

Kral Pastası

Ingrédients

- 1 brioche / 6 ila 8 ki ilik:
- 6g taze maya
- 190g T45 veya unlu beyaz un
- 25g eker
- 3g tuz
- 1 portakal ve 1 limon kabu u rendesi
- 17g portakal çiçe i suyu aroması
- 2 yumurta
- 120g tereya ı
- 50g ekerlenmi portakal
- 15 dakika boyunca, kasenin kenarlarından ayrılan, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yo urun.

Préparation

1. Frangipanla yapılan birçok galette tarifinden sonra, size Provence'teki epifani gelene ine uygun geleneksel bir kral keki veya brioche tarifi sunmam gerekiyordu!
2. Genel olarak, farklı ekerlenmi meyvelerle doldurulur ve/veya kaplanır, ben çok sevmedi im için sadece ekerlenmi portakallar koydum ama seçti iniz ekerlenmi meyveleri kullanabilirsiniz Bunun dı ında, ocak ayının bu klasi i için portakal çiçe i suyu ve incinmi eker!
3. Dekorasyon için ekerlenmi portakal ve incinmi eker Üstüne sürmek için 1 yumurta Tarif: Kanca takılı karı tırıcının kasesine parçalanmı mayayı yerle tirin.
4. Unu, ekeri, kabukları, portakal çiçe i suyu, tuz ve yumurtaları ekleyin.
5. 15 dakika boyunca, kasenin kenarlarından ayrılan, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yo urun.
6. Küçük parçalara ayrılmı tereya ını ekleyin ve hamur yeniden kasenin kenarlarından ayrılan ve esnetildi inde yırtılmayan bir tabaka olu turana kadar yo urun.
7. Son olarak portakal kabuklarını ekleyin, hızlıca karı tırın, sonra bir top olu turun, streç filmle kaplayın ve en az 3 saat, tercihen bir gece buzdolabında bekletin.
8. Ertesi gün, hamuru havasını alın, bir top olu turun.
9. Ortayı delip geni letin, hamuru yırtmadan geni çe bir halka olu turun.
10. Pi me ve mayalanma sırasında küçük bir delik kapanabilece inden yeterince büyük bir delik açmaya dikkat edin.
11. Bu a amada fasulye biblosunu hamurun altından içine gömerek ekleyin.
12. Hamurun 1.
13. 5 ila 2 saat mayalanmasına izin verin.
14. Ardından, dövülmü yumurta ile brioche'u sürün.
15. ncinmi eker ekleyin, ardından önceden ısıtılmı 175°C fırında 20 dakika pi irin.
16. So umaya bırakın, ardından lezzetini çıkarmadan önce ekerlenmi portakal kabuklarıyla süsleyin!