BRİOCHE

https://www.sabah.com.tr

15 gram yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
3 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
125 gram tereyağı
Üzeri için:
Çırpılmış yumurta sarısı

Yaş maya ile ılık suyu karıştırın. 1-2 çorba kaşığı un ekleyip, 10 dakika dinlendirin. Kalan unu, yumurta, toz şeker ve tuzu ekleyip, iyice yoğurun. Tereyağını ilave edip, 5 dakika dinlendirin. Tartölet kalıplarını yağlayın. Hamurdan bir parça kenara ayırıp, kalan hamuru kalıplara pay edin. Ayırdığınız hamurdan küçük toplar yapıp, tartolet kalıplarının içindeki hamurların üzerine yerleştirin. Streç filmle kaplayıp, üzerlerine bir-iki yerden delik açın. Oda sıcaklığında 25 dakika dinlenmeye bırakın. Streç filmi çıkarıp, üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın

© lezzetler.com tarif no:159796 • adı:Brioche • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 22:48