

# Japoński chleb Hokkaido

Przepis ze strony: [kuchniamagdy.pl](http://kuchniamagdy.pl)

## Składniki na tangzhong:

- 35 g mąki pszennej chlebowej
- 170 g wody

## Składniki na zaczyn:

- 25 g drożdży świeżych
- 200 ml mleka
- 1 łyżka mąki pszennej chlebowej
- 1 łyżeczka cukru

## Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej chlebowej (typ 650-750)
- 1 jajko (klasa L)
- 30 g cukru
- 0,5 łyżeczki soli
- 50 g masła

## Składniki na glazurę:

- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

## Wykonanie:

**Tangzhong** – czyli japońska metoda wykorzystywana w pieczeniu chleba. Jest znana jako zasmażka wodna, a jest to pasta z mąki gotowana w wodzie podgrzewanej do temperatury 65°C. Tangzhong służy do poprawienia tekstury chleba lub ciasta drożdżowego i pozwala zachować wypiekowi dłuższą świeżość.

Tangzhong najlepiej przygotować dzień wcześniej.

Do rondelka lub na patelnię wsypujemy mąkę pszenną chlebową dolewamy chłodnej wody, włączamy gaz i cały czas mieszamy, aż powstanie gęsta i lśniąca masa, podobna do budyniu. Pamiętajmy, że masy nie można zagotować! Jeśli mamy termometr to temperatura masy nie może przekroczyć 65°C. Taką masę przekładamy do miseczki, przykrywamy folią spożywczą, ale nie samą miseczkę tylko powierzchnię masy. Jeśli chleb przygotowywać będziemy na następny dzień, to Tangzhong przechowujemy w lodówce. Ale następnego dnia przed robieniem chleba wyciągamy miseczkę godzinę wcześniej.



## **Zaczyn**

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru, łyżkę mąki pszennej oraz ciepłe mleko (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

## **Ciasto na chleb**

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, wtedy do dużej miski wsypujemy mąkę, sól oraz cukier i wszystko ze sobą mieszamy. Dolewamy zaczyn oraz rozbejtane jajko. Chwilkę mieszamy. Następnie dodajemy masło i ponownie mieszamy. Dodajemy wcześniej przygotowany tangzhong i wszystko łyżką dokładnie mieszamy.

W momencie kiedy ciasto wchłonie mąkę, przetrucamy je na blat posypany mąką. Ciasto wyrabiamy około 15-20 minut (jeżeli używamy robota to ciasto wyrabiamy przez 10 minut). Na koniec wyrabiania formujemy kulę i wkładamy ją do miski obsypanej mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

## **Formowanie**

Gdy ciasto urosło przetrucamy je ponownie na blat obsypany mąką i parę razy ugniatamy ciasto. Następnie dzielimy je na trzy równe części. U mnie każda porcja ciasta miała po 340 g.

Bierzemy jeden kawałek ciasta i rozwałkowujemy je na podłużny placek o długości około 20 cm. Następnie składamy jeden koniec do połowy ciasta, a drugi koniec nakładamy na ten złożony.

Odwracamy ciasto i ponownie wałkujemy na długość około 25 cm, a szerokości takiej, jaką ma nasza foremka. Następnie ciasto zwijamy w rulon. Sklejamy miejsce złączenia i obracamy go pod spód. Postępujemy tak samo z pozostałymi dwoma porcjami ciasta.

Trzy wałki ciasta wkładamy przytulone do siebie, do foremki keksówki, o wymiarze około 12x30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej margaryną. Foremkę przykrywamy i odstawiamy na około 20-30 minut do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu wierzch ciasta smarujemy rozbejtanym żółtkiem z mlekiem.

Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy około 35 minut. Proponuję chleb wyjąć 5 minut wcześniej z piekarnika, wyciągnąć go z foremki, pomagając sobie papierem z foremki, który następnie zdejmujemy i włożyć chleb ponownie do piekarnika, żeby jeszcze ładnie boki i spód się podpiekły.

Po upieczeniu chleb wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Smacznego!