

Focaccia z jabłkami

Ingrédients

- 100g cukru drobnego
- 25g cukru brązowego
- 50g masła solonego
- 185g masła
- 200g mleka pełnotłustego
- 15g świeżych drożdży
- 500g mąki T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 5 jabłek (około 700-750g po obraniu i wydrążeniu)
- 50g cukru drobnego
- 50g masła solonego
- 200g mleka pełnotłustego
- 15g świeżych drożdży
- 500g mąki T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 50g cukru
- 160g masła
- 25g masła
- 20g cukru brązowego

Préparation

1. Jesień, u mnie, zawsze kojarzy się z zapachem brioche, cynamonu i jabłek.
2. W tym roku miałam ochotę połączyć to wszystko w nowym przepisie, brioche z karmelizowanymi jabłkami w stylu focaccia; duża blacha do dzielenia się na śniadanie lub podwieczorek, z cappuccino lub filiżanką herbaty, aby dopełnić całość.
3. Jeśli dobrze ją zapakujesz w folię spożywczą, brioche zachowa świeżość przez kilka dni, wystarczy ją podgrzać przez kilka sekund w mikrofalówce, ale możesz też zmniejszyć ilości i podzielić przepis na pół.
4. Do tego przepisu użyłam mojego najlepszego sojusznika w kuchni, mojego Cooking Chefa Kenwood.
5. Zajął się wyrabianiem i fermentacją ciasta, krojeniem i pieczeniem karmelizowanych jabłek.
6. Z kodem FLAVIE otrzymujesz 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa.
7. W tym przepisie użyłam akcesorium do brunoise (jest to jedno z tych, które najczęściej używam z blenderem odpornym na ciepło, mini siekaczem i wałkiem do ciasta).
8. Z tym samym kodem (FLAVIE) masz również 20% zniżki na wszystkie akcesoria (kompatybilne również z innymi robotami Kenwood) / współpraca komercyjna.
9. Lista zakupów : 5 jabłek cukru drobnego cukru brązowego masła solonego masła Jedna łyżka ekstraktu waniliowego Opcjonalnie: odrobina cynamonu w proszku mleka pełnotłustego świeżych

drożdży mąki T45 2 jajka soli Czas przygotowania: 50 minut + minimum godziny odpoczynku + 25 minut pieczenia Na dużą blachę o wymiarach około 40x30cm: Kostki karmelizowanych jabłek: 5 jabłek (około 700- po obraniu i wydrążeniu) cukru drobnego masła solonego Jedna łyżka ekstraktu waniliowego Opcjonalnie: odrobina cynamonu w proszku Obierz jabłka i pokrój je w kostkę (użyłam akcesorium do brunoise mojego cooking chefa).

10. Smaż je, regularnie mieszając z cukrem, masłem, wanilią i cynamonem (jeśli używasz cooking chefa, możesz to zrobić w misie w temperaturze około 120°C, mieszając co 30 sekund), aż jabłka będą miękkie i karmelizowane.

11. Pozwól im ostygnąć.

12. Brioche: mleka pełnotłustego świeżych drożdży mąki T45 2 jajka soli cukru masła Na dnie misy z hakiem wymieszaj pokruszone drożdże i mleko.

13. Przykryj mąką, a następnie dodaj jajka, cukier i sól.

14. Wyrabiaj przez około 10-15 minut na małych obrotach, ciasto powinno być gładkie i odchodzić od ścianek misy.

15. Dodaj pokrojone w małe kawałki masło i wyrabiaj ponownie na prędkości 2-3, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.

16. Fermentacja i pieczenie: masła cukru brązowego Opcjonalnie: cynamon w proszku Jeśli używasz cooking chefa, skorzystaj z programu fermentacji robota, aby pozwolić ciastu rosnąć przez godzinę.

17. W przeciwnym razie przykryj miskę i pozwól ciastu podwoić objętość (około 1, godziny w zależności od temperatury w twoim domu).

18. Następnie rozwałkuj ciasto w dużej, wcześniej natłuszczonej formie.

19. Pozwól ponownie rosnąć przez około godzinę.

20. Następnie, jak w przypadku focacci, wciśnij w ciasto palce, aby zrobić dziury, a następnie przykryj karmelizowanymi jabłkami, lekko je wciskając w brioche.

21. Dodaj pokrojone w kostkę masło, a następnie posyp cukrem brązowym (i cynamonem, jeśli chcesz).

22. Włóż do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 25 minut pieczenia.

23. Pozwól ostygnąć, a następnie pokrój w kwadraty i delektuj się!