

Omenapiirakka foccacia

Ingrédients

- 100g sokeria
- 25g muscovadosokeria
- 50g suolaista voita
- 185g voita
- 200g täysmaitoa
- 15g tuoretta hiivaa
- 500g T45-jauhoja
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 5 omenaa (noin 700-750g kuorittuna ja siemenet poistettuna)
- 50g sokeria
- 50g suolaista voita
- 200g täysmaitoa
- 15g tuoretta hiivaa
- 500g T45-jauhoja
- 2 munaa
- 10g suolaa
- 50g sokeria
- 160g voita
- 25g voita
- 20g muscovadosokeria

Préparation

1. Syksy, kotonani, tuo aina mieleen briossin, kanelin ja omenoiden tuoksun.
2. Tänä vuonna halusin yhdistää kaiken tämän uuteen reseptiin, karamellisoiduilla omenoilla varustettuun briossiin, joka on kuin focaccia; suuri levy jaettavaksi aamiaiseksi tai välipalaksi, cappuccinon tai kupin teetä kanssa täydentämään kokonaisuutta.
3. Jos pakkaat sen hyvin kelmuun, briossi säilyy erittäin hyvin useita päiviä, riittää, että lämmität sitä muutaman sekunnin mikroaaltouunissa, mutta voit myös vähentää määriä ja jakaa reseptin kahteen osaan.
4. Tässä reseptissä käytin parasta liittolaistani keittiössä, Kenwoodin Cooking Chefia.
5. Se huolehti taikinan vaivaamisesta ja kohoamisesta, omenien leikkaamisesta ja karamellisoimisesta.
6. Koodilla FLAVIE saat 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä.
7. Tässä reseptissä käytin brunoise-lisävarustetta (se on yksi niistä, joita käytän eniten yhdessä lämpöä kestävä blenderi, mini-silppurin ja taikinan kaulimen kanssa).
8. Samalla koodilla (FLAVIE) saat myös 20 % alennuksen kaikista lisävarusteista (yhteensopivia myös muiden Kenwood-robottien kanssa) / kaupallinen yhteistyö.
9. Ostoslista : 5 omenaa sokeria muscovadosokeria suolaista voita voita Ruokalusikallinen vaniljaekstraktia Valinnainen: hieman kanelia jauheena täysmaitoa tuoretta hiivaa T45-jauhoja 2 munaa

suolaa Valmistusaika: 50 minuuttia + vähintään 2 tuntia lepotaukoa + 25 minuuttia paistoaikaa Suurelle levyllä, noin 40x30cm: Karamellisoidut omenakuutiot: 5 omenaa (noin 700- kuorittuna ja siemenet poistettuna) sokeria suolaista voita Ruokalusikallinen vaniljaekstraktia Valinnainen: hieman kanelia jauheena Kuori omenat ja leikkaa ne kuutioiksi (käytin Cooking Chefin brunoise-lisävarustetta).

10. Paista niitä sekoittaen säännöllisesti sokerin, voin, vaniljan ja kanelin kanssa (jos käytät Cooking Chefiä, voit tehdä sen kulhossa noin 120 °C lämpötilassa ja sekoittaa joka 30 sekunti) kunnes omenat ovat pehmeitä ja karamellisoituneita.

11. Anna jäähtyä.

12. Briossi: täysmaitoa tuoretta hiivaa T45-jauhoja 2 munaa suolaa sokeria voita Kulhon pohjalle, jossa on taikinakoukku, sekoita murennettu hiiva ja maito.

13. Peitä jauhoilla, lisää sitten munat, sokeri ja suola.

14. Vaivaa noin 10-15 minuuttia matalalla nopeudella, taikinan tulee olla sileää ja irrota kulhon reunoista.

15. Lisää voita pieninä paloina ja vaivaa uudelleen nopeudella 2-3, kunnes taikina on hyvin sileää ja joustavaa.

16. Kohottaminen ja paistaminen: voita muscovadosokeria Valinnainen: kanelia jauheena Jos käytät Cooking Chefiä, käytä robotin kohotusohjelmaa taikinan kohottamiseen 1 tunnin ajan.

17. Muussa tapauksessa peitä kulho ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (noin 1,5 tuntia riippuen lämpötilasta kotonasi).

18. Levitä taikina suureen, etukäteen voideltuun vuokaan.

19. Anna kohota jälleen noin 1 tunti.

20. Sitten, kuten focacciassa, paina sormesi taikinaan tehdäkseksi reikiä, peitä sitten karamellisoiduilla omenoilla työntäen niitä hieman briossin sisään.

21. Lisää voita pieninä kuutioina ja ripottele päälle muscovadosokeria (ja kanelia, jos haluat).

22. Paista esilämmitetyssä uunissa 170 °C:ssa noin 25 minuuttia.

23. Anna jäähtyä ja leikkaa sitten paloiksi ja nauti!