

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g un
- 7g taze maya
- 85g tereya ı
- 30g eker
- 1 yumurta
- 10cl süt
- 5g tuz

Préparation

1. A a ıda Nicolas Paciello'nun Yıkıp Geçen Tarif Defteri'nde bulunan mükemmel tereya lı brioche tarifi yer alıyor.
2. Mutfakta sabahları sıcak brioche'un güzel kokusundan daha iyi ne olabilir?
3. Bu tarif hızlı ve hazırlaması oldukça basit, sonuçta lifli ve yumu ak bir brioche elde edeceksiniz, öyleyse ba layın!
4. Sütü hafifçe ısıtın ve içinde taze mayayı çözün.
5. Unu, ekeri ve tuzu karı tırın, ardından 1 yumurta ve yava ça sütü ekleyin.
6. Brioche'u kancası olan bir mikser kabında veya el ile yo urarak yapabilirsiniz (bu biraz daha fazla zaman alabilir, ama tamamen mümkündür).
7. Hamur homojen oldu unda, oda sıcaklı ında yumu atılmı tereya ını ekleyin.
8. Brioche hamuru kabın kenarlarından ayrıldı ında, üzerini streç filmle kaplayın ve 2 saat buzdolabına koyun.
9. Sonrasında, hamurun gazını alın ve 4 e it parçaya bölün.
10. Toplar yapın ve ya lanmı bir kek kalıbına yerle tirin.
11. Brioche'un hacmi üç katına çıkana kadar mayalanmasını bekleyin (kitapta 1,5 saat deniyor ama bulundu unuz odanın sıcaklı ına göre de i ir, benim için yakla ık 2 saat sürdü).
12. Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
13. Bir yumurta ve bir yumurta sarısını çırpın ve ardından fırça ile brioche'un üzerine sürün.
14. 175°C'de 20 ila 25 dakika pi irin.