Булочки бріош

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	13 годин
Час готування	40 хв
шт.	12
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Ці маленькі бріоші з начинкою відрізняються м'яким, здобним тістом з тонким ароматом. Завдяки золотисто-коричневій скоринці та ніжній текстурі вони є чудовим вибором для вишуканого сніданку.

Тісто

500 г борошна пшеничного вищого ґатунку

50 г цукру

2 ч. л. солі (прибл. 14 г)

½ кубика дріжджів (прибл. 20 г) розкришених

75 мл молока

4 яйця

200 г вершкового масла, нарізаної на шматочки

Формування

1 жовток

1 ст. л. молока

Тісто

Змішати борошно, цукор і сіль у чаші кухонного комбайна. Додати дріжджі та перемішати. Додати молоко та яйця і замішувати тісто за допомогою гака для тіста кухонного комбайна протягом прибл. 10 хвилин, доки не вийде м'яке, гладке тісто. Продовжувати замішувати тісто, додаючи вершкове масло по шматочках і чекаючи, поки воно не змішається з тістом. Продовжувати замішувати тісто, доки воно не стане дуже гладким і м'яким і не відставатиме від стінок чаші. Вільно загорнути тісто у фольгу і залишити підніматися в холодильнику прибл. на 12 годин або на ніч.

Формування

Розділити тісто на 12 порцій. Відрізати невеликий шматочок від кожної порції і сформувати з кожної частини маленьку і велику кульки. Зробити отвір у кожній великій кульці пальцем або посипаним борошном держаком ложки, помістити їх у підготовлені формочки і змастити невеликою кількістю суміші яєчного жовтка і молока. Акуратно сформувати маленькі кульки у вигляді клина, помістити їх клинами вперед в отвори великих кульок і змастити невеликою кількістю яєчно-молочної суміші. Поставити формочки на деку в камеру і дати їм піднятися прибл. 30 хвилин за температури 32 °C у режимі професійної випічки з підйомом тіста. Дістати бріоші, попередньо розігріти камеру в режимі професійної випічки з обмазуванням до 160 °C. Змастити бріоші ще раз сумішшю яєчного жовтка і молока, поставити в попередньо розігріту камеру і випікати прибл. 25 хвилин.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 30 хв

Розігріти робочу камеру до 160 °C Професійне випікання з обмазуванням

Засунути страву для випікання

Професійне випікання з обмазуванням 160 °C протягом 25 хв

Аксесуари

12 формочок для бріошів розміром прибл. 10 см (діаметр), змащених

Решітка

Додаткова інформація

Складено	17.04.2025