

Bretzel (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g ya yeasty mpya (au 6g ya yeasty ya kuoka iliyokauka)
- 450g ya maji
- 80g ya sukari ya vergeoise
- 20g ya chumvi
- 975g ya unga
- 113g ya siagi
- 1.6L ya maji
- 40g ya sukari ya vergeoise
- 100ml ya bia
- 115g ya bicarbonate

Préparation

1. Hapa kuna mapishi ya msingi ambayo sikuwa nimewahi kushiriki hapa: bretzels, yenye harufu nzuri na laini.
2. Nilienda kutafuta mapishi haya ng'ambo ya bahari kwani nilichukua mapishi kwenye blogu ya Martha Stewart.
3. Nimejaribu mapishi kadhaa na kwa kweli nilipenda sana hili, linatoa bretzels waliojaa vizuri na laini sana, zinaweza kuhifadhiwa vizuri na pia zinaweza kuf frozen.
4. Mwishowe, napenda bretzels za kawaida hivyo nilizipaka tu na chumvi lakini unaweza pia kufanya matoleo mengine: jibini la comté au cheddar lililokunwa kwa bretzels za jibini, mimea ya Provence, au hata vipande vya chokoleti kwa toleo tamu!
5. Vifaa :Nimekuwa nikitumia robot Cooking Chef wa Kenwood / msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa kwa ununuzi wa roboti / msimbo FLAVIE = 20% ya punguzo kwenye vifaa vyote Nimekuwa nikitumia plaque perforée Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 kuingizwa wakati wa usajili kwa 10 zinazotolewa wakati wa agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
6. Ikiwa unatumia yeasty iliyokauka: changanya maji ya moto, yeasty na vergeoise.
7. Acha ipumzike kwa dakika 5 hadi 10.
8. Changanya unga na chumvi; ongeza siagi iliyokatwa vipande na changanya ili kupata muundo wa crumble.
9. Ongeza mchanganyiko wa yeasty-maji-sukari ulioandaliwa hapo awali, au yeasty mpya iliyovunjwa, maji na vergeoise.
10. Kanda donge kwa dakika kadhaa, kwa roboti na hook (au kwa mkono, lakini itachukua muda zaidi), hadi upate donge laini na elastiki, inayojitenga na kuta za bakuli.
11. Funika donge na uweke kwenye friji kwa usiku mmoja.
12. Kwa ajili ya umbo: mbinu iliyotolewa kwenye mapishi ya asili ni kueneza donge katika mstatili mkubwa wa 30x35cm, na kukata bendi za urefu wa 35cm na upana wa 2.
13. 5cm kabla ya kuunda umbo unalotaka.
14. Kibinafsi, nilipendelea kukata donge katika mipira midogo kabla ya kuunda.
15. Nilifanya vipande vya kwa bretzels, kwa mauricettes na kwa baguettes ndogo.
16. Kwa bretzels, nilikanda mipira ya donge kuwa fimbo za urefu wa 50cm kabla ya kuunda.
17. Weka kwenye sahani wakati wa kuandaa mchuzi wa bicarbonate.
18. Kuoga : 1.
19. Weka viungo vyote kwenye sufuria kubwa na ulete kwa kuchemka.

20. Zama bretzels mmoja mmoja kwenye mchuzi wa bicarbonate kwa takriban sekunde 30, kisha uhamishe kwenye sahani ya kuoka iliyofunikwa na karatasi ya wax.
21. Kupika : Chumvi kubwa Preheat oven kwa 230°C.
22. Paka bretzels na chumvi kubwa (au na chochote unachotaka, jibini, mimea.
23.).
24. Weka kwenye oveni kwa takriban dakika 10 za kupika huku ukigeuza sahani katikati ya kupika.
25. Acha ipoe kwenye gridi kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com