

Vijiti vya Viena

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g ya unga wa gruau, au T45
- 20g ya chachu safi
- 8g ya chumvi
- 80g ya sukari
- 250g ya maziwa kamili
- 35g ya maji
- 90g ya siagi
- 1 kiini cha yai kwa kung'aa

Préparation

1. Chakula chako cha asubuhi unachopenda ni kipi?
2. Nilipokuwa mdogo, nakumbuka nilikuwa nadra kufurahi sana kuliko wakati kulikuwa na mikate ya baguette kwa kiamsha kinywa.
3. Kipande kidogo kilichokaushwa, kawaida au na siagi laini = furaha na harufu inayoambatana nayo!
4. Kwa hiyo, hatimaye nilijaribu kutengeneza wakate nyumbani, na ni rahisi sana: kama donati ya brioche bila mayai na siagi kidogo, kwa hiyo nafikiri ni rahisi zaidi kuifanya kwa mkono kuliko brioche kwa wale miongoni mweni ambao hawana roboti J Unaweza kuzitayarisha usiku wa kuamkia.
5. Inakubidi tu kuzifunga vizuri ili zihifadhi muundo wake, na ikiwa ni lazima unaweza kuziingiza kwenye joko la microwave kwa dakika chache na glasi ya maji ili ziwe laini tena.
6. Angalizo la mwisho, nilizitengeneza bila chochote, lakini unaweza kuongeza vipande vya chokoleti mwishoni mwa kukanda kwa toleo la chokoleti!
7. Katika bakuli la roboti iliyo na kapi, mimina maziwa, maji na chachu safi iliyovunjikajika.
8. Funika na unga, kisha ongeza chumvi na sukari.
9. Kanda kwa dakika chache hadi donati itaondoka kwenye kuta za bakuli.
10. Ongeza kisha siagi iliyo katawa vipande vidogo, kisha kanda tena hadi donati iwe elastiki na iondoke kwenye kuta za bakuli.
11. Tengeneza duara, na wacha donati iote katika joto la kawaida kwa dakika 30.
12. Halafu, iweke kwenye friji kwa angalau dakika 30, lakini unaweza pia kuiwacha usiku kucha.
13. Baada ya kupumzika kwenye baridi, toa gesi ya donati kisha umegawanye katika vipande 3 (au zaidi ikiwa unafanya mikate midogo ya mtu mmoja mmoja).
14. Tengeneza mikate ya baguette kisha wacha iote kwa takriban saa 1.
15. Zipake kung'aa kwa kutumia kiini cha yai, fanya michirizi michache kwa mikasi kisha weka kwenye joko lililowashwa kwa 200°C kwa dakika 12.
16. Wacha zipate joto kidogo, kisha ufurahie!