

Focaccia ya pai ya tofaa

Ingrédients

- 100g ya sukari ya unga
- 25g ya sukari ya kahawia
- 50g ya siagi ya chumvi
- 185g ya siagi
- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeast mpya
- 500g ya unga T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 5 tufaha (takriban 700-750g baada ya kuondoa ganda na mbegu)
- 50g ya sukari ya unga
- 50g ya siagi ya chumvi
- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeast mpya
- 500g ya unga T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 50g ya sukari
- 160g ya siagi
- 25g ya siagi
- 20g ya sukari ya kahawia

Préparation

1. Majira ya kupukutika, kwangu, kila wakati yanakumbusha harufu ya brioche, mdalasini na tufaha.
2. Mwaka huu nimepata hamu ya kuunganisha yote hayo katika mapishi mapya, brioche ya tufaha iliyopikwa kwa mtindo wa focaccia; sahani kubwa ya kushiriki kwa kifungua kinywa au chai ya katikati ya siku, pamoja na cappuccino au kikombe cha chai kukamilisha yote.
3. Ikiwa utaifunga vizuri kwa filamu ya chakula, brioche inahifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa, inatosha kuipasha moto kwa sekunde chache kwenye microwave, lakini unaweza pia kupunguza kiasi na kugawanya mapishi kwa mbili.
4. Kwa mapishi haya nimeitumia mshirika wangu bora jikoni, Cooking Chef ya Kenwood.
5. Ilishughulikia michakato ya kukanda na kuimarisha unga, kukata na kupika tufaha zilizopikwa.
6. Kwa msimbo FLAVIE unapata vifaa 3 vya kuchagua bure kwa ununuzi wa cooking chef.
7. Katika mapishi haya nimeitumia kifaa cha brunoise (ni sehemu ya vifaa ninavyotumia zaidi pamoja na blender ya joto, kisu kidogo na laminoir).
8. Kwa msimbo huo huo (FLAVIE) unapata pia punguzo la 20% kwenye vifaa vyote (ambavyo vinafaa pia na roboti nyingine za Kenwood) / ushirikiano wa kibiashara.
9. Orodha ya ununuzi : 5 tufaha ya sukari ya unga ya sukari ya kahawia ya siagi ya chumvi ya

siagi Kijiko kimoja cha supu cha kiini cha vanilla Hiari: kidogo ya mdalasini wa unga ya maziwa kamili ya yeast mpya ya unga T45 2 mayai ya chumvi Wakati wa maandalizi: dakika 50 + angalau masaa 2 ya kupumzika + dakika 25 za kupika Kwa sahani kubwa ya 40x30cm takriban: Vipande vya tufaha zilizopikwa: 5 tufaha (takriban 700- baada ya kuondoa ganda na mbegu) ya sukari ya unga ya siagi ya chumvi Kijiko kimoja cha supu cha kiini cha vanilla Hiari: kidogo ya mdalasini wa unga Ondoa ganda la tufaha na ukate vipande vidogo (nimeitumia kifaa cha brunoise cha cooking chef yangu).

10. Pika kwa kugeuza mara kwa mara na sukari, siagi, vanilla na mdalasini (ikiwa unatumia cooking chef, unaweza kufanya hivyo kwenye chombo na joto la takriban 120°C na kuchanganya kila sekunde 30) hadi tufaha ziwe laini na zikiwa na caramel.

11. Acha ipoe.

12. Brioche: ya maziwa kamili ya yeast mpya ya unga T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika msingi wa chombo kilichowekwa na kachoma, changanya yeast iliyovunjika na maziwa.

13. Funika na unga, kisha ongeza mayai, sukari na chumvi.

14. Kanda kwa takriban dakika 10-15 kwa kasi ndogo, unga unapaswa kuwa laini na kujitenga na kuta za chombo.

15. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na kanda tena kwa kasi 2-3 hadi unga uwe laini na mnyumbulifu.

16. Kuimarisha na kupika: ya siagi ya sukari ya kahawia Hiari: mdalasini wa unga Ikiwa unatumia cooking chef, tumia programu ya kuimarisha ya roboti ili kuimarisha unga kwa saa 1.

17. Vinginevyo, funika bakuli na acha unga uongeze ukubwa (takriban 1h30 kulingana na joto nyumbani kwako).

18. Kisha, nyunyiza unga kwenye sahani kubwa iliyotiwa siagi.

19. Acha kuimarisha tena kwa takriban saa 1.

20. Kisha, kama kwa foccacia, ingiza vidole vyako ndani kufanya mashimo, kisha funika na tufaha zilizopikwa kwa kuzichoma kidogo ndani ya brioche.

21. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo kisha nyunyiza na sukari ya kahawia (na mdalasini ikiwa unataka).

22. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa takriban dakika 25.

23. Acha ipoe kisha kata vipande na ufurahie!