

Brioche za pasaka za sungura

Ingrédients

- 15g ya chachu mpya
- 500g ya unga wa ngano au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya chachu mpya
- 500g ya unga wa ngano au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi

Préparation

1. Mwaka jana nilikuwa nimefanya brioche iliyojaa chokoleti/vanilla kwa Pasaka, mwaka huu nimepata hamu ya kujaribu tena lakini wakati huu kubadilisha umbo badala ya ladha.
2. Nimeona video nyingi kwenye mitandao ya kijamii zikiwa na mikate ya chachu yenye umbo la sungura kwa Pasaka, hivyo nikaamua kubadilisha wazo hili na brioche kwa kifungua kinywa cha Pasaka chenye kupendeza zaidi!
3. Vifaa :Nime tumia karatasi ya kupikia yenye mashimo ya Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 itakayotumika wakati wa kujiandikisha kwa euro 10 za bure wakati wa agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
4. Nime tumia Cooking Chef wa Kenwood (pamoja na kachoma) kutengeneza brioche: nambari FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vya bure kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
5. Muda wa maandalizi: dakika 45 + angalau masaa 2h30 ya kupumzika + takriban dakika 30 za kupika Kwa brioche kubwa na ndogo tatu: Orodha ya ununuzi : ya maziwa kamili ya chachu mpya ya unga wa ngano au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Kamba kidogo Hiari: ribbons Unga wa brioche : ya maziwa kamili ya chachu mpya ya unga wa ngano au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika msingi wa chombo cha roboti kilichowekwa na kachoma, mimina maziwa na chachu mpya iliyovunjika.
6. Funika na unga, kisha ongeza mayai, chumvi na sukari.
7. Piga kwa kasi ya chini kwa dakika 10 hadi 15 angalau, au hadi unga uwe wa homogenous na uondoke kwenye kuta za bakuli.
8. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na piga tena kwa angalau dakika 10, unga unapaswa kuwa laini na elastiki na kuondoka kwenye kuta za bakuli.
9. Acha unga upumzike kwa dakika 30 kwenye joto la kawaida, kisha ufunike na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2 (unaweza kuiacha usiku mzima).
10. Kukata na kupika : Kesho, kata unga katika vipande 3 vya kila kimoja na kipande kimoja cha .
11. Kwa kila kipande, tengeneza mpira mrefu na kidogo iliyoshinikizwa.
12. Katakata chini ya mpira kama kwenye picha (itakuwa kwa ajili ya mkia wa pompon wa sungura).
13. Kisha, kata (lakini sio kabisa) pande mbili, tena kama kwenye picha.
14. Pinda pande mbili ili kuunda miguu ya nyuma ya sungura.
15. Kisha, tengeneza mpira na kipande cha kwanza kilichokatwa na uweke katikati ya miguu miwili.

16. Kata tena vipande vidogo kwenye pande.
17. Weka kwenye juu ya sungura ili kuunda masikio.
18. Hatimaye, kata tena vipande vidogo kwenye pande ili sehemu ya mbele ya mwili iwe nyembamba zaidi kuliko nyuma.
19. Kwa vipande hivi, tengeneza mipira ili kuunda miguu ya mbele ya sungura.
20. Maliza na kipande cha kamba kuzunguka kwenye masikio ili kuunda kichwa cha sungura.
21. Kuwa makini usikaze kipande cha kamba kwa sababu unga utaongezeka vizuri.
22. Wakati sungura zako zote ziko tayari, weka kwenye karatasi ya kupikia iliyofunikwa na karatasi ya wax na acha zipande kwa takriban saa 1h30 (zaidi au chini kulingana na joto la jikoni yako).
23. Kisha, weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 20 hadi 25 za kupika kwa brioche ndogo na dakika 30 hadi 35 kwa kubwa zaidi.
24. Acha ipate baridi kisha furahia!