

Juhos József Sütizz! Cukrászda:

Briós

Hozzávalók 50 db:

- liszt: 1250gr
- élesztő: 50gr
- só: 25gr
- cukor: 80gr
- vaj: 200gr
- tojássárgája: 80gr
- tojás: 100gr
- tej: 500gr

- pisztácia: 150gr

- narancshéj: 80gr

- dió: 200gr

Elkészítés:

A lisztet, a sót és a vajat elmorzsoljuk. Az élesztőt a cukorral, a tojássárgájával és a tojással és a tej felével csomómentesre keverjük, majd beleöntjük az lisztbe és a maradék tejet hozzá öntve tésztát gyúrunk belőle.

A tésztánk akkor megfelelő állagú, ha elválik a kezünktől és szép sima a felülete. Ekkor gyúrjuk bele az ízesítőt, ami lehet vagy pisztácia, vagy dió, vagy kandírozott narancs.

A tésztát félretesszük pihenni kb. fél órára majd, amikor megkelt szétadagoljuk.

Formába helyezzük, amibe keleszteni fogjuk és sütni. Formába helyezés után lekenjük 2 egész, és 1 tojássárgája keverékével, majd kelesztjük.



Amikor kb. a duplájára nőtt újra lekenjük és 170 fokos sütőben 12-15 perc alatt mérettől függően készre sütjük.