

4. Апельсин



Інгредієнти:

- Молоко 75 г
- Борошно сильне для панеттоне 290 г (у тісто)
- Борошно класичне 290 г (у тісто)
- Борошно сильне для опар (Тісто)
- и 80 г
- Закваска 150 г
- Яйця (С1) 6 шт (≈ 360 г)
- Сіль 3 г
- Вершкове масло 150 г (кімнатної температури)
- Цукор 160 г
- Екстракт ванілі 1 ч.л. Або ванільний цукор 10 г
- Апельсиновий сік 90 г
- Цедра одного апельсину
- Апельсинові цукати 300 г
- Куркума або порошок апельсину 1/2 ч.л.
- Олія для змащування столу та миски
- Екстракт апельсину 1/3 ч.л. (за бажанням)

(Вихід 4 пасхи 12,5 см, але ви можете змінювати розмір та робити на свій розсуд)

Приготування:

(Опара)

1. Молоко (75 г) змішати із закваскою (150 г), борошно(80 г) та лишити на ніч при кімнатній температурі (6-12 годин).
2. До опари додаємо яйця, апельсиновий сік, цедру апельсину, сіль, куркуму або апельсиновий порошок. Все перемішуємо.
3. Починаємо замішувати у міксері або в ручну(для цього рецепту бажано комбайн або міксер) додаємо борошно.
4. Вимішуємо насадкою «крюк» на маленькій швидкості до однорідності.
5. Через 2 хвилини додаємо вершкове масло, цукор, ваніль.
6. Вимішуємо на середньо-великій швидкості 20-25 хвилин. Якщо в ручну вам знадобиться хвилин 50-60 вимішування та відбивання тіста.
7. Через час який минув додаємо цукати та замішуємо 1-2 хвилин до рівномірного об'єднання.
8. Перекладаємо тісто на робочу поверхню змащену олією та формуємо гарне натягнуте коло.
9. Перекладаємо у миску і лишаємо на 5 годин, щоб тісто піднялося до верху.

10. Як пройшов час і тісто піднялося, перекладаємо знову на робочу поверхню і формуємо

