



Хлеб без замеса с грецкими орехами и пивом

Рецепт от V-ZUG АО



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

Тесто

250 мл воды
.12 кубика дрожжей (ок. 5 г)
100 мл пива
200 г пшеничной муки в/с
230 г цельнозерновой муки
1 ст. л. соли
1 ст. л. солодового
экстракта или меда
100 г ядер грецкого ореха, крупно порубленных

Формование

мука высшего сорта для
обваливания

Тесто

В большой миске хорошо смешать воду и дрожжи. Добавить остальные ингредиенты, вымешивать ложкой 2 минуты до образования влажного клейкого теста. Не месить. Накрыть миску пищевой пленкой и утяжелить тарелкой. Оставить тесто на ночь в прохладном месте, чтобы оно поднялось.

Формование





Выложить тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. Подвернуть тесто со всех сторон к середине и сформировать шар.

Обильно посыпать кухонное полотенце мукой. Выложить на него тесто и завернуть концы полотенца.

Дать тесту подняться в течение 2 часов.

Выпекание

Предварительно разогреть жаровню с крышкой на противне на средней подставке при температуре 230 °C в режиме верхнего/нижнего жара.

Выложить тесто из полотенца прямо в горячую жаровню и выпекать под крышкой 30 минут.

Снять крышку, уменьшить температуру до 210 °C. Запекать хлеб еще 20 минут до готовности.

Вынуть хлеб из жаровни и дать ему остыть на решетке.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Top/bottom heat

Поместить противень с жаровней в камеру для предварительного разогрева.

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat 230 °C в течение 30 Mins

Снять крышку. Продолжать запекать.

Top/bottom heat 210 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

Противень

Жаровня с крышкой диаметром 26 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

