



БРИОШЬ С NUTELLA®

БРИОШЬ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС |
КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*на 10 порций (1 порция - 2 булочки)
150 г Nutella®*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 75 г хлебопекарной муки
- 25 г цельнозерновой пшеничной муки
- 25 г муки из мягких сортов пророщенной пшеницы
- 4 г пивных дрожжей
- 1 яйцо
- 1 яичный желток
- 12 г сахарной пудры

- 1,25 г соли
- 2,5 г натуральных ароматизаторов (лимон, апельсин, стручки ванили)
- 25 г молока
- 25 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 15 г сливок
- 150 г Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Поместите муку обоих видов и сахар в планетарный миксер.

Смешайте яйцо, яичный желток, молоко, сливки, ароматизаторы и измельчённые пивные дрожжи в глубокой миске.

Аккуратно перелейте содержимое миски в планетарный миксер. Перемешайте смесь спиральной насадкой-крюком до получения однородного теста. Добавьте нарезанное кубиками размягчённое масло и соль. Оставьте тесто подниматься на 30 минут при комнатной температуре, затем сформируйте шарики по 25 г каждый.

Оставьте шарики подниматься. Когда шарики увеличатся вдвое, поместите их в духовку и выпекайте при температуре 175°C около 12 минут.

После остывания возьмите нож или резак для теста, срежьте «крышку» с каждого шарика и введите внутрь 15 г Nutella (с помощью кондитерского мешка). Снова закройте шарики «крышками».