

Brioche Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 50 minuta

Spremno za 12 h

Razina : Napredna

Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 500g
- Voda 60g
- Svježi kvasac 30g
- Sol 8g
- Šećer 50g
- Jaja 250g (4 velika jaja)
- Maslac, omekšani 350g

Upute

1. Stavite brašno, šećer i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke.
2. Pomiješajte vodu s kvascem dok se kvasac ne otopi, pa ga dodajte suhim sastojcima. Dodajte jaja i miksajte na maloj brzini dok tijesto ne postane glatko.
3. Postupno dodajte omekšani maslac i miksajte dok se smjesa ne ujednači.
4. Zamotajte tijesto u više slojeva prozirne folije i ostavite ga u hladnjaku preko noći.
5. Izvadite tijesto iz hladnjaka i oblikujte ga dok je još hladno.
6. Ostavite brioche da raste 60-90 minuta dok se ne udvostruči, a zatim ga premažite jajetom.
7. Pecite ga na 180°C otprilike 50 minuta, dok ne porumeni – kada po njemu lupnete prstima trebao bi zvučati šuplje.