

BRIOŠ

Tijesto za brioš:

- 70 dkg brašna
- 6 jaja
- 35 dkg maslaca
- 2 vrećice suhog kvasca
- dcl mlijeka
- 10 dgk cukra
- koricu od naranče i limuna

Punjenje za brioš:

- 2 jabuke
- 20 dkg marmelade od marelice ili bobičastog voća
- 10 dkg lješnjaka ili bajama
- 10 dkg suvica (suho grožđe)
- malo ruma

Kvacas zakuhajte sa 1 kućarinom šećera i toplim mlijekom. Kad se kvas digno umiješajte ga u prosijano brašno, dodajte malo soli i jaja pa sve dobro, dobro umiješajte. Maslac izmiješajte sa šećerom pa to dodajte smjesi od brašna i jaja. Za to će vam trebati oko desetak minuta da dobro umiješate maslac u smjesu od brašna i jaja. Neka se tijesto diže otprilike 2 sata.

Marmeladu otopite i u nju dodajte na kockice sitno nasjeckane jabuke, na listiće narezane bajame ili lješnjake, suvice namočene u rumu.

Uzašlo tijesto razvaljajte na kvadrat 40 puta 40 cm. Podijelite ga na 5 dijelova. Svaki dio napunite smjesom za punjenje i zamotajte u obliku puža pa te pužice složite jednog do drugog u okrugli kalup za tortu promjera 25-26 cm. Neka se diže još sat vremena, pa ga namažite umućenim žumancem, pospite cukrom i stavite peći na 180 C otprilike sat i dvadeset minuta. Treba malo duže peći jer jabuke i punjenje ovlaže tijesto pa treba duže vremena da se ispeče.

