

Sitruuna- & vadelmasveitsiläiset pullat

Ingrédients

- 17g tuorehiivaa
- 200g täysmaitoa
- 500g T45-jauhoja tai vehnäjauhoa
- 60g sokeria
- 10g suolaa
- 2 munaa
- 170g voita
- 100g kidesokeria
- 26g maissitärkkelystä
- 3 sitruunan kuorta
- 105g sitruunamehua
- 80g vettä
- 43g keltuaisia
- 26g voita
- 1 muna voiteluun

Préparation

1. Sveitsiläisiä pullia, kaikki tuntevat ne, ja (melkein) kaikki rakastavat niitä!
2. Lehtevässä versiossa (kroissantitaikinalla), tai pullaversiossa (minun suosikkini, erittäin pehmeä), se on klassisessa versiossaan täytetty vaniljakastikkeella ja suklaahippuilla saadakse erittäin herkullisen lopputuloksen.
3. Mutta herkuttelu ei rajoitu vain suklaaseen, joten halusin tehdä tästä klassisesta aamiaisesta kesäisemmän version, jossa on sitruunakreemiä ja vadelmainspiraatiopaloja (sekä muutama tuore vadelma) suklaan sijaan.
4. Niille, jotka eivät tunne, vadelmainspiraatio on "valesuklaa", joka on valmistettu hedelmäsoseesta, kaakaovoista ja sokerista; se näyttää ja maistuu suklaalta, mutta siinä on vain vadelman maku (jos olet kiinnostunut, löydät linkin vadelmainspiraatioon ja alennuskoodin ainesosaluettelosta).
5. Tuloksena on edelleen yhtä pehmeä ja herkullinen pulla, mutta siinä on ripaus happamuutta ja hedelmää enemmän. Välineet: Käytin Kenwood Cooking Chef -robottia tehdäkseni tämän reseptin (briossitaikin & sitruunakreemin): koodilla FLAVIE saat 3 ilmaista lisäosaa robotin oston yhteydessä.
6. Jos sinulla on jo Chef-robotti ja haluat hankkia lisävarusteita, koodilla FLAVIE2 saat 15% alennuksen kaikista lisävarusteista.
7. (yhteistyökumppani) Ainesosat: Käytin Valrhona:n vadelmainspiraatiota: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (yhteistyökumppani).
8. Valmistusaika: 45 minuuttia + lepoaika + 12 minuutin paisto 12-15 pullaan: Briossi: tuorehiivaa täysmaitoa T45-jauhoja tai vehnäjauhoa sokeria suolaa 2 munaa voita Laita hiiva ja maito robottikulhon koukkuun.
9. Peitä jauhoilla, lisää sitten munat, suola ja sokeri.
10. Vaivaa noin 10 minuuttia, kunnes taikina on tasainen ja irtoa kulhon reunoista.
11. Lisää sitten pieniksi paloiksi leikattu voi ja vaivaa uudelleen, kunnes taikina on joustava ja muodostaa verhon, kun sitä venytetään.
12. Muotoile taikinasta pallo, ja peitä se jääkaapissa vähintään 3 tuntia, mieluiten yön yli.
13. Sitruunakreemi: kidesokeria maissitärkkelystä 3 sitruunan kuorta sitruunamehua vettä keltuaisia voita Valmistin sitruunakreemin Cooking Chefillani, joka hoiti kypsennyksen, mutta tässä ovat vaiheet sen valmistukseen kattilassa: Vatkaa keltuaiset sokerin ja maissitärkkelyksen kanssa, lisää sitruunan kuoret, sitten vesi ja sitruunamehu.

14. Anna sakeutua miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes saat vaniljakastikemaisen koostumuksen.
15. Poista sitten lämmöltä ja anna jäähtyä muutama minuutti, lisää sitten pieniksi paloiksi leikattu voi.
16. Sekoita hyvin (tarvittaessa käytä sauvasekoitinta) ja kääri kelmulla kontaktipinnalle ja anna jäähtyä kokonaan jääkaapissa.
17. Kohotus ja paisto: 150– vadelmainspiraatiota Muutama tuore vadelma (valinnainen) 1 muna
voiteluun Vadelmainspiraation määrä on makusi mukaan, minä laitoin noin , mutta löysin, että sitruunan maku ei enää erottunut tarpeeksi, joten tekisin sitä uudelleen ja laittaisin vain .
18. Lepovaiheen jälkeen, litistä taikina ja levitä se suorakaiteeksi noin 30x60cm.
19. Rentouta sitruunakreemi ja levitä se pullan päälle jättäen noin 2 cm leveän kaistan pullan yläosasta ilman kreemiä.
20. Lisää hienonnettu vadelmainspiraatio sekä muutama tuore vadelma, jos haluat.
21. Taita taikinan alaosa ylöspäin, jätä edelleen ne 2 cm taikinaa ilman kreemiä.
22. Kostuta hieman taikinaa ilman kreemiä ja taita uudelleen, painaen kevyesti, jotta taikina tarttuu hyvin yhteen, näin pullat on helpompi käsitellä.
23. Leikkaamisen helpottamiseksi voit laittaa pullalevyn jäähtymään muutamaksi minuutiksi.
24. Leikkaa pullat isolla veitsellä, minä leikkasin noin 4 cm leveitä kaistoja.
25. Aseta ne leivinpaperilla vuoratulle uunipellille (muista kääntää se, jotta sauma jää pullan alle) ja anna niiden kohota noin 1 tunti.
26. Sitten, voitele ne pullasudilla ja vatkatulla munalla, ja paista ne esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 12–15 minuuttia.
27. Anna niiden jäähtyä rutilällä, sitten nauti!