thermomix

ΜΑΛΑΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

15 λεπτά 2 ώρες 35 λεπτά εύκολη 20 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

255 γρ. νερό
255 γρ. γάλα
80 γρ. βούτυρο, και λίγο επιπλέον για βουτύρωμα και άλειμμα
20 γρ. μαγιά
665 γρ. αλέυρι
70 γρ. ζάχαρη
10 γρ. αλάτι

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ
Μεγάλο μπολ, πετσέτα κουζίνας, πυρίμαχο σκεύος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βουτυρώστε ένα μεγάλο μπολ και ένα πυρίμαχο σκεύος και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο το νερό, το γάλα, το βούτυρο και θερμάνετε **3 λεπτά/37°C/ταχύτητα 3.**
3. Προσθέστε τη μαγιά και θερμάνετε **1 λεπτό/37°C/ταχύτητα 3.**
4. Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη το αλάτι, αναμείξτε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4** και ζυμώστε **15 λεπτά/ταχύτητα στάχυ, χωρίς τη μεζούρα.** Η ζύμη είναι κολλώδης. Μεταφέρετε στο βουτυρωμένο μπολ, σκεπάστε με μια πετσέτα και αφήστε να φουσκώσει μέχρι να διπλάσει σε μέγεθος (περίπου 1 ώρα)
5. Σε πολύ καλά αλευρωμένη επιφάνεια κόψτε τη ζύμη σε 20 ίσα μέρη και σχηματίστε μπαλίτσες (30 γρ. η καθεμία)
6. Μεταφέρετε στο βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος, αφήνοντας απόσταση 0.5εκ από κάθε μπαλίτσα. Καλύψτε με μια πετσέτα και αφήστε στην άκρη για 30 λεπτά. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180°C.
7. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 18-20 λεπτά. Αλείψτε αμέσως με βούτυρο και αφήστε στην άκρη να κρυώσουν για 10 λεπτά πρωτού σερβίρετε.

- Η συνταγή έγινε διασκευή στο Thermomix από τον σεφ Μάριο Χατζηιωσήφ.