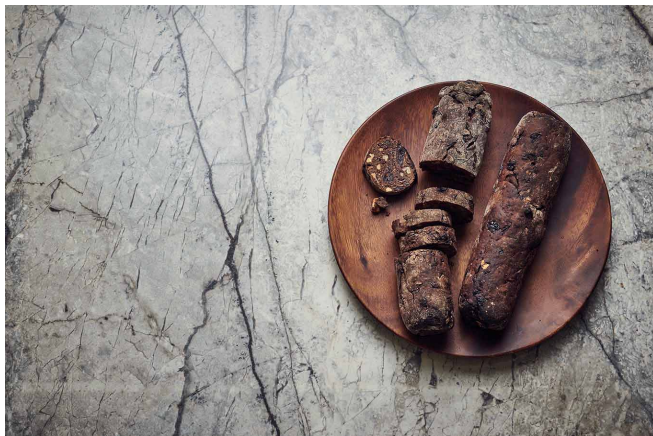




Фруктовый хлеб

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время простоя 1 Hrs 30 Mins
Время приготовления 55 Mins
штук 2
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

с сухофруктами и какао

Тесто

500 г сушеных фруктов
(например, абрикосов,
инжира, слив, кишмиша и
т. д.)
300 мл красного вина
2 ст. л. кленового сиропа
250 г цельнозерновой муки
2 ст. л. какао-порошка
½ кубика дрожжей (ок. 20 г)
½ ч. л. соли
125 г ядер пекана или
грецких орехов

Формование

мука для обваливания

Тесто

Сухофрукты крупно нарезать. Довести до кипения в сковороде с красным вином и кленовым сиропом. Дать покипеть на среднем огне около 5 минут. Дать фруктам остыть.

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось влажное тесто.

Накрыть крышкой и дать постоять прибл. 1 час.





Формование

Разделить тесто пополам и на присыпанной мукой рабочей поверхности сформировать хлебцы шириной 6 см. Выложить полученные хлебцы на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Оставить на 30 минут.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме верхнего/нижнего жара с влагой.

Выпекать хлебцы на среднем уровне в течение 55 минут.

Дать фруктовым хлебцам остыть.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Top/bottom heat damp

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat damp 180 °C в течение 55 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

