

Brioche



Receptura na 10 porcí

750 g hladké mouky
70 g cukru krupice
15 g soli
25 g droždí
300 g (6ks) vajec (velikost M)
180 g plnotučného tvarohu
320 g měkkého másla
+ 1 vejce na potření

Postup:

- › Smíchej mouku, cukr a sůl, tak aby se vzájemně propojili. Přidej droždí. Zpracuj. Přidej vejce a tvaroh. Míchej 4 minuty na první stupeň. Nakonec zpracuj měkké máslo (nakrájené na kousky) a míchej na jedničku, dokud se máslo nezpracuje do těsta, cca 3-4 minuty.
- › Hnětej asi 7 minut vyšší rychlostí, dokud těsto nezíská sílu. Mělo by být pružné a ne tak lepkavé. Pokud těsto natáhneš a okamžitě se roztrhne, pokračuj v hnětení ještě několik minut. Lepší výsledek dosáhneš při hnětení pomocí stromečku na vyšší rychlost.
- › Těsto zabal a nech fermentovat přes noc v lednici.
- › Posyp si pracovní plochu, lehce vytlač vzduch z těsta, vyválej a rozděl těsto na 4 díly (použij váhu, aby to bylo precizní).
- › Vytvoř bulky a dej do formy vedle sebe (recept na formu 30 x 4,5). Pokud budeš mít formu menší, použij v receptu jen 500 g mouky. Zakryj potravinovou fólií a nech kynout 2 hodiny.
- › Poté potřij vajíčkem a nech další půl hodiny až 45 minut, záleží na teplotě v místnosti. Raději nech kynout méně. Při překynutí mohou briošky spadnout během pečení.
- › Předehřej troubu na 160 °C. Před pečením opět potřij briošku vejcem.
- › Peč 45 minut na 160 °C. Záleží na síle trouby, takže doporučuji po 10 minutách kontrolovat briošky, zda se nepálí. Pokud ano, přikryj je alobalem.
- › Brioška by měla mít pěkně zkaramelizovaný povrch. Nech vychladnout půl hodiny. Pak vyklop.
- › Nech zcela vychladnout na stojanu.
- › Brioška vydrží dobře uchovaná i týden.