

ShokuPan

... ist ein japanisches Milchbrot. Dieses ist wie eine Wolke, super wattig, saftig und richtig lecker. Shokupan (übersetzt heißt es einfaches Brot) ist für mich das ideale Brot zum Frühstück. Es schmeckt ungetoastet sowie getoastet und ist herrlich weich. Es erinnert mich einwenig an das schwizer Brioche.

Zutaten:

für den Yudane ist ein Brühstück

75 g Weizenmehl Type 550

60 g kochendes Wasser

für den Hauptteig

225 g warme Milch

22 g Zucker

22 g Hefe

15 g Butter

300 g Weizenmehl Type 550

10 g Salz

zum Bestreichen

15 g Butter

oder 1 Ei verquirlt

ZÜberereitung:

Tip:

Historie:

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:shokupan?rev=1699277573>

Last update: **06.11.2023 14:32**

