

Briyo

Ingrédients

- 14g taze maya
- 280g tereya ı
- 600g un (oriđinal tarifte 400g)
- 12g ince tuz
- 50g esmer eker
- 230g yumurta

Préparation

1. Yeni bir brioche tarifi, iyi çeki li bir iç ve güzel bir tereya ı tadı ile!
2. Her zamanki gibi, tarif bir robotla çok daha kolay yapılacak ve açıkçası robot olmadan, tereya ı miktarı göz önüne alındı ında bu brioche'u elle yapmanızı pek önermiyorum, yo urmak için çok fazla zaman harcayacaksınız.
3. Taze mayayı sütte eritiniz.
4. Karı ımı robotun kasesinin dibine yerle tirin.
5. Un, esmer eker ve tuz ile kaplayın, ardından yumurtaları ekleyin.
6. Homojen, pürüzsüz bir karı ım elde edene kadar yo urun, karı ım kasesinin duvarlarından ayrılmalıdır (dü ük hızda 5-10 dakika).
7. Ardından tereya ını ekleyin ve hamur tekrar kasesinin duvarlarından ayrılana kadar yo urmaya devam edin; hamur pürüzsüz, parlak, yapı mayan ve örtü olu turmalıdır: Kaseyi streç film ile kaplayın ve buzdolabında 1 saat dinlendirin, ardından hamuru üzerine bastırarak gazını çıkarın.
8. Hamuru bir gece boyunca buzdolabında bırakın, her zaman streç film ile kaplı.
9. Ertesi gün, brioche'u istedi iniz gibi ekillendirin: ben 'lık on kadar top yaptım ve geri kalanını bir örgü brioche yapmak için kullandım, ama topları kek kalıplarına yerle tirebilir, ba lı brioche'lar yapabilirsiniz.
10. Brioche'lar ekillendirildikten sonra, oda sıcaklı ına ba lı olarak 1 ila 1,5 saat kabarmaya bırakın.
11. Ardından, yumurta sarısını birkaç damla su ile seyreltip üzerine sürün, sonra önceden ısıtılmı 150°C fırında büyük parçalar için 45 dakika, daha küçükler için 20-30 dakika pi irin.
12. Ve i te, fırında pi en brioche'un kokusunun tadını çıkarabileceksiniz, ardından da keyfini çıkarın!