



Формовий хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	12 годин
Час	1 годин 50 хв
готування	
Порції	1
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з повітряного тіста зі спельти

Заварка

200 мл води
150 г світлого борошна
спельти

Тісто

заварка
250 г світлого борошна
спельти
1½ ч. л. солі
¼ кубиками дріжджів
(приблизно 10 г)
100 мл води

Формування

соняшникова олія для
змащення
борошно для формування

Заварка

Покладіть борошно в миску. Доведіть воду до кипіння і вилийте в миску з борошном. Добре перемішайте і дайте охолонути.

Накрийте кришкою і залиште в холодильнику на ніч настоятися.





Тісто

Замішуйте всі інгредієнти в мисці до утворення м'якого вологого тіста.
Сформуйте з тіста кульку. Помістіть миску на дно камери й дайте тісту підійти в режимі професійного випікання «Підняття тіста» за температури 32 °C протягом 1 години так, щоб його об'єм збільшився вдвічі.

Формування

Змастіть форму для кексу.
Викладіть тісто на посипану борошном робочу поверхню і розріжте на дві рівні частини. Підніміть кожну порцію руками з чотирьох боків і викладіть у центрі. Викладіть їх одна біля одної в форму для кексу. Посипте борошном.
Залиште на 20 хвилин підійти.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі професійного випікання з борошнистою поверхнею.
Випікайте хліб на деко на середньому рівні впродовж 40 хвилин.
Вийміть хліб з форми і випікайте впродовж ще 10 хвилин.
Залиште формовий хліб на решітці охолонути.

Етапи приготування

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин
Після того як тісто підійде, продовжуйте роботу з ним.
Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря
Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.
Професійне випікання, сільське 200 °C протягом 40 хв
Дістаньте страву з форми. Продовжуйте запікати.
Гаряче повітря 200 °C протягом 10 хв

Акcesуари

Форма для кексу завдовжки приблизно 20 см
Деко
Решітка





Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

