

## ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ на каждый день (холодного ведения)

Любимчик многих, его еще называют «хлеб без корочки» 😊 а я зову «бриошь для начинающих»

РЕЦЕПТ на две булки:

- ✓ 500 г мука пшеничная высший сорт или 1 сорт (тип 450-500)
- ✓ 250 г молоко
- ✓ 10 г свежие дрожжи или 3,3 г сухие
- ✓ 40 г сахар
- ✓ 8 г соль
- ✓ 2 яйца
- ✓ 50 г масло сливочное

Замес вечером: растворите дрожжи в молоке, добавьте яйца, соль, сахар, муку.

Смешайте тесто до однородности и вымесить до состояния «не липкого», затем добавляйте частями мягкое масло, продолжая замес до полного соединения. Тесто готово, когда хорошо собирается в шар и отходит от рук и поверхностей.

Замес займет около 15 минут

Два способа приготовления:

**1** Брожение теста при комнатной температуре 1 час, затем обомните тесто и уберите его в холодильник на ночь. Утром поделите и сформируйте заготовки, расстойка ~1,5-2 часа при комнатной температуре

**2** После обминки оставьте тесто бродить еще на 1 час при комнатной температуре, затем поделите и сформируйте 2 заготовки: сверните тесто в плотный рулет и перенесите в металлические формы (Л7 или 25 см), накройте и оставьте на расстойке на ночь в холодильнике

Выпечка хлеба утром или в обед в зависимости от выбранного из 2-х способов приготовления

Разогрейте духовку до 180 С и пеките хлеб с паром первые 10 мин, затем выпустите пар 🌫️ и допекайте 20-25 мин до готовности при 160-170 С

Остудите хлеб на решётке, аккуратно - хлеб очень воздушный 🔥

Приятного процесса и дегустации! Дайте знать, когда попробуете!

Ваша, Оля и Школа Пекарь&КО