Житній хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	13 годин
Час готування	50 хв
шт.	1
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

на звичайній заквасці

Заварка

50 г житнього борошна

150 мл води

Тісто

заварка

200 г борошна пшеничного вищого ґатунку

350 г цільнозернового житнього борошна

1 ст. л. солі

30 г меду

½ кубиками дріжджів (приблизно 20 г)

1 пакетики екстракту закваски (приблизно 15 г)

250 мл води

100 мл маслянки

Формування

цільнозернове житнє борошно для посипання

Заварка

Викладіть житнє борошно у миску. Доведіть воду до кипіння, влийте, ретельно перемішайте. Дайте охолонути, накрийте кришкою і залиште в холодильнику на ніч.

Тісто

Замішуйте всі інгредієнти в мисці до утворення м'якого вологого тіста. Сформуйте з тіста кульку. Накрийте кришкою і залиште підійти до збільшення маси вдвічі в мисці при кімнатній температурі приблизно на 1 годину.

Формування

На посипаній борошном робочій поверхні сформуйте кульку. Накрийте кришкою і залиште піднятися на 1 годину при кімнатній температурі в посипаному борошном кулінарному кошику або в мисці, застеленій сухим кухонним рушником.

Обережно викладіть тісто на застелене папером для випікання деко.

Випікання

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

Випікайте житній хліб на середньому рівні впродовж 50 хвилин.

Залиште житній хліб на решітці охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть продукт у камеру.

Професійне випікання, сільське 200 °C протягом 50 хв

Аксесуари

Деко

Кулінарний кошик

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022