

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g tepung
- 7g ragi roti segar
- 85g mentega
- 30g gula
- 1 telur
- 10cl susu
- 5g garam

Préparation

1. Berikut di bawah ini adalah resep sarapan pagi yang sempurna, yaitu roti brioche mentega yang luar biasa ditemukan dalam Buku Resep yang Mengguncang oleh Nicolas Paciello.
2. Apa yang lebih baik dari aroma brioche hangat di pagi hari di dapur?
3. Resep ini cepat dan cukup mudah untuk disiapkan, dan Anda akan mendapatkan brioche dengan tekstur empuk dan lembut, jadi ayo coba!
4. Hangatkan sedikit susu, dan larutkan ragi segar di dalamnya.
5. Campurkan tepung, gula, dan garam, lalu tambahkan 1 telur dan sedikit demi sedikit susu.
6. Anda dapat membuat brioche dalam mangkuk mixer dengan pengait, atau dengan menguleni dengan tangan (akan memakan waktu sedikit lebih lama tetapi benar-benar mungkin).
7. Ketika adonan homogen, tambahkan mentega lembut.
8. Ketika adonan brioche terlepas dari dinding mangkuk, bungkus dengan plastik dan letakkan di lemari es selama 2 jam.
9. Selanjutnya, keluarkan udara dari adonan dan bagi menjadi 4 bagian yang sama.
10. Bentuk menjadi bola dan letakkan dalam loyang yang diolesi mentega.
11. Biarkan brioche mengembang hingga tiga kali lipat volumenya (dalam buku dikatakan 1 jam 30 menit tetapi itu bergantung pada suhu ruangan tempat Anda berada, bagi saya sekitar 2 jam).
12. Panaskan oven hingga 200°C.
13. Kocok satu telur dan satu kuning telur, kemudian oleskan campuran ini dengan kuas pada brioche.
14. Panggang di suhu 175°C selama 20 hingga 25 menit.