



Картопляний хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	40 хв
Пауза	14 годин
Час готування шт.	50 хв
Прилад	1
	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Залишилися варені картоплі? Ці можуть бути перетворені на популярний швейцарський картопляний хліб. Ідеально підходить до сиру, супу, ковбаси або просто з маслом і медом.

Тісто

400 г вчорашні варені картоплини з восковою текстурою

300 г напівбіле борошно

200 г легке борошно зі спельти

1 ст. л. рідкий мед

15 г сіль

3 г дріжджі, крихкий

250 мл вода

100 г нежирна сметана

20 г активна закваска

Тісто

Очистіть варену картоплю та пропустіть її через картопляний прес у чашу стаціонарного міксера. Додайте напівбіле борошно та всі інші інгредієнти. Замішуйте на низькій швидкості за допомогою гака для тіста приблизно 10 хвилин, доки не утвориться гладке тісто. Покладіть тісто у злегка змащену олією миску, накрийте та залиште підніматися при кімнатній температурі приблизно на 1 годину. Кожні 20 хвилин протягом часу підйому тіста відокремлюйте тісто від стінок миски, піднімайте його з усіх боків і складайте на протилежний бік, а потім залишайте підніматися знову.





Формування

Викладіть тісто на добре присипану борошном робочу поверхню. Розтягніть його з усіх боків ще раз і складіть у центр. Потім обережно розтягніть його по робочій поверхні долонями, злегка повертаючи кожного разу. Акуратно розплющте та сформуйте тісто в довгу смужку приблизно 30 см завдовжки. Щедро посипте борошном, покладіть у підготовлену форму для хліба, накрийте та залиште в холодильнику приблизно на 12 годин.

Випічка

Вийміть форму з холодильника приблизно за 1 годину до випікання та залиште при кімнатній температурі. Розігрійте духовку з режимом «Професійна випічка», посипану борошном, до 230 °C. Надріжте поверхню тіста вздовж гострим лезом під невеликим кутом. Поставте форму на дротяну полицю, вставте у простір для приготування та випікайте приблизно 50 хвилин. Вийміть картопляний хліб, дайте йому трохи охолонути, вийміть його з форми та залиште повністю охолонути на решітці.

Розігріти робочу камеру до 230 °C Професійне випікання, сільське

Попереднє нагрівання завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання, сільське 230 °C протягом 50 хв

Поради

Замість твердих або воскових картоплин, відваріть розсипчасту картоплю в киплячій підсоленій воді приблизно 20 хвилин до м'якості. Очистіть, пропустіть через картоплек'ялку і дайте охолонути перед використанням.

Акcesуари

Форма для хліба приблизно 30 см, посипана борошном

Дротова полиця

Додаткова інформація

Складено

20.04.2026

