



# Картофельный хлеб

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 40 Mins  
Время 14 Hrs  
простоя  
Время 50 Mins  
приготовления  
штук 1  
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021  
года

Оставшиеся варёные картофелины? Из них можно приготовить популярный швейцарский картофельный хлеб. Идеально подходит к сыру, супу, колбасе или просто с маслом и медом.

## Тесто

400 г восковые варёные картофелины, оставшиеся с предыдущего дня

300 г полубелая мука

200 г мука из полбы тонкого помола

1 столовая ложка жидкий мед

15 г соль

3 г дрожжи, крошечный

250 мл вода

100 г низкожирная сметана

20 г активная закваска

## Тесто

Очистите варёный картофель и пропустите его через картофельный пресс в чашу стационарного миксера. Добавьте полу-белую муку и все оставшиеся ингредиенты. Замешивайте тесто на низкой скорости с помощью крюка для теста примерно 10 минут, пока не образуется гладкое тесто. Поместите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре примерно на 1 час. Каждые 20 минут во время подъема теста отделяйте его от стенок миски, поднимайте с каждой стороны и складывайте на противоположную сторону, затем оставляйте его подниматься снова.





## Формирование

---

Выложите тесто на хорошо присыпанную мукой рабочую поверхность. Растяните его со всех сторон и снова сложите в центр. Затем аккуратно растяните его по рабочей поверхности ладонями, слегка поворачивая каждый раз. Аккуратно расплющите и сформируйте тесто в длинную полоску длиной около 30 см. Щедро посыпьте мукой, поместите в подготовленную форму для хлеба, накройте и оставьте отдыхать в холодильнике примерно на 12 часов.

## Выпечка

---

Достаньте форму из холодильника примерно за 1 час до выпекания и оставьте при комнатной температуре. Разогрейте пространство для приготовления, присыпанное профессиональной мукой для выпечки, до 230 °C. Сделайте продольные надрезы на поверхности теста острым лезвием под небольшим углом. Поместите форму на решетчатую полку, вставьте в пространство для приготовления и выпекайте примерно 50 минут. Достаньте картофельный хлеб, дайте ему немного остыть, извлеките из формы и оставьте полностью остывать на решётке.

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

**Предварительный нагрев завершён. Вставьте посуду.**

**Профессиональная выпечка «Ручная работа» 230 °C в течение 50 Mins**

## Советы

---

Вместо твердых или восковых картофелин отварите мучнистый картофель в кипящей подсоленной воде примерно 20 минут до мягкости. Очистите, пропустите через картофелемялку и дайте остыть перед использованием.

## Аксессуары

---

Форма для выпечки длиной примерно 30 см, присыпанная мукой

Проволочная полка

## Дополнительная информация

---

Составлен

20.04.2026

