

Brioche

Ingrédients

- 14g fersk gjær
- 280g smør
- 600g hvetemel (400g i den originale oppskriften)
- 12g fint salt
- 50g brunt sukker
- 230g egg

Préparation

1. En ny oppskrift på brioche, med en godt seig krumme og en god smørsmak!
2. Oppløs den ferske gjæren i melken.
3. Plasser blandingen i bunnen av bollen til kjøkkenmaskinen med eltekrok.
4. Dekk med melet, brunt sukker og salt, og tilsett deretter eggene.
5. Elt til du har en jevn, glatt blanding som løsner fra kantene av bollen (5 til 10 minutter på lav hastighet).
6. Tilsett deretter smøret og fortsett å elte til deigen igjen løsner fra kantene av bollen; deigen skal være glatt, skinnende, ikke klissete og danne et slør: Dekk bollen med plastfolie og la den hvile i 1 time i kjøleskapet, og trykk deretter ned deigen for å fjerne luften.
7. Sett deigen tilbake i kjøleskapet over natten, fortsatt dekket med plast.
8. Når brioche er formet, la dem heve i 1 til 1,5 timer avhengig av romtemperaturen.
9. Pensle dem deretter med eggeplommen oppløst i noen dråper vann, og sett dem i en forvarmet ovn på 150°C i 45 minutter for de store bitene, 20 til 30 minutter for de mindre.
10. Og der har du det, du kan nyte lukten av brioche som steker i ovnen, og deretter kose deg!