

Deser

Brioche z cynamonem

SKŁADNIKI:

miękkie masło; 200 g
mąka tortowa; 400 g
świeże drożdże; 35 g
ciepłe mleko; 150 ml
cukier puder; 50 g
sól; 2 g
średnie jajka; 3
żółtko do posmarowania

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta

1

Drożdże umieść w misie robota, dodaj ciepłe mleko oraz cukier puder i 3-4 łyżki mąki. Zamontuj hak do ciasta, wymieszaj krótko i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia.

2

Do rozczynu dodaj mąkę, cukier puder oraz sól. Uruchom robot ustawiając prędkość na minimum i z pomocą mieszadła miksera, wyrabiaj ciasto przez 4-5 minut z prędkością 1.

3

W trakcie mieszania, wbijaj kolejno po 1 jajku. Po dodaniu ostatniego jajka, mieszaj jeszcze 1 minutę i odstaw na 5 minut.

4

Teraz dodaj masło pokrojone na kawałki i wyrabiaj kolejne 4-5 minut.

5

Ciasto umieść w worku plastikowym, szczelnie zamknij, odłóż do lodówki na całą noc.

6

Następnego dnia, umieść ciasto w misie robota, zamontuj hak do ciasta i wyrabiaj przez 2 minuty.

7

Zostaw ciasto do wyrośnięcia na około 70-90 minut.

8

Foremkę 30x30 cm wysmaruj tłuszczem i obsyp mąką pszenną.

9

Ciasto pokrój nożem na 14-18 równych części, uformuj z nich bułki i układaj w formie jedną przy drugiej, wcześniej opruszając boki cynamonem.

10

Pozostaw do wyrośnięcia na 45 minut. Posmaruj roztrzepanym żółtkiem z łyżką mleka.

11

Piecz w temp 170°C przez 20-25 minut.