



Ветчина в хлебном тесте



Создано
прибор

V-ZUG AO
Comhair-Steam SL с 2015 года

Приготовление

500 г цельнозерновой муки

¼ кубика дрожжей

1 ч. л. соли

150 мл воды

150 мл молока

Смешать цельнозерновую муку, дрожжи и соль, добавить молоко и воду, вымесить однородное тесто. Дать тесту подняться вдвое, оставив его на 1 ч в миске, накрытой влажным полотенцем, при комнатной температуре.

750 г рулет ветчины, отваренной, продолговатой формы

1 ст. л. горчицы, пикантной

Смазать ветчину горчицей.

Отложить немного теста для украшения. Раскатать оставшиеся тесто по размеру ветчины и запечатать в него ветчину. Выложить запечатанную ветчину на противень, выстланный бумагой для выпечки и сделать в задней части маленькую дырку, чтобы мог выходить образующийся пар.

Тонко раскатать оставшиеся тесто и сформировать украшения. Перед украшением, посыпать ветчину мукой и смазать украшения водой, чтобы они прилипли.

Поместить противень на подставку 2 в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка хлеба 160°С в течение 1 Hrs 10 Mins

Вынуть ветчину в хлебном тесте из печи, накрыть и оставить прим. на 10 мин. За счет этого температура и сок в мясе распределяются равномерно и при нарезании ветчина теряет меньше сока.

Советы

Подавать с картофельным салатом домашнего приготовления.

Сначала сырой, копченый рулет ветчины должен подвергаться термообработке или тушиться в пароварке. Время на приготовление по указанию на упаковке.

Количество хлебного теста не меняется, оно не подстраивается под вес рулета ветчины.

Функцию «профессиональная выпечка» можно использовать только, когда камера остыла.





Аксессуары

Противень из нержавеющей стали

