

Vikombero vya mdalasini

Ingrédients

- 250g ya unga
- 12g ya hamira mpya
- 90g ya siagi
- 30g ya sukari
- 1 yai
- 100g ya maziwa
- 5g ya chumvi
- 80g siagi laini
- 50g sukari ya kahawia
- 5g mdalasini ya unga
- 1 yai

Préparation

1. Kwangu, mwezi wa Oktoba = kurudi kwa mdalasini katika aina zote!
2. Katika keki, brioche, vinywaji vya moto.
3. Na kama mdalasini unavyowiana vizuri na harufu nyingi (chokoleti, kahawa, hazelnut, vanila, lozi.
4.), nadhani ninaupenda zaidi ukiwa peke yake, kama ilivyo kwenye cinnamon rolls hizi.
5. Hizi brioches zilizojaa mchanganyiko wa sukari, siagi na mdalasini ni maarufu sana huko Amerika ya Kaskazini na zitafanya kifungua kinywa kamili ikiwa unapenda mdalasini (nadhani ndivyo ilivyo ikiwa umeshuka hapa)!
6. Muda wa maandalizi: dakika 30 + kupumzika + dakika 15 za kupika Kwa brioches takriban kumi na mbili: Donge la brioche: ya unga ya hamira mpya ya siagi ya sukari 1 yai ya maziwa ya chumvi Katika chombo cha roboti kilicho na ndoano, weka hamira na maziwa.
7. Funika na unga, kisha ongeza yai, chumvi na sukari.
8. Kanda kwa takriban dakika 10 mpaka upate donge lililonyooka vyema na ambalo linajitenga na pande za bakuli.
9. Kisha, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, na kanda tena hadi upate donge elastic na ambalo linaweza kutanuka bila kuchanika.
10. Kisha, tengeneza mpira, uiache katika joto la kawaida kwa dakika 30 (imefunikwa kwa kitambaa), kisha ifunika na weka kwenye jokofu usiku kucha (ikiwa una haraka, kwa angalau masaa 2).
11. Fillingi: siagi laini sukari ya kahawia mdalasini ya unga Changanya vizuri viungo vitatu.
12. Sambaza donge la brioche hadi takriban unene wa mm 3-4, kisha sambaza fjillingi juu yake.
13. Pinda donge mara mbili.
14. Kata vipande vya donge.
15. Vuta kidogo kila kipande, kisha tengeneza brioches kwa kufanya "fundo" kwa donge.
16. Acha zikuwe kwa takriban saa 1 na nusu katika joto la kawaida.
17. Kuoka: 1 yai Paka brioches kwa msaada wa yai lililochanganywa, kisha ziweke kwenye oveni kwa 12 hadi 15 dakika za kuoka kwenye 190°C.
18. Ziache zipowe kidogo kisha furahia!