

Söt salt paj från Val d'Illiez

Ingrédients

- 270g mjöl
- 8g jäst
- 15g socker
- 175g mjölk
- 5g salt
- 50g smör
- 175g vispgrädde (eller dubbel grädde)
- 40g socker
- 15g mjöl
- 1 ägg för pensling

Préparation

1. En ny specialitet idag, schweizisk denna gång!
2. I princip fick mig detta recept att tänka lite på sockerpajen från norra Frankrike och Belgien, men är faktiskt ganska annorlunda (och också god!
3.).
4. Med detta lite märkliga namn, "salée sucrée" från Val d'Illiez finns det faktiskt en söt version som här men också en salt version; jag har sett en hel del olika versioner när jag gjorde research på internet, så jag har kombinerat några källor och här är min version, jag hoppas att den är tillräckligt trogen originalet.
5. En lite mindre smörig briochedeg, en mycket enkel grädde på toppen (normalt med dubbel grädde från Gruyère men man gör som man kan med vad man har) och lite socker så är det klart!
6. Jag rekommenderar särskilt detta recept till frukost med en god kaffe, även om den också smakar mycket bra vid andra tidpunkter på dagen Förberedelsestid: 30 minuter + vila + gräddningFör en form på 22 till 24 cm:Degen: mjöl jäst socker mjölk salt smörBlanda jästen med mjölken.
7. Täck med mjölet, saltet och sockret.
8. Knåda i cirka 10 minuter på medelhastighet tills du har en homogen deg som släpper från robotens väggar.
9. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen tills du har en väl homogen och elastisk deg.
10. Placera degen i kylskåpet i minst 2 timmar, helst en natt.
11. Dagen efter, blanda väl de tre ingredienserna för att få en homogen grädde.
12. Gräddningen: QS av farinsocker för att strö över pajen1 ägg för pensling Kavla ut degen i en smord form.
13. Låt den jäsa i 1 timme till 1 timme och 30 minuter, och gör sedan hål i den med dina fingrar, och lämna en kant runtom.
14. Bred ut den förberedda grädden ovanpå, pensla sedan briochedegen med ett uppvispat ägg och strö farinsocker över grädden.
15. Grädda i den förvärmda ugnen på 180°C i cirka 25 minuter, briochedegen ska vara gyllenbrun och grädden ska vara gräddad.
16. Låt svalna innan du tar ut den ur formen och njut!