

Citrons- och hallonbullar

Ingrédients

- 17g färsk jäst
- 200g helmjölk
- 500g T45-mjöl eller högproteinmjöl
- 60g socker
- 10g salt
- 2 ägg
- 170g smör
- 100g strösocker
- 26g majsstärkelse
- 105g citronsaft
- 80g vatten
- 43g äggulor
- 26g smör
- 150 till 200g halloninspiration
- 1 ägg för äggstrykning

Préparation

1. Alla känner till schweiziska bullar, och (nästan) alla älskar dem!
2. I smördegsversion (med croissantdeg) eller i briocheversion (min favorit, supermjuk), är den i sin klassiska version fylld med vaniljkonditorikrämer och chokladbitar för ett mycket läckert resultat.
3. Men eftersom gott inte bara handlar om choklad, ville jag göra en mer somrig version av denna frukostklassiker, med citronkräm och halloninspirerade bitar (samt några färska hallon) istället för choklad.
4. För er som kanske inte känner till det, är halloninspiration en "falsk choklad" gjord av fruktpuré, kakaosmör och socker; det ser ut som choklad och har samma konsistens, men smakar bara hallon (om du är intresserad kan du hitta en länk till halloninspiration samt en kampanjkod i ingrediensavsnittet).
5. Resultatet blir en brioche som är lika mjuk och god, men med en extra touch av syra och frukt Utrustning: Jag använde Kenwood Cooking Chef-robot för att göra detta recept (briochedegen & citronkrämen): med koden FLAVIE, får du 3 tillbehör gratis vid köp av en robot.
6. Om du redan har en Chef-robot och vill skaffa dig tillbehör, ger koden FLAVIE2 dig 15% rabatt på alla tillbehör.
7. (affiliatelänk) Ingredienser: Jag använde halloninspiration från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU ger 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliatelänk).
8. Förberedelse tid: 45 minuter + vila + 12 minuter för bakning För 12 till 15 bullar: Brioche: färsk jäst helmjölk T45-mjöl eller högproteinmjöl socker salt 2 ägg smör Placera jästen och mjölken i mixerbunken utrustad med krok.
9. Täck med mjölet, lägg sedan till äggen, saltet och sockret.
10. Knåda i cirka 10 minuter tills en slät deg bildas som lossnar från bunkens kanter.
11. Tillsätt sedan smör som skurits i små bitar, och knåda igen tills du har en smidig deg som bildar en tunn hinna när den stretchas.
12. Forma degen till en boll, täck den sedan i kylskåpet i minst 3 timmar, helst över natten.
13. Citronkräm: strösocker majsstärkelse Rivet skal från 3 citroner citronsaft vatten äggulor smör Jag gjorde citronkrämen med hjälp av min Cooking Chef som skötte bakningen, men här är stegen för att göra den i kastrull: Vispa äggulorna med sockret och majsstärkelsen, tillsätt citronskalet, sedan vattnet och citronsaften.

14. Tjockna på svag värme under ständig omrörning tills du får en vaniljkrämskonsistens.
15. Ta sedan bort från värmen och låt svalna några minuter, tillsätt sedan smör som skurits i små bitar.
16. Blanda väl (använd en stavmixer vid behov) och täck sedan med plastfolie och kyl den helt i kylskåpet.
17. Jäsning & bakning: 150 till halloninspiration Några färska hallon (valfritt) 1 ägg för äggstrykning För halloninspirationens mängd, bestämmer du själv, jag använde ungefär men jag tyckte att citronen inte kändes tillräckligt så om jag gjorde om det skulle jag bara använda .
18. Efter vilan, tryck ut luften ur degen och rulla ut den till ett rektangel som är cirka 30x60 cm.
19. Lossa citronkrämen och bred ut den över briochen och lämna en remsa på cirka 2 cm bredd i toppen av briochen utan kräm.
20. Tillsätt hackad halloninspiration samt några färska hallon om du vill.
21. Vik den nedre delen av degen uppåt, samtidigt som du lämnar de 2 cm av degen utan kräm obehandlad.
22. Fukta lätt degen utan kräm och vik igen medan du trycker lätt för att försegla degen ordentligt, på detta sätt blir bullarna lättare att hantera.
23. För enklare skärning kan du placera briochepåsen i kylan i några minuter.
24. Skär dina bullar med en stor kniv, jag skar remsor som var cirka 4 cm breda.
25. Placera dem på en bakplåt klädd med bakplåtspapper (se till att vrida den så att förseglingsremsan är under bullen) och låt dem jäsa i cirka 1 timme.
26. Pensla dem sedan med en pensel och ett uppvispat ägg och grädda dem i den förvärmade ugnen vid 180°C i 12 till 15 minuter.
27. Låt dem svalna på galler och njut sedan!