

Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Четверг, 03 октября 2019 года, 08:02 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг

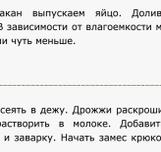
МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАВАРКЕ ТАНГ-ЖОНГ

Категория: Дрожжевой хлеб



Table with ingredients: мука пшеничная в/с (25 г), вода (125 г), заварка (вся), мука пшеничная в/с (380 г), сахар (40 г), соль (8 г), сухое молоко (7 г), молоко + 1 яйцо (160 мл), масло сливочное (35 г), дрожжи прессованные (10 г), форма 29*9*9

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Для заварки смешиваем воду и муку. Ставим на огонь. При постоянном помешивании доводим до температуры 65 градусов. Мука заварится. Снимаем с огня. Накрываем и даем остыть.

В мерный стакан выпускаем яйцо. Доливаем молоком до объема 160 миллилитров. В зависимости от влажности муки, молока может понадобиться чуть больше или чуть меньше.

Муку просеять в дежу. Дрожжи раскрошить и перетереть с мукой. Можно просто растворить в молоке. Добавить сахар, сухое молоко. Влить жидкость и заварку. Начать замес крюком. Можно тесто замесить руками или в ХП.

Как только тесто хорошо соберется и немного замесится, частями добавив мягкое масло и всыпав соль.

Вымешивать до хорошо развитой клейковины. Я обычно немного домешиваю вручную.

Тесто мягкое, не липнет. Подкатать тесто в шар.

Переложить тесто в смазанную посуду. Накрывать и отправить бродить.

Брожение до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. На это может уйти до двух часов.

Тесто разделить на три равные части. Каждую часть округлить. Накрывать и оставить на 10 минут.

Каждый колобок размять или раскатать в длинный прямоугольник. Подвернуть края в центр.

Свернуть в рулет, прижимая каждый виток. Защипнуть край.

Вот такие красивые получаются заготовки.

Уложить в форму, смазанную маслом. Накрывать. Дать тесту подняться практически до края формы. После расстойки можно смазать молоком с яйцом. Поставить выпекать в заранее разогретую до 180 градусов духовку на 35-40 минут. Если верх начинает сильно румяниться, то накрыть бумагой для выпечки. Достать. Дать постоять 10 минут и вынуть из формы. Охлаждать на решетке.



Готовить не сложно. Главное - делать это с любовью к своим близким!

ПРИМЕЧАНИЕ

Рецепт из японского блога. Очень вкусный, сладковатый, нежный хлеб с волокнистым мякишем. Благодаря заварке, хлеб долго не черствеет и очень мягкий. Рекомендую!

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА: [Social media icons]

Ташенька Четверг, 03 октября 2019 года, 08:08 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Очередной шедевр! И, вроде бы, не сложно. Пока в закладки, но обязательно попробую. Анжелочка, у тебя до того выверены все рецепты, что готовить одно удовольствие. Спасибо.

ang-kay Четверг, 03 октября 2019 года, 08:10 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Наталья, спасибо. Надеюсь, что и этот не исключение.

Тришка Четверг, 03 октября 2019 года, 09:29 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Какой хлебушек 😍, спасибо 😊, унесла 😊!

Kras-Vias Четверг, 03 октября 2019 года, 13:39 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Красавец!!! 🍞🍞🍞 Спасибо, что поделилась рецептом! 🍞

gawala Пятница, 04 октября 2019 года, 15:25 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Он такой мягкий.. 🍞🍞



ang-kay Пятница, 04 октября 2019 года, 15:26 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Галина, какой красавец получился! Молодец. Мягчайший. Надеюсь, что и вкусом будешь довольна)

gawala Пятница, 04 октября 2019 года, 15:33 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Цитата: ang-kay от Пятница, 04 октября 2019 года, 15:26 «Надеюсь, что и вкусом будешь довольна)» Горячий еще. Остынет, попробую, напишу обязательно.

ang-kay Пятница, 04 октября 2019 года, 16:01 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг

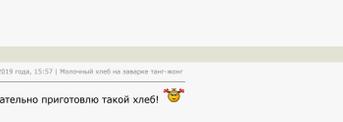


Тришка, Kras-Vias, девочки, спасибо)

gawala Пятница, 04 октября 2019 года, 16:12 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Вот.. Ну, это вообще что-то с чен-то!! Я такого хлеба никогда не пекала. Нежнейший, мягчайший.. Сплошной восторг!



ang-kay Пятница, 04 октября 2019 года, 16:13 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Галина, вот и здорово. Он у тебя великоленый)

Элена Суббота, 05 октября 2019 года, 15:57 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



ang-kay, обязательно приготовлю такой хлеб! 🍞🍞

Lika_n Суббота, 05 октября 2019 года, 16:07 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



У меня не такой красивый, но я старалась!!!!(над формой еще поработать, длинную только нашла, нужно покороче найти!!!)



ang-kay Воскресенье, 06 октября 2019 года, 07:25 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Цитата: Элена от Суббота, 05 октября 2019 года, 15:57 « обязательно приготовлю такой хлеб!» Элена, буду рада) Цитата: Lika_n от Суббота, 05 октября 2019 года, 16:07 « красивый,

Анжелика, хорош хлебушек. Форма маловата, конечно. Но надеюсь, что понравился)

Татьянка Спиридонова Воскресенье, 06 октября 2019 года, 14:43 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Анжела, спасибо большое за рецепт! (Очень вкусный хлебушек!!!)



