



# Хлебные елочки



Создано  
прибор

V-ZUG AO  
Combair-Steam SL с 2015 года

## Приготовление

400 г обогащенной муки для  
косички

100 г цельнозерновой муки

3 ст. л. нерафинированного  
тростникового сахара

2 ч. л. смеси сухих молотых  
пряностей для пряников

½ нарезанных кубиками  
дрожжей

300 мл воды

100 г смеси орехов и  
сухофруктов

½ ст. л. соли

Измельчить орехи и сухофрукты.

Муку, сахар, дрожжи и воду поместить во вращающуюся чашу и в течение 8 минут перемешивать на первой ступени. Добавить соль и помешивать еще 2 минуты. Добавить смесь орехов и замешивать тесто 5 минут на высшей ступени. Поставить тесто подняться в камеру на программе «Подъем теста» до увеличения объема вдвое.

### **Профессиональная выпечка, дать подняться 32°С в течение 1 Hrs**

Разделить тесто на восемь частей. Каждую часть раскатать в ролик длиной прим. 12 см. Каждый ролик надрезать с обеих сторон слегка наискосок в 3 местах. Выложить ролики на два противня, выстланные бумагой для выпечки, в форме елочки. Вылепить ствол.

Вставить противни на 1-й и 3-й уровень предварительно прогретой камеры. Запечь.

Put the pastry in

### **Профессиональная выпечка хлеба 180°С в течение 20 Mins**

100 г сахарной пудры

1 ст. л. воды

2 ст. л. мелкого цветного  
сахара





Смешать сахарную пудру и воду в маленькой миске. Намазать полученной смесью «ветки» готовых елочек, используя кисточку или выпуклую сторону ложки, затем посыпать мелким цветным сахаром.

## Советы

---

Хлебные елочки без сахарной глазури подходят для заморозки.

Вместо мелкого цветного сахара можно использовать цветные сахарные шарики.

## Аксессуары

---

2 противня.

