

Brioche ya wafalme

Ingrédients

- 6g ya hamira mbichi
- 190g ya unga wa T45 au wa grua
- 25g ya sukari
- 3g ya chumvi
- 17g ya harufu ya maua ya waridi
- 120g ya siagi
- 50g ya machungwa yaliyokaushwa

Préparation

1. Baada ya mapishi kadhaa ya keki ya frangipane, ilibidi nikupe mapishi ya keki au brioche ya wafalme, mapishi ya jadi ya epifania huko Provence!
2. Kwa kawaida inapambwa na/au kufunikwa na matunda tofauti yaliyokaushwa, kama sipendi sana nimeweka machungwa yaliyokaushwa pekee kwenye yangu, lakini unaweza kutumia matunda yaliyokaushwa unayopenda. Kando na hayo, maji ya waridi na sukari ya lulu kwa toleo la kawaida sana la keki hii ya Januari!
3. Vifaa: Mashine ya kupika mikate Sahani ya kutoboa. Muda wa maandalizi: Dakika 45 + usiku mmoja na 2h za kupumzika + dakika 20 za kupika. Kwa brioche / watu 6 hadi 8: Viungo: ya hamira mbichi ya unga wa T45 au wa grua ya sukari ya chumvi. Maganda ya machungwa na limau ya harufu ya maua ya waridi. Mayai 2 ya siagi ya machungwa yaliyokaushwa. Machungwa yaliyokaushwa na sukari ya lulu kwa mapambo. Yai 1 kwa dorure. Mapishi: Katika bakuli la roboti lenye ndoano, weka hamira iliyovunjika.
4. Ongeza unga, sukari, maganda, maua ya waridi, chumvi na mayai.
5. Piga kwa angalau dakika 15, mpaka upate unga unaojitenga na kuta za bakuli, laini kabisa.
6. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo vidogo, na piga tena mpaka unga ujitenge tena na kuta, na uunde kitambaa ambacho hakichanji unapoivuta.
7. Mwisho ongeza machungwa yaliyokaushwa, changanya haraka, kisha unda mpira, ifunike na uweke kwenye jokofu kwa angalau masaa 3, bora zaidi usiku mmoja.
8. Siku inayofuata, toa hewa kutoka kwa unga, unda mpira.
9. Toboa katikati na posha shimo bila kuchanji unga mpaka upate taji.
10. Wahudumbushe kuwa na shimo kubwa vya kutosha, na kuchanji na kupika ikiwa ni ndogo sana inaweza kujifunga tena.
11. Ongeza kwenye wakati huu kidogo kwa kuitia ndani yake kutoka chini.
12. Viacha vina ka kwa masaa 1h30 mpaka 2.
13. Halafu, pamba brioche na yai lililopigwa.
14. Ongeza sukari ya lulu, kisha iweke kwenye oveni kwa dakika 20 kwenye joto la awali la 175°C.
15. Acha ipoe, kisha ipambe na vipande vya machungwa yaliyokaushwa kabla ya kujifurahisha!