

Mascarponebrioche

Ingrédients

- 500g mjöl
- 2 ägg
- 130g mjölk
- 275g mascarpone
- 70g socker
- 15g färsk jäst
- 10g salt
- 1 ägg för glans

Préparation

1. Har du någonsin haft en stor mängd kvarvarande mascarpone efter ett recept där du bara använde en liten mängd?
2. Det händer mig ganska ofta, och för att variera från tiramisu, bestämde jag mig för att testa ett brödrecept utan smör, men med mascarpone!
3. Resultatet blir en supermjuk brioche, lite syrligare än ett traditionellt smörbaserat bröd men precis lika gott.
4. Tekniken är exakt densamma, knådning utan mascarpone först, sedan med, vilande i rumstemperatur och sedan i kylskåpet före formning, jäsning och bakning.
5. För din information, jag tror att den här briochen passar mycket bra till salta fyllningar, ni kan använda detta recept för att göra hamburgerbröd till exempel!
6. För en mer klassisk briocheversion kan ni lägga till pärlsocker, chokladbitar.
7. Utrustning: Köksmaskin Perforerad plåt Ring 18cm Förberedelsestid: 40 minuter + minst 1 timme vila + bakning
För motsvarande 16 individuella briocher: Ingredienser: mjöl 2 ägg mjölk mascarpone socker färsk jäst salt 1 ägg för glans
Recept: Lägg mjölk och smulad färsk jäst i skålen på maskinen med kroken.
8. Täck med mjöl, tillsätt sedan äggen, sockret och saltet.
9. Knåda i 5 till 10 minuter på låg hastighet, tills du får en homogen deg som lossnar från skålens kanter.
10. Tillsätt mascarponen och knåda igen i minst 10 till 15 minuter, tills du får en mycket elastisk deg som återigen lossnar från skålens kanter.
11. Forma sedan en boll och låt degen jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.
12. Efter 30 minuter, placera degen i kylskåpet i minst 30 minuter, men du kan också lämna den över natten som jag gör.
13. Det viktiga är att degen är tillräckligt kall för att kunna formas och bearbetas.
14. Efter vilan i kylan, avlufta degen och dela dina degbitar (mina vägde 60 till) beroende på vilken form du vill ge din brioche; jag gjorde 6 bollar som jag satte i en 20*8*8 kakform, 7 bollar som jag satte i en 18 cm diameter ring, och 3 individuella bollar.
15. För formningen av briocherna har jag lagt in bilder nedan, när bitarna väl är delade, ta en av dem, rulla ut, vik, vänd så att sömmen är undertill och rulla med handflatan för att få en fin rund boll av deg.
16. Låt jäsa i cirka 1,5 timmar i rumstemperatur, pensla dem sedan med ett vispat ägg innan du bakar dem i en förvärmad ugn på 180°C i 10 till 15 minuter för de individuella och 20 till 25 minuter för de delade briocherna.
17. Låt de svalna något, ta ut briocherna ur formarna och njut!