

Brioszka z mascarpone

Ingrédients

- 500g maki
- 2 jajka
- 130g mleka
- 275g mascarpone
- 70g cukru
- 15g drożdży
- 10g soli
- 1 jajko do smarowania

Préparation

1. Czy zdarzyło Ci się kiedyś zrobić ciasto z mascarpone po przepisie, w którym używa się tego niewiele?
2. Mnie zdarza się to dość często, więc zamiast przygotowywać tiramisu, zdecydowałam się na przepis na brioche bez masła, ale z mascarpone!
3. Otrzymujemy super miękką brioche, nieco bardziej kwaśną niż tradycyjna bułka masłana, ale równie smaczna! Technika jest dokładnie taka sama, najpierw zagniatamy bez mascarpone, potem z, pozostawiamy do wyrównania w temperaturze pokojowej, a następnie w lodówce przed formowaniem, wyrastaniem i pieczeniem.
4. Dla informacji, myślę, że ta brioche doskonale pasuje do słonych kanapek, można użyć tego przepisu do zrobienia bułek do burgerów na przykład!
5. W misie robota kuchennego z hakiem umieść mleko i pokruszone drożdże.
6. Przykryj miskę, a następnie dodaj jajka, cukier i sól.
7. Mieszaj przez 5 do 10 minut na niskich obrotach, a ciasto będzie jednolite i będzie odchodziło od ścianek miski.
8. Dodaj mascarpone, następnie mieszaj ponownie przez co najmniej 10 do 15 minut, a ciasto będzie dobrze elastyczne i znów będzie odchodziło od ścianek miski.
9. Następnie uformuj kulkę i pozostaw ciasto do wyrównania na 30 minut w temperaturze pokojowej.
10. Po 30 minutach włóż ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut, ale można, jak ja, zostawić je na całą noc.
11. Ważne jest, aby ciasto było wystarczająco zimne, aby można było formować kształt.
12. Po odpoczynku w lodówce przebij ciasto i podziel swoje kawałki ciasta (moje ważyły 60g) według kształtów, które chcesz nadać swojej brioche; ja zrobiłam 6 kulek, które umieściłam w formie o wymiarach 20*8*8, 7 kulek, które umieściłam w kole o średnicy 18 cm i 3 kuleczki indywidualne.
13. Do formowania brioche umieściłam poniżej zdjęcie, raz szczegółowo kawałków, trzeba wziąć jeden, rozwałkować, złożyć, odwrócić tak, aby kluczyk był pod spodem i formować trójkąt, aby mieć ładną kulkę ciasta.
14. Pozostaw je do wyrównania przez około godzinę 30 minut w temperaturze pokojowej, następnie posmaruj je roztrzepanym jajkiem przed włożeniem do nagrzanego piekarnika w temperaturze 180°C na 10 do 15 minut dla indywidualnych, a 20 do 25 minut dla brioche do podziału.
15. Pozostaw do ostygnięcia, wyjmij brioche z formy i delektuj się!