

Liège-i gofri (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 300g liszt
- 25g kristálycukor
- 10g barna cukor
- 2 csipet só
- 125g teljes tej
- 25g friss élesztő
- 60g felvert tojás
- 225g vaj
- 225g cukor szemek (csökkentheted a mennyiséget, ha nem szereted a túl édes gofrikat, személy szerint én egy kicsit túl édesnek találtam, inkább 125 vagy 150g-ot tennék)

Préparation

1. Nagyon régen nem készítettem gofrit, és nálam az id 90%-ában, amikor gofriról beszélünk, a legjobb, a liège-i gofrikra gondolunk!
2. Hogy változtassak a szokásos receptemen, kedvem támadt kipróbálni egy receptet, amely a legutóbbi Fou de Pâtisserie-ben jelent meg, Pierre Hermé receptjét.
3. A recept viszonylag egyszer , f leg, ha van robotgépe (különben a könyöklés lesz a legjobb szövetségesed), és nagyon finom.
4. Számomra egy kicsit túl édes volt, ezért az alábbi tanácsokat adom, f leg, ha mézet, csokoládét, egy gombóc fagyit adsz hozzá.
5. Keverd össze a lisztet, a sót, a kristálycukrot és a barna cukrot a robotgép táljában, amelyek dagasztóhoroggal van ellátva.
6. Külön, oldd fel a friss élesztőt a tejben, majd add hozzá a tojást.
7. Fokozatosan öntsd a keveréket a tálba, miközben alacsony sebességen dagasztasz, amíg homogén keveréket nem kapsz.
8. Amikor a tészta elválik a tál falától, add hozzá a kis darabokra vágott vaját, és alacsony sebességen dagassz tovább.
9. Amikor a vaj beépült, folytasd a dagasztást körülbelül 10 percig (a dagasztás végén a tésztának simának és rugalmasnak kell lennie).
10. Fedd le egy fóliával, majd hagyd kelni 1 órán át szobah mérsékleten.
11. Ezután add hozzá a cukor szemeket, és dagassz, hogy egyenletesen eloszd a tésztában.
12. Ezután két technika: Az els , az eredeti recept szerint, nyújtsd ki a tésztát két süt papír között 1 cm vastagságúra.
13. Fedd le a tésztát fóliával, és tedd a h t be 1 órára.
14. Ezután szaggass ki ovális (vagy kerek, ha csak kerek kiszűrőid vannak, mint nekem) formákat körülbelül 8 cm hosszúra (minden vágás között mártsd a kiszűrőt forró vízbe, hogy ne ragadjon).
15. Tedd a gofrikat süt papírra, fedd le fóliával, és hagyd a h t ben 30 percig.
16. A második technika, egyszer bb (f leg, ha nincs megfelel felszerelésed), fedd le a tésztát fóliával, és tedd a h t be körülbelül 1 órára.
17. Ezután egy kanállal vegyél ki kis golyókat, és tedd ket egy tepsire.
18. Fedd le ket fóliával, és tedd a h t be 30 percre, miel tt sütni kezdenél.

19. Melegítsd el a gofrisüt t (ha van termosztátja, állítsd 200°C-ra).
20. Tegyél két tésztát a gofrisüt be (csökkentsd a hőmérsékletet 150°C-ra), és hagyd ket sülni 2 perc 30 másodpercig (természetesen állítsd be a saját gofrisüt d szerint).
21. Íme az eredmény az 1.
22. technikához: És a 2.
23. technikához: És íme, a gofrid készen áll, jó étvágyat!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com