



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIOCHE

<https://www.droetker.com.tr>

Tangzong için:

1 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı su

7 yemek kaşığı süt

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta

1 yumurta sarısı

1,5 çay bardağı ılık süt

50 g tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı su ve 7 yemek kaşığı sütü küçük bir tencereye alın. Çırpma teli yardımı ile karıştırıp orta ısıdaki ocakta iyice katılaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Unu derin bir çırpma kabına eleyin. Üzerine maya, toz şeker ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. 1 yumurta ve 1 yumurta sarısını bir kaseye alıp çatal ile kısa bir süre çırpın. Tereyağını küpler şeklinde kesin. Un karışımının ortasına ılık sütü ve soğuttuğunuz tangzong karışımını ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile hamur sert granüller haline gelinceye kadar karıştırın. Üzerine yumurtaları ilave edin ve hamur toparlanıncaya kadar 3-4 dakika karıştırın. Tereyağını 3 seferde ekleyin. Her bir ekleme arasında tereyağı ile hamurun homojen şekilde karıştığına dikkat edin. 8-10 dakika daha hamur karıştırıcı uçları ile karıştırmaya devam edin. Hamurun iyice toparlanması ve çırpma kabının kenarlarından ayrılması gerekir. Hamuru elinizde top haline getirin ve tereyağı ile yağladığınız başka bir kaba aktarın. Kabin üzerini mutfak havlusu veya streç film ile kapatın ve 1 saat mayalanmaya bırakın.

Pişirme kalıbını tereyağı ile yağlayın. Süre sonunda hamurun üzerini hafif yumruklayarak havasını alın. Hafif unladığınız tezgah üzerine alın. Fazla yoğurmadan rulo şekline getirin. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Eliniz ile yuvarlayın ve uzunlamasına 4, yan yana da ikişer adet olacak şekilde kalıba sıralayın. Kalıbın üzerini kapatın ve 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta sarısı ve sütü bir kaseye alın ve çatal ile çırpın. Fırça ile yavaşça hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından alın. 15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:169217 • adi:Brioche • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:40