

Brioche Wreath with Nutella

Hard

3 h 0 min



Hozzávalók

16 adaghoz**Tészta:**

7 csésze finom liszt

½ csésze kristálycukor

4 tk száraz instant élesztő

3 tojás

1 ½ csésze meleg víz

¼ tk só

2/3 csésze szobahőmérsékletű vaj, kockázva

Megkenéshez:

1 tojás + 2 tk hideg víz

16 ek NUTELLA®, 1 ek/adag

Lépések:



1

Egy nagy edényben keverjük össze a cukrot, lisztet és az élesztőt, majd kavargassuk. Adjuk hozzá a tojást és a vizet és keverjük mindaddig, amíg a tészta össze nem áll (először nagyon száraznak és darabosnak fog tűnni). Adjunk hozzá sót, majd a néhány kocka vaját, és gyúrjuk bele egyenletesen a tésztába. Folytassuk a gyúrást 10 percig, amíg a tészta teljesen sima, rugalmas és fényes nem lesz. Helyezzük a tésztát egy nagy kikent tálba, a tetejét szórjuk be liszttel, majd takarjuk le folpackkal és hagyjuk pihenni a hűtőben egy órát vagy akár egész éjszaka.

Szedjük a tésztát két egyenlő részre. Egyszerre egy résszel dolgozva enyhén lisztes felületen nyújtuk ki mindkét darabot nagy, kb. 23 x 38 cm-es méretű téglalapokká. A téglalap távolabbi hosszú oldalára kenjük egy kis vizet.



2

Mindkét kezünket használva szorosan tekerjük fel a téglalapot, a közelebb eső hosszú oldaltól indulva. Nyomjuk össze a vizes végével, majd mindkét kezünket használva egyengessük ki a tekercset.

Recés kést használva hosszában vágjuk ketté finoman a tekercset a tetején kezdve úgy, hogy 2 külön csíkot kapjunk. Az elvágott résszel felfelé, óvatosan váltakozva tegyük keresztbe a darabokat egymás felett, hogy fonatot készítsünk.

Folytassuk a fonat készítést a második tésztánál is.



3

Béleljünk ki egy nagy tepsit sütőpapírral. Óvatosan tegyük át a két briós fonatot a tepsibe és formáljunk belőlük egy kört úgy, hogy a végeket összefonjuk, hogy folyatónagyas legyen. Takarjuk le egy nedves konyharuhával és hagyjuk meleg helyen egy órát, hogy megemelkedjen (a briós nem fog duplájára nőni, de kb. 20%-kal igen).



4

Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra. Kenjük meg a fonatokat a tojásos víz keverékkel, majd tegyük az előmelegített sütőbe. Addig süssük a brióst, amíg egy beleszúrt pálcika tisztán nem jön ki és az összes látható fonat kemény tapintású nem lesz (kb. 25-30 perc).

Kenjük meg egy adag Nutella®-val a kész szeleteket. Egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk.