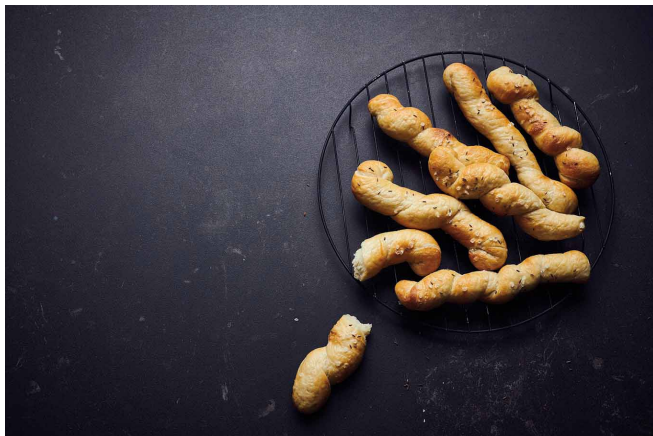




# Соленые хлебные палочки

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 30 Mins  
Время приготовления 1 Hrs 20 Mins  
штук 8  
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021 года

воздушные соленые палочки с тмином

## Тесто

300 г муки первого сорта  
1½ ч. л. соли  
¼ кубика дрожжей (ок. 10 г)  
200 мл воды  
мука для посыпки

## Формование

вода для смазывания  
2 ст. л. крупнозернистой морской соли  
2 ст. л. тмина

## Тесто

Замесить все ингредиенты в миске так, чтобы получилось мягкое гладкое 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

На посыпанной мукой рабочей поверхности разделить тесто на 8 порций. Каждый кусок немного растянуть, сложить посередине и сформировать валик. Накрывать крышкой и дать подняться в течение 30 минут.





С минимальным усилием раскатать на небольшом количестве муки валики толщиной с большой палец. Скрутить их в спирали и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Слегка смазать водой, посыпать крупнозернистой морской солью и тмином.

## Выпекание

Выпекать на среднем уровне в режиме профессиональной выпечки «Классический» при температуре 200 °C в течение 20 минут.

Оставить палочки остывать на решетке.

## Шаги приготовления

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

**После поднятия теста продолжить работу с ним.**

**Поместить блюдо в камеру.**

**Профессиональная выпечка «Классический режим» 200 °C в течение 20 Mins**

## Аксессуары

Противень

Решетка

## Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

