Brioches parisiennes



Ingredienser

3 ss lunkent vann
25 g gjær
3 egg
2 ss sukker
125 g mykt smør
300 g hvetemel

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunkent vann. Rør inn eggene og sukker. Bland i hvetemelet og deretter mykt smør - deigen blir nokså klebrig (se tips).

Dekk til deigen med plastikfolie og la stå og kaldheve i kjøleskapet i minst 3 timer (se tips).

Legg deigen på lett melet bakebord og del i 16 like store emner. Form 14 boller som legges i sandkakeformer (husk å smøre dem godt eller å spraye med formfett). Del de to resterende emnene i 14 biter og rull dem til små kuler. Lag en liten fordypning i briochene med en finger og legg en liten kule i hver. La briochene heve seg store og luftige i ca 1-2 timer (se tips).

Pensle over briochene med egg som er pisket sammen med litt melk.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min. Løsnes fra sandkakeformene mens de fortsatt er varme.

Tips

Det er ikke nødvendig, men har du kraftig kjøkkenmaskin med eltekrok lar du maskinen gå i ca 10 min, til deigen blir jevn og slipper bollen. Deigen blir mer klissete om du lager den for hånd.

Siden gjærdeigen inneholder mye smør, er det vanskelig å kna den slik man gjør med en vanlig bolledeig. Dette blir lettere etter at deigen får stått en god stund i kjøleskapet fordi smøret i deigen da stivner. Til gjengjeld trengs det lenger tid å etterheve deigen når den er kald.

Det går også an å forme deigen uten å kaldheve den først. Pass da på å ha nok mel på bakebordet slik at du klarer å forme deigen til baller. Vær litt rask når du gjør dette, ellers smelter smøret av håndvarmen, og deigen blir enda mer klissete. Det er da tilstrekkelig med 50 min etterheving.

Det at det myke smøret røres inn i deigen på denne måten (dvs at smøret ikke smeltes slik som i vanlige bolledeiger), gjør det at det danner seg bittesmå smørklumper i deigen. Dette bidrar til at briochene får en nærmest wienerbrødaktig konsistens, hvilket er meningen.

"Brioches" smaker best nystekte! Serveres gjerne til frokost med smør og syltetøy. "Brioches" er fine å fryse og tiner raskt. Varmes da litt opp før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brioches-parisiennes