Lika_n Воскресенье, 06 октября 2019 года, 15:37 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



очнулась, пол хлеба размотала и слопала))))))))куда и как делся--загадка))))))

ang-kay Воскресенье, 06 октября 2019 года, 15:50 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Цитата: Татьяна Спиридонова от Воскресенье, 06 октября 2019 года, 14:43 « Анжела, спасибо большое за рецепт! (Очень вкусный хлебушек)» Татьяна, красивый какой получился. Спасибо, что поделилась) Цитата: Lika_n от Воскресенье, 06 октября 2019 года, 15:37 « пол хлеба размотала и слопала))))))))куда и как делся--загадка))))))

Анжелика, показатель вкусности)

gawala Понедельник, 07 октября 2019 года, 14:34 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг



Ажел, "ругащо " на тебя пришла... 😊 Ты замеч такой красивой было выставила? Мне же теперь каждый день его печь чтьль? 😊 Испекла.. яйца целого не было, но блин желтки от вчерашней пастилы. Говорят, это отвал башки. 😊🍞🍞🍞 Спасибо тебе еще раз за такой шикарный рецепт. Пряма вот мой-мой рецепт!

ang-kay Вторник, 08 октября 2019 года, 05:43 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг

А я че? Я ниче! 🍞🍞

gawala Вторник, 08 октября 2019 года, 07:22 | Молочный хлеб на заварке танг-жонг

Цитата: ang-kay от Вторник, 08 октября 2019 года, 05:43 « А я че? Я ниче!» Муж вчера попробовал и заявил, что это же настоящий Бухтунь.. Соус ванильный нужен. 🍞🍞

Все для Вашего ребенка

- Новые сообщения
Тарталетки & Ко 22:11
И о погоде 22:10
Азрофриторница 22:07
Очень маленькая кухня- как максимально удобно обустроить? 22:02
Картошка фри (дольки, брусочки) и заготовка крахмала болонсом 22:01
Что Вы сейчас едите? Фотоблог с вашего стола 21:57
Помогите!!!! 21:43
Применение ветчинницы для приготовления сыра 21:40
"Вечная" закуска на картофеле, без применения муки 21:38
Масленки 21:36
Чайная беседа 21:33
Бельевская лапаля в дегидраторе Lequip D5 Eco 21:25
Тестораскатки-лапшерезки (выбор модели, возможности, отзывы) 21:22
Стиральная машина-автомат: какую купить 21:21
Где, и когда выпечки в Москве 21:15
Кофеварки гейзерные 21:07
Корзиночки творожные с ягодами в желе (3 варианта теста) 20:45
Электросушилка-шаф Travaia KYS-333B 20:43
Дочь просит котенка 20:37
Хлеб домашняя с цельнозерновой и кукурузной мукой 20:34
Селедка "под шубой". Дешево и сердито. 20:34
Очень вкусное тесто для жареных пирожков 20:27
Формы для выпечки Nordic Ware: покупка, особенности, отзывы, рецепты 20:15
Доктор, я к вам... 20:11
Закупки в интернет-магазине Чиббо (Россия) 19:57
Выбираем мультиварку, скороварку, рисоварку (2) 19:53
Парфюмерия, распылки, косметика (СП, Россия) 19:49
Вымешивание теста в Ankargutrum Original 19:45
Пюре воздушное из цветной капусты 19:30
Продаю: Тарталетницу FIRST FA-5304 18:49
Panasonic SD-257. Цельнозерновой хлеб с семечками 18:43
Яйца-пашот (мастер-класс) 18:39
Хлебные булочки с овсяными хлопьями и солодом (Sambouza maker от Philips) 18:37
Колобок из пшеничной муки (мастер-класс) 18:34
Чем можно быстро измельчить одно яблоко? 18:32
Новые вопросы
Помогите!!!!
Селедка "под шубой". Дешево и сердито.
Чем можно быстро измельчить одно яблоко?
Что печь при аллергии на муку и яйца?
Помет мукоедов - какой он?
Хлебочка без одной лепятки
Почему сдобное дрожжевое тесто охлаждается и нагревается при подъеме?
Задать вопрос