

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18

Хлеб по методу Тан Дзюнь (Tangzhong) у хлеба, булочки, подушечки (Tangbao/Tangyuan) и чанчуньских булочек



Продукты:

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18

- Для Танджоу: мука 40 гр., вода 200 мл.
- Мука 580 гр., сахар 60 гр., соль 12 гр., дрожжи 10 гр., сухое молоко 10 гр., молоко 260 мл., м



Готовим Танджоу: завариваем муку.

В чашу выливаем 200 мл воды, добавляем 40 гр. муки.



Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18

Нагреваем, постоянно перемешивая массу, чтобы не было комочков, и она не пригорела. Завари



Массу снимаем с огня, перекладываем в холодную чашу и полностью остужаем заварную основу



Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18

Замешиваем тесто. В чаше миксера смешиваем все сухие ингредиенты, перемешиваем венчиком.



Добавляем молоко, включаем миксер и начинаем замешивать тесто. Сразу же добавляем мягкое

Вымешиваем тесто, пока оно не станет однородным, эластичным, не липким.



Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18

Если тесто немного прилипает к рукам, это нормально. Чтобы было легко работать с тестом, рук

Готовое тесто перекладываем в чашу побольше, закрываем пищевой плёнкой и оставляем в тёпл



Тесто должно увеличиться в объёме в 3-4 раза.

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18



Делим тесто на равные 6 частей. скатываем в шарики, накрываем плёнкой и оставляем на рабоч



Каждую часть теста раскатываем как показано на фото.

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18



Складываем как показана на фото.



Чтобы готовое изделие получилось правильной формы, очень важен процесс заготовки булочки

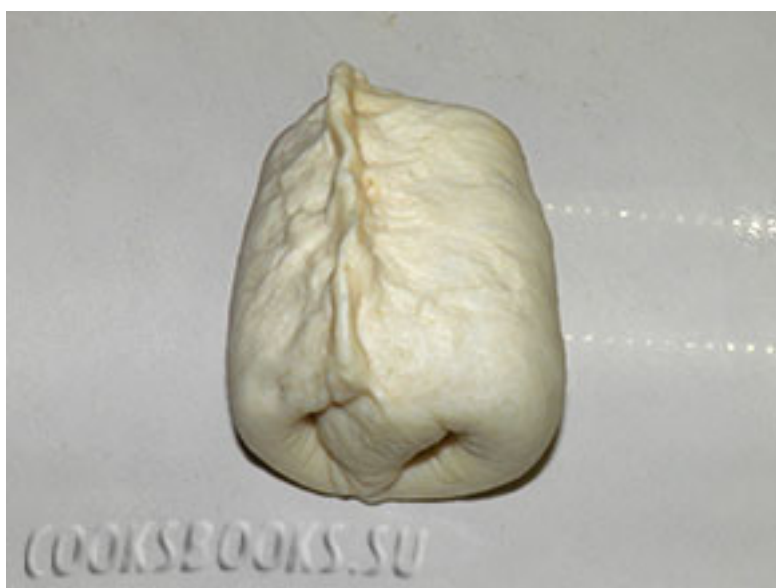
Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18



Заворачиваем края, как показана на фото, немного защипывая в центре.



Край теста так же защипываем. Наша булочка сформирована правильно.

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18



Выкладываем булочки в форму для выпечки. Я использовала 4 части теста для хлеба и 2 части д



Форму с тестом накрываем пищевой плёнкой и оставляем на 15-20 минут. Тесто должно увелич

Хлеб по методу Тан Джон (Tangzhong)

Добавил(а) Оля

14.02.19 19:05 - Последнее обновление 15.02.19 12:18



Выпекаем хлеб в разогретой до 175 градусов духовке 40-50 минут в режиме верх-низ. Время выпечки зависит от размера хлеба.



Тесто получилось великолепное, воздушное, пористое, очень мягкое. Отлично подошло и для хлеба с начинкой.

Приятного аппетита!!!