

Jablková foccacia

Ingrédients

- 100g kryštálového cukru
- 25g hnedého cukru
- 50g slaného masla
- 185g masla
- 200g plnotučného mlieka
- 15g čerstvého droždia
- 500g múky T45
- 2 vajcia
- 10g soli
- 5 jabĺk (približne 700-750g po ošúpaní a vykrojení)
- 50g kryštálového cukru
- 50g slaného masla
- 200g plnotučného mlieka
- 15g čerstvého droždia
- 500g múky T45
- 2 vajcia
- 10g soli
- 50g cukru
- 160g masla
- 25g masla
- 20g hnedého cukru

Préparation

1. Jeseň, u mňa, vždy evokuje vôňu bábovky, škoric a jabĺk.
2. Tento rok som mala chuť spojiť to všetko do nového receptu, bábovku s karamelizovanými jablkami na spôsob focaccie; veľký plech na zdieľanie na raňajky alebo na olovrant, s cappuccinom alebo šálkou čaju, aby to všetko dokonalé.
3. Ak ju dobre zabalíte do potravinovej fólie, bábovka sa veľmi dobre uchová niekoľko dní, stačí ju ohriať niekoľko sekúnd v mikrovlnke, ale môžete tiež znížiť množstvá a rozdeliť recept na polovicu.
4. Na tento recept som použila svojho najlepšieho pomocníka v kuchyni, môj Cooking Chef od Kenwood.
5. Postaral sa o hnietenie a kysnutie cesta, o krájanie a pečenie karamelizovaných jabĺk.
6. S kódom FLAVIE máte 3 príslušenstvá podľa výberu zadarmo pri kúpe cooking chefa.
7. V tomto recepte som použila príslušenstvo na brunoise (je to jedno z tých, ktoré najčastejšie používam spolu s mixérom odolným voči teplote, mini sekáčom a valčekom).
8. S rovnakým kódom (FLAVIE) máte tiež 20% zľavu na všetky príslušenstvá (kompatibilné aj s inými robotmi Kenwood) / obchodná spolupráca.
9. Nákupný zoznam: 5 jabĺk kryštálového cukru hnedého cukru slaného masla masla Lyžica vanilkového extraktu Voliteľné: trochu mletej škoric plnotučného mlieka čerstvého droždia múky T45 2 vajcia

solí Čas prípravy: 50 minút + minimálne 2 hodiny odpočinku + 25 minút pečenia Na veľký plech približne 40x30cm: Kocky karamelizovaných jabĺk: 5 jabĺk (približne 700- po ošúpaní a vykrojení) kryštálového cukru slaného masla Lyžica vanilkového extraktu Voliteľné: trochu mletej škorice Ošúpte jablká a nakrájajte ich na kocky (použila som príslušenstvo na brunoise svojho cooking chefa).

10. Opečte ich za pravidelného miešania s cukrom, maslom, vanilkou a škoricou (ak používate cooking chefa, môžete to robiť v mise pri teplote okolo 120°C a miešať každých 30 sekúnd), až kým nebudú jablká mäkké a karamelizované.

11. Nechajte vychladnúť.

12. Bábovka: plnotučného mlieka čerstvého droždia múky T45 2 vajcia soli cukru masla Na dne misy s hákom zmiešajte rozdrobené droždie a mlieko.

13. Zakryte múkou, potom pridajte vajcia, cukor a soľ.

14. Hnetite asi 10-15 minút na nízkej rýchlosti, cesto by malo byť hladké a oddeliť sa od stien misy.

15. Pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a znova hnetite na rýchlosti 2-3, kým cesto nie je dobre hladké a elastické.

16. Kysnutie a pečenie: masla hnedého cukru Voliteľné: mletá škorica Ak používate cooking chefa, použite program kysnutia robota na kysnutie cesta počas 1 hodiny.

17. Inak zakryte misku a nechajte cesto zdvojnásobiť objem (približne 1h30 v závislosti od teploty vo vašej domácnosti).

18. Potom rozvalkajte cesto do veľkého vopred vymasteného plechu.

19. Nechajte znovu kysnúť približne 1 hodinu.

20. Potom, ako pri focaccie, zatlačte do cesta prstami, aby ste vytvorili diery, a potom zakryte karamelizovanými jablkami, pričom ich jemne zatlačte do bábovky.

21. Pridajte maslo nakrájané na malé kocky a posypte hnedým cukrom (a škoricou, ak chcete).

22. Vložte do predhriatej rúry na 170°C na približne 25 minút pečenia.

23. Nechajte vychladnúť a potom nakrájajte na štvorce a vychutnajte si!