



Фруктовий хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин 30 хв
Час готування	55 хв
шт.	2
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з сухофруктами та какао

Тісто

500 г сухофруктів
(наприклад, кураги,
сушеного інжиру,
чорносливу, родзинок тощо)

300 мл червоного вина

2 ст. л. кленового сиропу

250 г обдирного борошна

2 ст. л. какао-порошку

½ кубиками дріжджів
(приблизно 20 г)

½ ч. л. солі

125 г пекана або волоських
горіхів

Формування

борошно для формування

Тісто

Грубо наріжте сухофрукти. Доведіть до кипіння на сковороді з червоним вином і кленовим сиропом. Тушкувати на середньому вогні на 5 хв. Залиште фрукти охолонути.

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимішайте вологе тісто.

Накрийте кришкою і залиште приблизно на 1 годину настоятися.





Формування

Розділіть тісто на дві половини й сформуйте хлібини завширшки 6 см на посипаній борошном робочій поверхні. Викладіть хлібці на застелене папером для випікання деко.

Залиште на 30 хвилин настоятись.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання з вологою.

Випікайте хліб на середньому рівні впродовж 55 хвилин.

Залиште фруктовий хліб охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 180 °C Верхній/нижній жар вологі

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар вологі 180 °C протягом 55 хв

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

