Brioches aux raisins



Ingredienser

Fransk gjærdeig:
25 g gjær
2,5 dl melk
110 g sukker
2 egg
525 g hvetemel
120 g smør

Fyll:
5 dl vaniljekrem
2 dl rosiner

Pensling:
1 egg
1 ss melk

Fremgangsmåte

Løs opp gjær i lunken melk. Rør i sukkeret og sammenpisket egg. Ha blandingen i en mikser med eltekrok. Ha i alt hvetemelet og kjør mikseren på full hastighet i noen minutter til deigen blir fast og smidig. Tilsett mykt smør i klatter og elt dette inn i deigen. Fortsett å elte til deigen lett slipper bollen. Heves i 1 time. (Har du ikke kjøkkenmaskin med eltekrok, kan du også gjøre knajobben for hånd, men det krever litt ekstra krefter.)

Del deigen i to og kjevle ut hver del til rektangler som er ca 20x30 cm. Smør over vaniljekrem og fordel rosinene over vaniljekremen. Rull leivene sammen fra

langsiden. Del hver rull opp i 12 skiver og legg disse i papirformer. Etterhev i 20 min.

Pensle over bollene med egg som er blandet med litt melk. Stekes midt i ovnen ved 190°C i 15-20 min, til bollene er gyldne. Avkjøl.

Hvis du vil ha lekre, blanke boller, kan de glaseres med sukkerlake (se tips).

Tips

Jeg har ikke gjort det med bollene på bildet, men hvis du vil ha dem blanke og lekre, kan du glasere dem med sukkerlake. Kok da opp 1 dl sukker med 3 ss sukker i noen minutter til det blir seig lake. Pensle dette straks over bollene mens de er varme.

Se også "Brioches à la canelle".

- -

[Jeanne is telling Paul about her first love]
Jeanne: I fell in love with him when I first heard him play piano.
Paul: You mean the first time he got inside your knickers.
Jeanne: He was a child prodigy; he was playing with both hands.
Paul: I bet he was!

(Fra filmklassikeren "Last Tango in Paris" med Marlon Brando i hovedrollen (1972).)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brioches-aux-raisins