

Japo ska kanapka z truskawkami (inspiracja mark & spencer)

Ingrédients

- 50g wody
- 20g m ki
- 100g pe not ustego mleka
- 350g m ki T45 lub m ki z pszenicy twardej
- 30g cukru
- 6g soli
- 1 jajko
- 75g mas a
- 250g pe not ustej mietany
- 25g cukru pudru

Préparation

1. W ci gu ostatnich tygodni by łmo e widzieli cie na serwisach spo eczno ciowych te ma e kanapki z truskawkami i kremem.
2. Z okazji Wimbledonu i aby uhonorowa łswoje s ynne truskawki ze mietan , Mark & Spencer zainspirowa łsi łjapo skim street foodem, aby wprowadzi łna rynek „Red diamond strawberry and cream sandwiches”, które wygl daj łdok adnie jak furutso sando, kanapki z owocami.
3. W mojej wersji przygotowa em bu ki brioche na bazie tangzhong (emplastru, który sprawia, e pieczywo jest wyj łtkowo puszyste) nadziane waniliow łbit ł mietan łi wie ymi truskawkami.
4. Jest to ostatni przepis na truskawki w sezonie, zaczynaj łju łby łrzadkie na straganach, wi c korzystajcie szybko Sprz łt:U y em robota Kenwood Cooking Chef do zrobienia bu ek brioche & bitej mietany: z kodem FLAVIE macie 3 akcesoria gratis przy zakupie robota.
5. Je li ju łmacie robota Chef i chcecie wyposa y łsi łw akcesoria, kod FLAVIE2 daje wam 15% зни ki na wszystkie akcesoria.
6. (partnerski)Sk adniki:U y em wanilii Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (partnerski).
7. Czas przygotowania: 45 minut + odpoczynek + 25 minut pieczeniaNa oko o 8 ma ych kanapek klubowych: Bu ka brioche: Z tych ilo ci uzyskacie 2 bu ki brioche o d ugo ci oko o 20 cm, wi c 16 mini kanapek.
8. Drug łbu k łbrioche u y em jak klasyczn łbrioszk .
9. Na tangzhong: pe not ustego mleka wody m ki Wymieszaj 3 sk adniki na zimno.
10. Nast pnie zag łna ma ym ogniu, mieszaj c nieprzerwanie do momentu zag szczenia.
11. Od ó łti pozostaw do ostygni cia.
12. Na ciasto: wie ych dro d y pe not ustego mleka m ki Tub m ki z pszenicy twardej cukru soli 1 jajko mas a Pokrusz dro d e na dnie misy miksera wyposa onego w hak.
13. Dodaj mleko, nast pnie m k , cukier, sól, jajko i przygotowany wcze niej tangzhong.
14. Wyrabiaj przez 5 do 10 minut, ciasto musi by łg adkie i odchodzi łod cianek misy.
15. Dodaj pokrojone w kostk łmas o i wyrabiaj ponownie przez kilka minut.
16. Ciasto jest gotowe, gdy ponownie odchodzi od cianek misy, jest g adkie, nieklej ce i tworzy zas on łbez rozrywania, gdy je rozci gamy (jak na zdj ciu).
17. Pozwól ciastu rosn łprzez minimum odziny (je li to mo liwe przez noc) w lodówce.
18. Podziel ciasto na dwie cz ci, rozwa kuj je w prostok ły o d ugo ci waszych foremek do ciasta, a nast pnie zwi łje, aby uzyska ł„rolki”.

19. Umieść bułki brioche w natuszczonych formach, a następnie pozwól im rosnąć przez około 1 godzinę, ciasto powinno podwoić swoją objętość.
20. Następnie piecz je przez około 25 minut w temperaturze 180°C.
21. Pozwól ci kowicie ostygnąć przed kontynuacją przepisu.
22. Bita śmietana: (ilość dla 1 bułki brioche, czyli 8 kromek chleba / 8 małych kanapek trójkątnych)
pełnotłusty śmietany cukru pudru Ekstrakt waniliowy (opcjonalnie) Ubij śmietanę z cukrem i wanilią do uzyskania bitej śmietany.
23. Przygotuj kawę cukierniczą.
24. Montaż : Około truskawek, do pokrojenia na kawałki, jeśli jest zbyt duża ilość truskawek i bitej śmietany podane są torciakami, można zmniejszyć ilość, jeśli chcecie uzyskać ten sam efekt z większą ilością śmietany lub owoców, w przeciwnym razie.
25. Pokrój chleb na 8 kromek, rozsmaruj na nich cienką warstwę bitej śmietany.
26. Dodaj truskawki, a następnie wypełnij dziury bitej śmietaną.
27. Zamknij drugi kromkę chleba.
28. Umieść w lodówce na kilka minut (dla ułatwienia krojenia), a następnie przetnij kanapki na pół, aby uzyskać format trójkąta i ciesz się smakiem!