

Σπιτικό ψωμί του τوست

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 25-35 λεπτά / ΑΝΑΜΟΝΗ: 135-90 λεπτά / ΨΗΣΙΜΟ: 35-40 λεπτά

(Για 1 φόρμα των 30cm)

Υλικά:

ΓΙΑ ΤΟ TANGZHONG

- ½ κούπας γάλα (80ml)
- ½ κούπας νερό (80ml)
- ¼ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις (32g)

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- ¾ κούπας γάλα, χλιαρό (180ml)
- 3 κ.σ. ζάχαρη λευκή κρυσταλλική (42g)
- 1 κ.σ. ξηρή μαγιά στιγμής (1 φακελάκι των 9g)
- 4 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις (500g)
- 1½ κ.γλ. αλάτι
- ¼ κούπας νερό, χλιαρό (60ml)
- 3 κ.σ. βούτυρο γάλακτος ή μαργαρίνη, μαλακή, σε θερμοκρασία δωματίου (45g)
- + 1 κ.γλ. βούτυρο ή μαργαρίνη για το άλειμμα του ψωμιού

Εκτέλεση:

ΓΙΑ ΤΟ TANGZHONG

1. Σε ένα καθαρολάκι αναμειγνύουμε το γάλα με το νερό. Διαλύουμε μέσα το αλεύρι, ανακατεύοντας καλά με ένα σύρμα χειρός, ώστε να μην υπάρχουν σβόλοι. Ζεσταίνουμε το μείγμα, σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να αρχίσει να πήζει (δεν αφήνουμε να κοχλάσει). Όταν θα έχει πήξει τόσο ώστε να μπορούμε να δούμε τους «στροβιλισμούς» που δημιουργεί η κυκλική κίνηση που κάνουμε με το σύρμα, απομακρύνουμε από την εστία. Καλύπτουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνειά του και αφήνουμε να κρυσώσει εντελώς.

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

2. Σε ένα μπολάκι διαλύουμε τη ζάχαρη και τη μαγιά στο χλιαρό γάλα. Αφήνουμε 10 λεπτά να αφρίσει και να φουσκώσει, δείγμα ότι έχει ενεργοποιηθεί η μαγιά.

3. Σε ένα ευρύχωρο μπολ (ή στον κάδο του επιτραπέζιου μίξερ) αναμειγνύουμε το αλεύρι και το αλάτι. Προσθέτουμε το μείγμα της μαγιάς, το χλιαρό νερό και το tangzhong. Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα ή ξύλινη κουτάλα (ή με το γάντζο του μίξερ), μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά σε μια κολλώδη ζύμη. Συνεχίζουμε είτε ζυμώνοντας στο χέρι για 15 λεπτά είτε στο μίξερ για 10 λεπτά, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία, υγρή και μαλακή ζύμη (στο στάδιο αυτό η ζύμη θα συνεχίσει να κολλάει στα χέρια μας ή τα τοιχώματα του μπολ αντίστοιχα).

4. Προσθέτουμε το μαλακό βούτυρο, χωρισμένο σε 3-4 κομματάκια, περιμένοντας να απορροφηθεί το ένα πριν προσθέσουμε το επόμενο. Ζυμώνουμε για 10-12 περίπου dough-crop-sm2λεπτά στο χέρι (ή 8-10 λεπτά στο μίξερ), μέχρι η ζύμη να απορροφήσει όλο το βούτυρο. Η ζύμη θα είναι απαλή, ελαστική κι ελαφρά κολλώδης. Αν κολλάει πολύ, συνεχίζουμε το ζύμωμα και δεν προσθέτουμε περισσότερο από 1 με 2 κ.σ. αλεύρι επιπλέον. (Για να ελέγξουμε αν η ζύμη είναι επαρκώς ζυμωμένη, παίρνουμε ένα κομμάτι ζύμης και το τεντώνουμε με τα δάχτυλα μας. Αν η ζύμη είναι ικανή να τεντωθεί σε μια πολύ λεπτή, σχεδόν διάφανη, μεμβράνη, χωρίς να τρυπήσει, σημαίνει ότι είναι έτοιμη.)

