

Perecek (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g friss éleszt (vagy 6g szárított éleszt)
- 450g víz
- 80g barna cukor
- 20g só
- 975g liszt
- 113g vaj
- 1,6L víz
- 40g barna cukor
- 100ml sör
- 115g szódabikarbóna

Préparation

1. Íme egy alaprecept, amit még nem osztottam meg veletek itt: perecek, jól f szerevez és puha.
2. Azért kerestem ezt a receptet a tengerentúlon, mert a Martha Stewart blogjáról vettem.
3. Több receptet is kipróbáltam, és ez valóban nagyon tetszett, lehet vé teszi, hogy jól megemelkedett és nagyon rugalmas pereceket kapjunk, jól tárolhatók és akár fagyaszthatók is.
4. Végül is, én a klasszikus pereceket szeretem, ezért csak sóval szórtam meg ket, de más változatokat is készíthettek: reszelt comté vagy cheddar sajttal sajtos perecekhez, provence-i f szerekkal, vagy akár csokoládé darabokkal egy édes változathoz!
5. Eszközök:Használok a Kenwood Cooking Chef robotomat / FLAVIE kód = 3 választható kiegészít ajándék a robot vásárlásakor / FLAVIE kód = 20% kedvezmény minden kiegészít re Használok a perforált tepsit Guy Demarle: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándék az els rendeléskor / kereskedelmi együttm kódés.
6. Ha szárított éleszt t használsz: keverd össze a langyos vizet, az éleszt t és a barna cukrot.
7. Hagyd állni 5-10 percig.
8. Keverd össze a lisztet és a sót; add hozzá a kockákra vágott vaját, és keverd össze, amíg morzsás állagot nem kapsz.
9. Add hozzá a korábban elkészített éleszt -víz-cukor keveréket, vagy a morzsolt friss éleszt t, a vizet és a barna cukrot.
10. Gyúrd a tésztát több percig, robotgéppel a dagasztóhoroggal (vagy kézzel, de az több id t vesz igénybe), amíg sima és rugalmas tésztát nem kapsz, ami elválk a tál falától.
11. Fedd le a tésztát, és tedd a h t be egy éjszakára.
12. A formázáshoz: az eredeti receptben megadott technika az, hogy a tésztát egy 30x35 cm-es nagy téglalappá nyújtjuk, és 35 cm hosszú és 2,5 cm széles csíkokra vágjuk, miel tt a kívánt formákat alakítanánk.
13. Személy szerint én inkább több kis golyóra vágtam a tésztát, miel tt formáztam volna.
14. -os darabokat készítettem a perecekhez, -ot a mauricettekhez és -ot a mini bagettekhez.
15. A perecekhez a tésztagolyókat 50 cm hosszú rudakká sodortam, miel tt formáztam volna ket.
16. Helyezd ket egy tepsire, amíg elkészítéd a szódabikarbónás fürd t.
17. Tedd az összes hozzávalót egy nagy lábasba, és forrald fel.
18. Mártsd a pereceket egyesével a szódabikarbónás fürd be körülbelül 30 másodpercre, majd helyezd ket egy süt papírral bélelt tepsire.

19. A sütés: Durva só El melegítsd a süt t 230°C-ra.
20. Szórd meg a pereceket durva sóval (vagy bármivel, amit szeretnél, sajttal, f szerekkal...).
21. Süssd körülbelül 10 percig, a süt lapot félid ben fordítsd meg.
22. Hagyjuk h lni rácson, miel tt élveznénk!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com