



# 栗子斯佩尔特小麦面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时 30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 50 分钟
个数	2
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

栗子斯佩尔特小麦面包 - 香气浓郁、坚果味十足，采用栗子泥和全麦斯佩尔特小麦粉，两种实用的面包款式。一个用来享受，另一个用来赠送或冷冻。

## 欧洲栗

200 g 去皮冷冻栗子, 解冻

## 面团

300 克 黑麦面粉

200 克 全麦斯佩尔特小麦粉

7 g 干酵母

350 ml 水

2 茶匙 食盐

100 克 冷冻栗子泥, 解冻

## 欧洲栗

用热空气模式将烤箱内腔预热至 230 °C。将栗子放在铺有烤盘纸的蛋糕盘上，推入预热的烤箱内腔中并烘烤约 20 分钟。取出，冷却并切碎。关断设备。

将发酵桶预加热 热风 到 230 °C

放入架子

在 热风 期间为 230 20 分钟°C





## 面团

---

将黑麦面粉、全麦斯佩尔特小麦粉和酵母在食品加工机的碗中混合。加入水并使用食品加工机的揉面钩揉约 5 分钟，形成面团。加入盐，揉约 10 分钟，直到形成柔软光滑的面团。加入栗子泥和切碎的栗子，揉匀。用专业烘烤发酵模式在 32 °C 条件下将面团静置约 1 小时。

(无暂停)

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 1 小时**°C

## 制作成型

---

将面团切成两半（每半约 450 克），将每半捏成圆形面包，将“靓丽”光滑的一面朝下放在撒有面粉的不锈钢烤盘上，盖上盖子，再静置 30 分钟。将一个蛋糕盘推入未预热的内腔中，并用专业烘烤撒粉模式预热至 230°C。

电器预加热

将发酵桶预加热 表面撒面粉专业烘烤技术 到 **230°C**

## 烘焙

---

小心地将面包翻过来，将面粉面朝上放在预热的蛋糕盘上，放入预热的烤箱内腔中烘烤约 15 分钟。将内腔温度降至 205°C 并最后烘烤约 15 分钟。

放入糕点

在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **230 15 分钟**°C

在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **205 15 分钟**°C

## 配件

---

烤盘

不锈钢烤盘

