Brioche Nanterre



Ingredienser

300 g hvetemel
0,5 ss tørrgjær
30 g sukker
60 ml lunkent vann
3 store egg
125 g mykt smør

Fyll:
100 g kokesjokolade

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 lunkent vann 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 lunkent vann 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.

Smør og legg bakepapir i bunnen på en avlang brødform som rommer 1,5 liter. Mest autentisk fasong får du om du bruker en kort og bred brødform (se bildet), men en vanlig, smal brødform går også bra.

Ha den kalde deigen over på lett melet bakebord. Del deigen i 5 eller 6 emner som trilles til boller (5 stk hvis du bruke kort, bred form og 6 stk hvis du bruke lang, smal form). Del opp sjokoladen. Klem bollene flate og fordel sjokoladebitene på dem. Brett deigen over sjokoladen og trill slik at du får runde boller igjen. Legg bollene i en avlang brødform - om hverandre i to rader slik at det nærmest danner seg flettemønster (se bildet).

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. Bruk i så fall 1/2 pk, ca 20 gram. Løs først opp gjæren i lunkent vann, 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.

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

Har du "Brioche Nanterre" 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-nanterre