Хліб без замісу

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	12 годин 30 хв
Час готування	45 хв
шт.	1
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Цей хліб вражає своєю хрусткою скоринкою та ароматним м'якушем – і це без жодного замішування! Завдяки тривалому часу підйому тісто набуває інтенсивного аромату ще до того, як потрапить у гарячу камеру. Простий рецепт домашнього хліба без особливих зусиль!

Тісто

300 г цільнозернового пшеничного борошна

200 г пшеничного борошна першого ґатунку

2 ч. л. солі (прибл. 14 г)

5 г дріжджів, розкришити

500 мл води

Тісто

Змішати в мисці цільнозернове борошно і борошно першого гатунку із сіллю. Вмішати дріжджі. Додати воду та перемішувати лопаткою, доки не вийде липке тісто. Накрити тісто і залишити за кімнатної температури прибл. на 12–18 годин.

Формування

Викласти тісто з миски на добре посипану мукою робочу поверхню, відокремити його з усіх боків скребком для тіста, підняти, скласти посередині, злегка перевернувши, повторити і дати йому відпочити прибл. 5 хвилин. Відірвати тісто від робочої поверхні, покласти його назад на робочу поверхню швом вниз і розтягнути по робочій поверхні основами долонь, доки не сформується компактна куля. Покласти тісто у добре посипаний борошном кулінарний кошик, накрити і дати йому піднятися прибл. 30 хвилин.

Випікання

Поставити казанок без кришки на решітці в камеру та розігріти камеру до 230 °C у режимі професійного випікання з борошняною поверхнею. Дістати казанок, обережно перекласти хліб із кулінарного кошика в казанок, одразу поставити його в камеру і випікати протягом прибл. 45 хвилин.

Розігріти робочу камеру до 230 °C Професійне випікання, сільське

Засунути страву для випікання

Професійне випікання, сільське 230 °C протягом 45 хв

Поради

Замість казанка можна використовувати форму для кексу розміром прибл. 25 см, застелену папером для випікання.

Аксесуари

Казанок без кришки

Решітка

Додаткова інформація

Складено	17.07.2025