

BRIOCHE DE SAINT-GENIX



INSTAGRAM

CONFEÇÃO

1. Na taça da companion Moulinex equipada com a lâmina de amassar / triturar, coloque o leite e o fermento. Comece na velocidade 3 a 35 ° C por 5 minutos.
2. Adicione farinha, açúcar, manteiga, ovos e baunilha. Iniciar seleccionar velocidade 2 por 20m.
3. No final coloque a massa num recipiente, cubra com um pano e deixe levedar por 1 hora.
4. Amasse a massa um pouco à mão para expelir o ar.
5. Polvilhe com as amêndoas caramelizadas esmagadas amasse bem para as amêndoas entranharem na massa.
6. Faça 4 bolas, coloque-as em uma forma de bolo e deixe crescer por mais 1 hora.
7. Preequeça o forno a 180 ° C forno sem ventilação e coza por 40 minutos.

INGREDIENTES

- 250ML LEITE MEIO GORDO (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 13G DE FERMENTO PADEIRO SECO
- 600G FARINHA (PREFERÊNCIA T55)
- 90 G DE AÇÚCAR
- 90 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 150 G DE AMÊNDOA CARAMELIZADA ROSA PARTIDAS (PRALINES ROSES CONCASSÉES)