



# Мюслі-хліб

Рецепт від V-ZUG AT



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

Натхнений класичним мюслі: цей хліб поєднує змішані пластівці, горіхи, шматочки яблука та родзинки у смачний сніданковий хліб із хрусткою скоринкою.

## Тісто

- 150 мл вода
- 150 мл молоко
- 90 г суміш пластівців з 5 злаків
- 1 ст. л. рідкий мед
- 250 г борошно з темної пшениці
- 20 г насіння соняшника
- 15 г льон
- 12 г дріжджі, розкришений
- 10 г сіль
- 50 г фундук, грубо нарізаний
- 50 г сушені яблучні кільця, грубо нарізаний
- 50 г ізюм

## Формування

- 20 г фундук, дрібно нарізаний
- 20 г суміш пластівців із 5 злаків
- 10 г насіння соняшника





1 яйце, побитий

## Тісто

---

Додайте воду, молоко, пластівці та мед у миску, добре перемішайте та залиште настоюватися приблизно на 30 хвилин. Додайте темне пшеничне борошно, насіння соняшника, лляне насіння та дріжджі, потім замісіть тісто. Додайте сіль і продовжуйте замішувати приблизно 10 хвилин, доки тісто не стане гладким. Замісіть фундук, яблучні кільця та ізюм. Помістіть тісто в злегка змащену миску, поставте в простір для приготування їжі та дайте йому піднятися за допомогою професійного розстоювання при 32 °C приблизно 1 годину, доки об'єм не збільшиться вдвічі.

**Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин**

**Eylem**

## Формування

---

Змішайте фундук, пластівці та насіння на підносі. Вийміть тісто з миски і прокатайте його по робочій поверхні долонями, поки не утвориться компактна куля. Надайте форму круглого або овального буханця, змастіть яйцем, обваляйте у горіховій суміші та викладіть на деко, застелене пергаментним папером. Накрийте і залиште підніматися при кімнатній температурі приблизно на 30 хвилин.

## Випікання

---

Розігрійте простір для приготування з використанням функції «Професійна випічка з глазуруванням» до 210 °C. Вставте лоток у простір для приготування їжі та випікайте приблизно 45 хвилин. Вийміть хліб і дайте йому охолонути на решітці.

**Розігріти робочу камеру до 210 °C Професійне випікання з обмазуванням**

**Попередній розігрів завершено. Вставте посуд.**

**Професійне випікання з обмазуванням 210 °C протягом 45 хв**

## Акcesуари

---

Деко для випікання

