

# 1. Фісташка-журавлина



## Інгредієнти:

- Молоко 75 г( опара) + 85 г ( в тісто)
- Борошно вищого ґатунку 300 г
- Борошно сильне (13-17 г білку) 300 г
- Борошно сильне для опари 80 г
- Закваска пшенична 100% 200 г
- Цукру 160 г
- Сіль 3 г
- Вершкове масло 150 г
- Яйця (С1) 6 шт (≈ 360 г)
- Фісташкова паста 50 г
- Ванільний екстракт 1чл.
- Журавлина 170 г
- Фісташка 100 г
- Барвник зелений за бажанням

## Приготування

### (Опара)

З'єднуємо молоко (75г) , закваску(200г) та сильне борошно(80г) і лишаємо на ніч 9-12 годин.

### (Тісто)

1. Переливаємо готову опару у миску, додаємо яйця,молоко, цукор, дрібка солі та ванільний екстракт ( або ванільний цукор). Перемішуємо до однорідності.
2. Додаємо фісташкову пасту та барвник, і знову все перемішуємо.
3. Додаємо частину просіяного борошна. Відправляємо нашу масу до планетарного міксера з насадкою "Гак". Можна також вимішувати тісто вручну, але це займе більше часу.
4. Додаємо другу частину борошна і перемішуємо до однорідності на мінімальній швидкості.
5. Через 2 хвилини додаємо вершкове масло кімнатної температури і вимішуємо на середній швидкості протягом 10 хвилин. Слідкуйте за консистенцією, але не перегрівайте тісто - це важливо! (температура тіста 24-26 градусів)
6. Після цього додаємо "наповнювач" та змішуємо секунд 30-60 до рівномірного з'єднання.
7. Потім відправляємо тісто на робочу поверхню, змащену олією, та формуємо коло, щоб воно було гарним і натягнутим. Покладемо його у миску, також змащену рослинною олією, на вистоювання, на приблизно 5-6 годин, залежно від температури. Тісто має збільшитися вдвічі.
8. Після цього перекладаємо тісто на робочу поверхню і ділимо його, щоб сформувати круги, і розкладаємо у паперові форми, заповнюючи їх наполовину.
9. Накриваємо і залишаємо ще на 3-5 годин. Тісто має збільшитися вдвічі.
10. Змащуємо заготовки сумішшю з яйця та молока. Відправляємо їх підпикатися у попередньо розігріту духову шафу до температури 180-190 градусів протягом 40-50 хвилин. Готовність перевіряємо шпажкою, вона має виходити сухою.
11. Після випікання, поки паски гарячі, їх потрібно підвісити за низ на шпажки, поки вони не охолонуть протягом 5-6 годин. ( Але це не є обов'язково)