Brood & bakken / Japan

Hokkaido-melkbrood

Onmogelijk zacht en kussenachtig, elk sneetje Hokkaido-melkbrood scheurt uit elkaar in lange, zijdeachtige vellen als stof - zoet met warme zuivel en vaag vanille, met een bleekgouden korst die dagenlang zacht blijft. De tangzhong roux is het geheim: een gekookte bloempasta die vocht in de kruimel opsluit.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel (eiwitrijk, 13%)
- ☐ 6% Broodmeel (voor tangzhong)
- ☐ 30% Volle melk (voor tangzhong)
- ☐ 30% Volle melk (voor deeg, opgewarmd)
- ☐ 10% Slagroom
- ☐ 8% Witte suiker
- ☐ 1,8% Fijn zeezout
- ☐ 2% Instantgist
- ☐ 10% Groot ei (kamertemperatuur)
- ☐ 10% Ongezouten boter (zacht)

Zo maak je het.

01 Klop het broodmeel (6%) in een kleine pan met de melk (30%). Kook op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren met een siliconen spatel, tot het mengsel dikker wordt tot een pasta en een temperatuur van 65 C (149 F) bereikt – ongeveer 3-4 minuten. Je zult zien dat het verandert van een troebele vloeistof in een dikke, gladde, glanzende pasta die loslaat van de zijkanten van de pan. Haal van het vuur, bedek het oppervlak met huishoudfolie om huidvorming te voorkomen en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

02 Meng in een staande mengkom bloem, opgewarmde melk, room, suiker, zout, gist, ei en de afgekoelde tangzhong. Meng op laag vuur met de deeghaak gedurende 3 minuten tot er een ruig deeg ontstaat en er geen droge bloem meer overblijft.

03 Zet de mixer op medium. Kneed 5 minuten tot het deeg glad is. Voeg eetlepel voor eetlepel zachte boter toe en wacht tot elk stuk volledig is opgenomen voordat je het volgende toevoegt. Nadat alle boter erin zit, ga je door met kneden op middelhoog vuur gedurende 8-10 minuten totdat het deeg extreem glad en elastisch is en door een schone ruit passeert; een klein stukje dat flinterdun tussen je vingers wordt gespannen, moet doorschijnend zijn zonder te scheuren.

04 Doe het deeg in een licht met olie ingevette kom, dek af en laat het op 28 C (82 F) rijzen tot het verdubbeld is, ongeveer 1-1,5 uur. Verrijkt deeg rijst langzamer dan mager deeg; zowel het vet als de suiker vertragen de gist. Haast je niet met overtollige hitte, want hierdoor kan de boter smelten en de textuur in gevaar komen.

05 Verdeel het deeg in 3 gelijke porties. Rol elk plat op, vouw het in drieën als een brief en rol het vervolgens stevig op tot een blok. Plaats de drie houtblokken naast elkaar in een beboterde Pullman-broodvorm van 23x13 cm (of een standaardbroodvorm). Dek af en laat rijzen tot het deeg 2 cm boven de rand van het blik uitsteekt, ongeveer 45-60 minuten. Bestrijk voorzichtig met eierwas (1 ei + 1 eetlepel melk). Bak op 175 C (350 F) gedurende 30-35 minuten tot ze diep goudbruin zijn en de interne temperatuur 93 C bereikt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / hokkaido-milk-bread