Brioche à tête



Ingredienser

350 g hvetemel
20 g tørrgjær (se tips)
1 dl melk
50 g sukker
3 store egg
200 g mykt smør

Pensling:
1 eggeplomme
1 ss melk

Fremgangsmåte

Den aller beste måten å lage ekte "Brioche" på krever at du har en kraftig kjøkkenmaskin med eltekrok (men det går uten også, se nedefor). Bland mel, tørrgjær og sukker. Ha dette i maskinen sammen med lunken melk og lett sammenpiskede egg. 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 kjøkkenmaskin med eltekrok, blander du tørrgjær og sukker med halvparten av hvetemelet. Rør i lunken melk og sammenpiskede egg, samt 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. Legg til side ca 1/4 av deigen. Form en stor ball av den største deigklumpen og legg i en godt smurt briocheform (formkakeform uten hull i midten som rommer ca 1,5 liter). Lag en liten grop på toppen av deigkulen i formen. Trill en ball av deigen du har lagt til side og legg den lille ballen oppi gropen på den store ballen.

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

Pensle over med eggeplomme som er pisket lett sammen med melk. 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 oppskriften bruker tørrgjær, men det går fint å bruke fersk gjær også. Løs i så fall først opp gjæren i lunken melk, før du tilsetter de øvrige ingrediensene som beskrevet i oppskriften.

Denne gjærdeigen inneholder mye smør og er derfor i utgangspunktet for klissete til å kunne knas slik man gjør med en vanlig bolledeig. Dette går lettere om du lar deigen stå og kaldheve som beskrevet i oppskriften, fordi smøret i deigen da blir hardere. Det kreves derfor ikke mye ekstra mel når du skal forme den kalde deigen. 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. Vær obs på at den lille kulen ikke vil holde fasongen like godt om du dropper kaldhevingen!

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-tete