

Appelgebak focaccia

Ingrédients

- 100g suiker
- 25g bruine suiker
- 50g gezouten boter
- 185g boter
- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g T45 bloem
- 2 eieren
- 10g zout
- 5 appels (ongeveer 700-750g eenmaal geschild en ontpit)
- 50g suiker
- 50g gezouten boter
- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g T45 bloem
- 2 eieren
- 10g zout
- 50g suiker
- 160g boter
- 25g boter
- 20g bruine suiker

Préparation

1. De herfst, bij mij, roept altijd de geur op van brioche, kaneel en appels.
2. Dit jaar had ik zin om al deze smaken te combineren in een nieuw recept, een brioche met gekarameliseerde appels op zijn focaccia; een grote plaat om te delen bij het ontbijt of de snack, met een cappuccino of een kop thee om het geheel af te maken.
3. Als je het goed verpakt met plasticfolie, blijft de brioche meerdere dagen goed, je hoeft het alleen maar een paar seconden in de magnetron op te warmen, maar je kunt ook de hoeveelheden verminderen en het recept halveren.
4. Voor dit recept heb ik mijn beste vriend in de keuken gebruikt, mijn Cooking Chef van Kenwood.
5. Hij heeft het kneden en laten rijzen van het deeg, het snijden en het bakken van de gekarameliseerde appels verzorgd.
6. Met de code FLAVIE krijg je 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef.
7. In dit recept heb ik de brunoise-accessoire gebruikt (het is een van de meest gebruikte accessoires samen met de thermoresistente blender, de mini hakker en de pastamaker).
8. Met dezelfde code (FLAVIE) krijg je ook 20% korting op alle accessoires (ook compatibel met andere Kenwood robots) / commerciële samenwerking.

9. Bo shoppinglijst : 5 appels suiker bruine suiker gezouten boter boter Een eetlepel vanille-extract Optioneel: een beetje gemalen kaneel volle melk verse gist T45 bloem 2 eieren zout Bereidingstijd: 50 minuten + minimaal 2 uur rust + 25 minuten bakken Voor een grote plaat van ongeveer 40x30cm : De gekarameliseerde appelblokjes : 5 appels (ongeveer 700- eenmaal geschild en ontpit) suiker gezouten boter Een eetlepel vanille-extract Optioneel: een beetje gemalen kaneel Schil de appels en snijd ze in blokjes (ik heb de brunoise-accessoire van mijn cooking chef gebruikt).
10. Bak ze in een pan terwijl je regelmatig roert met de suiker, de boter, de vanille en de kaneel (als je een cooking chef gebruikt, kun je dit in de kom doen met een temperatuur rond de 120°C en elke 30 seconden roeren) tot de appels zacht en gekarameliseerd zijn.
11. Laat afkoelen.
12. De brioche : volle melk verse gist T45 bloem 2 eieren zout suiker boter Meng in de kom met de haak de verkrumelde gist en de melk.
13. Bedek met de bloem, voeg dan de eieren, de suiker en het zout toe.
14. Kneed ongeveer 10-15 minuten op lage snelheid, het deeg moet glad zijn en van de wanden van de kom loskomen.
15. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed opnieuw op snelheid 2-3 tot het deeg goed glad en elastisch is.
16. De rijzing en het bakken : boter bruine suiker Optioneel: gemalen kaneel Als je de cooking chef gebruikt, gebruik dan het rijzingsprogramma van de robot om het deeg 1 uur te laten rijzen.
17. Anders, bedek de kom en laat het deeg in volume verdubbelen (ongeveer 1,5 uur afhankelijk van de temperatuur bij jou).
18. Rol het deeg vervolgens uit in een grote, eerder ingevette schaal.
19. Laat opnieuw rijzen gedurende ongeveer 1 uur.
20. Vervolgens, zoals bij een foccacia, druk je je vingers erin om gaten te maken, bedek met de gekarameliseerde appels door ze lichtjes in de brioche te duwen.
21. Voeg de in kleine blokjes gesneden boter toe en bestrooi met de bruine suiker (en de kaneel als je dat wilt).
22. Bak in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer 25 minuten.
23. Laat afkoelen en snijd in vierkantjes en geniet ervan!