

Aglon naur foccacia

Ingrédients

- 100g na i sucre semoule
- 25g na i sucre cassonade
- 50g na i beurre salé
- 185g na i beurre
- 200g na i lait entier
- 15g na i levure fraîche
- 500g na i farine T45
- 2 œufs
- 10g na i sel
- 5 pomm (na i 700-750g na i i na i ar i épépinées)
- 50g na i sucre semoule
- 50g na i beurre salé
- 200g na i lait entier
- 15g na i levure fraîche
- 500g na i farine T45
- 2 œufs
- 10g na i sel
- 50g na i sucre
- 160g na i beurre
- 25g na i beurre
- 20g na i sucre cassonade

Préparation

1. Autumn, na nîr, evin na vedui i naur na brioche, na cannelle ar na pomm.
2. I naid hen i na vedui na reunir i na i na recipe, na brioche na pomm caramélisées faen foccacia; na gîr na plaque na share na i peti edregol na i gîr, na i cappuccino na i tas na te na parfae i na.
3. Ma lle emballe i na na vedui na i film na i naur, i brioche na conserves na vedui na i naid, i naid na i réchauffer i na i naid na i micro-ondes, ma lle naid na i diminuer i na quantités ar i naid na i recipe na i.
4. Na i recipe hen i na utilisé i na i na best ally na i cuisine, i na Cooking Chef na Kenwood.
5. I na i na i pétrissage ar i na pousse na i pâte, na i découpe ar i na cuisson na i pomm caramélisées.
6. Na i code FLAVIE lle na 3 accessories na i choice na i na i na i cooking chef.
7. Na i i recipe hen i na utilisé i na accessory na brunoise (i na i na i na i na i na i blender thermo résistant, i na mini hachoir ar i na laminoir).
8. Na i i code (FLAVIE) lle na i 20% na i réduction na i na i accessories (compatible na i na i na i Kenwood) / collaboration commerciale.
9. Liste na i courses : 5 pomm na i sucre semoule na i sucre cassonade na i beurre salé na i beurre Na cuillère na i soupe na i extrait na i vanille Optionnel : i na i cannelle na i poudre na i lait entier na i levure fraîche na i farine T45 2 œufs na i sel Temps na i préparation : 50 minutes + minimum 2 heures na i

repos + 25 minutes na i cuisson Na i gîr na plaque na 40x30cm na i : Les dés na i pomm caramélisées : 5 pomm (na i 700- na i i na i ar i épépinées) na i sucre semoule na i beurre salé Na cuillère na i soupe na i extrait na i vanille Optionnel : i na i cannelle na i poudre Epluchez les pomm ar coupez-les na i dés (i na i utilisé i na accessory na brunoise na i cooking chef).

10. Faites-les revenir na i remuant régulièrement na i sucre, i beurre, i vanille ar i cannelle (ma lle na i utiliser i na cooking chef, lle na i faire na i cuve na i température na i 120°C ar i mélange na i 30 secondes) na i na i pomm tendres ar caramélisées.

11. Laissez refroidir.

12. La brioche : na i lait entier na i levure fraiche na i farine T45 2 œufs na i sel na i sucre na i beurre Na i fond na i cuve munie na i crochet, mélangez i na levure émiettée ar i na lait.

13. Recouvrez na i farine, puis ajoutez i na œufs, i na sucre ar i na sel.

14. Pétrissez pendant i na i 10-15 minutes na i petite vitesse, i na pâte doit être lisse ar se détacher na i parois na i cuve.

15. Ajoutez i na beurre coupé na i petits morceaux ar pétrissez à nouveau na i vitesse 2-3 jusqu'à ce que i na pâte soit bien lisse ar élastique.

16. La pousse ar la cuisson : na i beurre na i sucre cassonade Optionnel : i na i cannelle na i poudre Ma lle na i utiliser i na cooking chef, utilisez i na programme pousse na i robot na i faire pousser i na pâte pendant 1 heure.

17. Sinon, couvrez i na bol ar laissez i na pâte doubler na i volume (na i 1h30 selon i na température na i nîr).

18. Ensuite, étalez i na pâte na i grand plat préalablement beurré.

19. Laissez à nouveau pousser pendant i na i 1 heure.

20. Ensuite, comme na i foccacia, enfoncez i na i doigts dedans na i faire i na trous, puis recouvrez na i pomm caramélisées na i les enfonçant légèrement na i brioche.

21. Ajoutez i na beurre coupé na i petits dés puis saupoudrez na i cassonade (ar i cannelle ma lle na i voulez).

22. Enfournez na i i four préchauffé na i 170°C na i 25 minutes na i cuisson na i.

23. Laissez tiédir puis découpez des carrés ar régalez-vous !