

Brioche Ritz (François Perret)

Ingrédients

- 20g susu penuh
- 14g ragi roti
- 400g tepung terigu (atau jika tidak ada, tepung T45)
- 50g gula merah
- 1 sejumput garam / garam
- 230g telur (antara 4 dan 5 telur, Anda bisa menggunakan sisa untuk olesan brioche sebelum dipanggang) + mungkin satu telur untuk olesan
- 280g mentega tawar

Préparation

1. Untuk kalian yang lebih tua, mungkin kalian ingat bahwa hampir 2 tahun yang lalu saya memenangkan sebuah kompetisi dengan tema paris-brest yang diselenggarakan oleh sekolah Ritz.
2. Hadiah utama adalah satu malam di Ritz, di mana saya pergi hampir 1 tahun yang lalu.
3. Mengapa saya membicarakan ini lagi?
4. Karena selain malam di hotel, saya juga beruntung bisa mencicipi sarapan, yang termasuk roti brioche terbaik dalam hidup saya, sebuah roti brioche bulat kecil yang sangat sederhana tetapi luar biasa enak.
5. Jadi tentu saja, ketika saya menerima buku François Perret, *Instantes Sucrés au Ritz Paris*, saya langsung bergegas ke resep brioche, dan hanya setelah saya mencampur semua bahan saya menyadari kesalahan besar pada jumlah susu... Jadi saya menambahkan tepung, mentega dan saya mendapatkan brioche yang sangat enak, tetapi bukan yang dari Ritz.
6. Akhirnya, baru-baru ini saat mencari di internet, saya menemukan blog *letabliergourmet*.
7. fr yang memberikan resep dengan jumlah susu yang tepat dan saya pun mencoba!
8. Hasilnya, brioche dengan tekstur yang sangat lembut, dengan rasa mentega yang enak (logis, bukan?)
9. Dengan jumlah mentega dalam resep...) dan sangat empuk.
10. Hancurkan ragi segar ke dalam susu.
11. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan garam, gula, dan telur.
12. Uleni dengan kecepatan rendah hingga mendapatkan adonan yang homogen dan terlepas dari dinding mangkuk (langkah pertama ini memakan waktu sekitar 10 hingga 15 menit).
13. Selanjutnya, tambahkan mentega dan uleni lagi hingga mendapatkan adonan yang halus, elastis, terlepas dari dinding mangkuk dan membentuk lapisan: ia dapat direntangkan tanpa sobek, jaringan gluten terbentuk dengan baik.
14. Bentuk menjadi bola, lalu biarkan brioche Anda mengembang pada suhu ruangan selama 30 menit (ia harus mengembang dengan baik).
15. Degas adonan (tekan untuk mengeluarkan gas), lalu bentuk kembali menjadi bola, bungkus dengan plastik dan tempatkan di lemari es semalaman (jika seperti saya Anda terburu-buru, beberapa jam mungkin cukup).
16. Namun, karena ini adalah brioche yang banyak mentega, akan jauh lebih mudah untuk mengolahnya dalam keadaan dingin.
17. Secara pribadi, saya membiarkannya di lemari es selama 3 atau 4 jam dan saya berhasil membentuknya tetapi dalam hal ini Anda harus cepat agar adonan tidak terlalu hangat).
18. Selanjutnya, potong adonan brioche untuk membuat bentuk yang diinginkan: anyaman, nanterre, mahkota... Saya memilih untuk membentuknya seperti yang saya nikmati saat sarapan di Ritz, dalam bentuk

bola individu.

19. Untuk itu, saya memotong adonan menjadi bola seberat : ambil adonan, pipihkan sedikit dan lipat.
20. Balikkan dan bulatkan dengan telapak tangan untuk mendapatkan bola yang halus.
21. Letakkan bola yang telah diperoleh di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
22. Jangan lupa untuk memberi jarak antar brioche, mereka akan mengembang dengan baik.
23. Jika Anda ingin menambahkan cokelat chip atau lainnya, lakukan saat mengolah adonan, sebelum membulatkan brioche.
24. Oleskan lapisan tipis olesan menggunakan kuas pada setiap brioche agar tidak mengering.
25. Biarkan brioche mengembang pada suhu ruangan selama sekitar 1 jam 30 menit (sesuaikan dengan suhu, 1 jam mungkin cukup jika sangat panas).
26. Selanjutnya, oleskan lapisan kedua olesan pada brioche dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 menit (sesuaikan tentu saja dengan bentuk yang Anda pilih, untuk brioche besar kurangi sedikit suhu dan tingkatkan waktu memasak).
27. Biarkan sedikit dingin, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com