Baksidan

BRIOCHE

FOTO: FREDDY BILLQVIST

”Nu bakar vi och det gör vi i en degberedare!”

TILL 2 BRÖD

- 25 g torrjäst
- 75 g ljummet vatten
- 575 g vetemjöl special
- 60 g strösocker
- 2 ½ tsk salt
- 6 stora ägg
- 300 g rumstempererat smör
- 1 ägg till pensling

1. Blanda alla ingredienser till degen förutom smöret i degberedaren och kör 4–5 minuter till en smidig deg. Plasta bunken och låt degen jäsa cirka 45 minuter i kylen.
2. Tärna smöret och blanda ner lite i taget i degen tills allt smör har jobbats in ordentligt.
3. Plasta in degen och låt vila i kyl över natten.
4. Dela upp degen i tolv mindre bitar och knåda till små minibröd, packa dem i två brödformar.
5. Jäs till dubbel storlek, cirka 2 timmar. Låt brödet avgöra jästiden, har du kallt hemma tar det extra lång tid. Jag har ett skåp under min ugn där det alltid är lite varmare, perfekt till jäsning. Sätt ugnen på 175 grader.
6. Pensla bröden med ägg och grädda dem 25–30 minuter.
7. Ta bröden ur formen och låt svalna.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET