Brioška

Cuisine: **French**
Food category: **Breakfast**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 230 °C

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:15 hh:mm	205 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Hladká mouk (typ 00)	0.45	kg
Vlažná voda	0.18	l
Olej	0.03	l
Sušené pekařské droždí	0.03	kg
Cukr krupice	0.03	kg
Sůl	0.03	kg
Vejce	2	pcs

Directions

Nejprve si v míse uděláme „kvásek". Ve velké míse smíchejte mouku, kvasnice a přimíchejte mléko, dokud se směs rovnoměrně nepromísí. Zakryjte utěrkou nebo fólií a dejte do tepla alespoň na půl hodiny. Kvásek vyběhne a bude mít v sobě bubliny.

Do hotového kvásku přidejte vejce a pořádně je rozmíchejte, dokud nebude směs úplně hladká. V samostatné míse smíchejte mouku, cukr, sůl a postupně přidejte ke kvásku s vejci. Vše spolu míchejte (půjde to ztuha), dokud nebude těsto rovnoměrně provlhčené. Pak tomu dejte 5 minut pauzu.

Postupně do těsta přidávejte máslo ve čtyřech menších dávkách. Těsto stačí hnětat vařečkou nebo na robotu. Je to piplačka — máslu chvíli trvá než se s těstem spojí. Jakmile bude hladké, je třeba ho pořádně hnětat ještě asi deset minut. Rukama musíte na pomoučeném válu (mouku nepřehánět!), v robotu můžete pokračovat jen tak. Hotové těsto je měkké, ještě vlhké a přitom se pěkně odlepuje od stěn nádoby. Připravte si olejem lehce vytřenou mísu a přendejte do ní hotové těsto. Zakryjte a nechte kynout v teple, dokud těsto nezdvojnásobí objem.

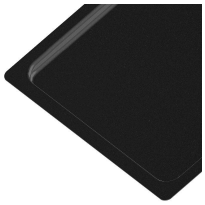
Poté si těsto vyklopte na vál a rozdělte ostrým nožem na 70g porce. Těsto prsty propněte, jako byste si do něj chtěli zabalit palec a na jedné straně jeho konce pořádně stiskněte (seštípněte). Šouláním z něj vyšoulejte krásné kouličky bez viditelných svárů, které skládejte na GN Vision Bake (nezapomeňte na dostatečné mezery, alespoň 5 cm).

Tam musí zakryté znovu dokynout a bude jim to trvat asi hodinu.
V posledních deseti minutách dokynutí potřete bulky

rozšlehaným.

A teď máte dostatek času na nastavení programu který máte uvedený na začátku receptu ,nezapomeň te na předehřev.

Recommended accessories



Vision Bake