Пряниковий вінок

Рецепт від V-ZUG AT

готування	30 хв
Пауза	1 годин 15 хв
Час готування	20 хв
шт.	2
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Претцельний вінок завдячує свій характерний смак содовому лужному розчину. Він створює характерну темну скоринку, насичений аромат і м'яку, повітряну текстуру, які роблять популярні силзерлі такими особливими.

Тісто

500 г звичайне біле борошно

2 ч.л. цукор

12 г сіль

30 г дріжджі, крихкий

330 мл молоко

50 г масло, холодний, шматками

харчова сода

1 л вода

50 г бікарбонат натрію

сіль для кренделів, або крупна сіль для посипання

Випікання

10 мл кавовий крем

Тісто

Змішайте звичайне біле борошно, цукор, сіль і дріжджі в чаші стаціонарного міксера. Влийте молоко, додайте масло та замісіть тісто за допомогою гачка для тіста на низькій швидкості приблизно 5 хвилин. Збільште швидкість до середньої і продовжуйте замішувати приблизно 10 хвилин, поки тісто не стане м'яким і гладким. Помістіть тісто в злегка змащену маслом миску або контейнер для розстоювання, вставте в простір для приготування та дайте піднятися за допомогою функції Професійного розстоювання при 32 °C приблизно 45 хвилин.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 45 хв

Eylem

Формування

Викладіть тісто на злегка присипану борошном робочу поверхню, розділіть на 12 частин приблизно по 75 г кожна та сформуйте рівні кульки. Розмістіть шматочки тіста на невеликій відстані один від одного у контейнер для розстоювання або глибокий лоток, накрийте та заморозьте приблизно на 30 хвилин.

Soda solution

Доведіть воду до кипіння в каструлі на сильному вогні (рівень P). Зніміть каструлю з плити та перемішайте з бікарбонатом соди до повного розчинення. Занурте кожен шматочок тіста окремо в розчин приблизно на 20 секунд, потім дайте стекти. Сформуйте два вінки з шести кульок тіста кожен на деко, застелене пергаментним папером. Використовуючи гострий ніж, зробіть надрізи на поверхні шматочків тіста в центрі на глибину приблизно 1-2 см і посипте трохи сіллю.

Випікання

Розігрійте простір для приготування з використанням професійного глазурування для випікання до 220 °C. Вставте деко у попередньо розігріту духовку і випікайте приблизно 20 хвилин. Зніміть вінки і, поки вони ще гарячі, змастіть невеликою кількістю кавового крему. Залиште остигати на решітці.

Розігріти робочу камеру до 220 °C Професійне випікання з обмазуванням

Попереднє нагрівання завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання з обмазуванням 220 °C протягом 20 хв

Поради

У пекарнях для приготування кренделів використовують розчин лужного розчину. Це висококорозійна речовина, яка вимагає використання захисних рукавичок, захисних окулярів, а також спеціальної утилізації після використання. Це надає випічці дуже рівномірне забарвлення та інтенсивний лужний смак. У цьому рецепті, однак, використовується суміш звичайної харчової соди та води, що робить розчин безпечним і придатним для зливу в каналізацію.

Аксесуари

Деко для випікання

Каструля з кришкою (прибл. 20 см ø)

Додаткова інформація

Складено	13.04.2026