Масляна плетінка (Швейцарський масляний цопф)

Рецепт від V-ZUG AT



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

Чи яйце додається до тіста, чи використовується лише для глазурування, чи масло додається холодним кубиками або розтопленим – думки розходяться, коли мова йде про інгредієнти улюбленого недільного хліба Берна. У будь-якій формі цей вершковий плетений хліб ніжний і маслянистий.

Тісто

500 г Борошно для плетінки (90% пшеничного білого + 10% пшеничного спельтового борошна), або борошно з міцної білої пшениці

1 ч.л. цукор

1½ ч.л. сіль

20 г дріжджі, розкришений

150 мл молоко

125 мл вода

100 г масло, розтоплений, злегка охолоджений

Формування

1 яйце, побитий

Тісто

Змішайте борошно, цукор і сіль у мисці. Додайте дріжджі та перемішайте. Змішайте молоко, воду та масло, потім додайте до борошняної суміші і замісіть м'яке, гладке тісто. Накрийте та залиште підніматися за кімнатної температури приблизно на 45 хвилин, поки об’єм не збільшиться вдвічі.

Формування

Розділіть тісто навпіл і розкачайте кожну частину в джгут приблизно 40 см завдовжки. Заплетіть 2 пасма у багатошаровий косичку. Покладіть плетений хліб на деко, застелене пергаментним папером, і змастіть яйцем. Залиште плетений хліб підніматися в холодильнику приблизно на 8 годин або на ніч. Вийміть з холодильника, змастіть ще раз невеликою кількістю яйця та залиште відпочивати при кімнатній температурі приблизно на 15 хвилин.

Випікання

Розігрійте простір для приготування з професійною глазур'ю для випікання до 190 °C. Вставте деко з плетеним хлібом у розігріту духовку та випікайте приблизно 30 хвилин. Вийміть і дайте йому охолонути на решітці.

Розігріти робочу камеру до 190 °C Професійне випікання з обмазуванням

Попереднє нагрівання завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання з обмазуванням 190 °C протягом 30 хв

Поради

Якщо у вас мало часу, сформуйте плетений хліб, залиште його підходити в духовці з професійним режимом розстоювання при 32 °C приблизно на 45 хвилин, а потім випікайте, як описано нижче.

Аксесуари

Деко для випікання

Додаткова інформація

Складено	07.04.2026