

Barras vienesas

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g de harina T45
- 20g de levadura fresca
- 8g de sal
- 80g de azúcar
- 250g de leche entera
- 35g de agua
- 90g de mantequilla
- 1 yema de huevo para el dorado

Préparation

1. ¿Cuál es tu desayuno ideal?
2. Cuando era pequeña, recuerdo que rara vez era tan feliz como cuando había baguettes vienesas para el desayuno.
3. ¡Un trozo ligeramente tostado, solo o con crema para untar = felicidad y el aroma que lo acompaña!
4. Así que finalmente me animé a hacerlos en casa, y es realmente muy sencillo: como una masa de brioche sin huevos y con poca mantequilla, así que creo que es más fácil de hacer a mano que un brioche para aquellos de ustedes que no tienen robot.
5. Pueden prepararlos sin problema la noche anterior para el día siguiente.
6. Solo tendrán que envolverlos bien para que conserven su textura, y si es necesario pueden calentarlos en el microondas unos minutos con un vaso de agua para que vuelvan a quedar bien esponjosos.
7. Última precisión, los hice solos, pero pueden agregarles chips de chocolate al final del amasado para una versión con chocolate.
8. En el bol del robot equipado con el gancho, vierta la leche, el agua y la levadura fresca desmenuzada.
9. Cubra con la harina, luego agregue la sal y el azúcar.
10. Amasar durante unos minutos hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.
11. Luego agregue la mantequilla cortada en pequeños trozos y amase nuevamente hasta que la masa sea bien elástica y se desprege de las paredes del bol.
12. Forme una bola y deje que la masa repose a temperatura ambiente durante 30 minutos.
13. Luego, colóquela en el refrigerador por un mínimo de 30 minutos, pero también puede dejarla toda la noche.
14. Después del reposo en frío, desgasifique la masa y divídala en 3 trozos (o más si hace panecillos individuales).
15. Forme las baguettes y déjelas reposar durante aproximadamente 1 hora.
16. Píntelas con una yema de huevo, haga algunos cortes con tijeras y colóquelas en el horno precalentado a 200°C durante 12 minutos.
17. Déjelas entibiar, ¡y disfruten!