



Brioșă

Dificultate mediu

Timp de preparare 20 min.

Timp total 5h

Mărime porție 16 felii

Ingrediente

- 20 g lapte
- 20 g drojdie proaspătă, fărâmițată sau 2 lingurițe drojdie uscată (8 g)
- 350 g făină de pâine
- 4 ouă
- 60 - 100 g zahăr
- 1 linguriță sare
- 170 g unt nesărat, tăiat cuburi
- unt nesărat, pentru uns
- făină de pâine, pentru pudrat suprafața de lucru
- 1 gălbenuș, puțin bătut, pentru uns

Valori nutritive per 1 felie

Calorii 836 kJ / 200 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 20 g

Grăsimi 11 g

Fibre 1 g

Preparare

1. Puneți laptele și drojdia proaspătă în bolul de mixare și încălziți 1 min./37°C/viteza 2.
2. Adăugați făina de pâine, 4 ouă, zahărul și sarea și frământați 10 min./framântare, timp în care adăugați untul, puțin câte puțin, prin orificiul din capac.
3. Transferați aluatul într-un bol mare, acoperiți-l cu folie alimentară sau un șervet umed și lăsați-l la dospit într-un loc cald până când își dublează volumul (aproximativ 3 ore).
4. Ungeți o formă de chec (cca. 28 cm lungime) și puneți-o deoparte. Transferați aluatul pe suprafața de lucru presărată cu făină și aplatizați-l ușor cu mâinile date prin făină, pentru a forma un dreptunghi. Rulați acest dreptunghi de aluat pentru a face un sul de lungimea formei de copt. Puneți aluatul în forma de copt pregătită, cu îmbinarea dedesubt, și acoperiți-l cu folie alimentară sau un șervet de bucătărie umezit. Lăsați aluatul la dospit într-un loc cald până când își dublează volumul (cca. 1 oră). Între timp, preîncălziți cuptorul la 180°C.
5. Ungeți suprafața cu gălbenușul bătut și coaceți brioșa 30 minute (180°C) sau până când suprafața devine brun-aurie. Scoateți brioșa din formă și lăsați-o să se răcească pe un grătar înainte de a o tăia.

Obiecte utile

formă de chec (cca. 28 cm lungime), grătar, folie alimentară sau șervet de bucătărie, cuptor, pensulă de bucătărie

Recomandări & Sfaturi utile

- - Puteți pune aluatul în frigider, pentru a-l modela mai ușor. După faza 3, pliați aluatul pentru a scoate aerul, acoperiți vasul cu folie alimentară și puneți-l în frigider. Continuați rețeta când doriți, în timp de 24 de ore, dar lăsând aluatul să crească mai mult timp, în faza 4.
- - **Brioche à tête** (brioșă tradițională franceză): împărțiți aluatul în 2 părți: una mai mare ($\frac{4}{5}$ din cantitate) și una mică ($\frac{1}{5}$). Din ambele faceți câte o bilă netedă. Puneți bila cea mare într-o formă de brioșă cu marginea ondulată și, cu degetele, faceți o adâncitură în mijloc până când atingeți fundul formei. Modelați bila cea mică de aluat sub formă de lacrimă, cu o terminație mai lungă și mai ascuțită. Introduceți această parte în adâncitura din bila cea mare, formând astfel un „cap” și apăsați bine de jur împrejur pentru a intra bine în adâncitură. Lăsați să crească și apoi coaceți conform instrucțiunilor din rețetă.