Кушоль

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин
Час готування	35 хв
шт.	1
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Кюшоль із Фрібура — це дріжджовий хліб у стилі бріош із шафраном, який традиційно подається на святі врожаю Бенішон. Завдяки своєму золотистому кольору та ароматному смаку, він додає нотку насолоди до особливих моментів – смакуйте його самостійно, з маслом або з гірчицею Бенішон.

Тісто

150 мл молоко

150 мл вода

40 г цукор

15 г дріжджі, розкришений

1 щипок порошок шафрану

500 г звичайне біле борошно

1 яйце

12 г сіль

80 г масло, холодний, розбитий на шматки

Формування

1 жовток, переможений

Тісто

Додайте молоко, воду, цукор, дріжджі та шафран у чашу стаціонарного міксера, добре перемішайте ложкою та залиште настоюватися приблизно на 10 хвилин. Додайте борошно та вимішуйте на низькій швидкості за допомогою гака для тіста приблизно 5 хвилин. Додайте яйце та сіль і продовжуйте замішувати ще 5 хвилин. Збільшіть швидкість до високої, додаючи масло порціями, і замішуйте, доки не утвориться гладке, м'яке тісто. Покладіть тісто в змащену маслом миску або контейнер для розстоювання, потім поставте його в простір для приготування і залиште підходити з використанням професійного розстоювання при 30 °C приблизно на 1 годину. Кожні 20 хвилин виймайте тісто з робочої камери. Відокремте його від боків миски, підніміть з усіх боків і складіть кожну сторону на протилежну сторону. Поверніться до кулінарного простору та продовжуйте давати йому підніматися.

Активувати режим професійного випікання 30 °C протягом 1 годин

Eylem

Формування

Викладіть тісто на злегка присипану борошном робочу поверхню і двічі протягніть його по поверхні, використовуючи долоні, поки не утвориться щільна куля. Покладіть кулю тіста швом вниз на деко, застелене пергаментним папером. Змастіть яєчним жовтком, накрийте і залиште підходити при кімнатній температурі приблизно на 1 годину.

Випікання

Розігрійте простір для приготування з професійною глазур'ю для випікання до 180 °C. Знову змастіть кульку з тіста яєчним жовтком і надріжте поверхню у вигляді ромбів. Вставте деко з кулькою тіста у попередньо розігрітий простір для приготування та випікайте приблизно 35 хвилин до золотистого кольору. Вийміть хліб і дайте йому охолонути на решітці.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Професійне випікання з обмазуванням

Розігрів завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання з обмазуванням 180 °C протягом 35 хв

Аксесуари

Деко для випічки

Додаткова інформація

Складено	07.04.2026