



Мюсли-хлеб

Рецепт от V-ZUG АО



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

Вдохновленный классическим мюсли: этот хлеб объединяет смесь хлопьев, орехов, кусочков яблока и изюма в ароматный завтрак с хрустящей корочкой.

Тесто

150 мл вода
150 мл молоко
90 г смесь из 5 видов
зерновых хлопьев
1 столовая ложка жидкий
мед
250 г мука из темной
пшеницы
20 г семена подсолнечника
15 г семя льна
12 г дрожжи, измельчённый
10 г соль
50 г фундук, крупно нарезанный
50 г сушёные кольца яблок, крупно нарезанный
50 г сухой виноград

Формирование

20 г фундук, мелко нарезанный
20 г смесь из 5-зерновых
хлопьев





10 г семена подсолнечника

1 яйцо, побитый

Тесто

Добавьте воду, молоко, хлопья и мед в миску, хорошо перемешайте и оставьте настаиваться примерно на 30 минут. Добавьте муку из тёмной пшеницы, семена подсолнечника, льняное семя и дрожжи, затем замесите тесто. Добавьте соль и продолжайте замешивать примерно 10 минут до получения однородной массы. Замесите фундук, кольца яблок и изюм. Поместите тесто в слегка смазанную маслом миску, поставьте в рабочую камеру и дайте ему подняться с использованием функции профессиональной расстойки при 32 °C в течение примерно 1 часа, пока объем не удвоится.

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

Действие

Формирование

Смешайте фундук, хлопья и семена на противне. Выньте тесто из миски и раскатайте его по рабочей поверхности ладонями, пока не образуется компактный шар. Сформируйте круглый или овальный хлеб, смажьте яйцом, обваляйте в ореховой смеси и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накройте и оставьте подниматься при комнатной температуре примерно на 30 минут.

Выпечка

Разогрейте пространство для приготовления с использованием режима «Профессиональная выпечка с глазурью» до 210 °C. Вставьте поддон в рабочую камеру и выпекайте примерно 45 минут. Достаньте хлеб и дайте ему остыть на решетке.

Разогреть рабочую камеру до 210 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»

Предварительный нагрев завершен. Вставьте посуду.

Профессиональная выпечка «Смазывание» 210 °C в течение 45 Mins

Аксессуары

Противень для выпечки

Дополнительная информация

Составлен

07.05.2026

