

БОНУС.Класична паска на заквасці



Інгредієнти:

- Борошно для опари (сильне 13-17 г білку) 100 г
- Молоко 80 г
- Закваска на піку 100% вологості 150 г
- Борошно сильне 13-17 г білку 150 г
- Борошно класичне вищого ґатунку 150 г
- Яйця (С1) 2 шт + 1 жовток (≈ 120 г яєць + ≈ 20 г жовток) Вихід: ≈ 140 г
- Вершкове масло кімнатної температури 80 г
- Цукор 100 г
- Сіль 1/3 ч.л.
- Ванільний екстракт 1ч.л. Або ванільний цукор 10-15 г
- Олію для змащування робочої поверхні та миски.

При бажанні можете додати цукати, ізюм 100-150 г
Цедру апельсину 1-2 шт
(Якщо використовуєте ізюм залийте його кип'ятком на хвилин 20 та просушіть перед додаванням у тісто)

Приготування:

(Опара)

1. З'єднуємо молоко (80 г), закваску на піку (150 г), борошно з високим вмістом білку для опари (100 г). Перемішуємо до однорідності та лишаємо на 6-12 годин(на ніч).Всі інгредієнти бажано кімнатної температури.

(Тісто)

2. У чашу міксера додаємо яйця та жовток, цукор, ванільний цукор або екстракт, сіль. Збиваємо міксером з насадкою « вінчик» до повітряного стану.
3. Додаємо опару, просіяне борошно, вершкове масло та насадкою «крюк» починаємо замішувати тісто до однорідності та еластичності 15-18 хвилин. Слідкуйте за консистенцією та температурою тіста (24-28 градусів)
4. Якщо вимішуєте руками змащуйте поверхню олією та вимішуйте 20-25 хвилин, поки тісто не стане однорідним та не буде сильно липнути до рук.
5. Після замішування додавайте цукати, цедру, ізюм за бажанням. Та перемішуємо до однорідності.
6. Формуємо гарне натягнуте коло на поверхні змащеною олією. Перекладаємо у миску також змащену олією, накриваємо плівкою. Лишаємо відпочивати на 5-6 годин, поки тісто не збільшиться 1,5 - 2 рази.
7. Як пройшов час, тісто збільшилося вдвоє, перекладаємо на робочу поверхню та формуємо наші заготовки розділяючи та натягуючи гарне коло. Перекладаємо у наші підготовлені паперові форми для пасок. Заповнюємо їх на половину.
8. Накриваємо та лишаємо на 5-6 годин тісто на відпочинок. Має збільшитися до верху.