

Drożdźówka Czekoladowa Karuzela



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

NA ZACZYN

mąka pszenna	35g typ 650
mleko	25 ml
drożdże	1 g świeże

Na water roux:

mąka	15 g
woda	70 ml

Na ciasto:

Zaczyn:

water roux

mąka	250 g typ 650 lub manitoba
mleko	100 ml
drożdże	6 g świeże
żółtko jajek	1 szt
cukier	70 g
sól	szczypta

Na czekoladowe wnętrze:

mąka	20 g typ 650
białko	1 szt
cukier	50 g
kakao	20 g gorzkie
czekolada gorzka	15 g

masło lub margaryna

10 g

sól

szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Wieczorem w przed dzień robienia drożdżówki wymieszać składniki na zaczyn (patrz składniki), zostawić w temperaturze pokojowej na około 1-2 h, a następnie wstawić na noc do lodówki (przykryć folią aluminiową);
Następnego dnia od razu wyjąć by doprowadzić temperaturę zaczynu do temperatury pokojowej;
- KROK 2** Zrobić czekoladową część ciasta: do rondelka wsypać kakao, wodę, cukier, szczypte soli- zagotować; Zdjąć z ognia;
W miseczce wymieszać widelcem białko z mąką aż uzyska się konsystencję ciasta naleśnikowego, dodać do kakaowej masy, wymieszać i postawić spowrotem na ogniu, mieszać aż do uzyskania konsystencji podobnej do ciasta ptysiowego;
Następnie zdjęć z ognia, dodać masło i czekoladę, mieszać aż do idealnego połączenia się, odstawić do lodówki;
- KROK 3** Zrobić water roux - mąkę wymieszać z dorobiną wody, lekko podgrzać, dolewając resztę wody, w takiej formie podgrzewać aż do uzyskania temperatury 65 stopni;
Odstawić do wystygnięcia;
- Rady/uwagi: water roux to lekko zaparzona mąka, dodając ją do ciasta drożdżowego pozwala ciastu bez użycia tłuszczu dłużej być świeżym.
Oczywiście jeśli nie ma takiej potrzeby i drożdżówka zniknie w mgnieniu oka, można ominąć ten punkt;
- KROK 4** Zrobić ciasto drożdżowe: drożdże rozpuścić w mleku; do pojemnego naczynia wsypać mąkę, cukier, żółtko, sól, zaczyn zrobiony poprzedniego wieczoru, drożdże z mlekiem oraz water roux;
Wyrabiać dosyć długo (mi zeszło ręcznie około 30 minut) aż ciasto będzie jednolite, gładkie, lśniące i elastyczne; Gdyby zbyt kleiło się podsypać odrobiną mąki, ale starać się jak najmniej;
- KROK 5** Naczynie posmarować tłuszczem (np. olejem), z wyrobionego ciasta utworzyć kulę i przykrywać folią spożywczą odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości
- KROK 6** Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blat obsypany mąką, rozwałkować, na środku rozsmarować cienko (1-3 mm) czekoladową masę odstawioną wcześniej do wystygnięcia; Boki złożyć do środka;
- KROK 7** Następnie przekręcić ciasto o 90 stopni i rozwałkować wzdłuż linii łączącej konce złożonego ciasta. Rozwałkowane boki ponownie złożyć do środka, a ciasto wstawić na 15 minut do lodówki;
Składanie, rozwałkowanie, lodówka powtórzyć jeszcze 2 razy (praktycznie tak jakby się robiło ciasto francuskie);
- KROK 8** Za trzecim rozwałkowaniem, ciasta nie składać już, tylko zwinąć w rulonik; Przeciąć wzdłuż środek, ale nie do końca, zostawić końce w całości;
- KROK 9** Przecięty rulonik ciasta przekręcić wokół własnej osi;

- KROK 10 Wstawić do keksówki pokrytej papierem do pieczenia i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (na zdjęciu już wyrosnięte);
Piekarnik rozgrzać do 200 stopni, na jego dnie ułożyć foremkę z wodą, by utrzymać odpowiednią wilgotność podczas pieczenia; Wstawić wyrośnięte ciasto, piec 10 minut, a następnie obniżyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze 40 -45 minut (do suchego patyczka); W trakcie pieczenia sprawdzić czy wierzch się zbyt nie przyrumienił, gdyby tak było przykryć kawałkiem folii aluminiowej;
- KROK 11 Po upieczeniu studzić na kratce, a następnie posypać cukrem pudrem, smacznego!