

# Brioche

## Ingrédients

- 14g ragi segar
- 280g mentega
- 600g tepung terigu (400g dalam resep asli)
- 12g garam halus
- 50g gula merah
- 230g telur

## Préparation

1. Resep baru brioche, dengan tekstur yang lembut dan rasa mentega yang enak!
2. Larutkan ragi segar dalam susu.
3. Tempatkan campuran di dasar wadah robot yang dilengkapi dengan kait.
4. Tutupi dengan tepung, gula merah, dan garam, lalu tambahkan telur.
5. Uleni hingga mendapatkan campuran yang homogen, halus, yang terlepas dari dinding mangkuk (5 hingga 10 menit dengan kecepatan rendah).
6. Tambahkan mentega dan terus uleni hingga adonan terlepas kembali dari dinding mangkuk; adonan harus halus, mengkilap, tidak lengket, dan membentuk lapisan tipis: Tutupi mangkuk dengan plastik wrap dan biarkan selama 1 jam di lemari es, lalu tekan adonan untuk mengeluarkan udara.
7. Masukkan kembali adonan ke dalam lemari es semalaman, tetap tertutup plastik.
8. Setelah brioche dibentuk, biarkan mengembang selama 1 hingga 1,5 jam tergantung pada suhu ruangan.
9. Kemudian, olesi dengan kuning telur yang dicampur dengan beberapa tetes air, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C selama 45 menit untuk bagian yang besar, 20 hingga 30 menit untuk yang lebih kecil.
10. Dan voilà, Anda akan dapat menikmati aroma brioche yang dipanggang di oven, lalu menikmati hidangan ini!