ritzin johdossa muutaman viikon (ja Ritz Escoffier -koulussa jo pitkään ennen sitä).
2. Hän jakoi reseptin Instagram-tilillään ja halusin tietenkin kokeilla sitä.
3. Se on vendée-brioche, joka on valmistettu paksusta kermasta, erittäin pehmeä ja venyvä, ja se säilyy hyvin useita päiviä.
4. Suosittelen tietenkin käyttämään laadukkaita raaka-aineita, minulle voita ja Bresse-kermaa (se vaikuttaa briocheen makuun ja lopulliseen koostumukseen).
5. Jos haluat säilyttää sen useita päiviä, muista aina pakata se hyvin ja jos mahdollista, säilyttää se leipälaatikossa (oman leipälaatikon linkki löytyy alla).
6. Pahimmassa tapauksessa 30-40 sekuntia mikroaaltouunissa vesilasin kanssa tai viipaleina paahtimessa, ja nautit siitä jopa 5 tai 6 päivää paistamisen jälkeen Tarvikkeet :Käytin Kenwoodin Cooking Chef -robottia / koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi robotin oston yhteydessä / koodi FLAVIE = 20% alennus kaikista lisävarusteistaLeipälaatikko säilyttämiseen: suosituskoodi FLAVIE10 = 10 alennus ensimmäisestä tilauksestasiValmistusaika: 30 minuuttia + vähintään 2hepoa + noin 30 minuuttia paistoaikaaNoin 25 cm pitkä brioche: Ainekset : T45-jauhoja sokeria suolaa hiivaa paksua kermaa 3 munaa suolatonta voita tummapaahvista rommia appelsiinikukkavettä 1 muna voiteluun Resepti : Sekoita jauhot, murennettu hiiva, sokeri, suola, munat, rommi ja appelsiinikukkavesi.
7. Vaivaa muutama minuutti (taikina on melko tiivistä, se on normaalia, pehmentääksesi sitä lisäsin paksua kermaa vähitellen vaivaamisen aikana, kun taas kokki ei lisää sitä ennen, vaan samanaikaisesti voin kanssa).
8. Taikinan tulee olla sileä ja irrota kulhon reunoista.
9. Lisää sitten voi pieninä paloina (samoin kerma, jos et ole lisännyt sitä aiemmin).
10. Vaivaa uudelleen useita minuutteja, taikinan tulee olla sileä ja joustava, ja irrota kulhon reunoista.
11. Muotoile palloksi, ja anna sen kohota 30 minuuttia huoneenlämmössä.
12. Tämän jälkeen laitoin sen jääkaappiin yön yli, mutta se ei ole pakollista, voit siirtyä suoraan muotoiluun.
13. Muotoile taikina haluamasi muodon mukaan: palloja leipävuokaan, lettejä 3 tai 4 säikeestä, yksittäisiä taikinapaloja maidonpullan muotoon... Anna kohota 2 tuntia huoneenlämmössä ja voitele brioche vatkatulla munalla siveltimen avulla.
14. Paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa noin puoli tuntia.
15. Anna jäähtyä ja nauti!

