



Швейцарская булочка из молочного хлеба

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время простоя 1 Hrs 45 Mins
Время приготовления 15 Mins
штук 10
прибор CombiSteamer V6000 Grand c 2022 года

Веггли — это традиционная молочная булочка с характерным углублением. Нежная по текстуре и мягкая по вкусу, это классический швейцарский завтрак и популярный выбор для утреннего перекуса или школьной прогулки.

Тесто

500 г обычная белая мука
1 столовая ложка сахар
15 г дрожжи, крошится
330 мл молоко
60 г масло, холодный, кубиками
10 г соль

Выпечка

1 яйцо
½ ч.л. сахар
1 щепотка соль

Тесто

Поместите обычную белую муку и все ингредиенты, включая масло, в чашу стационарного миксера. Замешивайте тесто крюком для теста на низкой скорости примерно 5 минут. Добавьте соль и вымешивайте на средней скорости примерно 10 минут, чтобы получить гладкое тесто. Выложите тесто на рабочую поверхность, сформируйте шар и поместите в слегка смазанную маслом миску. Поместите в пространство для приготовления и оставьте подниматься, используя режим профессиональной расстойки при 32 °C в течение примерно 45 минут.





**Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 45 Mins
(no pause)**

Формирование

Разделите тесто на 10 частей (каждая примерно по 90 г) и сформируйте шарики. Положите их швом вниз на противень, выстланный бумагой для выпечки. Вставьте противень в пространство для приготовления и оставьте подходить с функцией профессиональной расстойки при 32 °C примерно на 30 минут. Удалите, сделайте углубление в центре с помощью посыпанной мукой деревянной ручки ложки (не прорезайте тесто насквозь). Верните противень в пространство для приготовления и оставьте подниматься еще примерно на 30 минут.

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 30 Mins

Вставьте посуду.

**Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 30 Mins
(no pause)**

Выпечка

Удалите поддон из рабочей камеры. Разогрейте пространство для приготовления с профессиональной глазурью для выпечки до 210 °C. Смешайте яйцо, сахар и соль. Смажьте рулеты смесью. Поместите противень в предварительно разогретую камеру для приготовления и выпекайте примерно 15 минут до золотистого цвета. Выньте булочки и оставьте их остывать на решётке.

Разогреть рабочую камеру до 210 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»

Предварительный разогрев завершён. Вставьте посуду.

Профессиональная выпечка «Смазывание» 210 °C в течение 15 Mins

Аксессуары

Противень

