

Kungakrans

Ingrédients

- 6g färsk jäst
- 190g mjöl T45 eller mjöl för gröt
- 25g socker
- 3g salt
- 17g apelsinblomsvatten essens
- 2 ägg
- 120g smör
- 50g kanderad apelsin
- 1 ägg för glans

Préparation

1. Efter flera recept på frangipane-galetter var jag tvungen att erbjuda er ett recept på kungskaka eller kunglig bulle, det traditionella trettondagsreceptet i Provence!
2. Vanligtvis är den fylld och/eller täckt med flera olika kanderade frukter, men eftersom jag inte gillar det särskilt mycket, lade jag bara kanderade apelsiner i min, men ni kan använda de kanderade frukterna ni föredrar. Förutom det, apelsinblomsvatten och pärlsocker för en mycket klassisk version av denna januarikaka!
3. Utrustning: Bakmaskin Perforerad plåt. Förberedelsetid: 45 minuter + 1 natt och 2 timmars vilotid + 20 minuters gräddning. För en brioche / 6 till 8 personer: Ingredienser: färsk jäst, mjöl T45 eller mjöl för gröt, socker, salt. Skal av en apelsin och en citron, apelsinblomsvatten essens, 2 ägg, smör, kanderad apelsin. Kanderad apelsin och pärlsocker för dekoration, 1 ägg för glans. Recept: Placera den smulade jästen i degskålen monterad med kroken på roboten.
4. Tillsätt mjöl, socker, skal, apelsinblomsvatten, salt och ägg.
5. Knåda i minst 15 minuter, tills du får en deg som lossnar från sidoväggarna på skålen, och som är väl slät.
6. Tillsätt det smör som skurits i små bitar, och knåda igen tills degen återigen lossnar från sidoväggarna, och den bildar en hinna som inte rivs när du sträcker den.
7. Lägg slutligen till apelsinskalen, blanda snabbt, forma sedan en boll, filma den och placera den i kylskåpet i minst 3 timmar, helst över natten.
8. Nästa dag, degasera degen, forma en boll.
9. Gör ett hål i mitten och gör hålet större utan att riva degen tills en krona bildas.
10. Se till att hålet är tillräckligt stort, vid jäsning och gräddning kan det om det är för litet stängas igen.
11. Tillsätt vid denna tidpunkt bönan genom att trycka in den underifrån i degen.
12. Låt degen jäsa i 1,5 till 2 timmar.
13. Pensla sedan briochen med ett uppvispat ägg.
14. Tillsätt pärlsocker, baka sedan i 20 minuter i förvärmad ugn vid 175 °C.
15. Låt svalna och dekorera sedan med kanderade apelsinskal innan du njuter!