

Pistakaj kaj frambaj panoj

Ingrédients

- 250g da faruno T55
- 250g da krusta faruno
- 10g da fajna salo
- 60g da granulita sukero
- 20g da biologia gisto
- 260g da akvo
- 12g da lakta pulvoro
- 50g da butero
- 250g da tavolo butero

Préparation

1. u vi atus novan recepton por baka oĵ por bone komenci la semajnon?
2. ŝute kiel okoladaj panoj, sed en pistaka kaj framboza versio por iom anŝi. Kiel ĉiam, mi detalis la recepton maksimume por ke vi kuraĝu eniri la mondon de baka oĵ.
3. Mi uzis la frambozan inspiron de Valrhona, kiun mi moderigis por povi formi bastonetojn, sed vi ankaŭ povas plenigi viajn panojn per duon-bonbonoj rekte se vi volas eviti ĉi tiun paŝon!
4. Ekipaĵo: Perfortita pleto Pastrorulo Ingrediencoj: Mi uzis la pistakan pureon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato tra la tuta retejo (ne rilata).
5. Mi uzis la frambozan inspiron de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato tra la tuta retejo (rilata).
6. T55 da krusta faruno da fajna salo da granulita sukero da biologia gisto da akvo da lakta pulvoro da butero da tavolo butero Necesa kvanto da ovo por dorado Proksimume 300 is de framboza inspiro Necesa kvanto da pistaka pureo Recepto: Metu la akvon e la fundo de la kuvujo de la roboto kun la hoko.
7. Aldonu la eretigitan giston, poste la laktan pulvoron kaj miksu.
8. Kovru per amba farunoj, tiam metu la salon, sukeron kaj buteron en tri apartajn amaso.
9. Miksu je malalta rapido dum ĉirkaŭ 5 is 10 minutoj por havi homogenan paston kiu ne algluiĝas.
10. Metu la paston sur la laborsurfaco iomete farunita, etendu la paston, poste faldu kaj formu bulon el ĉi.
11. u filmetu la paston kaj lasu ĝin e ambra temperaturo dum 30 minutoj.
12. Metu la paston denove sur la laborsurfacon iomete farunitan, poste eldigu ĝin (elpremu la gason akumulitan dum la unua levado premante la paston).
13. Same kiel la unuan fojon, etendu la paston, poste faldu kaj formu bulon el ĉi.
14. Ligtu la paston tre milde, kaj metu ĝin en la fridujon dum almenaŭ 30 minutoj (se necesas, vi povas gardi ĝin malvarme dum kelkaj horoj).
15. Proksimume kvaronhoron antaŭ komenci la tavoligon, elprenu la tavolan buteron el la fridujo kaj batu ĝin per pastro-rulo por al ĝi doni elastan, sed ne pomadan konsistencon.
16. Enfermu la buteron en eta rektangulo de bakpapero (maksimume ĉirkaŭ 15*20cm) kaj etendu ĝin por doni al ĝi rektangulan formon.
17. Metu ĝin malvarme kelkajn minutojn kun la unua pasto por ke ili estu e la sama temperaturo.
18. Poste, etendu la unuan paston en rektangulon kun proksimume la sama larĝo kaj duoble longa ol la rektangulo de butero.
19. Metu la buteron en la centro de la unua pasto, kaj fermu ĝin premante bone por eviti esti pli da aero inter

la unuaj pasto kaj la butero.

20. Sigelu la paston por ke la butero estu bone enfermita.

21. Etendu la unuan paston en rektangulon trioble pli longa ol lar e, poste faldu la paston en tri, kiel monujo.

22. i tio estas simpla tavolo.

23. Poste, vi povas a da rigi kun la duobla tavolo, a lasi la paston ripozi en la fridujo dum irka 30 minutoj (kompreneble, post kiam vi filmetis in).

24. Turnu la paston kvaron-turnon, tiel ke la faldo estu dekstre.

25. Denove etendu, i-foje en rektangulon kvaroble pli longa ol lar a, poste faldu malgrandan parton de la pasto supren.

26. Poste faldu la paston malsupren, tiel ke amba partoj kuni u.

27. Poste faldu la paston duon-on, poste filmetu in kaj metu in en la fridujo dum 30 minutoj.

28. Etendu la paston je 3 is 4mm dike en granda rektangulo en kiu vi povos detali 12 is 14 rektangulojn de 8 is 10cm lar a kaj irka 25cm longa.

29. Tran u la randojn por havi perfektan rektangulon (se la pasto estas tro elasta kaj retiri as, lokigu in malvarme dum kelkaj minutoj anta ol da rigi).

30. Detalu la rektangulojn en la paston: Etendu iom da pistaka pureo sur unu fino, poste kovru kun bastoneto de framboza inspiro.

31. Faldete la paston, poste metu duan bastoneton de framboza inspiro kaj denove pistakan pureon.

32. Finu la ruladon de la panoj, poste metu la panojn sur bakejo kovrita de bakpapero kaj metu ovon por dorado uzante penikon, kunmetante nur tre maldikan tavolon (por eviti ke ili seki u dum levado) kaj evitante meti in sur la foliigon.

33. Lasu la panojn levigi dum irka 1h30, ili devus bone pligrandi i (la levotempo kompreneble dependas de la ambra temperaturo).

34. Metu duan tavolon de dorado sur la kuko a oj, iam evitante meti in sur la foliigon.

35. Enmetu in en anta varmigita forno je 180°C je konvekcio dum 15 is 20 minutoj.

36. Lokigu la panojn sur krado kaj lasu ilin ripozi dum irka 30 minutoj anta ornamado: por tio, etendu maldikan tavolon de pistaka pureo sur la panoj, poste raspum iom da framboza inspiro super i.

37. Poste, restas nur tran i ilin, admiru la foliigon kaj precipe uiu ilin!