BAKA

Roy Fares bästa wienerbröd

Kock: **Roy Fares** Tid: **240 min** Portioner: **30**

240

Hemgjorda frasiga wienerbröd fyllda med ljuvlig vaniljkräm - tålamodskrävande men också helt otroligt gott.

INGREDIENSER

Deg
200 g kall mjölk (2 dl)
30 g jäst
480 g kallt vetemjöl (8 dl)
40 g kallt strösocker (0,5 dl)
20 g osaltat smör (rumstempererat)
110 g ägg (2)
500 g osaltat smör, för inkavling

Vaniljkräm
90 g äggula (6)
130 g strösocker (1,5 dl)

40 g maizena majsstärkelse (0,75 dl)
1 stycken vaniljstång
375 g mjölk 3 % (3,75 dl)
30 g osaltat smör

Glasyr
1 dl florsocker
1 msk vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Vaniljkräm
Blanda äggula, socker och maizena i en bunke. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg dem och stången i en kastrull tillsammans med mjölken. Koka upp under omrörning och plocka sedan upp stången. Häll blandningen i bunken och blanda väl. Häll tillbaka alltsammans i kastrullen och värm på medelvärme och under konstant omröring tills det blir en tjock och fin kräm. Häll krämen i en bunke, tillsätt smöret och blanda. Plasta och låt svalna i kylen innan användning på det jästa wienerbröden.

2. Wienerbröd
Platta ut 500 g smör till en kvadrat och ställ in i kylen. Lös upp jästen tillsammans med mjölken i en bunke. Tillsätt resterande ingredienser och arbeta ihop degen i maskin med krok i 3 minuter på låg hastighet och 2-3 minuter på lite snabbare hastighet. Plasta degen och låt vila i frysen i 30 minuter.

3. Kavla ut degen till en rektangel, lägg smörplattan på degen och vik över degen så att den täcker smöret. Börja med att kavla ut degen till en kvadrat och vik sedan degen tre gånger (3-slag), plasta och låt degen vila i kylen 30 minuter så att den släpper sin spänning.

4. Kavla ut degen igen till en rektangel och vik ett 4-slag, plasta och låt vila i kylen 30 min.

5. Kavla ut degen igen och vik ett 3-slag, plasta och låt vila 30 minuter i kylen.

6. Kavla ut degen till en rektangel ca 5 mm tjock, 40 * 48 cm. Skär ut 8*8 cm fyrkanter, vik in kanten på varje fyrkant in mot mitten och tryck till. Lägg på plåt med bakplåtspapper och låt jäsa minst 90 minuter under duk.

7. Fyll en klick vaniljkräm i mitten av varje wienerbröd. Grädda på 200 grader i 13-15 min, tills dom fått en fin gyllenbrun färg. Ta ut och låt svalna och toppa med glasyr.

8

Glasyr

Blanda ihop och dekorera det svala wienerbröden.