

Almafás focaccia

Ingrédients

- 100g kristálycukor
- 25g barna cukor
- 50g sós vaj
- 185g vaj
- 1 evőkanál vanília kivonat
- 200g teljes tej
- 15g friss élesztő
- 500g T45 liszt
- 2 tojás
- 10g só
- 5 alma (kb. 700-750g, miután meghámoztuk és kimagoztuk)
- 50g kristálycukor
- 50g sós vaj
- 1 evőkanál vanília kivonat
- 200g teljes tej
- 15g friss élesztő
- 500g T45 liszt
- 2 tojás
- 10g só
- 50g cukor
- 160g vaj
- 25g vaj
- 20g barna cukor

Préparation

1. A ősz nálam mindig a briós, a fahéj és az almák illatát idézi.
2. Idén úgy döntöttem, hogy mindezt egy új receptbe gyűjtöm össze, egy karamellizált almás briós foccacia stílusban; egy nagy tál, amit megoszthatunk reggelire vagy uzsonnára, egy cappuccino vagy egy csésze tea kíséretében, hogy tökéletes legyen az élmény.
3. Ha jól becsomagolja frissentartó fóliába, a briós több napig is jól eltartható, elég, ha néhány másodpercig megmelegíti a mikróban, de a mennyiségeket is csökkentheti, és a receptet felezheti.
4. Ehhez a recepthez a legjobb szövetségesemet használtam a konyhában, a Kenwood Cooking Chef-emet.
5. Ő foglalkozott a dagasztással és a tészta kelesztésével, az almák karamellizálásával és felvágásával.
6. A FLAVIE kóddal 3 választható kiegészítőt kap ajándékba egy cooking chef vásárlásakor.
7. Ebben a receptben a brunoise kiegészítőt használtam (ez a leggyakrabban használt kiegészítőim közé tartozik a hőálló turmixgéppel, a mini aprítóval és a nyújtóval együtt).
8. Ugyanezzel a kóddal (FLAVIE) 20% kedvezményt is kap minden kiegészítőre (más Kenwood robotokkal is kompatibilis) / kereskedelmi együttműködés.

9. Bevásárlólista : 5 alma kristálycukor barna cukor sós vaj vaj 1 evőkanál vanília kivonat Opcionális: egy kis őrölt fahéj teljes tej friss élesztő Tiszt 2 tojás só Elkészítési idő: 50 perc + minimum 2 óra pihenés + 25 perc sütés Egy körülbelül 40x30 cm-es nagy tálhoz: A karamellizált almák: 5 alma (kb.
10. 700-, miután meghámoztuk és kimagoztuk) kristálycukor sós vaj 1 evőkanál vanília kivonat Opcionális: egy kis őrölt fahéj Hámozza meg az almákat, és vágja fel kockákra (én a cooking chef brunoise kiegészítőjét használtam).
11. Pirítsa őket folyamatosan kevergetve a cukorral, vajjal, vaníliával és fahéjjal (ha cooking chef-et használ, ezt a tálban 120°C körüli hőmérsékleten, 30 másodpercenként keverve is megteheti), amíg az almák puhák és karamellizáltak nem lesznek.
12. Hagyja kihűlni.
13. A briós: teljes tej friss élesztő Tiszt 2 tojás só cukor vaj A tál aljára morzsolja bele az élesztőt, és öntse rá a tejet.
14. Fedje le a lisztel, majd adja hozzá a tojásokat, a cukrot és a sót.
15. Dagasztja körülbelül 10-15 percig alacsony sebességen, a tésztának simának kell lennie, és el kell válnia a tál falától.
16. Adja hozzá a kis darabokra vágott vaját, és dagassza újra 2-3 sebességen, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz.
17. A kelesztés és a sütés: vaj barna cukor Opcionális: őrölt fahéj Ha a cooking chef-et használja, használja a robot kelesztő programját a tészta 1 órán át történő kelesztésére.
18. Ellenkező esetben fedje le a tálat, és hagyja, hogy a tészta megduplázódjon (kb.
19. 1,5 óra a hőmérséklettől függően).
20. Ezután nyújtsa ki a tésztát egy előre vajazott nagy tálban.
21. Hagyja újra kelni körülbelül 1 órán át.
22. Ezután, mint egy focciánál, nyomja bele az ujjait, hogy lyukakat készítsen, majd fedje le a karamellizált almákkal, enyhén a briósba nyomva.
23. Adja hozzá a kis kockákra vágott vaját, majd szórja meg barna cukorral (és fahéjjal, ha szeretné).
24. Süsd előmelegített 170°C-os sütőben körülbelül 25 percig.
25. Hagyja kihűlni, majd vágjon belőle kockákat, és élvezze!