

Brioszka

Ingrédients

- 14g wie ych dro d y
- 280g mas a
- 600g m ki pszennej (400g w oryginalnym przepisie)
- 12g drobnej soli
- 50g br zowego cukru
- 230g jajek

Préparation

1. Nowy przepis na brioche, z dobrze ci gn cym si łmi szem i dobrym smakiem mas a!
2. Rozpu ł wie e dro d e w mleku.
3. Umie łmieszan k łna dnie misy robota z hakiem.
4. Przykryj m k , br zowym cukrem i sol , a nast pnie dodaj jajka.
5. Wyrabiaj , a łuzyskasz jednolit , g adk łmas , która odchodzi od cianek miski (5 do 10 minut na ma ych obrotach).
6. Nast pnie dodaj mas o i kontynuuj wyrabianie, a łciasto ponownie od czy si łod cianek miski; ciasto powinno by łg adkie, b yszcz ce, nie lepkie i tworzy ł"woal": Przykryj misk łfoli łspo ywcz łi pozostaw na odzin w lodówce, a nast pnie odgazuj ciasto, naciskaj c na nie.
7. Umie łciasto z powrotem w lodówce na noc, zawsze przykryte foli .
8. Po uformowaniu brioche, pozostaw je do wyro ni cia na 1 do 1,odziny w zale no ci od temperatury w pomieszczeniu.
9. Nast pnie posmaruj je ó tkiem rozpuszczonym z kilkoma kroplami wody, a nast pnie piecz w piekarniku nagrzanym do 150°C przez 45 minut dla wi kszych kawa ków, 20 do 30 minut dla mniejszych.
10. I oto, b dziecie mogli cieszy łsi łzapachem brioche piek cej si łw piekarniku, a potem si łrozkoszowa !