

Japanisches Erdbeersandwich (inspiriert von Mark & Spencer)

Ingrédients

- 50g Wasser
- 20g Mehl
- 100g Vollmilch
- 350g Mehl T45 oder Gruau
- 30g Zucker
- 6g Salz
- 1 Ei
- 75g Butter
- 250g Vollmilch-Sahne
- 25g Puderzucker

Préparation

1. In den letzten Wochen haben Sie vielleicht in den sozialen Netzwerken diese kleinen Sandwiches mit Erdbeeren und Sahne gesehen.
2. Anlässlich von Wimbledon und um seine berühmten Erdbeeren mit Sahne zu ehren, hat sich Mark & Spencer von der japanischen Street Food inspirieren lassen, um "Red diamond strawberry and cream sandwiches" zu vermarkten, die genau wie Furutsu Sando aussehen, Fruchtsandwiches.
3. Für meine Version habe ich Brötchen auf Tangzhong-Basis (eine Mehlschwitze, die super weiche Brötchen ermöglicht) mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren gefüllt.
4. Dies ist das letzte Erdbeerrezept der Saison, sie beginnen, selten zu werden auf den Ständen, nutzen Sie die Gelegenheit schnell Ausrüstung: Ich habe den Kenwood Cooking Chef Roboter verwendet, um das Brötchen & die Sahne zuzubereiten: mit dem Code FLAVIE erhalten Sie 3 Zubehörteile gratis beim Kauf eines Roboters.
5. Wenn Sie bereits einen Chef-Roboter haben und sich mit Zubehör ausstatten möchten, bietet Ihnen der Code FLAVIE2 15% Rabatt auf alle Zubehörteile.
6. (affiliert) Zutaten: Ich habe die Norohy Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
7. Zubereitungszeit: 45 Minuten + Ruhezeit + 25 Minuten Backzeit Für etwa 8 kleine Club-Sandwiches: Das Brötchen: Mit diesen Mengen erhalten Sie 2 Brötchen von etwa 20 cm Länge, also 16 Mini-Sandwiches.
8. Ich habe das zweite Brötchen wie ein klassisches Brioche verwendet.
9. Für das Tangzhong: Vollmilch Wasser Mehl Mischen Sie die 3 Zutaten kalt.
10. Dann vorsichtig auf niedriger Hitze eindicken, dabei ständig rühren, bis es dickflüssig wird.
11. Ausleeren und abkühlen lassen.
12. Für den Teig: frische Hefe Vollmilch Mehl T45 oder Gruau Zucker Salz 1 Ei Butter Zerbröseln Sie die frische Hefe am Boden der Schüssel des mit dem Haken ausgestatteten Roboters.
13. Fügen Sie die Milch, dann das Mehl, den Zucker, das Salz, das Ei und das zuvor zubereitete Tangzhong hinzu.
14. Kneten Sie 5 bis 10 Minuten, der Teig sollte glatt sein und sich von den Wänden der Schüssel lösen.
15. Fügen Sie die gewürfelte Butter hinzu und kneten Sie erneut einige Minuten.
16. Der Teig ist bereit, wenn er sich wieder von den Wänden der Schüssel löst, wenn er glatt, nicht klebrig ist und ein dünnes, nicht reißendes Tuch bildet, wenn er gestreckt wird (wie auf dem Foto).
17. Lassen Sie den Teig mindestens 3 Stunden (wenn möglich über Nacht) im Kühlschrank ruhen.

18. Den Teig in zwei Teile schneiden, zu rechteckigen Stücken ausrollen, die Länge Ihrer Kastenformen breit, dann zu "Würsten" rollen.
19. Die Brötchen in die gebutterten Formen legen, dann etwa 1 hehen lassen, der Teig sollte sich im Volumen verdoppeln.
20. Dann backen Sie sie etwa 25 Minuten bei 180°C.
21. Vollständig abkühlen lassen, bevor die Rezeptur fortgeführt wird.
22. Die Sahne: (Mengen für 1 Brötchen, also 8 Brotscheiben / 8 kleine Sandwichdreiecke) Vollmilch-Sahne Puderzucker Vanilleextrakt (optional) Schlagen Sie die Sahne mit Zucker und Vanille, bis Sie eine Schlagsahne erhalten.
23. Spritzen Sie sie in einen Beutel.
24. Früchten erhöhen oder verringern.
25. Schneiden Sie das Brot in 8 Scheiben, streichen Sie eine dünne Schicht Schlagsahne darauf.
26. Fügen Sie die Erdbeeren hinzu und füllen Sie die Löcher mit der Sahne.
27. Mit einer zweiten Brotscheibe abdecken.
28. Einige Minuten kühl stellen (um das Schneiden zu erleichtern), dann die Sandwiches in zwei Hälften schneiden, um das dreieckige Format zu erhalten, und sich verwöhnen lassen!