

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g mjöl
- 7g färsk jäst
- 85g smör
- 30g socker
- 1 ägg
- 10cl mjölk
- 5g salt

Préparation

1. Här är receptet nedan för den perfekta frukosten, en utmärkt smörbrioche funnen i Nicolas Paciello's rivande receptbok.
2. Finns det något bättre än doften av ljummen brioche på morgonen i köket?
3. Detta recept är snabbt och ganska enkelt att förbereda, och du får en brioche med en trådaktig och smältande inre, så sätt igång!
4. Värm upp mjölken något och lös den färska jästen i den.
5. Blanda mjölet, sockret och saltet och tillsätt sedan 1 ägg och gradvis mjölken.
6. Du kan göra briochen i en mixerskål med krok, eller genom att knåda för hand (det tar lite längre tid men det går utmärkt).
7. När degen är homogen, tillsätt det mjuka smöret.
8. När briochdegen lossnar från skålens kanter, täck den med plast och placera den i kylskåpet i 2 timmar.
9. Sedan, slå ner degen och dela den i ika delar.
10. Forma bollar och placera dem i en smord kakform.
11. Låt briochen jäsa tills den tredubblar sin volym (i boken sägs 1,5 timmar men det beror på temperaturen i rummet du är i, det tog mig cirka 2 timmar).
12. Förvärm ugnen till 200°C.
13. Vispa ett ägg och en äggula, och pensla den sedan över briochen som glaze.
14. Ställ in den i ugnen på 175°C i 20 till 25 minuter.