



Сосиска в тесте

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время простоя 13 Hrs
Время приготовления 30 Mins
Порции 6
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

СОСИСКА

1 сосиска, сырая

Поместить сосиску в подходящую емкость для термообработки, вставить температурный зонд и поместить емкость в камеру. Готовить на пару, пока не будет достигнута нужная температура сердцевины.

Steaming 100 °C, до температуры пищи 70 °C (макс. 1 Hrs)

Оставить сосиску на ночь в холодильнике.

Бриоши

250 г муки

3 яйца

125 г сливочного масла, комнатной температуры

20 г сахара

7 г сухих дрожжей

5 г соли

Для приготовления теста всыпать муку, масло, сахар и сухие дрожжи в миску и перемешивать 1 минуту с помощью кухонного комбайна на низкой скорости. Добавить соль и вымешивать еще 1 минуту. В конце постепенно добавлять яйца и вымешивать 10 минут на максимальной скорости.

Оставить тесто в режиме «Подъем теста» примерно на 1 час, чтобы оно подошло, увеличившись в объеме в два раза.

Раскатать тесто в прямоугольник по размеру сосиски, оставив верхний и нижний край чуть тоньше. Поместить сосиску посередине и завернуть тесто. Выложить бриошь швом вниз на противень, выстланный бумагой для выпечки, и оставить на 20 минут.

Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 140 °C Hot air humid

Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air humid 140 °C в течение 20 Mins





Hot air humid 160 °C в течение 10 Mins

Аксессуары

Противень

Противень из нержавеющей стали

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

