

Eplepai focaccia

Ingrédients

- 100g sukker
- 25g brunt sukker
- 50g saltet smør
- 185g smør
- 200g helmelk
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel T45
- 2 egg
- 10g salt
- 5 epler (ca. 700-750g når de er skrelt og uten kjerner)
- 50g sukker
- 50g saltet smør
- 200g helmelk
- 15g fersk gjær
- 500g hvetemel T45
- 2 egg
- 10g salt
- 50g sukker
- 160g smør
- 25g smør
- 20g brunt sukker

Préparation

1. Høsten, hjemme hos meg, minner alltid om duften av brioche, kanel og epler.
2. I år har jeg hatt lyst til å samle alt dette i en ny oppskrift, en brioche med karamelliserte epler à la focaccia; en stor plate å dele til frokost eller ettermiddagste, med en cappuccino eller en kopp te for å fullføre det hele.
3. Hvis du pakker den godt inn med plastfolie, holder brioche seg veldig godt i flere dager, det er bare å varme den i noen sekunder i mikrobølgeovnen, men du kan også redusere mengdene og dele oppskriften i to.
4. For denne oppskriften har jeg brukt min beste hjelper på kjøkkenet, min Cooking Chef fra Kenwood.
5. Den har tatt seg av eltingen og heving av deigen, kuttingen og steking av de karamelliserte eplene.
6. Med koden FLAVIE får du 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef.
7. I denne oppskriften har jeg brukt brunoise-tilbehøret (det er en av de jeg bruker mest sammen med blenderen som tåler varme, mini hakker og pastamaskinen).
8. Med samme kode (FLAVIE) får du også 20% rabatt på alle tilbehør (kompatible også med andre Kenwood-maskiner) / kommersiell samarbeid.
9. Handleliste : 5 epler sukker brunt sukker saltet smør smør En spiseskje vaniljeekstrakt Valgfritt: litt

kanelpulver helmelk fersk gjær hvetemel T45 2 egg salt Forberedelsestid: 50 minutter + minimum 2 timers hvile + 25 minutters steking For en stor plate på ca.

10. 40x30cm: Karamelliserte epleterninger: 5 epler (ca.

11. 700- når de er skrelt og uten kjerner) sukker saltet smør En spiseskje vaniljeekstrakt Valgfritt: litt kanelpulver Skrell eplene og skjær dem i terninger (jeg har brukt brunoise-tilbehøret til min cooking chef).

12. Stek dem under omrøring med sukker, smør, vanilje og kanel (hvis du bruker en cooking chef, kan du gjøre dette i bollen med en temperatur rundt 120°C og røre hvert 30.

13. sekund) til eplene er møre og karamelliserte.

14. La deg avkjøle.

15. Brioche: helmelk fersk gjær hvetemel T45 2 egg salt sukker smør I bunnen av bollen med eltekrok, bland den smuldrede gjæren og melken.

16. Dekk med hvetemelet, og tilsett deretter eggene, sukkeret og saltet.

17. Elt i ca.

18. 10-15 minutter på lav hastighet, deigen skal være glatt og løsne fra veggene i bollen.

19. Tilsett smøret skåret i små biter og elt igjen på hastighet 2-3 til deigen er glatt og elastisk.

20. Heving og steking: smør brunt sukker Valgfritt: kanelpulver Hvis du bruker cooking chef, bruk heveprogrammet til maskinen for å heve deigen i 1 time.

21. Ellers, dekk bollen og la deigen heve til den dobles i volum (ca.

22. 1,5 timer avhengig av temperaturen hjemme).

23. Deretter, kjevle deigen ut i en stor smurt form.

24. La deigen heve igjen i ca.

25. 1 time.

26. Deretter, som for en focaccia, trykk fingrene ned i deigen for å lage hull, og dekk med de karamelliserte eplene ved å presse dem lett ned i brioche.

27. Tilsett smøret skåret i små terninger og dryss over brunt sukker (og kanel hvis du ønsker).

28. Sett den i en forvarmet ovn på 170°C for ca.

29. 25 minutters steking.

30. La avkjøle litt og skjær i firkanter og nyt!