BAKA

Briocher

Kock: **Karin Högberg** Tid: **150 min** Portioner: **8**

150

Briocher står på min topp-fem-lista över frukostfavoriter. Det finns få saker som smakar så gott som en nybakat brioche med smör och en stark kopp kaffe.

Jag struntade i den traditionella briochekulan på toppen, även de traditionella briocheformarna. Det går fint att göra dem i en muffinsplåt. Det allra viktigaste när man bakar briocher är smöret, snåla inte, och använd riktigt smör, det är det som gör hela skillnaden. Allra godast blir de om de får jäsa övernatten men det går också bra att jäsa dem i en timme.
Ät dem gärna med min Hasselnöt- och chokladkräm.

INGREDIENSER

25 g jäst
3.5 dl mjölk
0.5 dl socker
2 ägg
10 dl mjöl, ca
200 g smör
1 nypa salt

1 ägg till pensling

GÖR SÅ HÄR

1. Smula jästen i en bunke och rör ut den mjölken. Tillsätt ägg, socker, salt, och mjöl och rör runt.
2. Skär smöret i ca 2x2 cm stora kuber och beabeta ner i smeten med hjälp av en hushållsassistent.
3. Täck över degen och låt jäsa i minst 1 timme, alternativ i kylskåpet över natten.
4. Lägg degen på en mjölad yta och knåda i någon minut. Dela upp degen i 20 bitar och rulla dem till bollar. Lägg i formar eller muffinsplåt. Låt jäsa i 45 minuter.
5. Sätt ugnen på 200 grader. Pensla briocherna med ett uppvispat ägg och grädda dem i mitten av ugnen i ca 10 minuter.