



Плетінка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	2 годин
Час готування	30 хв
шт.	1
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Класична недільна випічка з ніжним здобним смаком. Дріжджове тісто заплітається в косу (допускається творчий підхід) і під час випікання набуває характерної золотисто-коричневої скоринки. Чи то на сніданок, чи то на бранч – свіжоспечений, вона особливо смакує з вершковим маслом та джемом.

Тісто

500 г борошна для плетінки
або білого борошна

2 ч. л. цукру

1½ ч. л. солі

½ кубика дріжджів (прибл. 20 г), розкришити

300 мл молока

1 яйце

50 г вершкового масла, нарізаної на шматочки

Формування

1 яйце, збовтане

Тісто

Змішати в мисці борошно, цукор і сіль. Додати дріжджі та перемішати. Влити молоко, додати яйце і вершкове масло і замісити м'яке, гладке тісто. Накрити тісто і залишити підніматися за кімнатної температури прибл. на 1½ години, поки воно не збільшиться вдвічі.





Формування

Розділити тісто навпіл і розкотити в дві рівні за довжиною смужки, кожна з яких повинна бути трохи товстіше всередині. Переплести смужки одна з одною в косу. Покласти плетінку на деко, застелене папером для випікання, змастити невеликою кількістю яйця і дати піднятися ще 30 хвилин. Попередньо розігріти камеру у режимі професійного випікання з обмазуванням до 190 °С. Змастити плетінку ще раз невеликою кількістю яйця, поставити деко у попередньо розігріту камеру і випікати прибл. 30 хвилин.

Розігріти робочу камеру до 190 °С Професійне випікання з обмазуванням

Засунути страву для випікання

Професійне випікання з обмазуванням 190 °С протягом 30 хв

Поради

Для скорочення часу підйому можна використовувати функцію професійного випікання з підйомом тіста. Для першого підйому дати тісту піднятися за температури 32 °С протягом прибл. 1 години, а для другого підйому за температури 32 °С протягом прибл. 45 хвилин.

Плетінка з двох пасм – найкласичніший варіант плетінки, але особливо красиво виглядають плетінки з 4 або 5 пасм.

Акcesуари

Деко

