

Japansk jordgubbssmörgås (inspiration från mark & spencer)

Ingrédients

- 50g vatten
- 20g mjöl
- 100g helmjölk
- 350g T45 mjöl eller durumvetemjöl
- 30g socker
- 6g salt
- 1 ägg
- 75g smör
- 250g vispgrädde
- 25g florsocker

Préparation

1. Under de senaste veckorna har du kanske sett dessa små smörgåsar med jordgubbar och grädde på sociala medier.
2. I samband med Wimbledon och för att hylla sina berömda jordgubbar med grädde, har Mark & Spencer inspirerats av japansk gatumat för att lansera "Red diamond strawberry and cream sandwiches", som ser exakt ut som furutso sando, fruktmackor.
3. För min version har jag gjort briochebröd baserat på tangzhong (en pastabas som gör det möjligt att få oerhört mjuka bröd) fyllda med vaniljgrädde och färska jordgubbar.
4. Detta är säsongens sista jordgubbsrecept, de börjar bli sällsynta på hyllorna, så passa på Utrustning :Jag använde Kenwood Cooking Chef för att göra briochebrödet & grädden: med koden FLAVIE får du 3 tillbehör inkluderade vid köp av en maskin.
5. Om du redan har en Chef-maskin och vill skaffa fler tillbehör, ger koden FLAVIE2 dig 15% rabatt på alla tillbehör.
6. (affilierad)Ingredienser :Jag använde Norohy vanilj från Valrhona : koden ILETAITUNGATEAU ger 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
7. Förberedelsetid : 45 minuter + vila + 25 minuters gräddningFör cirka 8 små clubsandwich : Briochebrödet : Med dessa mängder får du 2 briochebröd som är cirka 20 cm långa, alltså 16 små smörgåsar.
8. Jag använde det andra briochebrödet som ett klassiskt bröd.
9. Blanda de 3 ingredienserna kallt.
10. Koka upp försiktigt under ständig omrörning tills det tjocknar.
11. Ta bort från plattan och låt svalna.
12. Smula den färska jästen i botten av maskinens skål utrustad med en krok.
13. Tillsätt mjölken, sedan mjölet, sockret, saltet, ägget och den förberedda tangzhongen.
14. Knåda i 5 till 10 minuter, degen ska vara smidig och lossna från skålens kanter.
15. Tillsätt det tärnade smöret och knåda ytterligare några minuter.
16. Degen är klar när den återigen lossnar från skålens kanter, är slät, klibbfri och kan bilda en hinna utan att rivas när den sträcks (som på bilden).
17. Låt degen jäsa i minst 3 timmar (om möjligt över natten) i kylskåp.
18. Dela degen i två bitar, kavla ut dem till rektanglar som är lika långa som era brödformar, rulla sedan ihop dem för att få "korvar".

19. Placera briochebröden i smörade formar och låt dem jäsa i cirka 1,5 timmar, degen ska dubbla i storlek.
20. Grädda sedan i cirka 25 minuter vid 180 °C.
21. Låt svalna helt innan du fortsätter med receptet.
22. Vispa grädden med sockret och vaniljen tills den blir hård.
23. Spritsa i en spritspåse.
24. Mängden jordgubbar och grädde anges som vägledning, du kan öka eller minska vissa mängder om du vill ha ett resultat med mer grädde eller mer frukt i motsats.
25. Skär brödet i 8 skivor, bred ett tunt lager grädde över.
26. Lägg till jordgubbarna och fyll hålen med grädde.
27. Avsluta med en andra brödskiva.
28. Förvara i kyl i några minuter (för att underlätta skärningen), skär sedan smörgåsarna på mitten för att få triangelform och njut!