



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRİOCHE EKMEĞİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Tereyağı 400 g
Yaş maya 14 g
Un 500 g
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta 7 adet
Toz şeker 50 g

Mutfak robotu kullanarak un maya ve şekerini karıştırın. Dört yumurtayı ve tuzu ilave edin. Mutfak robotunu orta dereceli hıza ayarlayarak diğer üç yumurtayı teker teker ekleyin. Hamur çeperden ayrılma kıvamına geldiğinde küçük parçalar halinde tereyağını ilave edin. Hamur yapışmaz hale gelene kadar yoğurun. Daha sonra ayrı bir kaba alarak üzerini streç film ile kapatın ve üç saat sıcak bir ortamda iki katına çıkana kadar kabarmaya bırakın. Daha sonra ilk hacmine dönene kadar parmaklarınızla bastırın ve üzerini tekrar kapatarak ikinci kabarma süreci için bir saat kadar buzdolabına kaldırın. Daha sonra yeniden bastırın. Hamuru yayın, biçimlendirin, son kez kabarmaya bırakın ve kalıp içerisinde önceden ısıtılmış 200 derece fırında en az yarım saat pişirin.

