



Плетенка

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 2 Hrs
простоя
Время 30 Mins
приготовления
штук 1
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021
года

Классическая воскресная выпечка с нежной маслянистой ноткой. Дрожжевое тесто заплетается в косу (допускается креативность) и при выпечке приобретает характерную золотисто-коричневую корочку. Завтрак или бранч – свежееиспеченная, она особенно вкусна со сливочным маслом и джемом.

Тесто

500 г муки для плетенки или
белой муки

2 ч. л. сахара

1½ ч. л. соли

½ кубика дрожжей (прибл. 20 г), раскрошить

300 мл молока

1 яйцо

50 г сливочного масла, кусочками

Формование

1 яйцо, взбитое

Тесто

Смешать муку, сахар и соль в миске. Добавить дрожжи и перемешать. Влить молоко, добавить яйцо и сливочное масло и замесить мягкое, гладкое тесто. Накрыть тесто и дать ему подняться при комнатной температуре прибл. 1½ часа, пока его объем не увеличится вдвое.





Формование

Разделить тесто пополам и раскатать в две равные по длине полоски, каждая из которых должна быть немного толще в середине. Переплести полоски одна с другой в косу. Выложить плетенку на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазать небольшим количеством яйца и дать подняться еще 30 минут. Предварительно разогреть камеру в режиме профессиональной выпечки со смазыванием до 190 °C. Смазать плетенку еще раз небольшим количеством яйца, поставить противень в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 30 минут.

Разогреть рабочую камеру до 190 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»

Put the pastry in

Профессиональная выпечка «Смазывание» 190 °C в течение 30 Mins

Советы

Время подъема теста можно сократить, используя функцию профессиональной выпечки с подъемом теста. Для первого подъема дать тесту подняться при температуре 32 °C в течение прибл. 1 часа, а для второго подъема при температуре 32 °C в течение прибл. 45 минут.

Плетенка из двух прядей – самый классический вариант плетенки, но особенно красиво смотрятся плетенки из 4 или 5 прядей.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

28.08.2025

