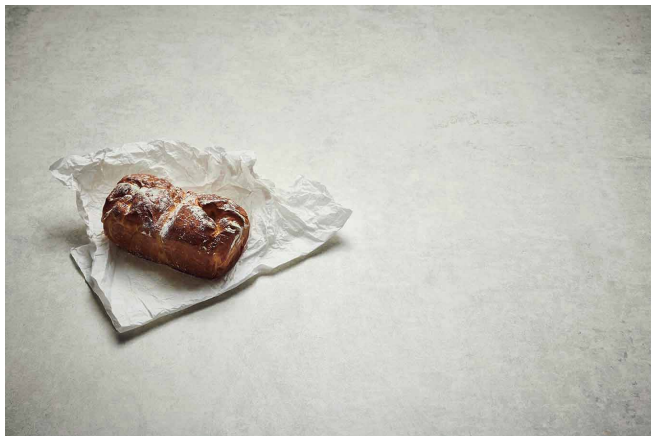




Формовой хлеб

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время простоя 12 Hrs
Время приготовления 1 Hrs 50 Mins
Порции 1
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

из воздушного теста из муки спельты

Заварка

200 мл воды

150 г светлой муки спельты

Тесто

заварка

250 г светлой муки спельты

1½ ч. л. соли

¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)

100 мл воды

Формование

подсолнечное масло для
смазывания

мука для обваливания

Заварка

Всыпать в миску муку. Вскипятить воду и вылить в муку. Хорошо перемешать и дать остыть.

Накрыть крышкой и поставить на ночь в холодильник.





Тесто

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось мягкое влажное тесто.
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

Смазать форму для кекса.
Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и разделить на две равные части. Поднять каждую порцию руками с четырех сторон и опустить в середину. Выложить друг рядом с другом в форму для кекса. Посыпать мукой.
Оставить на 20 минут, чтобы тесто подошло.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 200 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью.
Выпекать хлеб на противне на среднем уровне 40 минут.
Вынуть хлеб из формы и выпекать еще 10 минут.
Дать формовому хлебу 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 200 °C Hot air
Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.
Профессиональная выпечка «Ручная работа» 200 °C в течение 40 Mins
Вынуть блюдо из формы. Продолжать запекать.
Hot air 200 °C в течение 10 Mins

Аксессуары

Форма для кекса длиной примерно 20 см
Противень
Решетка





Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

