ShokuPan

… ist ein japanisches Milchbrot. Dieses ist wie eine Wolke, super wattig, saftig und richtig lecker. Shokupan (übersetzt heißt es einfaches Brot) ist für mich das ideale Brot zum Frühstück. Es schmeckt ungetoastet sowie getoastet und ist herrlich weich. Es erinnert mich einwenig an das schwizer Brioche.

Zutaten:
für den Yudane ist ein Brühstück
75 g Weizenmehl Type 550
60 g kochendes Wasser

für den Hauptteig
225 g warme Milch
22 g Zucker
22 g Hefe
15 g Butter
300 g Weizenmehl Type 550
10 g Salz

zum Bestreichen
15 g Butter
oder 1 Ei verquirlt

ZUbereitung:

Tip:

Historie:

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:shokupan?rev=1699277573

Last update: **06.11.2023 14:32**