

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

Zubereitung:

Als erstes macht Ihr einen **Yudane**, dafür müsst Ihr kochendes Wasser über Mehl gießen und verrühren. Anschließend deckt Ihr den Yudane mit Frischhaltefolie ab und stellt ihn über Nacht in den Kühlschrank.

Am Backtag zimmerwarme Milch in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Zucker, Butter, Hefe und den Yudane in Stücken hinzugeben, anschließend Mehl und Salz hinzugeben. Mit der Küchenmaschine erst auf niedriger Stufe 1 kneten bis sich alle Zutaten anfangen zu verbinden, dann die Geschwindigkeit erhöhen und 20 Minuten den Teig auskneten.

Den Teig in eine gefettete Schüssel oder Kunststoffdose geben und abgedeckt am besten mit Frischhaltefolie oder Deckel für 45 bis 60 Minuten an einem warmen Ort (ca. 30° C) gehen lassen. Den Teig bei Raumtemperatur so lange abgedeckt gehen lassen bis er sich verdoppelt hat, dass kann je nach Raumtemperatur auch etwas länger wie 45-60 Minuten dauern. Der Teig ist perfekt, wenn man mit einem bemehlten Finger ein Loch in den Teig hineindrückt und das Loch sich nicht mehr schließt, anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und einmal kurz mit der Hand kneten.

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=1699278189>

Last update: **06.11.2023 14:43**

