

Brioszki z miodem i mlekiem



Składniki

350 g - Przesiana mąka
100 g - Roztopione i
wystudzone masło
30 kg - Drożdże
4 szt. - Jajka
6 łyżka - Mleko
2 łyżka - Brązowy cukier
1 łyżka - Miód spadziowy
13 szczypta - Mielone
migdały
0,5 łyżeczka - Sól

Opis wykonania

Mega extra śniadanie dla entuzjastów dobrego jedzenia.

Robimy zaczyn: drożdże, mleko, cukier, miód, jajka trzepiemy kilka chwil. Przesianą mąkę z dodatkiem soli zalewamy gotowym zaczynem. Wyrabiamy wszystko mikserem 3 minuty. Następnie wlewamy roztopione masło. Wyrabiamy kolejne 3 minuty do uzyskania lśniącego, pięknego ciasta. W razie potrzeby podsypujemy mąką jeśli ciasto zbyt bardzo się klei. Powinno być bardzo elastyczne. Lepimy kule i odstawiamy na 1-1,5h pod przykrycie w ciepłe miejsce. Po tym czasie znowu wyrabiamy mikserem 3 minuty i odstawiamy na 30-40 minut. Gotowe ciasto rolujemy na kształt wałka. Kroimy na 17 równych kawałków. Lepimy 13 dużych i 13 małych kulek. W dużej kulce z ciasta robimy palcem dziurkę i przyklejamy małą kulkę. Wkładamy brioszki do wysmarowanych masłem oraz posypanych mielonymi migdałami foremek i smarujemy je żółtkiem rozcieńczonym kroplą wody. Odstawiamy do wyrośnięcia na 15 minut. Pieczenie: góra-dół /190 stopni /15-20 minut. Pyszne zarówno do słonych jak i słodkich dodatków. Yummy !!!