

Viyana bagetleri

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 3 baget için:
- 500g un veya T45
- 20g taze maya
- 8g tuz
- 80g eker
- 250g tam ya lı süt
- 35g su
- 90g tereya ı

Préparation

1. Sizin ideal kahvaltınız nedir?
2. Küçükken, kahvaltıda Viyana bagetleri oldu unda nadiren bu kadar mutlu oldu umu hatırlıyorum.
3. Hafifçe kızarmı , sade ya da sürülebilir çikolata kreması ile birlikte = mutluluk ve yanında gelen koku!
4. Bu yüzden sonunda onları ev yapımı olarak denemeye karar verdim ve aslında çok basitmi : yumurtasız ve az tereya lı bir brioche hamuru gibi, bu yüzden aranızda robotu olmayanlar için bir brioche yapmaktan daha kolay oldu unu dü ünüyorum.
5. Bunları sorunsuz bir ekilde ertesi gün için bir gün önceden hazırlayabilirsiniz.
6. Tek yapmanız gereken, dokularını korumak için iyice sarmak, gerekirse mikrodalga fırına bir bardak su ile birkaç dakika koyarak tekrar yumu ak hale getirebilirsiniz.
7. Son bir not olarak, ben onları sade yaptım ama yo urmanın sonunda çikolata parçaları ekleyerek çikolatalı bir versiyon yapabilirsiniz!
8. Robot kasesine, süt, su ve ufalanmı taze mayayı ekleyin.
9. Unla kaplayın, ardından tuz ve ekeri ekleyin.
10. Hamur kasenin kenarlarından ayrılana kadar birkaç dakika yo urun.
11. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin, ardından hamur elastik olana ve kasenin kenarlarından ayrılana kadar tekrar yo urun.
12. Bir top ekinde olu turun ve hamuru 30 dakika oda sıcaklı ında mayalanmaya bırakın.
13. Ardından, en az 30 dakika buzdolabında bekletin, ancak tüm gece de bırakabilirsiniz.
14. Buzdolabında dinlendikten sonra, hamurun gazını alın ve 3 parçaya (veya bireysel küçük ekmekler yapıyorsanız daha fazlaya) bölün.
15. Bagetler olu turun ve yakla ık 1 saat mayalanmaya bırakın.
16. Onları bir yumurta sarısı ile kaplayın, makasla birkaç kesik yapın ve 200°C önceden ısıtılmı fırında 12 dakika pi irin.
17. Ilık hale gelene kadar bekletin, ardından tadını çıkarın!