

Brioche raja

Ingrédients

- 6g ragi segar
- 190g tepung T45 atau tepung gurih
- 25g gula
- 3g garam
- 17g aroma air bunga jeruk
- 2 telur
- 120g mentega
- 50g jeruk manisan
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Setelah beberapa resep galette frangipane, saya harus menawarkan kepada Anda resep kue atau brioche des rois, resep tradisional epifani di Provence!
2. Secara umum, itu diisi dan/atau dilapisi dengan beberapa buah-buahan kering yang berbeda, karena saya tidak terlalu suka, saya hanya meletakkan jeruk kering di milikku, tetapi Anda dapat menggunakan buah-buahan kering pilihan Anda. Selain itu, air bunga jeruk dan gula mutiara untuk versi yang sangat klasik dari kue Januari ini!
3. Perlengkapan: Mikser Lempeng berlubang. Waktu persiapan: 45 menit + 1 malam dan 2 jam istirahat + 20 menit memasak. Untuk satu brioche / 6 hingga 8 orang: Bahan-bahan: ragi segar, tepung T45 atau tepung gurih, gula, garam. Kulit satu jeruk dan satu lemon, aroma air bunga jeruk, 2 telur, mentega, jeruk manisan. Jeruk manisan dan gula mutiara untuk dekorasi. 1 telur untuk olesan. Resep: Di wadah mikser yang dilengkapi dengan pengait, letakkan ragi yang telah dihancurkan.
4. Tambahkan tepung, gula, kulit jeruk, air bunga jeruk, garam, dan telur.
5. Uleni setidaknya selama 15 menit, hingga mendapatkan adonan yang terlepas dari sisi wadah, sangat halus.
6. Tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil, lalu uleni kembali hingga adonan kembali terlepas dari sisi, dan membentuk lapisan tipis yang tidak robek saat ditarik.
7. Terakhir, tambahkan kulit jeruk, campur cepat, lalu bentuk menjadi bola, tutup dengan plastik dan letakkan di kulkas selama minimal 3 jam, paling baik semalaman.
8. Keesokan harinya, kempiskan adonan, bentuk menjadi bola.
9. Buat lubang di tengahnya dan perbesar lubang tanpa merobek adonan hingga mendapatkan mahkota.
10. Pastikan lubangnya cukup besar, dengan fermentasi dan memasak jika terlalu kecil maka bisa menutup kembali.
11. Pada saat ini tambahkan fève dengan memasukkan ke dalam adonan dari bawah.
12. Biarkan adonan fermentasi selama 1,5 hingga 2 jam.
13. Kemudian, olesi brioche dengan telur kocok.
14. Tambahkan gula mutiara, lalu panggang selama 20 menit di oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 175°C.
15. Biarkan dingin, lalu hiasi dengan kulit jeruk manisan sebelum menikmatinya!