

Søt saltpai fra Val d'Illeiez

Ingrédients

- 270g hvetemel
- 8g gjær
- 15g sukker
- 175g melk
- 5g salt
- 50g smør
- 175g hel flytende krem (eller dobbelt krem)
- 40g sukker
- 15g mel
- 1 egg for pensling

Préparation

1. En ny spesialitet i dag, sveitsisk denne gangen!
2. I prinsippet fikk denne oppskriften meg til å tenke litt på sukkerpai fra nord i Frankrike og Belgia, men den er til slutt ganske forskjellig (og også god!
3.).
4. Med dette litt merkelige navnet, «salée sucrée» fra Val d'Illeiez, finnes det faktisk en søt versjon som her, men også en salt versjon; jeg har sett mange forskjellige versjoner mens jeg gjorde research på internett, så jeg har kombinert noen kilder, og her er min versjon, som jeg håper er ganske tro mot originalen.
5. En lite smørfylt brioche-deig, en veldig enkel krem på toppen (normalt med dobbelt krem fra Gruyère, men man gjør som man kan med det man har) og litt sukker, så er det gjort!
6. Jeg anbefaler spesielt denne oppskriften til frokost med en god kaffe, selv om den også smaker veldig godt til enhver annen tid på dagen Forberedelsestid: 30 minutter + hvile + stekingFor en sirkel på 22 til 24 cm:Deigen: hvetemel gjær sukker melk salt smørBland gjæren med melken.
7. Dekk med hvetemelet, saltet og sukkeret.
8. Kna i omtrent 10 minutter på middels hastighet til du har en homogen deig som slipper kantene på maskinen.
9. Legg til smøret kuttet i små biter og kna igjen til du har en godt homogen og elastisk deig.
10. Plasser deigen i kjøleskapet i minimum 2 timer, helst en natt.
11. Fyllet: hel flytende krem (eller dobbelt krem) sukker melDagen etter, bland godt de tre ingrediensene for å få en homogen krem.
12. Steking: QS brunt sukker for å drysse over paien1 egg for penslingRull ut deigen i en smurt sirkel.
13. La den heve i 1 time til 1 time og 30 minutter, og lag hull i den med fingrene, mens du lar en kant rundt.
14. Smør den forberedte kremen over, pensle brioche med et sammenpisket egg og dryss kremen med brunt sukker.
15. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 25 minutter, brioche skal være gyllen og kremen stekt.
16. La den avkjøles før du tar den ut av formen og nyter!