

Braided Cinnamon Brioche with Nutella®

Hard

6 h 45 min



Hozzávalók

8 adaghoz:

- 6 g friss élesztő
- 70 ml zsíros tej
- 3 tojás
- 270 g liszt
- 120 g kristálycukor
- 1 teáskanál (5 g) só
- 180 g puha vaj
- 1 evőkanál (7 g) fahéj
- 120 g Nutella®

Lépések:

**1**

Morzsoljuk az élesztőt egy nagy tálba, és öntsük rá a tejet. Hagyjuk 10 percig állni.

Gyors mozdulatokkal oldjuk fel az élesztőt, majd adjunk hozzá 2 tojást, a lisztet, 35 g cukrot és a sót.

Egy kanállal addig keverjük, amíg össze nem áll a tészta.

**2**

Tegyük a tésztát a munkafelületre és addig gyúrjuk, amíg sima és ruganyos nem lesz, körülbelül 15 percig.

Fokozatosan adjunk hozzá 70 g vaját, és gyúrjuk még 5 percig.

Tegyük a tésztát egy tálba, takarjuk le háztartási fóliával, és szobahőmérsékleten hagyjuk kelni körülbelül 2 órát.

Amikor kétszeresére kelt, tegyük a tálat 1 órára a hűtőbe.



3

Közben a maradék vaját, a maradék cukrot és a fahéjat keverjük össze egy tálkában. Tegyük félre.



4

Tegyük sütőpapírt 2 tepsibe és tegyük félre.

Tegyük át a lehűlt tésztát enyhén beliszteztetett felületre, és nyújtsunk belőle egy körülbelül 30 cm x 40 cm-es téglalapot.



5

A tészta felületének 2/3-át kenjük meg a fahéjas vajjal.

A tészta üres részét hajtsuk a tészta közepére.

Majd az utolsó 1/3-ot hajtsuk a maradékra úgy, mintha hivatalos levelet hajtogatnánk.



6

Vágjuk a tésztát 8 hosszú csíkra, és a tésztacsíkokat szorosan tekerjük önmagukba, hogy csomó formájuk legyen.

Tegyük a csomókat egy előkészített tepsire úgy, hogy a csíkok vége a csomók aljára kerüljön.

Takarjuk le háztartási fóliával, és hagyjuk duplájára kelni körülbelül 2 óra alatt.

Melegítsük fel a sütőt 180°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középállásba.

Verjük fel a megmaradt tojást egy tálkában, kenjük meg a briósokat a felvert tojással és süssük 15 percig (vagy amíg aranybarna nem lesz).



7

Vegyük ki a brióst a sütőből, és hagyjuk teljesen kihűlni.

Vágjuk mindegyiket hosszába és kenjük meg 15 g Nutella®-val.