

Brioche dengan mascarpone

Ingrédients

- 500g tepung
- 2 telur
- 130g susu
- 275g mascarpone
- 70g gula
- 15g ragi segar
- 10g garam
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Apakah Anda pernah memiliki sisa mascarpone yang banyak setelah menggunakan sedikit untuk sebuah resep?
2. Saya sering mengalaminya, dan sebagai variasi dari tiramisu, saya mencoba untuk membuat resep brioche tanpa mentega, tetapi dengan mascarpone!
3. Hasilnya adalah brioche yang super empuk, sedikit lebih asam daripada brioche dengan mentega tradisional tetapi sama enaknya :D Tekniknya persis sama, uleni tanpa mascarpone kemudian dengan, biarkan mengembang pada suhu ruangan lalu dinginkan sebelum dibentuk, dibiarkan mengembang, dan dipanggang.
4. Sebagai info, saya pikir brioche ini cocok dengan hidangan asin, Anda bisa menggunakan resep ini untuk membuat roti burger misalnya!
5. Untuk versi brioche yang lebih klasik, Anda bisa menambahkan gula kasar, choco chip.
6. Dalam mangkuk mixer dengan kail adonan, letakkan susu dan ragi segar yang sudah dihancurkan.
7. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan telur, gula, dan garam.
8. Uleni selama 5 hingga 10 menit dengan kecepatan rendah, hingga adonan menjadi homogen dan terlepas dari dinding mangkuk.
9. Tambahkan mascarpone, lalu uleni lagi setidaknya 10 hingga 15 menit, hingga adonan menjadi elastis dan terlepas lagi dari dinding mangkuk.
10. Kemudian, bentuk adonan menjadi bola, dan biarkan mengembang selama 30 menit pada suhu ruangan.
11. Setelah 30 menit, masukkan adonan ke dalam kulkas minimal selama 30 menit, tetapi Anda juga dapat seperti saya membiarkannya semalaman.
12. Penting agar adonan cukup dingin untuk dibulatkan dan dibentuk.
13. Setelah istirahat di kulkas, Kempiskan adonan dan bagi adonan menjadi bola-bola (saya membuat 60 hingga) sesuai bentuk yang Anda inginkan untuk brioche Anda; saya membuat 6 bola yang saya masukkan ke dalam loyang ukuran 20*8*8, 7 bola yang saya masukkan ke dalam cincin berdiameter 18cm, dan 3 bola individual.
14. Untuk pembulatan brioche, saya menyertakan foto di bawah, setelah bagian dipotong, ambil satu, ratakan, lipat, balik hingga bagian kunci di bawah dan bulatkan dengan telapak tangan untuk mendapatkan bola adonan yang halus.
15. Biarkan mereka mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit pada suhu ruangan, lalu olesi dengan telur kocok sebelum dimasukkan ke oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 hingga 15 menit untuk yang individual dan 20 hingga 25 menit untuk brioche yang besar.
16. Biarkan hangat, keluarkan dari cetakan dan nikmati!

