

Brioškové (kynuté) těsto

Suroviny

400 g hladké mouky
11 g čerstvého droždí
72 g krupicového cukru
2,8 g soli
214 g studeného sojového mléka
80 g studeného veganského másla (Be Better kostkové) - rozdělit na 30 g + 50 g
trocha hladké mouky na podsypávání

Postup

Mouku dejte do mísy robotu a ručně do ní zapracujte droždí. Přidejte cukr, sůl, 30 g másla a mléko a pomocí háku vypracujte hezké elastické těsto, s dobře aktivovaným lepkem. Je důležité dbát na to, aby se těsto nezačalo během vypracovávání zahřívat, robot tak nechte běžet na nižší výkon. Jakmile máte hezky vypracovaný lepek, přidejte polovinu zbylého másla (tedy cca 25 g). V okamžiku, kdy už většinu kousků másla nevidíte, přidejte zbytek. Těsto je poté nutné nechat propracovávat, dokud nebude krásně hladké s perfektně vypracovaným lepkem. V závěru zvýšte obrátky a poslední minutku nechte těsto propracovat v rychlejším tempu.

Těsto vyndejte na lehce pomoučenou pracovní plochu (pokud jste zkušení v práci s těstem tak často není třeba ani mouku používat), vytvořte z něho kouli, přesuňte do mísy, přímo na povrch položte potravinovou fólii (nebo mísu zavřete víkem) a nechte při pokojové teplotě kynout 2 hodiny.