

# Hokkaido



Hokkaido är ett väldigt mjukt bröd från japan, det liknar lite brioche i stilen och det brukar kallas japanskt mjölkbröd. Jag har börjat leta efter recept från alla världens hörn för att berika min kunskap men även för att kunna laga och baka intressant mat och bröd till familjen. Receptet hittade jag på [Cake by mary](#) som finns på Allt om mats bloggdela, hon har i sin tur hittat receptet hos [BrödKlaras blogg](#). Brödet blir väldigt fluffigt och mjukt och det kommer bakas fler gånger hos oss, idag gjorde jag två olika versioner som jag sett på bilder. Första är gjort med 10 runda degbollar som placeras i en brödform på 1 ½ liter, den andra är två längder som placeras i en 1½ liters brödform och sedan skåras innan bakningen.

Tanzhong (redning)

50 gram vetemjöl

129 gram mjölk

120 gram vatten

Deg

50 gram jäst

250 gram kall mjölk

96 gram strösocker

2 tsk salt

2 ägg

655 gram vetemjöl

125 gram smör rumstempererat

Vispa samman ingredienserna till tanzhong i en liten kastrull, smeten ska bli slät. Sjud den på medelhög värme, rör om hela tiden, tills smeten har tjocknat ordentligt men fortfarande går att hälla (det tar cirka 6-7 minuter). Häll över redningen i en skål, täck med plastfilm och låt den svalna i rumstemperatur.

Smula ner jästen i en bunke och rör ut med lite av mjölken, häll i resten av mjölken tillsammans med socker, salt, ägg och hela skålen med tanzhong. Häll i mjölet och knåda i cirka 5 minuter, skiva smöret i mindre bitar och häll i, knåda i ytterligare 10-12 minuter tills degen är mjuk och kletig. Lägg degen i en lätt smord bunke, täck med plastfilm och låt jäsa till dubbel storlek (cirka 1 timme).

Ta upp degen på ett bakbord och dela den i 6 lika stora delar. Låt degen vila i 15 minuter, smöra 2 brödformar som rymmer 1 ½ liter och pudra med lite mjöl. Det går också bra att klä formarna med bakplåtspapper. Mjöla bordet lätt och rulla ut en degbit till en 20 cm lång rulle. Platta till den med händerna så den blir cirka 10 cm bred. Rulla ihop från ena kortsidan till den andra. Lägg rullen i en av brödformarna, gör likadant med de andra degbitarna och fyll formarna - 3 rullar i varje form. Jäs bröden under bakduk i 30 minuter och sätt samtidigt ugnen på 175°

Pensla bröden med mjölk och grädda längst ned i ugnen i 35-40 minuter, innertemperaturen ska nå 92°