

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g ya unga
- 7g ya hamira safi ya mkate
- 85g ya siagi
- 30g ya sukari
- 1 yai
- 10cl ya maziwa
- 5g ya chumvi

Préparation

1. Hapo chini kuna kichocheo cha kiamsha kinywa kamili, kichocheo cha brioche nzuri ya siagi kilichopatikana kwenye Kitabu cha mapishi cha Nicolas Paciello.
2. Kuna kitu gani bora zaidi kuliko harufu nzuri ya brioche joto asubuhi jikoni?
3. Kichocheo hiki ni cha haraka na rahisi kabisa kuandaa, na utapata brioche yenye laini na laini, basi anza sasa!
4. Pasha maziwa kidogo, na uyeyushe hamira safi ndani.
5. Changanya unga, sukari na chumvi kisha ongeza yai 1 na polepole maziwa.
6. Unaweza kutengeneza brioche kwenye bakuli la roboti lenye ndoano, au kwa kuikanda kwa mkono (itakuchukua muda zaidi lakini inawezekana kabisa).
7. Wakati unga ni wa aina moja, ongeza siagi laini.
8. Wakati unga wa brioche unapotoka kwenye kuta za bakuli, ufunike na uiweke kwenye friji kwa masaa 2.
9. Baadaye, toa gesi kwenye unga na uugawanye katika vipande 4 sawa.
10. Tengeneza mipira na uiweke kwenye mold ya keki yenye siagi.
11. Acha brioche ikue mpaka itakapokuwa mara tatu ya kiasi (katika kitabu kimeandikwa saa 1 hakini inategemea joto la chumba ulilopo, kwangu mimi ilichukua karibu masaa 2).
12. Washa jiko hadi 200°C.
13. Piga yai moja na kiini kimoja cha yai, kisha paka mchanganyiko huu kwa brashi juu ya brioche.
14. Iweke kwenye oveni kwenye 175°C kwa dakika 20 hadi 25.