

Vendéenskt brioche (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g vetemjöl T45
- 80g strösocker
- 8g salt
- 20g jäst
- 100g tjock grädde
- 3 ägg
- 120g osaltat smör
- 15g gyllene rom
- 20g apelsinblomsvatten
- 1 ägg för pensling

Préparation

1. En ny brioche-recept, ja, men inte vilken som helst, eftersom det är receptet från kocken Olivier Laine, som har lett Ritz i några veckor (och på Ritz Escoffier-skolan länge innan dess).
2. Han delade receptet på sitt Instagram-konto och jag ville självklart prova det.
3. Det är en brioche från Vendée, baserad på tjock grädde, ultra mjuk och seg, och som håller sig bra i flera dagar.
4. Jag rekommenderar självklart att använda ingredienser av hög kvalitet, för mig är det smör och Bresse-grädde (det kommer att påverka smaken och den slutliga texturen av brioche).
5. Om du vill förvara den i flera dagar, tänk på att alltid packa den väl och om möjligt förvara den i en brödbox (länken till min finns nedan).
6. I värsta fall, 30-40 sekunder i mikrovågsugnen med ett glas vatten eller i skivor i brödrosten och du kommer att njuta av den även 5 eller 6 dagar efter gräddningen Utrustning :Jag har använt min Kenwood Cooking Chef / kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av roboten / kod FLAVIE = 20% rabatt på alla tillbehörBrödbox för förvaring: rekommendationskod FLAVIE10 = 10 rabatt på din första beställningFörberedelse tid: 30 minuter + minst 2h30 vila + cirka 30 minuter gräddningFör en brioche som är cirka 25 cm lång : Ingredienser : vetemjöl T45 strösocker salt jäst tjock grädde 3 ägg osaltat smör gyllene rom apelsinblomsvatten 1 ägg för pensling Recept : Blanda mjölet, den smulade jästen, sockret, saltet, äggen, romen och apelsinblomsvattnet.
7. Knåda i några minuter (degen är ganska kompakt, det är normalt, för att mjuka upp den har jag tillsatt den tjocka grädden lite i taget under knådningen medan kocken bara tillsätter den efteråt, samtidigt som smöret).
8. Degen ska vara slät och släppa från skålens väggar.
9. Tillsätt då smöret skuret i små bitar (samt grädden om du inte har tillsatt den tidigare).
10. Knåda igen i flera minuter, degen ska vara slät och elastisk, och släppa från skålens väggar.
11. Forma en boll, och låt den jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.
12. Efter det satte jag den i kylskåpet över natten men det är inte obligatoriskt, du kan gå direkt till formningen.
13. Forma degen enligt den form du önskar: bollar i en brödform, en fläta med 3 eller 4 strängar, individuella degbitar för en form av mjölkbröd... Låt jäsa i 2 timmar i rumstemperatur och pensla sedan brioche med ett uppvispat ägg med hjälp av en pensel.
14. Grädda i en förvärmad ugn på 170°C i cirka en halvtimme.
15. Låt svalna och njut!