

Japoński chleb mleczny



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zaczyn tang zhong

woda	200 g
mąka pszenna typ 650	40 g

ciasto właściwe

masło	50 g
jajko	1 szt
mleko	54 g
śmietana 30%	60 g
drożdże świeże	30 g
mleko w proszku	10 g
sól	8 g
cukier	86 g
mąka pszenna typ 650	540 g
białko do smarowania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczyn: mąkę wymieszać z wodą za pomocą różgi, postawić na ogniu i mieszając podgrzewać cały czas aż zgęstnieje. Odstawić do ostudzenia.

KROK 2

Do pojemnika od robota wsypać mąkę, cukier (odłożyć łyżeczkę do rozczynu), sól i mleko w proszku, zamieszać. Dodać jajko i rozpuszczone masło.

KROK 3

Do ciepłego mleka dodać cukier i drożdże, wymieszać, dodać śmietanę i wymieszać.

KROK 4

Wlać do pojemnika, zagnieść jednolite ciasto i odstawić na godzinę w ciepłe miejsce.

KROK 5

Po tym czasie wyjąć na stolnicę, zagnieść i uformować bochenek. Przełożyć do formy o długości 30cm, odstawić do wyrośnięcia.

KROK 6

Posmarować białkiem lub całym jajkiem.

KROK 7

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec około 50 minut. Wystudzić na kratce