

Pistage- och chokladrullar

Ingrédients

- 250g manitobamjöl
- 250g vetemjöl T55
- 10g salt
- 60g socker
- 12g mjölkpulver
- 20g färsk jäst
- 50g smör
- 260g vatten
- 250g valsmör
- 400g helmjölk
- 60g äggulor (3 till 4 gulor)
- 75g strösocker
- 40g majsstärkelse
- 60g pistagepuré
- 120g mörk choklad
- 1 ägg för pensling

Préparation

1. Det var länge sedan jag postade ett recept på bakverk.
2. Så här är ett ;) Det handlar om bakverk på modellen av russinbröd, men i pistage & chokladversion.
3. Naturligtvis är basreceptet detsamma, så du kan byta ut pistagen mot vanilj och chokladbitarna mot russin för att få den traditionella versionen.
4. Du kan också ersätta pistagen med praliné, hasselnötspuré eller andra nötter, och byta ut de mörka chokladbitarna med mjölkchoklad- eller vit chokladbitar, torkade frukter, karamellbitar.
5. Placera vattnet i botten av mixerskålen utrustad med krok.
6. Smula ner jästen och tillsätt sedan mjölkpulvret och rör om.
7. Täck med de två mjölen och placera, i tre separata högar, salt, socker och smör.
8. Blanda på låg hastighet i cirka 5 till 10 minuter för att få en jämn och icke-klibbig deg.
9. Vänd degen ut på en lätt mjölad arbetsyta, kavla ut degen och vik den sedan och forma den till en boll.
10. Plasta in degen och låt den vila i rumstemperatur i 30 minuter.
11. Lägg tillbaka degen på den lätt mjölade arbetsytan och slå ner den (pressa ut den gas som har bildats under den första jäsningen genom att trycka på degen).
12. Precis som första gången, kavla ut, vik sedan och rulla till en boll.
13. Platta ut degen lätt, plasta in och ställ i kylskåp i minst 30 minuter (vid behov kan du förvara den kyld i flera timmar).
14. Under tiden förbered vaniljkrämen.
15. Ungefär en kvart innan du påbörjar valsningen, ta ut det kylda smöret och banka det med en kavel tills det blir elastiskt men inte mjukt.
16. Placera smöret i ett litet rektangulärt mått (cirka 15*20 cm max) och kavla ut det så det får en rektangulär form.
17. Lägg det i kylan ett par minuter så att smöret och degens temperatur blir desamma.
18. Kavla sedan ut degen till en rektangel som är ungefär lika bred och dubbelt så lång som smörrektangeln.

19. Placera smöret i mitten av degen, och vik sedan degen över smöret.
20. Tryck ihop så att det inte finns någon luft mellan degen och smöret.
21. Förslut så att smöret är ordentligt inneslutet.
22. Kavla ut degen till en rektangel som är tre gånger så lång som den är bred, och vik den sedan i tre, som ett hopfällbart förvaringsfodral.
23. Det är en enkel tur.
24. Du kan sedan antingen fortsätta med dubbel vika eller låta degen vila i cirka 30 minuter i kylskåpet (efter att ha plastat in den förstås).
25. Vrid degen en fjärdedel så att vikiningskanten är till höger.
26. Kavla ut igen, denna gång till en rektangel fyra gånger så lång som den är bred, och vik sedan en liten del av degen uppåt.
27. Vik sedan degen nedåt, så de två delarna möts.
28. Vik därefter degen på mitten och plasta in den, och låt den vila i kylskåp i 30 minuter.
29. Kavla ut degen till en tjocklek av 3 till 4 mm i en stor rektangel på 40x50 cm.
30. Skär sedan kanterna för att få en perfekt rektangel (om degen är för elastisk och drar ihop sig, lägg den i kylen några minuter innan du fortsätter).
31. Vaniljkräm: helmjölk äggulor (3 till 4) strösocker majsstärkelse pistagepuréVärm mjölken.
32. Vispa äggulorna med socker och majsstärkelse.
33. Häll sedan hälften av den heta mjölken över och vispa, och häll allt sedan tillbaka i kastrullen.
34. Laga på medelvärme medan du rör konstant tills krämen tjocknar.
35. Utanför värmen, tillsätt pistagepurén och häll i en skål, plasta in vid kontakten och låt kallna helt.
36. Montering och bakning: mörk choklad1 ägg för penslingBred ut vaniljkrämen på korsdegen och lämna cirka 3 till 4 cm utan kräm på en liten sida för att kunna försluta degen.
37. Lagret med vaniljkräm bör inte vara för tjockt.
38. Strö chokladbitarna över krämen.
39. Använd en pensel för att stryka lite vatten på degen utan kräm för att kunna försegla ordentligt.
40. Rulla degen till en rulle som är cirka 40 cm lång, tryck ordentligt i slutet så bröden inte lossnar under bakning.
41. Lägg rullen i frysen cirka 15 minuter för att underlätta skärningen.
42. Sedan, med en stor kniv, skär rullen i två, och varje bit i ytterligare två och så vidare tills du har 16 bitar som är cirka 2,5 cm breda.
43. Placera bröden på en plåt täckt med bakplåtspapper.
44. Pensla dem med uppvispat ägg första gången och låt dem jäsa cirka 1,5 timme (mer eller mindre beroende på temperaturen).
45. Pensla dem igen och grädda i den förvärmade ugnen på 200°C i cirka 15 minuter.
46. Och voila, dina bröd är klara!