



Солоні палички

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	30 хв
Час готування	1 годин 20 хв
шт.	8
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Повітряні солоні палички з кмином

Тісто

300 г пшеничного борошна
першого ґатунку

1½ ч. л. солі

¼ кубиками дріжджів
(приблизно 10 г)

200 мл води

борошно для посипання

Формування

вода для змащування

2 ст. л. крупнозернистої
морської солі

2 ст. л. кмину

Тісто

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимісіть м'яке, гладке 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 8 частин на посипаній борошном робочій поверхні. Кожну порцію трохи розтягніть, складіть посередині й сформуєте валики. Накрийте та залиште на 30 хвилин підійти.

З мінімальним зусиллям розкачайте на невеликій кількості борошна валики завтовшки з великий палець. Скрутіть їх у спіралі й викладіть на застелене папером для випікання деко. Змастіть невеликою кількістю води, посипте крупозернистою морською сіллю і кмином.

Випікання

Випікайте на середньому рівні у режимі професійного випікання «Класичний» за температури 200 °C впродовж 20 хвилин.

Залиште солоні палички на решітці охолонути.

Етапи приготування

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Після того як тісто підійде, продовжуйте роботу з ним.

Помістіть продукт у камеру.

Професійне випікання, класичне 200 °C протягом 20 хв

Аксесуари

Деко

Решітка

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

