

Pistache- och hallonbröd

Ingrédients

- 250g T55 mjöl
- 250g brödmjöl
- 10g fint salt
- 60g strösocker
- 20g färsk jäst
- 260g vatten
- 12g mjölkpulver
- 50g smör
- 250g kavlingssmör

Préparation

1. En ny wienerbrödsrecept för att börja veckan bra, är du intresserad?
2. Precis som chokladcroissanter, men i pistage & hallonversion för att ändra lite på Som alltid har jag detaljerat receptet så mycket som möjligt så att ni vågar er på wienerbrödsbakning.
3. Jag har använt Valrhonas halloninspiration som jag tempererade för att kunna göra stavar, men ni kan också fylla era bröd direkt med halvpistoler om ni vill hoppa över detta steg!
4. Utrustning: Perforerad plåt Kavel Ingredienser: Jag har använt pistagepuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
5. Jag har använt Valrhonas halloninspiration: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
6. Placera vattnet i botten av degblandaren utrustad med krok.
7. Tillsätt den smulade jästen och mjölkpulvret och rör om.
8. Täck med de två mjölsorterna och placera i tre separata högar salt, socker och smör.
9. Blanda på låg hastighet i cirka 5 till 10 minuter för att få en jämn och inte klibbig deg.
10. Flytta degen till en lätt mjölad arbetsyta, kavla ut degen och vik ihop och forma en boll.
11. Plasta in degen och låt den vila i rumstemperatur i 30 minuter.
12. Lägg degen på den lätt mjölade arbetsytan igen och slå ur den (ta bort gasen som samlats under den första jäsningsen genom att trycka på degen).
13. Precis som första gången, kavla ut, vik ihop och forma en boll.
14. Platta till degen lätt, plasta den och ställ den i kylskåpet i minst 30 minuter (om nödvändigt, kan du hålla den kall i några timmar).
15. Ungefär en kvart innan du börjar med kavlingen, ta ut kavlingssmöret ur kylskåpet och arbeta med det med kaveln tills det får en elastisk men inte för mjuk konsistens.
16. Förslut smöret i ett litet rektangulärt bakpapper (högst 15*20 cm) och kavla det för att få en rektangulär form.
17. Kyl det i några minuter tillsammans med degen så att de hålls vid samma temperatur.
18. Kavla sedan ut degen i en rektangel ungefär lika bred men dubbel så lång som smörrektangeln.
19. Lägg smöret i mitten av degen och vik in det genom att trycka ordentligt för att undvika luft mellan degen och smöret.
20. Förslut degen väl så att smöret är helt inkapslat.
21. Kavla ut degen i en rektangel tre gånger så lång som bred och vik degen i tre delar, som ett kuvert.

22. Det är en enkel kavling.
23. Därefter kan du antingen fortsätta med dubbel kavling eller låta degen vila i kylskåpet i ungefär 30 minuter (plasta den förstås först).
24. Vänd degen ett kvarts varv så att vikningen är på höger sida.
25. Kavla ut igen, den här gången i en rektangel fyra gånger så lång som bred och vik en liten del av degen mot toppen.
26. Vik sedan degen neråt så att de två delarna möts.
27. Vik sedan degen på mitten, plasta in den och ställ i kylskåpet i 30 minuter.
28. Kavla ut degen till en tjocklek på 3 till 4 mm i en stor rektangel där du kan skära ut 12 till 14 rektanglar med en bredd på 8 till 10 cm och en längd på cirka 25 cm.
29. Skär kanterna för att få en perfekt rektangel (om degen är för elastisk och drar ihop sig, kyl den i några minuter innan du fortsätter).
30. Skär rektanglarna i degen: Bred ut lite pistagepuré på en ände och täck sedan med en stav av halloninspiration.
31. Vik degen och lägg sedan till en andra stav av halloninspiration och lite mer pistagepuré.
32. Rulla klart bröden och placera dem på en plåt täckt med bakpapper.
33. Pensla dem med ägg med en pensel och se till att bara lägga ett mycket tunt lager (för att undvika att de torkar under jäsningen) och undvik att pensla fyllskiktet.
34. Låt bröden jäsas i cirka 1 timme och 30 minuter tills de har svällt ordentligt (jäsningstiden beror givetvis på rummets temperatur).
35. Pensla på ett andra lager av äggstrykning på croissanterna och undvik återigen att pensla på fyllskiktet.
36. Grädda i en förvärmad varmluftsugn vid 180°C i 15 till 20 minuter.
37. Lägg bröden på ett galler och låt dem vila i cirka 30 minuter innan du dekorerar dem: för detta, bred ett tunt lager av pistagepuré över bröden och riv lite halloninspiration över.
38. Sedan behöver du bara skära dem, beundra fyllskiktet och framför allt njuta!