Пивной хлеб в чугунном горшке

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	14 Hrs
Время приготовления	50 Mins
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

200 г пшеничной муки в/с

230 г цельнозерновой муки

1 ст. л. соли

1 ст. л. солодового экстракта, в виде порошка или жидкого

100 мл пива

250 мл воды

5 г дрожжей, свежих

Смешать все ингредиенты и вымесить густое тесто. Необходимое время: около 2 минут, поскольку тесто более влажное, чем обычное хлебное тесто.

Накрыть миску прозрачной пленкой, сверху положить тарелку. Оставить на ночь подходить при температуре около 18° C.

На следующий день вынуть тесто из миски, несколько раз сложить, немного посыпая мукой. Оставить на 15 минут под сухим кухонным полотенцем, посыпанным мукой.

Сформировать из теста шар, свободно завернуть в посыпанное мукой полотенце и оставить подходить еще на 2 ч.

Поставить пустой чугунный горшок на решетку в холодной камере и предварительно прогреть горшок и камеру.

Top/bottom heat 230 °C в течение 20 Mins

Prepare

При помощи полотенца поместить тесто в горячий горшок, накрыть крышкой. Запечь.

Top/bottom heat 230 °C в течение 30 Mins

Снять крышку и продолжать печь.

Remove lid

Top/bottom heat 210 °C в течение 20 Mins

После выпекания как можно скорее извлечь хлеб из формы и дать ему остыть.

Советы

Солодовый экстракт можно приобрести в магазинах сети Reformhaus. Солодовый экстракт можно заменить медом в таком же количестве.

Аксессуары

Чугунный горшок, диаметром 24 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019