

Tost ekme i

Ingrédients

- 20 cm'lik 3 sandviç ekmek için:
- 100g süt
- 40g un
- 200g tam ya lı süt
- 70g su
- 700g un
- 12g tuz
- 55g eker
- 2 yumurta
- 50g tereya ı
- 1 yumurta üzeri için (iste e ba lı)

Préparation

1. Ne tam olarak bir brioche, ama aynı zamanda aslında bir ekmek de de il, i te bu, tabii ki, sandviç ekme i.
2. Bu tarif için Japonların hamur i lerinde, özellikle kabarık ve yumu ak brioches ve ekmekler elde etmek için kullandı ı "tangzhong" tekni ini kullandım.
3. Teknik çok basit, sadece biraz önceden hazırlık yaparak tangzhong'u dinlenmeye bırakmak gerekiyor (mümkünse bir gece, en azından 2 saat) ve sonrasında tarif klasik bir mayalı hamur tarifidir Bu sandviç ekmeklerini tatlı ya da tuzlu olarak kullanabilirsiniz, seçmek size kalmı !
4. Tangzhong: su süt un Üç malzemeyi so uk olarak karı tırın.
5. Sonrasında, karı ımı karı tırarak 65°C'ye kadar ısıtın, yava yava koyula acaktır.
6. Ate ten alın, ertesi gün kullanacaksanız buzdolabında, aynı gün kullanacaksanız oda sıcaklı ında muhafaza edin.
7. Taze mayayı, kancası olan robotun haznesinin dibine ufalayın.
8. Sütü ekleyin, ardından unu üzerine serpin.
9. Yumurtaları, tuzu, ekeri ve tangzhong'u ekleyin.
10. Karı ım homojen olana kadar birkaç dakika yo urun.
11. Küçük parçalara kesilmi olan tereya ını ekleyin.
12. Tereya ı tamamen karı ıma dahil edilene ve hamur elastik hale gelene kadar birkaç dakika daha yo urun.
13. Bir top eklini verin, haznenin dibine yerle tirin ve 30 dakika oda sıcaklı ında bırakın.
14. Sonrasında, gece boyunca (veya en az 6 saat) buzdolabına koyun.
15. Ertesi gün, hamur iyice kabarmı olmalıdır.
16. Onu 9 e it parçaya bölün ve küçük toplar yapın.
17. Onları uzunlmasına açın ve foto raflarda gösterildi i gibi rulo yapın.
18. Her bir keke kalıbının içine önceden ya lanmı veya ya lı ka ıt ile kaplanmı 3 rulo hamur yerle tirin.
19. Yakla ık 1,5 saat kabarmaya bırakın.
20. Piirme: 1 yumurta üzeri için (iste e ba lı) Fırını 150°C'ye kadar önceden ısıtın.
21. sterseniz, yumurta ile sandviç ekmeklerini parlatın.
22. Sonrasında, yakla ık 45-50 dakika fırında pi irin (bir bıçak ucu ile pi ip pi medi ini kontrol edin).
23. Sandviç ekmekleri pi ti inde, bir ızgara üzerine ters çevirin ve ılıkla ması için bırakın.

24. Saklamak için, hemen bir streç filme sarın; ayrıca dondurucuya da koyabilirsiniz.
25. Sonrasında, istediklerinize göre servis edin ve tadının tadını çıkarın!
26. Çok basit bir fikir ama ço u ki i tarafından sevilecektir, Croque-Monsieur!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com