Briošky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- polohrubá mouka 400 g
- máslo 100 g
- droždí 20 g
- mléko 200 ml
- žloutky 2 ks
- bílek 1 ks
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku prosejeme do mísy, utvoříme důlek, vložíme rozdrcené droždí, posypeme cukrem, zalijeme malým množstvím vlažného mléka a lžičkou promícháme s trochou mouky
2. Kvásek necháme na teplém místě vzejít
3. Přidáme žloutky, rozehřátý a prochladlý tuk a vlažným mlékem zaděláme tužší těsto
4. Necháme vykynout
5. Z těsta vytvarujeme váleček, ze kterého pak odkrajujeme kousky o hmotnosti 30 g
6. Tvoříme podlouhlé briošky, klademe na pomaštěný plech, potřeme žloutkem a necháme zaschnout
7. Po zaschnutí uděláme na každém kousku tři šikmé zářezy za sebou, pak briošky upečeme, při teplotě kolem 160 °C, dozlatova
8. Upečené briošky nařízneme, ale nedokrojíme a plníme pikantními pomazánkami