Brioche

Ingredienser



0,5 dl vann
0,5 dl melk
30 g gjær
70 g sukker
4 egg
250 g mykt smør
500 g hvetemel

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Varm vann og melk lunken. Løs opp gjæren i dette. Tilsett lett sammenpiskede egg og sukker.

Den aller beste måte å lage ekte "Brioche" på krever at du har en kraftig kjøkkenmaskin med eltekrok (men det går uten også, se nedenfor). Ha blandingen i maskinen sammen med alt hvetemelet. La maskinen gå i noen minutter, til du får en fast deig som slipper bollen. Ha så i mykt smør i klatter mens maskinen går på lav hastighet. Øk hastigheten og la maskinen kna smøret skikkelig inn i deigen. Dette tar nokså lang tid, ca 10-15 minutter. Deigen skal da bli veldig jevn og nokså lett slippe bollen.

Hvis du ikke har kraftig kjøkkenmaskin med eltekrok, rører du først halvparten av hvetemelet i eggeblandingen. Rør deretter i det myke smøret. Til slutt blander du i resten av melet. Deigen blir da nokså løs og klissete med bittesmå smørklumper

inni.

Enten du lager deigen på den ene eller andre måten, bør du helst la den stå og kaldheve (se tips). Dekk til deigen med plastfolie og la den stå i kjøleskapet i minst 3 timer, eller gjerne over natten.

Ha den kalde deigen over på lett melet bakebord og form den til en stor ball som legges i en godt smurt briocheform (dvs formkakeform uten hull i midten som rommer ca 1,5 liter). (Du kan også forme deigen til en "Brioche à tête" ved lage en stor og en mindre ball og legge den lille oppå den store, se egen oppskrift på detsoteliv.no)

La "Briochen" stå og heve godt og lenge i romtemperatur, ca 2-3 timer (se tips).

Pensle over med lett sammenpisket egg. Stekes nederst i ovnen ved 200°C i ca 40 min (dekk til kaken på slutten av steketiden om du synes den blir for mørk på toppen).

Serveres varm og nystekt!

Tips

Denne gjærdeigen inneholder mye smør og er derfor i utgangspunktet for klissete til å kunne knas slik man gjør med en vanlig bolledeig. Dette blir lettere om du lar deigen stå og kaldheve som beskrevet i oppskriften, fordi smøret i deigen da stivner. Deigen blir dermed kald og nokså hard når du tar den ut av kjøleskapet. Det kreves derfor ikke mye ekstra mel når du skal forme den. Til gjengjeld er deigen da så kald at den må etterheve ekstra lenge i romtemperatur. Resultatet er verdt ventetiden;-)

Det går til nød an å lage "Brioche" også uten kaldheving. Da må du ha nok mel på bakebordet til at du klarer å forme deigen til en rund ball. Vær litt rask når du gjør dette, ellers smelter smøret av håndvarmen, og deigen blir enda mer klissete. Det er da tilstrekkelig med ca 40 min etterheving.

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

"Brioche" smaker definitivt best helt nystekt. Kan fryses og varmes lett før servering.

Har du "Brioche" til overs, kan du lage nydelige brødpuddinger av restene (se oppskrifter på detsoteliv.no)!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brioche