

Brioche

Ingrédients

- 14g ya yeasty mpya
- 280g ya siagi
- 600g ya unga wa ngano (400g katika mapishi ya asili)
- 12g ya chumvi finyu
- 50g ya sukari ya kahawia
- 230g ya mayai

Préparation

1. Mapishi mapya ya brioche, yenye mchele mzuri na ladha nzuri ya siagi!
2. Changanya yeasty mpya katika maziwa.
3. Weka mchanganyiko chini ya chombo cha roboti kilichounganishwa na hook.
4. Funika na unga, sukari ya kahawia na chumvi, kisha ongeza mayai.
5. Kanda hadi upate mchanganyiko wa homogenous, laini, unaotenganishwa na kuta za bakuli (dakika 5 hadi 10 kwa kasi ndogo).
6. Ongeza siagi kisha endelea kukanda hadi unga utenganishwe tena na kuta za bakuli; unga unapaswa kuwa laini, yenye kung'ara, isiyo na mtego na kufanya kivuli: Funika bakuli kwa filamu ya chakula na uache ipumzike kwa saa 1 kwenye friji, kisha punguza gesi ya unga kwa kubonyeza juu yake.
7. Rudisha unga kwenye friji usiku mzima, ukiwa umefunikwa na filamu.
8. Mara baada ya brioche kutengenezwa, uache ikue kwa saa 1 hadi 1.
9. 5 kulingana na joto la chumba.
10. Kisha, paka rangi kwa kutumia yai la yai lililochanganywa na matone machache ya maji, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 150°C kwa dakika 45 kwa vipande vikubwa, dakika 20 hadi 30 kwa vidogo.
11. Na sasa, utaweza kufurahia harufu ya brioche inayopika kwenye oveni, kisha ujifurahishe!