



# Пряничный венок

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 1 Hrs 15 Mins  
Время приготовления 20 Mins  
штук 2  
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021 года

Пряничный венок обязан своим характерным вкусом содовому щелочному раствору. Он создаёт характерную тёмную корочку, пикантный аромат и мягкую, воздушную внутреннюю часть, которые делают популярные Силсерли такими уникальными.

## Тесто

---

500 г обычная белая мука  
2 ч.л. сахар  
12 г соль  
30 г дрожжи, крошится  
330 мл молоко  
50 г масло, холодный, на куски

## пищевая сода

---

1 л вода  
50 г пищевой соды  
соль для кренделей, или крупная соль для посыпки

## Выпечка

---

10 мл кофейные сливки

## Тесто

---





Смешайте простую белую муку, сахар, соль и дрожжи в чаше стационарного миксера. Влейте молоко, добавьте масло и замесите тесто крюком для теста на низкой скорости примерно 5 минут. Увеличьте скорость до средней и продолжайте замешивать примерно 10 минут, пока тесто не станет мягким и гладким. Поместите тесто в слегка смазанную маслом миску или контейнер для расстойки, вставьте в пространство для приготовления и дайте подняться с использованием режима профессиональной расстойки при 32 °C в течение приблизительно 45 минут.

**Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 45 Mins**

**Действие**

## Формирование

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, разделите на 12 частей примерно по 75 г каждая и сформируйте ровные шарики. Разместите кусочки теста на небольшом расстоянии друг от друга в контейнере для расстойки или глубоком поддоне, накройте и заморозьте примерно на 30 минут.

## Soda solution

Доведите воду до кипения в кастрюле на сильном огне (уровень P). Снимите сковороду с варочной панели и перемешайте соду до полного растворения. Погрузите каждый кусочек теста в раствор примерно на 20 секунд, затем дайте стечь. Сформируйте два венка из шести шариков теста каждый на противне, выстеленном пергаментной бумагой. С помощью острого ножа сделайте надрезы на поверхности кусочков теста в центре на глубину около 1-2 см и посыпьте немного солью.

## Выпечка

Разогрейте пространство для приготовления с функцией Профессиональная выпечка с глазурью до 220 °C. Вставьте лоток в предварительно разогретое пространство для приготовления и выпекайте примерно 20 минут. Уберите венки и, пока они ещё горячие, смажьте их небольшим количеством кофейного крема. Оставьте остывать на решетке.

**Разогреть рабочую камеру до 220 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»**

**Предварительный разогрев завершён. Вставьте посуду.**

**Профессиональная выпечка «Смазывание» 220 °C в течение 20 Mins**

## Советы

В пекарнях для приготовления кренделей используется щелочной раствор для выпечки. Он является сильно едким и требует защитных перчаток, защитных очков, а затем специальной утилизации. Он придает выпечке очень равномерный цвет и насыщенный вкус щелочи. Однако в этом рецепте используется смесь обычной питьевой соды и воды, что делает раствор безопасным и подходящим для слива в канализацию.

## Аксессуары

Противень

Кастрюля с крышкой (примерно 20 см ø)





## Дополнительная информация

---

Составлен

13.04.2026

