



Сільський хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	10 годин 30 хв
Час готування	30 хв
шт.	2
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Сільський хліб-корінь отримав свою назву завдяки характерному скрученню тіста, яке нагадує корінь дерева. Це надає йому структуру, ароматну скоринку та легкий, пористий м'якуш.

Префермент

- 30 мл вода
- 45 г активна закваска для хліба
- 50 г звичайне біле борошно
- 10 г цільнозернове борошно

Тісто

- 300 г звичайне біле борошно
- 100 г цільнозернове борошно
- 260 мл вода
- 1 ч.л. рідкий мед
- 3 г дріжджі, крихкий
- 10 г сіль
- 40 мл вода

Формування

трохи звичайне пшеничне борошно, для знепилювання





Префермент

Змішайте воду і закваску в мисці. Додайте біле пшеничне борошно та борошно з цільного зерна. Накрийте і залиште опару відпочивати при кімнатній температурі приблизно на 8-12 годин.

Тісто

Помістіть пшеничне борошно, борошно грубого помелу та воду в чашу стаціонарного міксера. Замішуйте за допомогою гака для тіста на низькій швидкості приблизно 5 хвилин, потім накрийте і залиште відпочивати приблизно на 30 хвилин. Додайте мед, дріжджі та опару, і замішуйте на середній швидкості приблизно 5 хвилин. Додайте сіль і продовжуйте замішувати приблизно 5 хвилин, поки не утвориться гладке тісто, поступово додаючи решту води. Перекладіть тісто в злегка змащену олією миску. Вставте у простір для приготування та залиште підніматися за допомогою професійного розстоювання при 32 °C приблизно на 2 години. Приблизно через 45 хвилин вистоювання вийміть тісто з простору для приготування. Відокремте тісто від стінок миски, підніміть його з усіх боків і складіть кожен бік на протилежний. Поверніться до кулінарного простору та продовжуйте розстойку. Повторіть цей процес складання ще раз протягом залишкового часу вистоювання.

**Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 2 годин
(без паузи)**

Формування

Обережно викладіть тісто на присипану борошном робочу поверхню. Розділіть тісто навпіл, посипте борошном і обережно скрутіть кожен шматок з обох кінців (як при віджиманні рушника, але обережно). Розмістіть 2 скручених тістових заготовки на дерев'яній лопатці або дошці, застеленій пергаментним папером.

Випікання

Вставте деко у простір для приготування, розігрійте з професійним випіканням, посипаним борошном, до 220 °C. За допомогою дерев'яної лопати, посуньте 2 скручені тістові заготовки разом із пергаментним папером на розігрітий деко в простір для приготування. Випікайте приблизно 30 хвилин. Вийміть хлібини та дайте їм охолонути на решітці.

Вставте лоток для попереднього нагрівання.

Розігріти робочу камеру до 220 °C Професійне випікання, сільське

Розігрів завершено. Покладіть тісто на гаряче деко.

Професійне випікання, сільське 220 °C протягом 30 хв

Акcesуари

Деко для випікання

Дерев'яна лопата





Додаткова інформація

Складено

13.04.2026

