Brioche au chocolat



Ingredienser

4 egg
350 g hvetemel
25 g sukker
12 g tørrgjær
170 g smør
- -
100 g chocolate chips (se tips)

Pensling:
1 egg

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 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 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. Kna inn chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Del deigen i 22 emner. Trill deigen til 20 baller som legges i smurte brioche- eller sandkakeformer (se tips). Trill 20 små kuler av resten av deigen. Trykk et lite hull på toppen av hver ball og legg en deigkule oppå. La stå og etterheve i romtemperatur i ca 2 timer (se tips).

Pensle over med sammenpisket egg. Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 15-20 min.

"Brioche au chocolate" serveres nystekte!

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 går lettere om du lar deigen stå og kaldheve som beskrevet i oppskriften. Til gjengjeld er deigen da så kald at den må etterheve ekstra lenge i romtemperatur.

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.

I stedet for amerikanske chocolate chips kan du bruke mørke sjokoladelinser, mokkabønner eller grovt hakket kokesjokolade.

Kakene på bildet er laget i briocheformer av silikon (ligner muffinsbrett der hullene har bølgete kanter). Det går fint å bruke vanlige sandkakeformer i stedet, se bildet av "Brioches parisiennes".

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

- -

I LOVE PARIS

"I love Paris in the spring time
I love Paris in the fall
I love Paris in the summer when it sizzles
I love Paris in the winter when it drizzles

I love Paris every moment
Every moment of the year
I love Paris, why oh why do I love Paris
Because my love is here."

(Frank Sinatra)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brioche-au-chocolat