

BRIOCHE

500 g brašna
12 g svježeg kvasca
6 jaja
400 g maslaca
80 g šećera
1 žlica soli

1 jaje i žlica šećera za premaz

Prosijte brašno u veliku posudu. Dodajte izmravljeni kvasac i šećer. Mikserom miksajte na najmanjoj brzini dodajući jedno po jedno jaje. Nakon što ste dodali sva jaja miksajte dok se tijesto ne počne odvajati od stjenka zdjele. Dodajte sol pa žlicu po žlicu omekšalog maslaca, pa miksajte između dodavanja dok se ne poveže dobro sa tijestom. Kada ste potrošili sav maslac i dobili sjajno i glatko tijesto, prekrijte ga prozirnom folijom i stavite na toplo mjesto da se diže 3 sata. Nakon tri sata tijesto stavite na pobrašnjenu podlogu i samo nježno iz njega istisnite zrak. Vratite ga u posudu, ponovno ga prekriti folijom i stavite ga u hladnjak na dva sata. Nakon hlađenja tijesto istresite na pobrašnjenu radnu površinu, ponovno iz njega istisnite zrak i podijelite na 4 dijela. Svaki dio razdijelite opet na 4 djela. Oblikujte kuglice. Dva duguljasta kalupa za kruh obložite papirom za pečenje i u njih složite loptice od tijesta u paru. Malo je zbunjujuće, dakle u svaki kalup ide 8 loptica, dva reda po četiri u svakom. Prekrijte prozirnom folijom pa stavite na toplo mjesto da se diže dok im se ne udvostruči volumen. To će trajati od 1 pa sve do 3 sata ovisno o temperaturi u vašoj kuhinji. Prije pečenja premažite brioches razmučenim jajetom i posipajte šećerom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 C 25 minuta.