Brioche hleb



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **8 g**suvog kvasca
- **1 kašika**tolpe vode (za kvasac)
- **50 g** šecera
- **prstohvat**soli
- **2**jajeta
- **220 g**maslaca, ako pecete u tavi

Za premaz:

- **1**jaje
- **2 kašike**mlijeka
- tko šta voli cokolada, eurokrem, cimet....

Priprema

Rastopiti kvasac u vodi i pustiti da se pojave mjehurici. U šoljici spojiti mlijeko, šecer i sol. U zdjelu staviti brašno, kvasac, jaja i miješati da se tijesto pocne formirati..uz rad mixera ili multiplaka, polako dodavati maslac (kao za majonezu. Mixati tako oko 10 minuta. Tijesto ce biti mekano i elasticno. Tijesto ostaviti pokriveno na toplom mijestu da se odmara i udvostruciti volumen. Dalje sa tijestom radite šta želite, možete ga razviti u kvadrat i posuti mješavinom cimeta i šecera. Zaviti u rolat, pa rolat isjeci na 14 djelova, položiti ih u pripremljen lim za pecenje i peci na 180 C, oko 30 minuta.

Savet

Razviti etvtasti oblik, premazati samo stranice dužinski sa okoladom (nutelom), pa stranice uviti prema unutra, rasjei, ali ne do kraja i isplesti pletenicu i pei na uobiajeni nain!!!