

Ciasto Trzech Króli

Ingrédients

- 6g wieych drody
- 190g maki T45 lub maki chlebowej
- 25g cukru
- 3g soli
- 17g aromatu kwiatu pomara czy
- 2 jaja
- 120g mas a
- 50g kandyzowanej pomara czy
- 1 jajko do glazury

Préparation

1. Po kilku przepisach na ciasta z frangipane, musia em zaoferowa łprzepis na ciasto lub brioche des rois, tradycyjny przepis na wi to Trzech Króli w Prowansji!
2. Zazwyczaj jest wype niona i/lub pokryta kilkoma ró nymi kandyzowanymi owocami, poniewa łnie przepadam za nimi, u y em tylko kandyzowanych pomara czy w mojej, ale mo na u y łkandyzowanych owoców wed ug w asnego wyboru łOprócz tego, woda z kwiatu pomara czy i cukier per owy na bardzo klasyczn łwersj łtego styczniowego ciasta!
3. Sprz ł: Robot kuchenny Blacha perforowana Czas przygotowania: 45 minut + 1 noc i odziny odpoczynku + 20 minut pieczenia Na jedn łbrioszk ł/ 6 do 8 osób: Sk adniki: wieych dro d y m ki Tub maki chlebowej cukru soli Skórka z jednej pomara czy i jednej cytryny aromatu kwiatu pomara czy 2 jaja mas a kandyzowanej pomara czy Kandyzowana pomara cza i cukier per owy do dekoracji 1 jajko do glazury Przepis: W misie robota kuchennego wyposa onego w hak, umie łpokruszone dro d e.
4. Dodaj m k , cukier, skórki, wod łz kwiatu pomara czy, sól i jaja.
5. Wyrabiaj ciasto przez co najmniej 15 minut, a łdo uzyskania masy, która oddziela si łod cianek misy, g adkiej.
6. Dodaj mas o pokrojone na ma e kawa ki i ponownie wyrabiaj, a łciasto ponownie oddzieli si łod cianek, a przy rozci ganiu utworzy woal, który si łnie rwie.
7. Na ko cu dodaj skórki pomara czowe, szybko wymieszaj, uformuj kul , owi łfoli łi umie łw lodówce na minimum odziny, najlepiej na noc.
8. Nast pnego dnia usu łpowietrze z ciasta, uformuj kul .
9. Zrób dziurk łw rodku i powi kszej j , nie rozrywaj c ciasta, a łuzyskasz koron .
10. Uwa aj, aby otwór by łwystarczaj co du y, przy podnoszeniu i pieczeniu, je li jest zbyt ma y, mo e si zamkn .
11. W tym momencie dodaj fasol , wciskaj c j łw ciasto od spodu.
12. Pozwól ciastu wyrasta łprzez 1,5 do odzin.
13. Nast pnie posmaruj brioszk łroztrzepanym jajkiem.
14. Dodaj cukier per owy, a nast pnie piecz przez 20 minut w nagrzanym do 175°C piekarniku.
15. Pozwól ostygn , a nast pnie udekoruj skór łkandyzowanych pomara czy przed degustacj !