

Mikate ya maziwa (Christophe Felder)

Ingrédients

- 115g maziwa mazima
- 10g hamira mbichi
- 250g unga wa kuoka au T45
- 30g sukari ya unga
- 6g chumvi
- 1 yai
- 115g siagi
- 1 yai + kidogo cha maziwa au krimu kwa kung'arisha

Préparation

1. Nina mapishi mengi ya brioche kwenye blogu, lakini sikuwa na mapishi ya mikate ya maziwa!
2. Kwa hivyo niligeukia kichocheo cha Christophe Felder, bora kabisa kwa kupata mikate midogo ya maziwa laini.
3. Weka maziwa na hamira iliyovunjwa chini ya bakuli la roboti.
4. Funika na unga, kisha mimina chumvi, sukari na yai.
5. Piga kwa kasi ndogo kwa angalau dakika 10, unga lazima uwe laini na uachane na kuta za bakuli.
6. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, na piga tena hadi unga uwe laini na elastiki.
7. Tengeneza mpira, kisha acha unga uongezeke kwa dakika 30 kwenye joto la kawaida.
8. Kisha, bunjua unga, tengeneza tena mpira na weka unga kwenye baridi kwa usiku mmoja.
9. Asubuhi inayofuata, gusa unga umeguke vipande 10 sawa.
10. Tengeneza mipira, kisha ivute ili upate umbo lililochongoka.
11. Weka kwenye tray iliyo na karatasi ya kuoka, kisha piga tabaka nyembamba ya kung'arisha kwa kutumia brashi.
12. Acha ziweze kuongezeka kwa saa 1 na nusu hivi, kwa joto la kawaida.
13. Kisha, tinga tena na unyunyize kwenyeo na mkasi.
14. Weka mikate ya maziwa kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 12 hadi 15, kisha acha ipunguwe kidogo na furahia!