



Japanskt Mjölkröd med Saffran

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **180 min** Portioner: **1**



Världens fluffigaste bröd, japanskt mjölkröd, möter lussebulle som möter Parker House Rolls, ett hattrick utan dess like helt enkelt.



INGREDIENSER

8 gram vetemjöl
43 gram mjölk
225 gram vetemjöl
135 gram mjölk
0,5 gram saffran (0,5 g)
17 gram honung
10 gram färsk jäst
5 gram salt
50 gram osaltat smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör ut första mängden mjöl i första mängden mjölk, koka upp och låt svalna. Detta är en s.k "thang zong"
- 2** Blanda jäst med mjölk, saffran och honung. Blanda sedan alla ingredienser förutom smöret och kör i maskin i ca 10-15 minuter. Öka hastigheten och klicka i smöret.
- 3** Låt sedan jäsa tills dubbelstorlek (en dryg timme).
- 4** Lägg upp degen på ett bakbord och dela i 10 st delar á 50 gram styck.
- 5** Forma sedan små bollar (rundriv) och låt vila i 10 minuter. Ta sedan en boll i taget, kavla ut lätt och vik ihop till en boll.
- 6** Smöra en form och placera "bollarna" sida vid sida. Låt jäsa ytterligare en timma ungefär.
- 7** Pensla brödet med ägg och mjölk som du vispat upp, baka på 175 grader i cirka 25 minuter tills innertemp 95 grader.
Pensla igen med mjölk efter bakning