

Brioche

Ingrédients

- 14g färsk jäst
- 280g smör
- 600g vetemjöl (400g i det ursprungliga receptet)
- 12g fint salt
- 50g farinsocker
- 230g ägg

Préparation

1. En ny brioche-recept, med en härlig seg inre och en god smörsmak!
2. Späd den färska jästen i mjölken.
3. Placera blandningen i botten av skålen på köksmaskinen med degkroken.
4. Täck med mjölet, farinsockret och saltet, och tillsätt sedan äggen.
5. Kna till en homogen, slät blandning som släpper från skålens väggar (5 till 10 minuter på låg hastighet).
6. Tillsätt smöret och fortsätt knåda tills degen återigen släpper från skålens väggar; degen ska vara slät, glansig, icke-klibbig och bilda ett slöja: Täck skålen med plastfolie och låt vila i 1 timme i kylskåpet, och tryck sedan ner degen för att avlägsna luften.
7. Ställ tillbaka degen i kylskåpet över natten, fortfarande täckt med plast.
8. När briocherna är formade, låt dem jäsa i 1 till 1,5 timmar beroende på rumstemperaturen.
9. Pensla dem sedan med äggulan utspädd med några droppar vatten, och grädda i en förvärmad ugn på 150°C i 45 minuter för de större bitarna, 20 till 30 minuter för de mindre.
10. Och där har du det, du kommer att kunna njuta av doften av brioche som grillas i ugnen, och sedan njuta av den!