免揉面包核桃啤酒风味

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	12 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	50 分钟
份	1
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

面团

250 ml 水

.12 块 酵母（约5克）

100 ml 啤酒

200 克 白面粉

230 克 黑麦面粉

1 汤匙 食盐

1 汤匙 麦芽精或蜂蜜

100 克 核桃仁, 切粗粒

制作成型

普通面粉，用于整形

面团

将水和酵母放入一个大碗中搅拌均匀。加入剩余配料，用勺子搅拌2分钟，形成湿润、粘稠的面团。不要揉捏。

用保鲜膜封住碗口并用盘子压住。将面团置于阴凉处发酵一夜。

制作成型

将面团放在撒了面粉的操作台面上。将面团的边缘部分向中心折叠，揉成一个球。

在厨房毛巾上撒上大量面粉。将面团放在上面，然后把毛巾边缘向内包裹住面团。

让面团发酵2小时。

烘烤

将煎烤锅盖上盖放在蛋糕盘上，置于烤箱中间层，然后用上/下大火模式将烤 箱预热至230°C。

把面团从毛巾里直接倒进热的煎烤锅中，盖上盖子，烘烤30分钟。

取下盖子，使温度降至 210 °C。面包再烤 20 分钟。

把面包从煎烤锅中取出，置于烤架上冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **230 °C**

将烤盘与珐琅铸铁锅一起推入，进行预热。

预热完成。推入食物。

在 顶部加热/底部加热 期间为 **230 30** 分钟°C

取下盖子。继续烘烤。

在 顶部加热/底部加热 期间为 **210 20** 分钟°C

配件

烤盘

带盖煎烤锅，直径26厘米

烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022