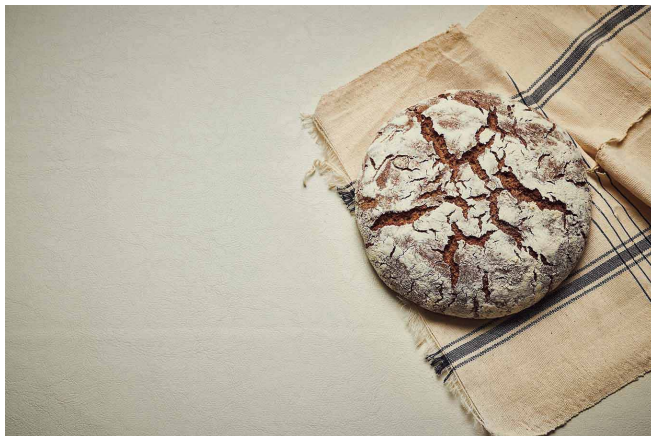




Ржаной хлеб

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 13 Hrs
простоя
Время 50 Mins
приготовления
штук 1
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021
года

из простой закваски

Заварка

50 г ржаной муки грубого помола

150 мл воды

Тесто

заварка

200 г пшеничной муки в/с

350 г цельнозерновой ржаной муки

1 ст. л. соли

30 г меда

½ кубика дрожжей (ок. 20 г)

1 пакетик экстракта закваски для теста (ок. 15 г)

250 мл воды

100 мл пахты

Формование

цельнозерновая ржаная мука для посыпки





Заварка

Засыпать в миску ржаную муку. Воду вскипятить, влить в миску и хорошо перемешать. Дать остыть и, накрыв крышкой, поставить на ночь в холодильник.

Тесто

Замесить все ингредиенты в миске, чтобы получилось мягкое влажное тесто. Сформировать из теста шар. Накрывать миску крышкой и дать тесту подняться при комнатной температуре в течение 1 часа так, чтобы оно увеличилось в объеме вдвое.

Формование

На присыпанной мукой рабочей поверхности сформировать из теста шар. Накрывать крышкой и дать подняться в течение 1 часа при комнатной температуре в посыпанной мукой кулинарной корзинке или выстланной кухонным полотенцем миске.

Осторожно вывернуть тесто на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 200 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью.

Выпекать ржаной хлеб на среднем уровне 50 минут.

Дать ржаному хлебу остыть на решетке.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 200 °C в течение 50 Mins

Аксессуары

Противень

Кулинарная корзинка

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

