

Pītā brioša maize ar NUTELLA®

Vidēja

3 h



SASTĀVDAĻAS

6 personām

300 g universālo miltu (T45)

12 g svaiga maizes rauga

120 ml silta piena ar zemu tauku saturu

1 ola

50 g cukura

1 tējkarote sāls

90 g nesālīta sviesta

1 olas dzeltenums un 1 ēdamkarote piena brūnināšanai

90 g NUTELLA® (15 g uz šķēli)



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 | Pagatavojiet mīklu: sajauciet visas sastāvdaļas, izņemot sviestu. Pēc tam pakāpeniski pievienojiet sviestu. Mīciet, līdz mīkla ir gluda un elastīga. Ļaujiet tai istabas temperatūrā uzrūgt apmēram 1 stundu un 30 minūtes.
- 2 | Izrullējiet mīklu taisnstūra formā un sarullējiet trubiņā kā ruleti. Pārgrieziet rulli vidū uz pusēm un abas daļas satiniet pīnē un ievietojiet ar sviestu ieziestā maizes pannā. Ļaujiet uzrūgt 45 minūtes.
- 3 | Uzkaršējiet cepeškrāsni līdz 170°C. Sakuliet olu ar pienu un apsmērējiet ar to klaipu, lai tas iegūtu skaistu zeltainu krāsu. Cepiet cepeškrāsnī 30 minūtes. Ļaujiet pilnībā atdzist.
- 4 | Lai pasniegtu, sagrieziet brioša maizi un katrai maizes šķēlei uzklājiet 15 g NUTELLA®.