Бриошь (в виде кулича) (6 апреля 2019)

Решила я опробовать бриошное тесто в качестве кулича.

Повозиться пришлось, но результат оправдал все старания.
Самое главное в бриошном тесте:
-сильная мука
-правильная температура теста
-холодные ингредиенты(молоко, яйца, масло)
-правильный замес
-время для холодного брожжения
По вкусу менее сладкая, очень волокнисная, нежная, невесомая. Мои родные оценили, детям бриошь понравилась больше, чем кулич, который я пекла накануне.

Ингредиенты:
150 г сильной муки (Нордик, Манитоба)
5 г соли
37 г сахара
150 г яиц
7-8 г молока
10 г свежих дрожжей
125 г сливочного масла

Приготовление:
Смешать муку, соль, сахар, влить яйца. Смешать тесто до однорости. На этом этапе комок у меня не собирался, так что я подлила холодного молока (примерно 10-20 мл), чтобы тесто собралось в шар и замешивалось. Добавить дрожжи, продлжать

мешать до образования глютенового окна (когда растягиваете тесто, тесто тянется до тонкого прозрачного окна, если окно рвется, то образуется дырочка - круглая).
Как только глютеновое окно сформируется, добавить кусочками холодное масло.
Вмешать до однородности, тесто будет жидковатым, размешиваем до того состояния, когда тесто перестанет липнуть к деже. В конце добавить сухофрукты, цукаты или шоколад, вымесить.
Если в помещении тепло, рекомендую убирать дежу в морозилку и охлаждать вместе с насадкой, потом продолжать месить. Тесто в конце должно быть 24С, не больше.
Как только тесто будет эластичным и перестанет липнуть к чаше, выложить в миску, смазанную растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 1 час. Потом обмять, поместить в миску или завернуть в пищевую пленку и убрать на 12 ч в холодильник.
После этого достаем тесто. Разделываем, накатываем шарики, даем немного полежать на столе (минут 10), еще раз обкатать шарики, выложить в формы на 1/3 формы (прмерно 250 г на форму диаметром 9 см). Убрать расстаиваться при 26-28С 2-2.5 часа. Тесто должно вырасти в 2-2.5 раза.
Выпекать при 170С 30-35 минут, проверяем шпажкой и температура теста должна быть 92-94С.
Охладить, если надо - покрыть глазурью.





Приятного чаепития и хорошего настроения!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·

https://t.me/tsoikaeast