

5. Кокосова насолода



Інгредієнти:

- Молоко 75 г
 - Борошно сильне для опари 80 г
 - Борошно сильне 150 г
 - Борошно вищого ґатунку 150 г
 - Закваска 100% вологості 200 г
 - Цукор 160 г
 - Вершкове масло 130 г
 - Яйця (C1) 6 шт (≈ 360 г)
 - Сіль 3 г
 - Ванільний екстракт 1ч.л.
 - Кокосова стружка 150 г
 - Горіхи кешью або мигдаль смажені 160 г
 - Кокосова паста 70 г за бажанням
 - Кокосовий лікер за бажанням
- (За потреби, якщо тісто не виходить таке як на відео візьміть трошки більше борошна)

Приготування

(Опара)

Молоко(75 г) змішати із закваскою (200 г), борошно (80 г) та лишити на ніч при кімнатній температурі (6-12 годин).

(Тісто)

1. До опари додаємо яйця, розтоплену кокосову пасту (за бажанням) , сіль, кокосову стружку. Все перемішуємо.
2. Починаємо замішувати у міксері або в ручну, додаючи борошно.
3. Вимішуємо насадкою «крюк» на маленькій швидкості до однорідності.
4. Через 2 хвилини додаємо вершкове масло, цукор, ваніль .
5. Вимішуємо на середньо-великій швидкості 15-20 хвилин(слідкуйте, щоб тісто не перегрілося, температура тіста має бути 24-28 градусів, не більше). Якщо в ручну хвилин 50-60 знадобиться вимішування та відбивання тіста.
6. Через минулий час додаємо цукати за бажанням та замішуємо 1-2 хвилин до рівномірного об'єднання.
7. Перекладаємо тісто на робочу поверхню змащену олією та формуємо гарне натягнуте коло.
8. Перекладаємо у миску і лишаємо на 5 - 6 годин, щоб тісто піднялося.
9. Як пройшов час і тісто піднялося, перекладаємо знову на робочу поверхню і формуємо наші заготовки, розділяючи та формуючи гарне коло.
10. Заповніть ваші підготовлені форми для пасок на половину, щоб дати заготовці гарно піднятися.
11. Лишаємо ще на 4-5 годин, можливо менше, залежить від температури у приміщенні. Чекаємо поки тісто не підійде до верху.

12. Як тісто підходить, розігріваємо духову шафу на 180 градусів, верх-низ.

