

Brioška

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 16

- Mléko - vlažné 400 ml
- Hladká mouka 1 kg
- Cukr krupice 120 g
- Sádlo 100 g
- Sůl 12 g
- Droždí 60 g
- **Na potřetí :**
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny dáme do mísy, promísíme je a uhněteme hladké těsto.

Těsto poté vyklopíme na pomoučněný váh a rozdělíme jej na 4 díly.

Necháme je v teplém místě 45 minut pod utěrkou vykynout. Po vykynutí z každého dílu vyválíme cca 4 mm tenkou placku a rádélkem placku rozkrájíme na 6-8 stejných trojúhelníků.

Každý trojúhelník srolujeme od široké základny ke špičce trojúhelníku a špičku přimáčkeme.

Briošky poté vložíme na pečícím papírem vyložený pekáč špičkou dolů, aby se při pečení brioška nerozbalila. Necháme kynout dalších 45 minut a poté potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do

předehřáté trouby na 160°C . Pečeme 15 minut do zhnědnutí.

Také můžeme udělat z briošky makovky, když ji při potření rozšlehaným vejcem posypeme nemletým mákem.