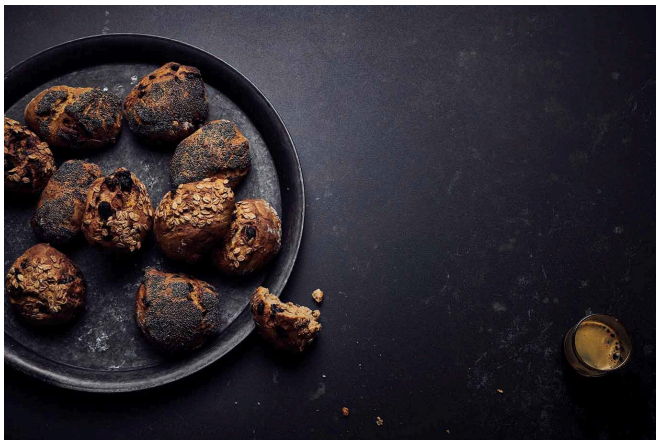
Фруктові хлібці

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	20 хв
Час готування	1 годин 25 хв
шт.	12
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Хлібці з цільнозернового борошна із сухофруктами та горіхами

Тісто

300 г світлого борошна спельти

200 г цільнозернового борошна спельти

1½ ч. л. солі

½ кубиками дріжджів (приблизно 20 г)

300 мл води

50 г масла, розм'якшеного

100 г кураги, грубо подрібненої

100 г сушеного інжиру, грубо подрібненого

100 г чорносливу, грубо подрібненого

50 г ядер волоських горіхів, грубо подрібнених

50 г родзинок

Формування

трохи пластівців спельти

трохи насіння маку

Тісто

У мисці замішайте всі інгредієнти включно з маслом до утворення м’якого, гладкого тіста. Додайте решту інгредієнтів і ретельно замісіть тісто.

Сформуйте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте тісту підійти в режимі професійного випікання «Підняття тіста» за температури 32 °C протягом 1 години так, щоб його об'єм збільшився вдвічі.

Формування

Розділіть тісто на 12 порцій, сформуйте кульки. Змочіть кульки водою і посипте пластівцями спельти або маком, обережно приплюсніть.

Викладіть на застелене папером для випікання деко і зробіть на кожному хлібці хрестоподібний надріз.

Залиште на 20 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 190 °C у режимі професійного випікання з борошнистою поверхнею.

Випікайте фруктові хлібці на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Залиште фруктові хлібці на решітці охолонути.

Етапи приготування

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Після того як тісто підійде, продовжуйте роботу з ним.

Розігріти робочу камеру до 190 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Професійне випікання, сільське 190 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Деко

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022