



Каштановый хлеб из полбы

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время простоя 1 Hrs 30 Mins
Время приготовления 1 Hrs 50 Mins
штук 2
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021 года

Каштановый хлеб из полбы – ароматный и ореховый, с каштановым пюре и цельнозерновой мукой из полбы, в двух практичных батонах. Один для удовольствия, другой – для раздачи или заморозки.

Каштаны

200 г очищенных, замороженных каштанов, разморозить

Тесто

300 г цельнозерновой муки

200 г цельнозерновой спельты

7 г сухих дрожжей

350 мл воды

2 ч. л. соли

100 г замороженного пюре из каштанов, разморозить

Каштаны

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува горячим воздухом. Выложить каштаны на противень, застеленный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую камеру и запекать прибл. 20 минут. Достать, дайте остыть и крупно нарезать. Выключить прибор.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air

Put the tray in

Hot air 230 °C в течение 20 Mins





Тесто

Смешать цельнозерновую муку, цельнозерновую спельту и дрожжи в чаше кухонного комбайна. Добавить воду и замешивать тесто с помощью крюка для теста кухонного комбайна в течение прибл. 5 минут. Добавить соль и месить прибл. 10 минут, пока не получится мягкое, гладкое тесто. Добавить каштановое пюре и измельченные каштаны, вмешать. Дать тесту подняться в режиме профессиональной выпечки с подъемом теста при температуре 32 °C в течение прибл. 1 часа.

(no pause)

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

Формование

Разделить тесто пополам (прибл. по 450 г), сформировать из каждой части круглый батон, положить «красивой» гладкой стороной вниз на обильно посыпанный мукой противень из нержавеющей стали, накрыть и дать постоять еще прибл. 30 минут. Поместить противень в холодную камеру и нагреть до 230 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью.

Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Профессиональная выпечка «Ручная работа»

Выпекание

Осторожно перевернуть батоны, положить их посыпанной мукой стороной вверх на разогретый противень, поставить в разогретую камеру и выпекать прибл. 15 минут. Уменьшить температуру в камере до 205 °C и выпекать прибл. 15 минут.

Put the pastry in

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 230 °C в течение 15 Mins

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 205 °C в течение 15 Mins

Аксессуары

Противень

Противень из нержавеющей стали

Дополнительная информация

Составлен

04.08.2025

