



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIOCHE

www.vzug.com

500 g beyaz un
1 küp maya
50 g şeker
12 g tuz
0,5 dl süt, soğuk
200 g yumurta
200 g tereyağı, soğuk, küp şeklinde
Üstüne sürmek için:
2 yumurta
1 tutam tuz
2 çimdik şeker
Kristal şeker, serpmek için

Un, maya, şeker, tuz, süt ve yumurtayı 2 dakika karıştırın. Küp şeklinde soğuk tereyağını ekleyin ve düşük kademede 7 dakika daha yoğurun. Hamuru, kabın kenarından çözülene kadar hızlı kademede yoğurun (yaklaşık 9 dakika). Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında 1 saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Hamuru 20 eşit parçaya bölün. Hamur parçalarını top haline getirin ve kalıpların içine koyun. Kalıpları fırın tepsinine yerleştirin ve şeffaf folyoyla sıkmadan kapatın. Hamuru gece boyunca buzdolabında tutun (maks. 15 saat).

Yumurtayı tuz ve şekerle çırpın ve süzgeçten geçirin. Bu karışımı buzdolabından çıkardığınız hamurun üstüne sürün. Hamuru oda sıcaklığında 45 dakika dinlendirin ve ardından karışımı tekrar sürün. Hamuru makasla istediğiniz şekilde kesin veya üzerine kristal şeker serpin. Delikli pişirme kabını ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Not: Brioche ekmeği bir günde de pişirilebilir. Hamur kalıpların içindeyken üstünü nemli bir bezle kapatarak oda sıcaklığında 60 dakika dinlendirin.

