



Швейцарська молочна булочка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Пауза	1 годин 45 хв
Час готування шт.	15 хв
шт.	10
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Вегглі — це традиційна молочна булочка з характерним заглибленням. Ніжної текстури та зі слабким смаком, це класичний швейцарський сніданок і популярний вибір для перекусу в середині ранку або шкільної прогулянки.

Тісто

- 500 г звичайне біле борошно
- 1 ст. л. цукор
- 15 г дріжджі, розкришений
- 330 мл молоко
- 60 г масло, холодний, кубиками
- 10 г сіль

Випікання

- 1 яйце
- ½ ч.л. цукор
- 1 дрібка сіль

Тісто

Покладіть звичайне біле борошно та всі інгредієнти, включаючи масло, в чашу стаціонарного міксера. Замішуйте за допомогою гака для тіста на низькій швидкості приблизно 5 хвилин. Додайте сіль і вимішуйте на середній швидкості приблизно 10 хвилин, щоб отримати гладке тісто. Викладіть тісто на робочу поверхню, сформуєте його у кулю та покладіть у злегка змащену миску. Вставте у простір для приготування та залиште підніматися, використовуючи професійне розстоювання при 32 °C приблизно на 45 хвилин.





**Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 45 хв
(без паузи)**

Формування

Розділіть тісто на 10 порцій (кожна приблизно по 90 г) і сформуйте кульки. Викладіть їх швом донизу на деко, застелене папером для випікання. Вставте деко в простір для приготування їжі та залиште для підйому з використанням професійної расстойки тіста при 32 °C приблизно на 30 хвилин. Видаліть, зробіть заглиблення посередині за допомогою дерев'яної ручки ложки, посипаної борошном (не прорізайте тісто наскрізь). Поверніть деко до простору для приготування їжі та залиште підніматися ще приблизно на 30 хвилин.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 30 хв

Вставте посуд.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 30 хв

(без паузи)

Випікання

Вийміть лоток із простору для приготування їжі. Розігрійте простір для приготування з професійним глазуруванням для випікання до 210 °C. Змішайте яйце, цукор і сіль. Змастіть рулети сумішшю. Вставте деко у попередньо розігріту духовку та випікайте приблизно 15 хвилин до золотистої скоринки. Вийміть булочки та залиште їх охолонути на решітці.

Розігріти робочу камеру до 210 °C Професійне випікання з обмазуванням

Попередній розігрів завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання з обмазуванням 210 °C протягом 15 хв

Акcesуари

Деко для випікання

