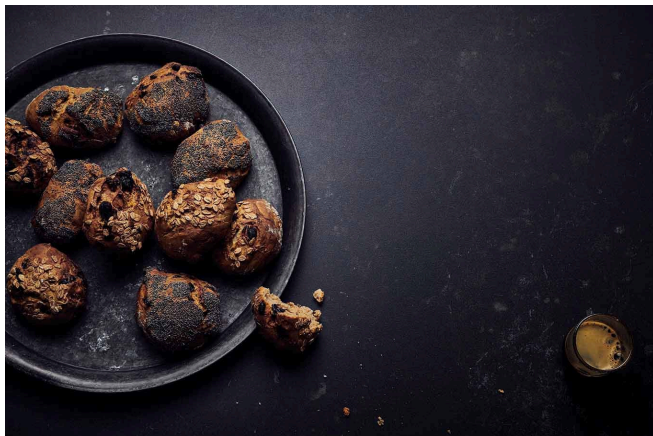




Фруктовые хлебцы

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 20 Mins
простоя
Время 1 Hrs 25 Mins
приготовления
штук 12
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021
года

Цельнозерновые хлебцы с сухофруктами и орехами

Тесто

300 г светлой муки спельты
200 г цельнозерновой муки
спельты
1½ ч. л. соли
½ кубика дрожжей (ок. 20 г)
300 мл воды
50 г сливочного масла, мягкого
100 г сушеных абрикосов, крупно порубленных
100 г сушеного инжира, крупно порубленного
100 г сушеных слив, крупно порубленных
50 г ядер грецкого ореха, крупно порубленных
50 г изюма кишмиш

Формование

немного хлопьев спельты
немного семян мака

Тесто

Смешать в миске все ингредиенты, включая масло, и замесить мягкое гладкое тесто. Как следует вмешать в тесто оставшиеся ингредиенты.





Сформировать из теста шар. Поставить его в миске на дно камеры и дать подняться в режиме профессиональной выпечки «Поднятие теста» при температуре 32 °C в течение 1 часа так, чтобы объем теста увеличился вдвое.

Формование

Разделить тесто на 12 порций, сформировать шарики. Смочить шарики водой и посыпать хлопьями спелты или маком, слегка приплюснуть.

Выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, и крестообразно надрезать каждый хлебец.

Оставить на 20 минут, чтобы тесто подошло.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 190 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью.

Выпекать фруктовые хлебцы на среднем уровне 25 минут.

Дать фруктовым хлебцам остыть на решетке.

Шаги приготовления

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 1 Hrs

После поднятия теста продолжить работу с ним.

Разогреть рабочую камеру до 190 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 190 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Противень

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

