레시피

누텔라 와 캔디 시트러스 슬라이스 브리오쉬

중간 | 12 분량 | 1 h 0 분

재료

12인용

효모 25g

물 150ml

밀가루 250g

매니토바 밀가루 250g

달걀 노른다 6개

버터 100g

설탕 80g

우유 40ml

캔디 시트러스

누텔라 120g(10g/인당)

소금

한 사람 당 누텔라 15g으로 이 맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법

1

작업대에 밀가루를 올려 주세요. 가운데에 미리 물에 풀어놓은 효모를 올립니다. 주물러서 균일하면서도 부드러운 반죽을 만듭니다.

2

타올로 싼 다음 40분 동안 숙성시킵니다. 매니오타 밀가루와 달걀 노른자 5개, 버터(녹여서 식힌 버터), 설탕, 우유, 캔디 시트러스, 소금을 섞습니다. 주물러서 균일한 도우로 만든 다음 타월로 싸서 2시간 동안 숙성시킵니다.

3

필요한 시간이 지나면, 다시 작업대에서 도우를 잠깐 반죽합니다. 버터와 밀가루를 이용해 깊이 약 10cm, 지름 18cm의 틀을 만듭니다. 우유를 칠한 다음 180도로 예열한 오븐에서 10분 굽다가, 160도에서 20분간 또 굽습니다. 브리오쉬를 얇게 잘라서 누텔라 와 캔디 시트러스를 곁들입이다.

모두가 좋아하는 요리입니다.
레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

프랑스의 전통이 갓 구운 빵과 누텔라 를 만났습니다. 누텔라 와 캔디 시트러스를 곁들여 함께 즐기는 브리오쉬 레시피만나보세요. 맛있게 드세요!