Brioška

Suroviny:
½ kocky droždia FALA
420 g hladkej múky
250 ml mlieka
100 g masla
70 g práškového cukru
2 vajíčka
štipka soli

Postup:

Múku preosejeme, osolíme, pridáme cukor, droždie, 1 vajíčko a vlažné mlieko. Hmotu vypracujeme na polotuhé cesto, vyvaľkáme na obdĺžnik a poukladáme naň plátky masla. Preložením obdĺžnika maslo uzavrieme do cesta a rozvaľkáme ho tak, aby maslo nepotrhalo cesto. Znovu zložíme na menší tvar. Rozvaľkanie a prekladanie cesta opakujeme podľa tradície desaťkrát, kým sa prestane lepiť.

Cesto prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť asi 1 hodinu, kým nezdvojnásobí svoj objem.

Formu na briošku s priemerom 15 cm vymastíme maslom a vtlačíme do nej vykysnuté cesto. Znovu necháme kysnúť asi 20 minút a potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Pečieme 5 minút v rúre rozohriatej na 150 °C. Potom zvýšime teplotu na 200 °C a pečieme asi 40 minút dozlata.

Hotovú briošku krájame na plátky a podávame s maslom a džemom.