



Хліб без замісу з волоськими горіхами та пивом

Рецепт від V-ZUG AT



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

Тісто

250 мл води
.12 кубиками дріжджів
(приблизно 5 г)
100 мл пива
200 г борошна пшеничного
вищого ґатунку
230 г цільнозернового
борошна
1 ст. л. солі
1 ст. л. солодового екстракту
або меду
100 г ядер волоських горіхів, грубо подрібнених

Формування

борошно вищого ґатунку для
формування

Тісто

У велику миску додайте воду і дріжджі і добре розмішайте. Додайте решту інгредієнтів і перемішуйте ложкою впродовж 2 хв до утворення вологого клейкого тіста. Не замішуйте.

Накрийте миску харчовою плівкою і притисніть тарілкою. Залиште тісто підійти на ніч у прохолодному місці.





Формування

Викладіть тісто на посипану борошном робочу поверхню. Складіть тісто з усіх боків до середини й сформуйте кульку.

Щедро посипте кухонний рушник борошном. Викладіть на нього тісто і загорніть кінці рушника.

Залиште тісто на 2 год підійти.

Випікання

Розігрійте жаровню з кришкою на деку на середній підставці до температури 230 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.

Виверніть тісто з рушника прямо в гарячу жаровню і випікайте під кришкою впродовж 30 хв.

Зніміть кришку та зменшіть температуру до 210 °C. Запікайте хліб ще 20 хвилин до готовності.

Вийміть хліб з жаровні та залиште на решітці охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C Верхній/нижній жар

Помістіть деко з жаровнею в камеру для попереднього розігрівання.

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар 230 °C протягом 30 хв

Зніміть кришку. Продовжуйте запікати.

Верхній/нижній жар 210 °C протягом 20 хв

Акcesуари

Деко

Жаровня з кришкою діаметром \varnothing 26 см

Решітка

