

Focaccia pai apel

Ingrédients

- 100g gula pasir
- 25g gula merah
- 50g mentega asin
- 185g mentega
- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung T45
- 2 telur
- 10g garam
- 5 apel (sekitar 700-750g setelah dikupas dan dibuang bijinya)
- 50g gula pasir
- 50g mentega asin
- 200g susu penuh
- 15g ragi segar
- 500g tepung T45
- 2 telur
- 10g garam
- 50g gula
- 160g mentega
- 25g mentega
- 20g gula merah

Préparation

1. Musim gugur, di tempat saya, selalu mengingatkan pada aroma roti brioche, kayu manis, dan apel.
2. Tahun ini saya ingin menggabungkan semua itu dalam resep baru, roti brioche dengan apel karamel gaya focaccia; sebuah loyang besar untuk dibagikan saat sarapan atau camilan, dengan cappuccino atau secangkir teh untuk melengkapi semuanya.
3. Jika Anda membungkusnya dengan baik menggunakan plastik pembungkus, roti brioche dapat disimpan dengan baik selama beberapa hari, cukup panaskan beberapa detik di microwave, tetapi Anda juga bisa mengurangi jumlah bahan dan membagi resep menjadi dua.
4. Untuk resep ini saya menggunakan sekutu terbaik saya di dapur, Cooking Chef dari Kenwood.
5. Dia mengurus pengulian dan fermentasi adonan, pemotongan, dan pemanggangan apel karamel.
6. Dengan kode FLAVIE Anda mendapatkan 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef.
7. Dalam resep ini saya menggunakan aksesoris brunoise (ini adalah salah satu yang paling sering saya gunakan bersama blender tahan panas, chopper mini, dan penggulung adonan).
8. Dengan kode yang sama (FLAVIE) Anda juga mendapatkan diskon 20% untuk semua aksesoris (juga kompatibel dengan robot Kenwood lainnya) / kolaborasi komersial.
9. Daftar belanja : 5 apel gula pasir gula merah mentega asin mentega Satu sendok makan ekstrak

vanila Opsional: sedikit bubuk kayu manis susu penuh ragi segar tepung T45 2 telur garam Waktu persiapan: 50 menit + minimal 2 jam istirahat + 25 menit pemanggangan Untuk loyang besar sekitar 40x30cm : Dadu apel karamel : 5 apel (sekitar 700- setelah dikupas dan dibuang bijinya) gula pasir mentega asin Satu sendok makan ekstrak vanila Opsional: sedikit bubuk kayu manis Kupas apel dan potong dadu (saya menggunakan aksesoris brunoise dari cooking chef saya).

10. Tumis apel sambil diaduk secara teratur dengan gula, mentega, vanila, dan kayu manis (jika Anda menggunakan cooking chef, Anda bisa melakukannya di dalam mangkuk dengan suhu sekitar 120°C dan aduk setiap 30 detik) hingga apel menjadi lembut dan karamel.
11. Biarkan dingin.
12. Roti brioche : susu penuh ragi segar tepung T45 2 telur garam gula mentega Di dasar mangkuk yang dilengkapi dengan kait, campurkan ragi yang dihangatkan dan susu.
13. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan telur, gula, dan garam.
14. Uleni selama sekitar 10-15 menit dengan kecepatan rendah, adonan harus halus dan terlepas dari dinding mangkuk.
15. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan uleni lagi dengan kecepatan 2-3 hingga adonan menjadi sangat halus dan elastis.
16. Fermentasi dan pemanggangan : mentega gula merah Opsional: bubuk kayu manis Jika Anda menggunakan cooking chef, gunakan program fermentasi robot untuk membuat adonan mengembang selama 1 jam.
17. Jika tidak, tutup mangkuk dan biarkan adonan mengembang dua kali lipat (sekitar 1,5 jam tergantung suhu di rumah Anda).
18. Kemudian, giling adonan di dalam loyang besar yang sudah diolesi mentega.
19. Biarkan mengembang lagi selama sekitar 1 jam.
20. Kemudian, seperti pada focaccia, tekan jari Anda ke dalam adonan untuk membuat lubang, lalu tutupi dengan apel karamel dengan sedikit menekannya ke dalam roti brioche.
21. Tambahkan mentega yang dipotong dadu kemudian taburi dengan gula merah (dan kayu manis jika Anda mau).
22. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar 25 menit.
23. Biarkan dingin lalu potong menjadi kotak-kotak dan nikmati!