



Хлеб без замеса

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 12 Hrs 30 Mins
простоя
Время 45 Mins
приготовления
штук 1
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021
года

Этот хлеб поражает своей хрустящей корочкой и ароматным мякишем – и это без всякого замеса! Благодаря длительному времени подъема тесто приобретает интенсивный аромат еще до того, как попадет в горячую камеру. Простой рецепт домашнего хлеба, не требующий больших усилий!

Тесто

300 г цельнозерновой
пшеничной муки

200 г муки первого сорта

2 ч. л. соли (прибл. 14 г)

5 г дрожжей, раскрошить

500 мл воды

Тесто

Смешать в миске цельнозерновую муку и муку первого сорта с солью. Добавить дрожжи. Добавить воду и мешать лопаткой, пока не получится липкое тесто. Накрывать тесто и оставить его при комнатной температуре прибл. на 12—18 часов.

Формование

Выложить тесто из миски на обильно посыпанную мукой рабочую поверхность, отделить его со всех сторон скребком для теста, поднять, сложить посередине, слегка перевернув, повторить и дать ему отдохнуть прибл. 5 минут. Оторвать тесто от рабочей поверхности, положить его обратно на рабочую поверхность швом вниз и растянуть по рабочей поверхности основаниями ладоней, пока не сформируется плотный шар. Положить тесто в хорошо посыпанную мукой кулинарную корзину, накрыть и дать ему подняться прибл. 30 минут.





Выпекание

Поставить казанок без крышки на решетке в камеру и разогреть камеру до 230 °C в режиме профессиональной выпечки с мучнистой поверхностью. Достать казанок, осторожно переложить хлеб из кулинарной корзины в казанок, сразу же поставить его в камеру и выпекать в течение прибл. 45 минут.

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

Put the pastry in

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 230 °C в течение 45 Mins

Советы

Вместо казанка можно использовать форму для кекса размером прибл. 25 см, выстеленную бумагой для выпечки.

Аксессуары

Казанок без крышки

Решетка

Дополнительная информация

Составлен 17.07.2025

