

Brioche wendaska (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g mki T45
- 80g cukru
- 8g soli
- 20g drożdży piekarskich
- 100g gstej mietany
- 3 jajka
- 120g masła niesolonego
- 15g rumu amber
- 20g wody różanej
- 1 jajko do posmarowania

Préparation

1. Nowy przepis na brioche, tak, ale nie byle jaki, ponieważ to przepis szefa Oliviera Laine'a, który od kilku tygodni stoi na czele Ritz (a w szkole Ritz Escoffier był ugo przed tym).
2. Podzielił się przepisem na swoim koncie na Instagramie i oczywiście chciał go wypróbować.
3. To brioche z Vendée, na bazie gstej mietany, ultra puszysta i cięgnąca się, która dobrze zachowuje się przez kilka dni.
4. Oczywiście cię polecam u wasz adników wysokiej jako ci, dla mnie masło i mietana z Bresse (to wprawdzie na smak i ostateczną teksturę brioche).
5. Jeśli chcesz przechować ją przez kilka dni, pamiętaj, aby zawsze dobrze ją zapakować, jeśli to możliwe, przechowywać w chlebaku (link do mojego znajduje się poniżej).
6. W najgorszym przypadku, 30-40 sekund w mikrofalówce z szklanką wody lub w kromkach w tosterze i będzie się delektować nawet 6 dni po upieczeniu Sprzęt: Używam mojego robota Cooking Chef od Kenwood / kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie robota / kod FLAVIE = 20% zniżki na wszystkie akcesoria Chlebak do przechowywania: kod polecający FLAVIE10 = 10% zniżki na pierwsze zamówienie Czas przygotowania: 30 minut + minimum 2h30 odpoczynku + około 30 minut pieczenia Dla brioche o długości około 25 cm: Składniki: mki T45 cukru soli drożdży piekarskich gstej mietany 3 jajka masła niesolonego rumu amber wody różanej 1 jajko do posmarowania Przepis: Wymieszaj mki, pokruszone drożdże, cukier, sól, jajka, rum i wodę różaną.
7. Wyrabiaj przez kilka minut (ciasto jest dość twarde, to normalne, aby je zmiekczyć, dodaj stopniowo gstej mietany podczas wyrabiania, podczas gdy szef dodaje ją dopiero później, razem z masłem).
8. Ciasto powinno być gładkie i odchodzić od ścianek miski.
9. Następnie dodaj pokrojone na małe kawałki masła (a także mietany, jeśli nie dodałeś tej wcześniej).
10. Wyrabiaj ponownie przez kilka minut, ciasto powinno być gładkie i elastyczne, i odchodzić od ścianek miski.
11. Uformuj kulę, a następnie pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut w temperaturze pokojowej.
12. Po tym czasie wstaw ją do lodówki na noc, ale nie jest to obowiązkowe, możesz od razu przejść do formowania.
13. Uformuj ciasto według pożądanego kształtu: kulki w formie do ciasta, warkocz z 4 pasm, pojedyncze kawałki na kształt bułki... Pozwól wyrosnąć przez odziny w temperaturze pokojowej, a następnie posmaruj brioche roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzla.
14. Włóż do piekarnika nagrzanego do 170°C na około pół godziny.
15. Pozwól ostygnąć, a następnie delektuj się!

