



Γεμιστά μπριος με ψητό μπρι

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

20'

Χρόνος
Ψήσιματος

6-8

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Ζύμη

- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε με το σύρμα τα αυγά με το γάλα και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε με τον γάντζο το αλεύρι με τη μαγιά, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Ξεκινάμε να ρίχνουμε σιγά σιγά το μείγμα με τα αυγά στον κάδο ανακατεύοντας συνεχώς σε χαμηλή ταχύτητα.
- Προσθέτουμε και το βούτυρο και ανεβάζουμε ταχύτητα συνεχίζοντας να ανακατεύουμε για αρκετά λεπτά, μέχρι να πάρουμε μία ζύμη η οποία θα ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μίξερ.
- Μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο μπολ, τη σκεπάζουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.
- Στη συνέχεια, πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια, χωρίζουμε τη ζύμη σε 5 κομμάτια και το καθένα από αυτά το χωρίζουμε σε άλλα 5.
- Συνολικά έχουμε 25 κομμάτια, τα οποία κάνουμε μπαλάκια και τα αφήνουμε σκεπασμένα με μια πετσέτα να φουσκώσουν λίγο για περίπου μισή ώρα.

Γέμιση

- Αφού φουσκώσουν τα μπριός, δημιουργούμε με το δάχτυλό μας ένα βαθούλωμα στο καθένα και εκεί βάζουμε τη γέμιση της αρεσκείας μας.
- Ξαναπλάθουμε τα μπαλάκια και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Παράλληλα, στρώνουμε με λαδόκολλα ένα μεγάλο και βαθύ **ταψί** φούρνου.
- Στο κέντρο του ταψιού βάζουμε το χαρτονένιο ή ξύλινο κουτάκι του τυριού.
- Γύρω από αυτό αραδιάζουμε τα 10 μπαλάκια και γύρω από αυτά τα άλλα 15-αφήνουμε λίγο χώρο ανάμεσά τους για να μπορέσουν να

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 4 αυγά
- 2 κ.σ. γάλα
- 350 γρ. αλεύρι σκληρό
- 1 σακουλάκι ξερή μαγιά (7 γρ.)
- 25 γρ. ζάχαρη, κρυσταλλική
- ½ κ.γ. αλάτι
- ½ κ.γ. μείγμα 5 μπαχαρικών
- 200 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- λίγο ελαιόλαδο για το μπολ
- λίγο αλεύρι για την επιφάνεια εργασίας

Για τη γέμιση

- 400 γρ. μαρμελάδα πορτοκάλι ή ξερά σύκα, ψιλοκομμένα ή κράνμπερι ή πατέ ελιάς

Για το ψήσιμο

- 1 ολόκληρο κεφάλι καμαμπέρ ή μπρι (250 γρ.)
- φρέσκο θυμάρι
- φρέσκο δεντρολίβανο
- 1 κρόκο αυγού, ελαφρώς χτυπημένο
- λίγο παπαρουνόσπορο (εναλλακτικά, άσπρο ή μαύρο σουσάμι)

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

732 Θερμίδες (kcal)	40.0 Λιπαρά (γρ.)	15.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	75.0 Υδατ/κες (γρ.)
37%	57%	75%	29%
42.0 Σάκχαρα (γρ.)	16.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.89 Αλάτι (γρ.)
47%	32%	9%	15%

φουσκώσουν.

- Σκεπάζουμε το ταψί με μεμβράνη και αφήνουμε τα μπριός να φουσκώσουν για 45 λεπτά με 1 ώρα.

Ψήσιμο-σερβίρισμα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
- Βγάζουμε με προσοχή το κουτί του τυριού από τη μέση του ταψιού και τοποθετούμε στη θέση του το τυρί, αφού αφαιρέσουμε το πάνω σκληρό μέρος του με ένα κοφτερό μαχαίρι.
- Γαρνίρουμε την επιφάνεια του τυριού με φύλλα θυμαριού και δεντρολίβανου, αλείφουμε τα μπριός με το χτυπημένο κρόκο αυγού και τα πασπαλίζουμε με παπαρουνόσπορο ή σουσάμι (άσπρο ή μαύρο).
- Ψήνουμε τα μπριός και το τυρί για 15 με 20 λεπτά και τα σερβίρουμε έτσι όπως είναι ζεστά, γαρνιρισμένα με λίγα κράνμπερι και φυλλαράκια από φρέσκο θυμάρι και δεντρολίβανο.