



Суп в хлебном мешочке

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 50 Mins
Время простоя 1 День
Время приготовления 50 Mins
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Тыквенный суп на 8 порций

400 г мякоти тыквы
600 мл овощного бульона
40 г сливочного масла
1 головка репчатого лука, среднего размера
20 г муки
250 мл кокосового молока
1 ст. л. пасты тикка масала
Соль, перец, по вкусу

Очистить тыкву и нарезать крупными кубиками. Очистить лук и мелко нарезать. Выложить все ингредиенты в фарфоровую форму или другую пригодную для микроволновой печи емкость и смешать. Поместить форму на стеклянный лоток в холодной камере. Запечь.

Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins | PowerPlus level 10

Prepare

Горячий суп довести до состояния пюре и по вкусу приправить солью, перцем и пастой тикка масала. Разлить суп в 8 стаканчиков или формочек, пригодных для заморозки, охладить и поставить в морозильную камеру минимум на 24 часа.

Хлебное тесто на 4 порции

Тесто для хлеба приготовить за 1½-2 часа до подачи супа.

600 г цельнозерновой муки
380 мл воды
2 ч. л. соли
21 г прессованных дрожжей

Смешать муку с раскрошенными дрожжами и водой и вымешивать однородное тесто 6 мин. Добавить соль и мешать 2 мин, затем все хорошо вымесить в течении 5 мин. Дать тесту подняться вдвое, оставив его в миске под влажным полотенцем, при комнатной температуре.





Начинка для хлебных мешочков (4 шт.)

Разогреть рабочую камеру до 210 °C Hot air + steaming

1 яблоко

Очистить яблоко. Вырезать из него четыре кружка толщиной приibl. 4 мм без сердцевины и отверстия. Разделить тесто на четыре равные части (приibl. по 250 г), раскатать тесто, на посыпанной мукой рабочей поверхности, в круг диаметром приibl. 25 см.

В центр теста положить кружок яблока. Сверху положить замороженный суп. Смочить края теста водой. Аккуратно завернуть тесто над замороженным супом. Хорошо прижать тесто пальцами на верхней стороне мешочков. Перевязать хлебные мешочки кулинарной нитью.

Поставить четыре хлебных мешочка на стеклянный лоток, выстланный бумагой для выпечки. Поставить стеклянный лоток в предварительно прогретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air + steaming 210 °C в течение 10 Mins

Hot air + steaming 180 °C в течение 12 Mins | PowerPlus level 7

Hot air 180 °C в течение 8 Mins

Тыквенное масло

Тыквенные семечки, по вкусу

Достать из камеры суп в хлебных мешочках и оставить на 10 минут. Перед подачей на стол разрезать верхушку и украсить тыквенным маслом и семечками.

Советы

На 8 порций потребуется двойное количество хлебного теста. Одновременно можно заполнить 4 хлебных мешочка и запечь вместе.

Рецепт хлебных мешочков рассчитан на четыре порции, соответственно одновременно можно заполнить 4 хлебных мешочка и запечь их вместе. Рецепт тыквенного супа рассчитан на 8 порций, оставшиеся порции можно спрятать, чтобы позже наполнить еще 4 хлебных мешочка.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Фарфоровая форма ½ GN

8 круглых формочек, пригодных для заморозки (ø 6–7 см) емкостью приibl. 150 мл

кулинарная нить

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

