

Hokkaido Pieno Duona



Pieno pasta
(Tangzhong): 20 g miltų
27 g vandens
60 g DVARO pieno

Mielės ir pienas: 120 g DVARO pieno
9 g mielių

Tešla: 320 g kvietinių miltų
3 g jūros druskos
56 g cukraus
1 vnt kiaušinio
42 g DVARO sviesto

Kiaušinio plakinys: 1 vnt kiaušinio
30 g DVARO pieno

Pieno pasta (Tangzhong) – sumaišyti visus ingredientus puode ir kaitinti ant vidutinės ugnies. Maišant garinti mišinį iki kol susiformuos tiršta masė. Perdėti į dubenėlį ir leisti atvėsti.

Mielės ir pienas – pašildyti pieną iki 45-47 °C. Užplikyti mieles užvirintu pienu ir leisti mielėms aktyvuotis apie 15-20 minučių.

Tešla – maišyklėje sumaišyti sausus ingredientus. Įmaišyti Tangzhong, mieles su pienu ir kiaušinius. Maišyti vidutiniu greičiu iki kol tešla taps vientisa. Dėti kambario temperatūros sviestą po arbatinį šaukštelį per kartą ir maišyti kol visas sviestas įsimašys. Viską sumaišius tešla turi būti minkšta, bet per daug nelipti prie pirštų (turėtų priminti šiltą plasteliną). Jei tešla dar vis lipni, galima įmaišyti truputėlį miltų.

Sumaišius duoną išversti ant darbinio paviršiaus ir po truputėlį traukiant link savęs ir sukant formuoti vieną didelį kamuolį, kol paviršius įsitemps. Tai daryti reikėtų švelniai, kad išlaikyti visą orą viduje. Tai padarius perkelti tešlą į lengvai aliejumi pateptą dubenį, uždengti drėgnu rankšluosčiu ir laikyti šiltesnėje kambario temperatūroje apie 1-2 valandas arba kol iškils dvigubai.