



# Плетёнка с маслом (швейцарский Butter Zopf)

Рецепт от V-ZUG AO



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

Будь то яйцо, добавляемое в тесто или используемое только для глазури, будь то масло, добавляемое холодным кубиками или растопленным – мнения расходятся, когда речь идет об ингредиентах любимого воскресного хлеба Берна. В любом виде этот плетеный хлеб с маслом нежный и маслянистый.

## Тесто

500 г Мука для плетеного хлеба (90% пшеничной белой + 10% полбяной муки), или мука из пшеницы твёрдых сортов

1 ч. л. сахар

1½ ч.л. соль

20 г дрожжи, раскрошенный

150 мл молоко

125 мл вода

100 г масло, растопленный, слегка охлажденный

## Формирование

1 яйцо, побитый

## Тесто

Смешайте муку, сахар и соль в миске. Добавьте дрожжи и перемешайте. Смешайте молоко, воду и масло, затем добавьте к мучной смеси и замесите мягкое, гладкое тесто. Накройте и оставьте подниматься при комнатной температуре примерно на 45 минут, пока объем не увеличится вдвое.





## Формирование

---

Разделите тесто пополам и раскатайте каждую часть в жгут длиной примерно 40 см. Заплетите 2 пряди в многослойную косу. Выложите плетеный хлеб на противень, выстланный бумагой для выпечки, и смажьте яйцом. Оставьте плетеную буханку подниматься в холодильнике примерно на 8 часов или на ночь. Достаньте из холодильника, снова смажьте небольшим количеством яйца и оставьте при комнатной температуре примерно на 15 минут.

## Выпечка

---

Разогрейте пространство для приготовления с профессиональным покрытием для выпечки до 190 °C. Вставьте поднос с плетёным хлебом в предварительно разогретую духовку и выпекайте примерно 30 минут. Снимите и дайте ему остыть на решётке.

**Разогреть рабочую камеру до 190 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»**

**Предварительный нагрев завершён. Вставьте посуду.**

**Профессиональная выпечка «Смазывание» 190 °C в течение 30 Mins**

## Советы

---

Если у вас мало времени, сформируйте плетеную буханку, оставьте ее подниматься в духовом шкафу с профессиональной расстойкой при температуре 32 °C примерно на 45 минут, затем выпекайте, как описано ниже.

## Аксессуары

---

Противень

