Каштановий хліб з полби

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин 30 хв
Час готування	1 годин 50 хв
шт.	2
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Каштановий хліб з полби – ароматний і горіховий, з каштановим пюре та борошном з цільнозернової спельти, у двох практичних буханцях. Один для задоволення, інший – для роздачі чи заморожування.

Каштани марроні

200 г очищених, заморожених каштанів, розморожене

Тісто

300 г цільнозернового борошна

200 г борошна з цільнозернової спельти

7 г сухих дріжджів

350 мл води

2 ч. л. солі

100 г замороженого пюре з каштанів, розморожене

Каштани марроні

Попередньо розігріти камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям. Викласти каштани на деко, застелене папером для випікання, поставити в попередньо розігріту камеру і запікати прибл. 20 хвилин. Вийняти, дати охолонути і грубо нарізати. Вимкнути прилад.

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря

Засунути деко

Гаряче повітря 230 °C протягом 20 хв

Тісто

Змішати в чаші кухонного комбайна цільнозернове борошно, борошно з цільнозернової спельти та дріжджі. Додати воду та замішувати тісто за допомогою гака для тіста кухонного комбайна протягом прибл. 5 хвилин. Додати сіль та місити прибл. 10 хвилин, доки не вийде м'яке, гладке тісто. Додати каштанове пюре та подрібнені каштани і вимішати. Дати тесту піднятись у режимі професійної випічки з підйомом тіста за температури 32 °C протягом прибл. 1 години.

(без паузи)

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Формування

Розділити тісто навпіл (приблизно по 450 г), сформувати з кожної частини круглий буханець, покласти на добре присипане борошном деко з нержавіючої сталі «красивою» гладкою стороною донизу, накрити і знову залишити приблизно на 30 хвилин для вистоювання. Помістити деко в холодну камеру і нагріти до 230 ° C у режимі професійного випікання з борошняною поверхнею.

Прилад розігрівається

Розігріти робочу камеру до 230 °C Професійне випікання, сільське

Випікання

Обережно перевернути буханці, покласти їх борошняною стороною догори на розігріте деко, поставити в розігріту камеру і випікати прибл. 15 хвилин. Зменшити температуру в камері до 205 °C і випікати прибл. 15 хвилин.

Засунути страву для випікання

Професійне випікання, сільське 230 °C протягом 15 хв

Професійне випікання, сільське 205 °C протягом 15 хв

Аксесуари

Деко

Деко з нержавіючої сталі

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025