

Mascarpone'li briyo

Ingrédients

- 16 adet bireysel brioches için:
- 500g un
- 2 yumurta
- 130g süt
- 275g mascarpone
- 70g şeker
- 15g taze maya
- 10g tuz
- 30 dakikanın ardından hamuru en az 30 dakika buzdolabına koyun
- ancak benim gibi bütün gece de bırakabilirsiniz.

Préparation

1. Bir tarif yaptığınızdan sonra elinizde bir miktar mascarpone kalmı mıydı?
2. Benim başlama oldukça sık geliyor ve tiramisudan farklı bir şeyler denemek için tereyağı sız, fakat mascarpone ile yapılan bir brioches tarifine başladım!
3. Sonucunda süper yumuşak bir brioches elde ediyorsunuz, geleneksel tereyağılı briochelardan biraz daha asidik ama kesinlikle lezzetli! J Teknik tamamen aynı, önce mascarpone olmadan yoğurma, sonra ekleyerek yoğurma, oda sıcaklığında ardından buzdolabında bekletme ve ekileştirme, kabartma ve piirme.
4. Bilgi olsun diye söyleyeyim, bu brioches tuzlu ile çok iyi uyum sağlar, bu tarif burger ekmeği yapmak için kullanabilirsiniz!
5. Daha klasik bir brioches için üzerine kalın şeker veya çikolata parçaları ekleyebilirsiniz.
6. Kancası olan bir mutfak robotunun haznesine sütü ve ezilmiş taze mayayı koyun.
7. Unu üstüne serpin, ardından yumurta, şeker ve tuzu ekleyin.
8. Hamurun homojen bir yapıya kavuşması ve kabın kenarlarından ayrılması için düşük hızda 5 ila 10 dakika kadar yoğurun.
9. Mascarpone'u ekleyin ve hamurun iyice elastik bir yapıya kavuşması için en az 10 ila 15 dakika kadar yoğurmaya devam edin.
10. Hamuru bir top haline getirin ve oda sıcaklığında 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın.
11. 30 dakikanın ardından hamuru en az 30 dakika buzdolabına koyun; ancak benim gibi bütün gece de bırakabilirsiniz.
12. Hamurun yuvarlanıp ekileştirilmesi için yeterince soğuk olması önemlidir.
13. Soğuk dinlenmeden sonra hamuru havalandırın ve istediğiniz şekle göre hamur toplarınızı (benimkiler 60 ila 70g) bölün; ben 20*8*8 boyutlarında bir kek kalıbına 6 top, 18 cm çapında bir çember içine 7 top ve 3 bireysel top yaptım.
14. Briochelerin yuvarlanması için aşağıda fotoğraflar ekledim, parçaları detaylandırıldıktan sonra bir parça alınmalı, yayılmalı, katlanmalı, altına kalacak şekilde çevrilmeli ve elin avuç içi ile pürüzsüz bir top hamur elde etmek için yuvarlanmalıdır.
15. Topların yaklaşık 1,5 saat oda sıcaklığında mayalanmasına izin verin, ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında bireysel için 10-15 dakika ve paylaşımlık briocheler için 20-25 dakika piirin.
16. Biraz soğumaya bırakın, briocheleri kalıptan çıkarın ve afiyetle yiyin!