

Roti Viennois

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g tepung gandum, atau T45
- 20g ragi segar
- 8g garam
- 80g gula
- 250g susu seluruh
- 35g air
- 90g mentega
- 1 kuning telur untuk olesan

Préparation

1. Sarapan ideal Anda, seperti apa?
2. Ketika saya kecil, saya ingat bahwa saya jarang sebahagia ketika ada baguette viennoises untuk sarapan.
3. Sepotong yang sedikit dipanggang, polos atau dengan olesan = kebahagiaan dan aroma yang menyertainya!
4. Akhirnya saya memberanikan diri untuk membuatnya di rumah, dan ternyata sangat sederhana: seperti adonan brioche tanpa telur dan tidak terlalu banyak mentega, jadi saya pikir itu lebih mudah dibuat dengan tangan daripada brioche untuk Anda yang tidak memiliki alat mixer :) Anda bisa dengan mudah menyiapkannya sehari sebelumnya.
5. Cukup bungkus dengan baik agar tetap teksturnya lembut, dan jika perlu Anda bisa memanaskannya sebentar di microwave dengan segelas air agar kembali lembut.
6. Terakhir, saya membuatnya polos, tetapi Anda bisa menambahkan potongan cokelat di akhir pengadukan untuk versi cokelat!
7. Bahan: Mixer kue Cetakan baguette (tidak wajib, Anda juga bisa memanggangnya di atas loyang yang dilapisi kertas roti) Waktu persiapan: 30 menit + waktu fermentasi + 12 menit pemanggangan Untuk 3 baguette: Bahan: tepung gandum, atau T45 ragi segar garam gula susu seluruh air mentega 1 kuning telur untuk olesan Resep: Dalam mangkuk mixer dilengkapi dengan kait adonan, tuang susu, air, dan ragi segar yang telah dipecahkan.
8. Taburi dengan tepung, lalu tambahkan garam dan gula.
9. Uleni selama beberapa menit hingga adonan terlepas dari dinding mangkuk.
10. Kemudian tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil, lalu uleni kembali hingga adonan menjadi elastis dan terlepas dari dinding mangkuk.
11. Bentuklah menjadi bola, dan biarkan adonan mengembang pada suhu ruangan selama 30 menit.
12. Kemudian, masukkan ke dalam lemari es selama minimal 30 menit, tetapi Anda juga bisa membiarkannya semalaman.
13. Setelah dingin, Kempiskan adonan lalu bagi menjadi 3 bagian (atau lebih jika Anda membuat roti kecil individual).
14. Bentuk adonan menjadi baguette lalu biarkan mengembang selama sekitar 1 jam.
15. Oleskan dengan kuning telur, buat beberapa sayatan menggunakan gunting lalu panggang di oven yang sudah dipanaskan pada suhu 200°C selama 12 menit.
16. Biarkan menjadi hangat, lalu nikmati!

