

Paskalya Tav anı Briyo ları

Ingrédients

- 15g taze maya
- 500g un (T45 veya gruau)
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 60g eker
- 180g tereya ı
- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g un (T45 veya gruau)
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 60g eker
- 180g tereya ı

Préparation

1. Geçen yıl Paskalya için bir çikolata/vanilya dolgulu briyo yapmı tım, bu yıl tekrar yapmak istedim ama bu sefer tadı de il, ekli de i tirmek istedim.
2. Sosyal medyada Paskalya için tav an ekinde ek i mayalı ekmek videoları gördüm, bu yüzden fikri bir briyo ile uyarladım ve Paskalya'nın en sevimli kahvaltısını hazırladım!
3. Malzemeler :Ben delikli tepsi Guy Demarle kullandım: İlk sipari te 10 indirim için kayıt sırasında FLAVIE10 kodunu girin / ticari i birli i.
4. Briyo u yapmak için Kenwood'un Cooking Chef'ini (kanca ile) kullandım: FLAVIE kodu = bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / ticari i birli i.
5. Hazırlama süresi: 45 dakika + en az 2 saat 30 dakika dinlendirme + yakla ık 30 dakika pi irme Bir büyük briyo ve üç küçük için: Alı veri listesi : tam süt taze maya un (T45 veya gruau) 2 yumurta tuz eker tereya ı Biraz ip ste e ba lı: kurdeleler Briyo hamuru : tam süt taze maya un (T45 veya gruau) 2 yumurta tuz eker tereya ı Mikserin kasesinin dibine sütün ve ufalanmı taze mayayı dökün.
6. Un ile kaplayın, ardından yumurtaları, tuzu ve ekeri ekleyin.
7. Dük hızda en az 10-15 dakika yo urun veya hamur iyice homojenlene kadar ve kasesin kenarlarından ayrılanı kadar yo urun.
8. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve en az 10 dakika daha yo urun, hamur pürüzsüz ve elastik olmalı ve kasesin kenarlarından ayrılmalıdır.
9. Hamuru 30 dakika oda sıcaklı ında dinlendirin, ardından üzerini kapatın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin (bir gece bırakabilirsiniz).
10. Kesme ve pi irme : Ertesi gün hamuru 'lık 3 parçaya ve 'lık bir parçaya kesin.
11. Her bir parçayı oval ve hafif yassı bir top haline getirin.
12. Topun alt kısmını foto raftaki gibi kesin (bu, tav anın pomponu için kullanılacak).
13. Sonra, foto raftaki gibi iki yanını kesin (ama tamamen de il).
14. ki yanını tav anın arka ayaklarını olu turacak ekinde katlayın.
15. Sonra, kesilen ilk parçayı top haline getirin ve iki ayak arasına yerle tirin.
16. Yine yanlardan küçük parçalar kesin.
17. Onları tav anın üstüne yapı tırarak kulakları olu turun.

18. Son olarak, ön kısmın arka kısmından daha ince olması için yanlardan tekrar küçük parçalar kesin.
19. Bu parçalarla, tav anın ön ayaklarını olu turmak için toplar yapın.
20. Tav anın ba ını olu turmak için kulakların etrafına sarılacak bir ip parçası ile bitirin.
21. pin parçasını sıkılamaya dikkat edin çünkü hamur iyi kabarmayacak.
22. Tüm tav anlarınız hazır oldu unda, onları ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin ve yaklaşık 1,5 saat kabarmaya bırakın (mutfak ınızdaki sıcaklık a ba lı olarak daha az veya daha fazla).
23. Sonra, önceden ısıtılmış 180°C fırında küçük brio lar için 20-25 dakika, en büyük için 30-35 dakika pi irin.
24. So umaya bırakın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com