

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g maki
- 7g drożdży piekarniczych
- 85g masła
- 30g cukru
- 1 jajko
- 10cl mleka
- 5g soli

Préparation

1. Poniżej znajduje się przepis na doskonałe ciasto, przepis na znakomite małe brioszki znaleziony w Zeszytach Przepisów, który zachwyca autorstwa Nicolasa Paciello.
2. Co może być lepszego niż zapach ciepłych brioszek rano w kuchni?
3. Ten przepis jest szybki i dość prosty do przygotowania, a otrzymasz brioszki to delikatnym i miłym w smaku, więc do dzieła!
4. Czas przygotowania: 40 minut + 3 godziny.
5. Podgrzej lekko mleko i rozpuść w nim drożdże.
6. Wymieszaj mąkę, cukier i sól, a następnie dodaj 1 jajko i stopniowo mleko.
7. Możesz przygotować brioszki w misie robota wyposażonego w hak, lub zagniataj ciasto ręcznie (zajmie to nieco więcej czasu, ale jest to całkiem możliwe).
8. Kiedy ciasto jest jednolite, dodaj masło o konsystencji pomady.
9. Kiedy ciasto na brioszki odchodzi od ścianek miski, zawiń je w folię spożywczą i włóż do lodówki na 2h.
10. Następnie odgazuj ciasto i podziel je na 4 równe części.
11. Uformuj kulki i umieść je w natłuszczonej formie do pieczenia.
12. Pozwól brioszkom wyrosnąć, a następnie swój łob to (w książce jest napisane 1,5h, ale to zależy od temperatury pomieszczenia, u mnie to zajęło około 2 godzin).
13. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
14. Ubij jedno jajko i jedno żółtko, a następnie posmaruj tymi mieszanką brioszki za pomocą pędzelka.
15. Piecz w temperaturze 175°C przez 20 do 25 minut.