

Vendéansk brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g hvetemel T45
- 80g sukker
- 8g salt
- 20g gjær
- 100g tykk kremfløte
- 3 egg
- 120g usaltet smør
- 15g gylden rom
- 20g appelsinblomst vann
- 1 egg til pensling

Préparation

1. En ny oppskrift på brioche, ja, men ikke hvilken som helst, siden det er oppskriften til sjef Olivier Laine, som har ledet Ritz i noen uker (og på Ritz Escoffier lenge før det).
2. Han delte oppskriften på sin Instagram-konto, og jeg ønsket selvfølgelig å prøve den.
3. Det er en brioche fra Vendée, laget med tykk kremfløte, ultra myk og seig, og som holder seg godt i flere dager.
4. Jeg anbefaler selvfølgelig å bruke ingredienser av høy kvalitet, for meg er det smør og Bresse-krem (det vil påvirke smaken og den endelige tekturen av brioche).
5. Hvis du ønsker å oppbevare den i flere dager, husk alltid å pakke den godt inn, og hvis mulig, oppbevar den i en brødboks (lenken til min finnes nedenfor).
6. I verste fall, 30-40 sekunder i mikrobølgeovnen med et glass vann eller i skiver i brødristeren, og du vil nyte den selv 5 eller 6 dager etter bakingen Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef-maskin fra Kenwood / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av maskinen / kode FLAVIE = 20% rabatt på alt tilbehørBrødboks for oppbevaring: henvisningskode FLAVIE10 = 10 rabatt på din første bestillingForberedelsestid: 30 minutter + minimum 2t30 hvile + omtrent 30 minutter stekingFor en brioche på omtrent 25 cm lang: Ingredienser : hvetemel T45 sukker salt gjær tykk kremfløte 3 egg usaltet smør gylden rom appelsinblomst vann 1 egg til pensling Oppskrift : Bland hvetemelet, smuldret gjær, sukker, salt, egg, rom og appelsinblomst vann.
7. Kna i noen minutter (deigen er ganske kompakt, det er normalt, for å myke den opp har jeg tilsatt den tykke kremfløten gradvis under knaingen, mens sjefen ikke tilsetter den før etterpå, samtidig med smøret).
8. Deigen skal være glatt og løsne fra bolleveggene.
9. Tilsett deretter smøret kuttet i små biter (samt kremfløten hvis du ikke har tilsatt den før).
10. Kna igjen i flere minutter, deigen skal være glatt og elastisk, og løsne fra bolleveggene.
11. Form en ball, og la den heve i 30 minutter ved romtemperatur.
12. Etter det la jeg den stå i kjøleskapet over natten, men det er ikke obligatorisk, du kan gå direkte til forming.
13. Form deigen i den formen du ønsker: baller i en brødforn, en flette med 3 eller 4 tråder, individuelle emner for en form av melkebolle... La den heve i 2 timer ved romtemperatur, og pensle deretter briocheen med et sammenpisket egg ved hjelp av en pensel.
14. Stek i en forvarmet ovn på 170°C i omtrent en halvtime.
15. La den avkjøles litt, og nyt!