5. Διαμορφώνουμε τη ζύμη σε μπάλα και την τοποθετούμε σε λαδωμένο βαθύ μπολ. Καλύπτουμε το μπολ με μια νωπή πετσέτα ή με μεμβράνη και αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει και σχεδόν να τριπλασιαστεί σε όγκο, 1 με 1½ ώρα περίπου. (Καταλαβαίνουμε ότι είναι σωστά φουσκωμένη, όταν πιέζοντας την σε ένα σημείο με το δάχτυλο μας, το βαθούλωμα παραμένει ή η ζύμη έχει μικρή και αργή επαναφορά. Αν η ζύμη επανέρχεται γρήγορα στην αρχική θέση, χρειάζεται να φουσκώσει περισσότερο.)

6. Βουτυρώνουμε ή στρώνουμε με λαδόκολλα μια μακρόστενη φόρμα για κέικ, με διαστάσεις 20x30 εκατοστά (όχι μικρότερη γιατί θα ξεχειλίσει η ζύμη). Τοποθετούμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας, την πασαπλίζουμε με

ελάχιστο αλεύρι και τη ζυμώνουμε να ξεφουσκώσει και να φύγει όλος ο αέρας. Δίνουμε μακρόστενο σχήμα στη ζύμη και την μεταφέρουμε στη φόρμα, πιέζοντας να γεμίσει τη φόρμα μέχρι τις άκρες. Σκεπάζουμε με μια νωπή πετσέτα ή με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει και σχεδόν να διπλασιαστεί, 30-45 λεπτά περίπου. Το τελευταίο τέταρτο, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C και τοποθετούμε τη σχάρα στην τελευταία θέση.

7. Ψήνουμε το ψωμί για 35-40 λεπτά, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει καλά (το ψωμί σχεδόν θα διπλασιαστεί σε ύψος στο ψήσιμο). Το βγάζουμε από το φούρνο και το αλείφουμε με 1 κ.γλ. βούτυρο ή μαργαρίνη για να γυαλίσει. Το βγάζουμε από τη φόρμα και το αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε σχάρα, καλύτερα ξαπλωμένο στο πλάι για να μην «καθίσει».

Διατηρούμε το ψωμί σκεπασμένο καλά ή τυλιγμένο σε μεμβράνη για να παραμείνει αφράτο και μαλακό. Αν θέλουμε, το καταψύχουμε όσο είναι ακόμη φρέσκο, κομμένο σε φέτες και τυλιγμένο σε μεμβράνη, για να μπορούμε να ξεπαγώσουμε εύκολα όσες χρειαζόμαστε κάθε φορά.

Χρήσιμες Συμβουλές

- Στην αρχή η ζύμη κολλάει πολύ όσο, όμως, συνεχίζουμε το ζύμωμα, αποκτάει συνοχή και κολλάει λιγότερο. Ζυμώνουμε με τα δύο μας χέρια, χρησιμοποιώντας τις παλάμες, τραβώντας, απλώνοντας και αναποδογυρίζοντας τη ζύμη.
- Για το ψήσιμο θα χρειαστούμε μια μακρόστενη φόρμα για κέικ 10x30 εκατοστά. Αν η φόρμα μας είναι μικρότερη, είναι καλύτερο να χωρίσουμε τη ζύμη στα δύο και να κάνουμε δύο μικρότερα ψωμιά, διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει η ζύμη.
- Μπορούμε να αυξομειώσουμε την ποσότητα της ζάχαρης ανάλογα με τις προτιμήσεις μας.

Πηγή Συνταγής: <https://kouzinista.wordpress.com/2016/02/12/milk-toast-bread/>