

Brioche s Džemom od Malina i Crumbleom Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 50 minuta plus fermentacija

Razina : Napredna

Sastojci:

Brioche

- Glatko brašno 500g
- Voda 60g
- Svježi kvasac 30g
- Sol 8g
- Šećer 50g
- Jaja 250g (4 velika jaja)
- Maslac, omekšani 350g
- Džem od malina 200g

Crumble od Pistacija

- Maslac 50g
- Šećer u prahu 50g
- Glatko brašno 50g
- Bademovo brašno 30g
- Nasjeckane pistacije 30g

Upute

1. U zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke stavite brašno, sol i šećer.
2. Pomiješajte vodu s kvascem dok se kvasac ne otopi i to dodajte suhim sastojcima. Dodajte jaja i miksajte na maloj brzini otprilike 10 minuta, dok tijesto ne postane glatko.
3. Postupno dodajte omekšani maslac i miksajte dok smjesa ne postane jednolika.
4. Zamotajte tijesto u više slojeva prozirne folije i stavite ga u hladnjak preko noći.
5. Da biste napravili crumble, u zdjeli pomiješajte šećer u prahu, brašno, bademovo brašno i nasjeckane pistacije. Dodajte hladni maslac narezan na kockice i utrljajte ga u suhe sastojke dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Stavite crumble u hladnjak dok vam ne zatreba.
6. Podijelite ohlađeno tijesto u komade od 85g. Svaki komad oblikujte u kuglu i stavite ga u aluminijsku posudicu premazanu otopljenim maslacem. Ostavite brioche peciva otprilike sat vremena na sobnoj temperaturi da fermentiraju.
7. Stavite džem od malina u dresir vrećicu bez nastavka. Zabijte vrh vrećice u svaki fermentirani brioche i istisnite malo džema.
8. Premažite brioche peciva jajetom i pospite ih crumbleom.
9. Pecite ih na 180°C otprilike 20 minuta, dok ne porumene.