Тічино хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	1 годин 40 хв
Час готування	25 хв
шт.	2
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Хрустка скоринка, м'яка середина: Pane Ticinese — це чудовий білий хліб, створений для спільного вживання та насолоди.

Тісто

500 г біле борошно

20 г дріжджі, розкришений

280 мл вода

½ ч.л. рідкий мед

25 мл олія ріпаку, або соняшникова олія

10 г сіль

Випікання

трохи молоко, для чищення

Тісто

Змішайте борошно та дріжджі в чаші стаціонарного міксера. Змішайте воду, мед і олію, а потім налийте у миску. Використовуючи гак для тіста, перемішуйте на низькій швидкості приблизно 2 хвилини. Додайте сіль і вимішуйте на середній швидкості приблизно 15 хвилин, щоб утворилося м'яке, гладке тісто. Викладіть тісто на робочу поверхню, сформуйте кулю та покладіть у злегка змащену миску. Вставте у простір для приготування їжі та дайте піднятися за допомогою професійного розстоювання при 32 °C протягом приблизно 50 хвилин.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 50 хв

Формування

Розділіть тісто на 10 частин (приблизно по 80 г кожна) і сформуйте з кожної овальну форму довжиною приблизно 12 см. Розкладіть овали на деко, застелене пергаментним папером, розміщуючи по 2 штуки поруч у кожному з п’яти рядів. Вставте лоток у простір для приготування, використовуйте професійне розстоювання при 32 °C приблизно 50 хвилин. Вийміть лоток.

(без паузи)

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 50 хв

Випікання

Розігрійте простір для приготування, посипаний професійним борошном для випікання, до 200 °C. Змастіть овали тіста невеликою кількістю молока і зробіть надрізи вздовж по центру за допомогою хлібного ножа. Вставте деко у попередньо розігріту духовку та випікайте приблизно 25 хвилин до золотистого кольору. Вийміть хлібини, змастіть їх трохи молоком, поки вони ще теплі, і залиште охолоджуватися на решітці.

(без паузи)

Розігріти робочу камеру до 200 °C Професійне випікання, сільське

Розігрів завершено. Вставте посуд.

Професійне випікання, сільське 200 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Деко для випікання

Додаткова інформація

Складено	13.04.2026