

REȚETA

Brioșă feliată, cu Nutella[®] și citrice confiate

Mediu

12 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 12 PORȚII

25 gr. Drojdie

150 ml apă

250 gr. Făină albă 00

250 gr. Făină Manitoba

6 gălbenușuri

100 gr. Unt

80 gr. Zahăr

40 ml. Lapte

citrice confiate, după gust

120 gr. Nutella[®] (10 gr. Per porție)

sare



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella[®] per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1 | Construiește o grămăjoară de făină pe spațiul de lucru, în mijlocul căreia adaugi drojdia, pe care ai fărâmițat-o anterior și dizolvat în apă. Amestecă împreună, pentru a crea un amestec fin și omogen.



- 2 | Lasă aluatul la dospit timp de 40 de minute, acoperit cu un prosop de bucătărie. Ulterior, amestecă din nou, în timp ce adaugă făina de Manitoba, 5 gălbenușuri, untul (după ce a fost topit și lăsat la răcit), zahărul, laptele, citricele confiate și un vârf de sare. Frământă aluatul, pentru a omogeniza ingredientele, apoi acoperă-l cu prosopul și lasă-l să dospească alte 2 ore.



3

După cele 2 ore, frământă încă o dată, succint, aluatul pe suprafața de lucru pe care ai pus din nou făină. Dacă intenționezi să coci mai mult de o brișă, așază aluatul într-o formă unsă cu unt și făină, de aproximativ 10 cm adâncime și 18 cm diametru. Folosește o pensulă pentru a întinde lapte pe aluat și introdu preparatul în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 10 minute și, ulterior, la 160°C pentru alte 20 de minute. Taie brișă în felii și decorează-le cu Nutella® și citrice confiate.

Entuziasm pentru toată lumea. Împărtășește rețeta împreună cu hashtag-ul #nutellarecipe

Când tradiția franceză întâlnește pâinea proaspătă și Nutella®. Încearcă rețeta noastră pentru brișe cu Nutella® și citrice confiate. Bonne appetit!