



Тичинский хлеб

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время простоя 1 Hrs 40 Mins
Время приготовления 25 Mins
штук 2
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021 года

Хрустящая корочка, мягкая сердцевина: Pane Ticinese — это прекрасный белый хлеб, созданный для того, чтобы делиться и наслаждаться.

Тесто

500 г белая мука
20 г дрожжи, крошится
280 мл вода
½ ч. л. жидкий мед
25 мл рапсовое масло, или подсолнечное масло
10 г соль

Выпечка

немного молока, для чистки

Тесто

Смешайте муку и дрожжи в чаше стационарного миксера. Смешайте воду, мед и масло, затем вылейте в миску. Используя крюк для теста, перемешивайте на низкой скорости примерно 2 минуты. Добавьте соль и вымешивайте на средней скорости примерно 15 минут, чтобы получить мягкое, гладкое тесто. Выложите тесто на рабочую поверхность, сформируйте шар и положите в слегка смазанную маслом миску. Поместите в пространство для приготовления и оставьте для расстойки с использованием функции профессиональной расстойки при 32 °C примерно на 50 минут.

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 50 Mins





Формирование

Разделите тесто на 10 частей (примерно по 80 г каждая) и придайте каждой овальную форму длиной примерно 12 см. Разложите овалы на противень, выстланный бумагой для выпечки, размещая по 2 штуки рядом в каждом из пяти рядов. Вставьте лоток в пространство для приготовления, используйте режим профессиональной расстойки при 32 °C примерно на 50 минут. Извлеките лоток.

(no pause)

Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 50 Mins

Выпечка

Разогрейте пространство для приготовления пищи, посыпанное профессиональной мукой для выпечки, до 200 °C. Смажьте овалы из теста небольшим количеством молока и сделайте продольный надрез посередине с помощью хлебного ножа. Вставьте противень в предварительно разогретое пространство для приготовления и выпекайте примерно 25 минут до золотистого цвета. Достаньте буханки, смажьте их немного молоком, пока они еще теплые, и оставьте остывать на решетке.

(no pause)

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Профессиональная выпечка «Ручная работа»

Предварительный нагрев завершён. Вставьте посуду.

Профессиональная выпечка «Ручная работа» 200 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен 13.04.2026

