

Brioche Ekmeği

Evde otantik Fransız brioche ekmeği yapmayı öğrenin. Adım adım talimatlar ve uzman ipuçlarıyla zengin, tereyağlı ve mükemmel kabarık.

24h	45 min	24h 45min	8	Hard
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 500 g un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak su
- 1 yemek kaşığı maya
- 100 ml süt
- 4 yumurta
- 200 g tereyağ
- 2 çay kaşığı deniz tuzu

Yapılışı

- Mayayı aktiveleştirin**

100ml sütü ılık hale getirin (38°C). Ilık sütte 2 yemek kaşığı şekeri eritin, ardından mayayı üzerine serpin. 10-15 dakika köpüklü ve kabarcıklı olana kadar bekletin.
- Hamuru karıştırın**

Büyük bir karıştırma kabında 500g un ve 2 tatlı kaşığı tuzu birleştirin. Köpüklü maya karışımını ve 3 yumurtayı ekleyin. Kaba bir hamur oluşana kadar tahta kaşıkla karıştırın.
- Hafifçe unlanmış yüzeyde hamuru pürüzsüz ve esnek olana kadar 10-12 dakika elle yoğurun.** Parmağınızla bastırıldığında hamur geri sıçramalıdır.
- Tereyağını ekleyin**

200g yumuşatılmış tereyağını yavaş yavaş hamura ekleyin, tamamen karışana kadar yoğurun. Hamur başlangıçta yapışkan olacak ancak 8-10 dakikalık yoğurmadan sonra pürüzsüz ve parlak hale gelecektir.

5 First rise

Hamuru yağlanmış kaba yerleştirin ve nemli bezle örtün. Sıcak bir yerde boyutu iki katına çıkana kadar 1-2 saat mayalanmaya bırakın.

6 Hamuru yumruklayın ve kısaca yoğurun. Örtün ve sert ve işlenmesi kolay olana kadar en az 4 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

7 Brioche'yi şekillendirin

Soğutulmuş hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı yuvarlanın ve yağlanmış 23cm yuvarlak kek kalıbına veya somun kalıbına yerleştirin.

8 Final rise

Kalan 1 yumurtayı çırpın ve hamur toplarının üzerine sürün. Nemli bezle örtün ve şişkin olup birbirine değene kadar 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

9 Bake

Fırını 175°C'ye ısıtın. Parlak bir görünüm için brioche'yi çırpılmış yumurta ile tekrar sürün.

10 Koyu altın rengi alana ve iç sıcaklığı 88°C'ye ulaşana kadar 30-35 dakika pişirin. Tel ızgaraya çevirmeden önce kalıpta 10 dakika soğutun.

İpuçları

Hamurların daha kolay bir araya gelmesi ve mayanın etkili bir şekilde aktifleşmesi için oda sıcaklığındaki yumurtalar ve hafifçe ılık süt kullanın.

Tereyağı yumuşak olmalı ama erimemeldir - baskıya hafifçe tepki vermeli ama doğru karıştırma için şeklini korumalıdır.

Tereyağı karıştırma sürecini aceleye getirmeyin. Karıştırırken yavaş yavaş ekleyin, her eklemeyi tamamen emdirilmesini bekleyin daha fazla eklemekten önce.

Hamur başlangıçta çok yapışkan olacaktır - bu normaldir. Çok fazla un eklemeye direnerek, bu brioche'yi ağır yapacaktır.

Düzgün gelişmiş brioche hamuru pencere testi geçmelidir - küçük bir parçayı ışığı görebilecek kadar ince uzatabilmelisiniz.

En iyi lezzet gelişimi için, ilk karıştırmadan sonra hamuru buzdolabında bir gece yavaşça mayalanmaya bırakın.

Yumurta sürme işlemini iki kez yapın - son mayalanmadan önce bir kez ve en güzel altın renk için fırınlamadan hemen önce bir kez daha.

Brioche, altına vurulduğunda boş ses çıkardığında ve iç sıcaklığı 88°C'ye ulaştığında pişmiştir.

