



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIOCHE

500 gr un
250 ml süt
Yarım paket yaş maya
2 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
100 gr tereyağı

Margarini kp doğrayıp oda sıcaklığında bekletin. 2 yemek kaşığı soğuk süt ile mayayı eriyinceye kadar karıştırın.

Kalan sütü ılındırın. Şeker, tuz ve mayayı ilave edin. Tereyağı ve unu karıştırıp süte ilave edin. 1 yumurtayı ekleyip 5-6 dakika yoğurun. Üzerini örtüp ılık ortamda 1 saat bekletin.

Baton kek kalıbına yağlı kağıt serin. Hamuru 8'e bln. Elinizle yuvarlayarak kalıba dizin. Üzerini folyo ile kaplayıp 15 dakika buzdolabında bekletin.

Bir yumurtayı çırıp fırçayla üzerine sürün. 200 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirip ılık servis yapın.

Not: Brioche: Bir çeşit Fransız ekmeğidir. Hamuru son derece yumuşak olan ekmeğ çeşidi, sade yapılabildiği gibi kuru üzüm ve çikolata parçaları ilave edilerek de pişirilebiliyor.

