

Äppelpajfocaccia

Ingrédients

- 100g strösocker
- 25g muscovadosocker
- 50g saltat smör
- 185g smör
- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 5 äpplen (cirka 700-750g när de är skalade och urkärnade)
- 50g strösocker
- 50g saltat smör
- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 50g socker
- 160g smör
- 25g smör
- 20g muscovadosocker

Préparation

1. Hösten, för mig, påminner alltid om doften av brioche, kanel och äpplen.
2. I år har jag velat samla allt detta i ett nytt recept, en brioche med karamelliserade äpplen i foccacia-stil; en stor plåt att dela på till frukost eller eftermiddagsfika, med en cappuccino eller en kopp te för att fullända allt.
3. Om du packar in den väl med plastfolie, håller brioche sig mycket bra i flera dagar, det räcker att värma den några sekunder i mikrovågsugnen, men du kan också minska mängderna och dela receptet på hälften.
4. För detta recept har jag använt min bästa hjälpare i köket, min Cooking Chef från Kenwood.
5. Den har tagit hand om knådningen och jäsningen av degen, skärningen och tillagningen av de karamelliserade äpplena.
6. Med koden FLAVIE får du 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef.
7. I detta recept har jag använt brunoise-tillbehöret (det är en av de jag använder mest tillsammans med den värmetåliga mixern, minihackaren och pastamaskinen).
8. Med samma kod (FLAVIE) får du också 20% rabatt på alla tillbehör (även kompatibla med andra Kenwood-maskiner) / kommersiellt samarbete.
9. Inköpslista : 5 äpplen strösocker muscovadosocker saltat smör smör En matsked vaniljextrakt Valfritt:

lite kanelpulver helmjölk färsk jäst vetemjöl T45 2 ägg salt Förberedelsestid: 50 minuter + minst 2 timmars vila + 25 minuters tillagning För en stor plåt på cirka 40x30cm : Karamelliserade äppelbitar : 5 äpplen (cirka 700- när de är skalade och urkärnade) strösocker saltat smör En matsked vaniljextrakt Valfritt: lite kanelpulver Skala äpplena och skär dem i tärningar (jag har använt brunoise-tillbehöret från min cooking chef).

10. Fräs dem under omrörning med socker, smör, vanilj och kanel (om du använder en cooking chef kan du göra detta i skålen med en temperatur runt 120°C och blanda var 30:e sekund) tills äpplena är mjuka och karamelliserade.

11. Låt svalna.

12. Brioche : helmjölk färsk jäst vetemjöl T45 2 ägg salt socker smör I botten av skålen med degkroken, blanda den smulade jästen och mjölken.

13. Täck med mjölet, tillsätt sedan äggen, sockret och saltet.

14. Knåda i cirka 10-15 minuter på låg hastighet, degen ska vara slät och släppa från skålens väggar.

15. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen på hastighet 2-3 tills degen är riktigt slät och elastisk.

16. Jäsning och tillagning : smör muscovadosocker Valfritt: kanelpulver Om du använder cooking chef, använd robotens jäsprogram för att låta degen jäsa i 1 timme.

17. Annars, täck skålen och låt degen dubbla i volym (ungefär 1,5 timmar beroende på temperaturen hemma).

18. Därefter, kavla ut degen i en stor smord form.

19. Låt jäsa igen i cirka 1 timme.

20. Sedan, precis som för en foccacia, tryck ner dina fingrar i degen för att göra hål, täck sedan med de karamelliserade äpplena genom att trycka dem lätt ner i brioche.

21. Tillsätt smöret skuret i små tärningar och strö över muscovadosockret (och kanelen om du vill).

22. Grädda i en förvärmad ugn på 170°C i cirka 25 minuter.

23. Låt svalna och skär i bitar och njut!