

2. Шоколадний Брауні



Інгредієнти:

- Молоко 275 г
- Закваска 100% вологості на піку 300 г
- Какао 120 г
- Борошно сильне (опара) 210 г
- Борошно (у тісто) сильне 330 г
- Борошно(у тісто) класичне вищого ґатунку 330 г
- Шоколад темний 150 г
- Яйця (С1) 5 шт (≈ 300 г)
- Сіль 1/3 ч.л.
- Цукор 370 г
- Вершкове масло (кімнатної температури) 150 г
- Цедра 1-2 апельсинів

Приготування:

(Опара)

1. Змішуємо у мисці молоко(275 г) кімнатної температури, закваску(300 г) та борошно(210 г) для опари. Перемішуємо до однорідності. Лишаємо на ніч 6-12 годин при кімнатній температурі.

(Тісто)

2. Як пройде час, зранку починаємо наше замішування тіста. У мисці змішайте яйця, цукор, сіль. Збийте насадкою «Вінчик» до пишної маси та світлого відтінку. Додаємо розм'якшене вершкове масло і знову збиваємо до однорідності.
3. Додаємо какао і перемішуємо до однорідності.
4. Додаємо опару.
5. Додаємо борошно та перемішуємо до однорідності, довго збивати не потрібно.
6. Додаємо шоколад та перемішуємо до об'єднання. Тісто не має бути еластичним, воно достатньо «туге».
7. Формуємо коло, перекладаємо у миску змащену олією . Накриваємо плівкою та лишаємо на 6-8 годин при кімнатній температурі сходити.
8. Як пройде час додаємо цедру апельсину та перемішуємо.
9. Фасуємо порційно по формам для пасок до половини і накриваємо на 2-4 години при кімнатній температурі, щоб заготовки збільшились .
10. Коли заготовки піднімуться змащуємо сумішшю з яйця та молока. Відправляємо у розігріту на 180-190 градусів духову шафу з конвекцією або верх-низ. 45-50 хвилин. Орієнтуйтесь на свою духову шафу можливо треба буде збільшити температуру або час випікання. Перевіряйте готовність тіста за допомогою шпажки, вона має вийти сухою.
11. Дістаємо наші пасхи та даємо повністю охолонути.