Кушоль

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	1 Hrs
Время приготовления	35 Mins
штук	1
прибор	CombiSteamer V6000 45 c 2021 года

Кушоль из Фрибурга — это дрожжевой хлеб в стиле бриошь с шафраном, который традиционно подают на празднике урожая Бенишон. Со своим золотистым цветом и ароматным вкусом он привносит нотку изысканности в особенные моменты – наслаждайтесь им самостоятельно, с маслом или с горчицей Бенишон.

Тесто

150 мл молоко

150 мл вода

40 г сахар

15 г дрожжи, крошился

1 щипок порошок шафрана

500 г обычная пшеничная мука

1 яйцо

12 г соль

80 г масло, холодный, на куски

Формирование

1 яичный желток, побежденный

Тесто

Добавьте молоко, воду, сахар, дрожжи и шафран в чашу стационарного миксера, хорошо перемешайте ложкой и оставьте на примерно 10 минут. Добавьте муку и вымешивайте на низкой скорости с использованием крюка для теста примерно 5 минут. Добавьте яйцо и соль, продолжайте замешивать еще 5 минут. Увеличьте скорость до высокой, добавьте масло частями и месите, пока не образуется гладкое и мягкое тесто. Поместите тесто в смазанную маслом миску или контейнер для расстойки, затем поставьте его в пространство для приготовления и оставьте подходить с использованием функции профессиональной расстойки при 30 °C примерно на 1 час. Каждые 20 минут вынимайте тесто из пространства для приготовления. Ослабьте его по бокам миски, поднимите с каждой стороны и сложите каждую сторону на противоположную. Вернитесь к зоне приготовления и продолжайте давать тесту подниматься.

Профессиональная выпечка, дать подняться 30 °C в течение 1 Hrs

Действие

Формирование

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и дважды прокатайте его по поверхности, используя ладони, пока не сформируется плотный шар. Положите шарик теста швом вниз на противень, выстланный бумагой для выпечки. Смажьте яичным желтком, накройте и оставьте подниматься при комнатной температуре примерно на 1 час.

Выпечка

Разогрейте рабочее пространство с профессиональной выпечкой с глазурью до 180 °C. Снова смажьте шарик теста яичным желтком и сделайте надрезы на поверхности в виде ромбов. Вставьте противень с тестовым шариком в предварительно разогретое пространство для приготовления и выпекайте примерно 35 минут до золотистого цвета. Достаньте хлеб и дайте ему остыть на решетке.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»

Предварительный нагрев завершен. Вставьте посуду.

Профессиональная выпечка «Смазывание» 180 °C в течение 35 Mins

Аксессуары

Противень для выпечки

Дополнительная информация

Составлен	07.04.2026