

Påskbröd (vanilj & choklad)

Ingrédients

- 8g färsk jäst
- 100g helmjölk
- 250g mjöl typ T45
- 30g strösocker
- 1 ägg
- 5g salt
- 1 vaniljstång eller vaniljpulver
- 100g smör
- 70g mörka chokladbitar
- 100g mjölkchoklad
- 40g hel flytande grädde
- 10g mjölk

Préparation

1. I'm happy to help translate the French text into Swedish while preserving the HTML structure.
2. Here is the translated content: Påsk varar hela helgen, så jag ville erbjuda er något annat än dessertrecept.
3. så varför inte ett recept för en lækker frukost eller brunch, rikligt med choklad?
4. Här är resultatet med denna vaniljbröd med chokladbitar, fylld med en mjuk mjölkchokladganache och små chokladägg så klart, det är ju påsk!
5. Men självklart kan du ta bort äggen och göra detta recept när som helst på året, med de ändringar som lockar dig mest: med eller utan vanilj, apelsinblomma, mörka eller ljusa chokladbitar.
6. flera sätt att njuta!
7. Utrustning: Spritsar 8mm spritstipp Brödform Ingredienser: Jag använde Jivara choklad från Valrhona : använd koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
8. I skålen på mixern med krok, häll i mjölken och smula i den färska jästen.
9. Täck med mjölet, och tillsätt sedan socker, vanilj, salt och ägget.
10. Knåda på låg hastighet i några minuter, du bör få en homogen och slät deg som lossnar från skålens kanter.
11. Tillsätt sedan smöret som är skuret i små bitar och fortsätt knåda genom att gradvis öka hastigheten tills smöret är väl inkorporerat och degen åter lossnar från skålens kanter.
12. Den ska vara slät och elastisk.
13. Låt den vila i rumstemperatur i 30 minuter, tillsätt sedan chokladbitarna, forma en boll och lägg den i kylskåpet i minst 3 timmar, gärna över natten.
14. Släpp sedan ut luften ur degen och forma en boll.
15. Placera den i din smörade form och gör ett hål i mitten (för att kunna fylla den efter bakning), och låt sedan briochen jäsa i cirka 1,5 timme (mer eller mindre beroende på rummets temperatur).
16. När briochen har jäst, pensla den med en pensel med blandningen av vispat ägg och grädde.
17. Sätt in i en förvärmad ugn på 190°C för 30 minuters bakning (om nödvändigt, efter 20 minuter kan du täcka briochen med en bit aluminiumfolie så att den inte blir för mörk).
18. Låt den svalna några minuter, lägg sedan upp den och låt den svalna helt.
19. Värm upp mjölken och grädden, häll sedan över den delvis smälta chokladen.
20. Blanda för att få en slät och glansig ganache, och låt den sedan stelna.

21. Sedan, lägg den i en spritspåse med en liten slät spritstipp och fyll briochen.
22. Dekorera med några chokladägg och njut!
23. This translation maintains the HTML format and only translates the French text to Swedish as you requested.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com