

Leilas briocher med chokolade

Jeg sad og så svensk tv, og faldt over programmet Leila Bager i Frankrig, som er et program i stil med Dr's Det Søde Liv.

Her lavede hun nogle lækre chokolade briocher, som jeg også ville afprøve.

De blev rigtig lækre, og så er de ikke særligt svære at lave! Husk at smøret skal være stuetimep, og at du skal starte dagen før de skal bruges!

Du skal bruge:

6 æg
20 g gær
6 dl hvedemel
1 tsk salt
3 spsk sukker
280 g smør, stuetimep.
200 g mørk chokolade
Æg til pensling
Rørsukker til at drysse ovenpå

Sådan gør du:

Dag 1:

1. Slå 5 æg ud i en skål
2. Bland hvedemel, sukker, salt og gær og ælt blandingen sammen på middelhastighed i en bagemaskine i ca. 5 minutter.
3. Tilsæt det bløde smør lidt ad gangen, og lad maskinen køre i yderligere 1 minut.
4. Kom husholdningsfilm over skålen, og stil den i køleskabet natten over (eller max. 24 timer)

Dag 2:

1. Tag dejen ud af køleskabet, og rul en lang rektangel ud

på et meldrysset bord.

2. Hak chokoladen groft og placer chokoladestykkerne på dejen.
3. Skær dejen ud i tykke strimler, og rul dem sammen a la croissanter. Alternativt kan du forme 15 boller, som du ligger i briocheforme.
4. Tildæk briocherne og lad dem hæve i 1 time.
5. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
6. Slå et æg ud, som du pisker med lidt vand og en knsp. salt.
7. Pensl briocherne med æggemassen og strø herefter lidt rørsukker over hver brioche.
8. Bag briocherne til de er gyldne, ca. 10-15 minutter midt i ovnen.