

BRIOŠKY



NA
2
VELKÉ
BRIOŠKY

Suroviny:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 15 g čerstvého droždia alebo 7,5 g sušeného droždia **Dr. Schär**
- 25 g náhrady vajec **Mevalia Egg Replacer**
- 100 ml vody
- 90 ml **Mevalia Lattis**
- 30 g cukru
- 5 g soli
- 150 g masla alebo margarínu

Postup:

1. V mixéri zmiešame náhradu vajec **Mevalia Egg Replacer**, **Mevalia Lattis** a droždie. Akonáhle je všetko dobre premiešané, pridáme soľ, cukor a múku **Mevalia Bread Mix**. Hnetieme cca 15 minút pri strednej rýchlosti a potom pomaly pridávame maslo izbovej teploty a hnetieme ďalších 10 minút, kým sa všetko nespojí do cesta.
2. Zakryjeme vlhkou kuchynskou utierkou a necháme 1 hodinu odpočívať pri izbovej teplote.
3. Po hodine vytlačíme všetok vzduch z cesta, zabalíme do celofánového obalu a vložíme do chladničky najmenej na 12 hodín.
4. Po 12 hodinách môžeme cesto tvarovať podľa našej fantázie. Na vrch posypeme cukrom alebo soľou.
5. Takto pripravené briošky poskladáme na plech a necháme kysnúť po dobu 60 minút.
6. Predhrejeme rúru na 180 °C a pečieme asi 15 minút.
7. Po upečení briošky prikryjeme utierkou, aby zostali mäkkšie.

PKU Maestro praje dobrú chuť!

Celé množstvo	Energia - 2 142 kcal	3,7 g bielkovín	109 mg Phe
1 ks	Energia - 1 071 kcal	1,8 g bielkovín	55 mg Phe