Briochekake (Fransk hvetekake)



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 3 dl helmelk
♥ 4 ss sukker
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 egg
♥ 450 g hvetemel
♥ 60 g kaldt smør
♥ 1 ts salt
♥ 1 dl rosiner

Til formen:
♥ 40 g smør
♥ 2 ss sukker

Servering:
♥ rørt syltetøy

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bolle. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett sukkeret og la blandingen stå og gjære i 10 minutter. Visp sammen eggene og rør dette inn i blandingen.

Ha hvetemelet i en food processor sammen med kaldt smør i terninger. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i melet. Bland i salt og rør dette inn i deigen sammen med rosinene. Det skal blir en løs deig som du lett kan røre sammen med en sleiv.

La deigen heve i 30 minutter før du rører deigen sammen igjen.

Smør formen med smør og dryss deretter i sukkeret. Vend rundt på formen slik at sukkeret fester seg til smøret og hell ut overflødig sukker. Ha deretter deigen i formen.

Stek hvetekaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 minutter. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten, ellers må du steke den lenger. Du kan dekke over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen.

Løsne den ferdigstekte briochekaken fra formen. Server den varm og nystekt, gjerne med smør og deilig, rørt syltetøy.

Tips

♥ Silikonformen jeg har brukt er som sagt fra Lékué, og er kjempefin å bruke til mye annet enn brioche også. Jeg kommer absolutt til å teste ut å lage formkake, iskake og kanskje en fromasj i denne formen også. Silikonmaterialet tåler temperaturer fra -60ºC til +260ºC og formen kan vaskes i oppvaskmaskin, så dette er virkelig en anvendelig form. Jeg likte veldig godt at den er gjennomsiktig, slik at man kan inspiserer hvordan kaken ser ut over det hele før man tar den ut av ovnen.

♥ Briochekake smaker aller best samme dag den er laget. Får du noe til overs, bør du pakke dette godt inn i plast og aller helst fryse ned. Briochekaken kan varmes i noen minutter i ovnen, og smaker da som nystekt igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/briochekake-fransk-hvetekake