



# Рустикальный хлеб

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время простоя 10 Hrs 30 Mins  
Время приготовления 30 Mins  
штук 2  
прибор CombiSteamer V6000 Grand c 2022 года

Рустикальный хлеб с корнями обязан своим названием характерному скручиванию теста, напоминающему корень дерева. Это придает ему структуру, ароматную корочку и легкий, пористый мякиш.

## Предпочтение

---

30 мл вода  
45 г активная закваска  
50 г обычная белая мука  
10 г цельнозерновая мука

## Тесто

---

300 г обычная белая мука  
100 г цельнозерновая мука  
260 мл вода  
1 ч.л. жидкий мед  
3 г дрожжи, измельчённый  
10 г соль  
40 мл вода

## Формирование

---

немного обычная белая мука, для удаления пыли





## Предпочтение

---

Смешайте воду и закваску в миске. Вмешайте обычную белую муку и цельнозерновую муку. Накройте и оставьте опару отдыхать при комнатной температуре примерно на 8–12 часов.

## Тесто

---

Положите пшеничную белую муку, цельнозерновую муку и воду в чашу стационарного миксера. Смешайте с помощью крюка для теста на низкой скорости примерно 5 минут, затем накройте и оставьте отдыхать примерно на 30 минут. Добавьте мед, дрожжи и предварительно подготовленное тесто, затем вымешивайте на средней скорости примерно 5 минут. Добавьте соль и продолжайте замешивать тесто примерно 5 минут, пока оно не станет гладким, постепенно добавляя оставшуюся воду. Переложите тесто в слегка смазанную маслом миску. Поместите в пространство для приготовления и оставьте подниматься с использованием функции профессиональной расстойки при 32 °C примерно на 2 часа. Через примерно 45 минут расстойки выньте тесто из пространства для приготовления. Отделите тесто от стенок миски, поднимите его с каждой стороны и сложите каждую сторону на противоположную. Вернитесь в пространство для приготовления и продолжайте расстойку. Повторите этот процесс складывания еще раз в оставшееся время расстойки.

**Профессиональная выпечка, дать подняться 32 °C в течение 2 Hrs**

**(no pause)**

## Формирование

---

Аккуратно выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. Разделите тесто пополам, посыпьте мукой и аккуратно скрутите каждый кусок с обоих концов (как будто выжимаете полотенце, но аккуратно). Поместите 2 скрученных теста на деревянную лопатку или доску, выстланную пергаментной бумагой.

## Выпечка

---

Вставьте противень в рабочую камеру и разогрейте с профессиональной выпечкой, посыпанной мукой, до 220 °C. С помощью деревянной лопаты переместите 2 скрученных теста вместе с пергаментной бумагой на разогретый противень в пространстве для приготовления. Выпекайте примерно 30 минут. Достаньте буханки и дайте им остыть на решетке.

**Вставьте поддон для предварительного нагрева.**

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

**Предварительный разогрев завершен. Положите тесто на горячий противень.**

**Профессиональная выпечка «Ручная работа» 220 °C в течение 30 Mins**





## Аксессуары

---

Противень

Деревянная лопата

