

Brioche

Ingrédients

- 14g ng sariwang lebadura
- 280g ng mantikilya
- 600g ng harina ng gruau (400g sa orihinal na recipe)
- 12g ng pinong asin
- 50g ng asukal na kayumanggi
- 230g ng mga itlog

Préparation

1. Isang bagong recipe ng brioche, na may malambot na laman at masarap na lasa ng mantikilya!
2. Haluin ang sariwang lebadura sa gatas.
3. Ilagay ang halo sa ilalim ng mangkok ng robot na may panghalo.
4. Takpan ng harina, asukal na kayumanggi at asin, pagkatapos ay idagdag ang mga itlog.
5. Masahin hanggang makuha ang isang homogenous na halo, makinis, na humihiwalay mula sa mga pader ng mangkok (5 hanggang 10 minuto sa mababang bilis).
6. Idagdag ang mantikilya at ipagpatuloy ang pagmamasa hanggang ang masa ay muling humiwalay mula sa mga pader ng mangkok; ang masa ay dapat na makinis, nagniningning, hindi malagkit at bumubuo ng veil: Takpan ang mangkok ng plastic wrap at hayaang magpahinga ng 1 oras sa refrigerator, pagkatapos ay i-degas ang masa sa pamamagitan ng pagpindot dito.
7. Ibalik ang masa sa refrigerator para sa magdamag, palaging natatakpan ng plastic.
8. Kapag nahugis na ang mga brioche, hayaang umusbong ang mga ito ng 1 oras hanggang 1 oras at 30 minuto depende sa temperatura ng silid.
9. Pagkatapos, dilaan ang mga ito gamit ang dilaw ng itlog na hinalo sa ilang patak ng tubig, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 150°C sa loob ng 45 minuto para sa malalaking piraso, 20 hanggang 30 minuto para sa mas maliliit.
10. At ayan na, maaari mong tamasahin ang amoy ng brioche na naluluto sa oven, pagkatapos ay mag-enjoy!