Томатный хлеб

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время простоя	1 День1 Hrs 30 Mins
Время приготовления	50 Mins
Порции	6
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Опара

150 г муки пшеничной в/с

150 мл воды

1 щепотка дрожжей

Для приготовления опары смешать все ингредиенты, накрыть и оставить подходить при комнатной температуре примерно на 24 часа.

Томатный хлеб

600 г цельнозерновой муки

1½ ст. л. соли

300 мл томатного сока

10 г дрожжей

3 ст. л. оливкового масла

100 г помидоров, сушеных

50 г оливок, черных, без косточек, разрезанных пополам

1 ст. л. зелени, итальянской, сушеной

Оливковое масло

Нарезать помидоры полосками, разрезать оливки пополам. Для приготовления теста для хлеба смешать все ингредиенты с опарой, вымесить однородное тесто. Накрыть тесто и оставить подходить примерно на 1 ½ часа.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Осторожно переложить тесто в форму для пирога, смазанную оливковым маслом, посыпать сверху мукой и сделать надрезы. Поставить форму для пирога на решетку в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

Hot air + steaming 230 °C в течение 15 Mins

Hot air 200 °C в течение 35 Mins

Вынуть хлеб из формы и оставить остывать на решетке.

Аксессуары

Решетка

Форма длиной примерно 30 см

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019