



Brioche z konfiturą

Składniki

Zaczyn

- 100 g Mąki Basi Extra Wypiek
- 50 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 6 łyżek ciepłego mleka
- Wymieszane dokładnie składniki pozostawiamy do wyrośnięcia.

Ciasto

- 400 g Mąki Basi Extra Wypiek
- 50 g cukru pudru
- 10 g soli
- 400 g miękkiego masła
- 6 jajek

Dodatki

- Ulubiona konfitura

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Masło ucieramy z cukrem na pulchną masę, dodajemy kolejno jajka, a na końcu mąkę i cukier puder oraz zaczyn. Energicznie mieszamy i zagniatamy gładkie ciasto. Dowolną formę wykładamy papierem do pieczenia. Z ciasta formujemy okrągłe placuszki, na każdy nakładamy odrobinę konfitury, formujemy okrągłe bułeczki i układamy je blisko siebie, żeby po upieczeniu można je było swobodnie odrywać. Pieczemy około 40 minut w 200°C.