



# Бриоши

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 13 Hrs  
простоя  
Время 40 Mins  
приготовления  
штук 12  
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021  
года

Эти маленькие бриоши с верхушкой отличаются мягким, маслянистым тестом и тонким ароматом. Благодаря золотисто-коричневой корочке и нежной текстуре они станут прекрасным выбором для вкусного завтрака.

## Тесто

---

500 г пшеничной муки в/с

50 г сахара

2 ч. л. соли (прибл. 14 г)

½ кубика дрожжей (прибл.

20 г), раскрошенных

75 мл молока

4 яиц

200 г сливочного масла, кусочками

## Формование

---

1 желток

1 ст. л. молока

## Тесто

---





Смешать муку, сахар и соль в чаше кухонного комбайна. Добавить дрожжи и перемешать. Добавить молоко и яйца и замешивать тесто с помощью крюка для теста кухонного комбайна в течение прибл. 10 минут, пока не получится мягкое, гладкое тесто. Продолжать замешивать тесто, добавляя сливочное масло по кусочкам и дожидаясь, пока оно не смешается с тестом. Продолжать замешивать тесто, пока оно не станет очень гладким и мягким и не будет отставать от стенок чаши. Свободно завернуть тесто в фольгу и оставить подниматься в холодильнике прибл. на 12 часов или на ночь.

## Формование

---

Разделить тесто на 12 порций. Отделить небольшой кусочек от каждой порции и сформировать из каждой части маленький и большой шарики. Сделать отверстие в каждом большом шарике пальцем или посыпанным мукой черенком ложки, поместить их в подготовленные формочки и смазать небольшим количеством смеси яичного желтка и молока. Слегка сформировать из маленьких шариков клинья, поместить их клиньями вперед в отверстия больших шариков и смазать небольшим количеством яично-молочной смеси. Поставить формочки на противне в камеру и дать им подняться прибл. 30 минут при температуре 32 °C в режиме профессиональной выпечки с подъемом теста. Достать бриоши, предварительно разогреть камеру в режиме профессиональной выпечки со смазыванием до 160 °C. Смазать бриоши еще раз смесью яичного желтка и молока, поставить в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 25 минут.

**Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 30 Mins**

**Разогреть рабочую камеру до 160 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»**

**Put the pastry in**

**Профессиональная выпечка «Смазывание» 160 °C в течение 25 Mins**

## Аксессуары

---

12 формочек для бриошей размером прибл. 10 см (диаметр), смазанных

Решетка

