Формовий хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	12 годин
Час готування	1 годин 50 хв
Порції	1
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з повітряного тіста зі спельти

Заварка

200 мл води

150 г світлого борошна спельти

Тісто

заварка

250 г світлого борошна спельти

1½ ч. л. солі

¼ кубиками дріжджів (приблизно 10 г)

100 мл води

Формування

соняшникова олія для змащення

борошно для формування

Заварка

Покладіть борошно в миску. Доведіть воду до кипіння і вилийте в миску з борошном. Добре перемішайте і дайте охолонути.

Накрийте кришкою і залиште в холодильнику на ніч настоятися.

Тісто

Замішуйте всі інгредієнти в мисці до утворення м’якого вологого тіста.

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

Змастіть форму для кексу.

Викладіть тісто на посипану борошном робочу поверхню і розріжте на дві рівні частини. Підніміть кожну порцію руками з чотирьох боків і викладіть у центрі. Викладіть їх одна біля одної в форму для кексу. Посипте борошном.

Залиште на 20 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі професійного випікання з борошнистою поверхнею.

Випікайте хліб на деко на середньому рівні впродовж 40 хвилин.

Вийміть хліб з форми і випікайте впродовж ще 10 хвилин.

Залиште формовий хліб 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 200 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Професійне випікання, сільське 200 °C протягом 40 хв

Дістаньте страву з форми. Продовжуйте запікати.

Гаряче повітря 200 °C протягом 10 хв

Аксесуари

Форма для кексу завдовжки приблизно 20 см

Деко

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022