



Хлеб со злаками

“Откройте для себя вкус домашнего хлеба в семейном или порционном формате. А для современного привкуса добавьте мак или кунжут перед выпечкой!”

Для: буханка хлеба 800 г

Подготовка: 15 минут выпекания + 1 ч 30 мин покоя

Приготовление: 30 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



Ингредиенты

500 г специальной муки
для хлеба со злаками
1 ст. л. соли без горки
10 г сухих дрожжей
300 мл теплой воды
Овсяные хлопья для
обсыпки

Приготовление

- 1-** В миску из нержавеющей стали положите муку, соль и сухие дрожжи, а затем установите крюк для плотного теста и крышку на Wizzo. Запустите прибор на несколько секунд на скорости 1 для приготовления однородной смеси.
- 2-** Добавьте воду через отверстие в крышке и замешивайте в течение 8 минут на скорости 1.
- 3-** Накройте тесто салфеткой и дайте постоять в теплом месте в течение 15 минут, чтобы оно начало всходить.
- 4-** Положите тесто на присыпанную мукой поверхность. Руками сформируйте из теста квадрат. Согните кончики по направлению к центру, примните тесто и снова повторите эту операцию.
- 5-** Сформируйте длинную буханку. Поместите полученную буханку в форму длиной 25 см. Слегка смочите поверхность буханки и посыпьте овсяными хлопьями. Накройте влажным кухонным полотенцем и поставьте подниматься на 1 час в теплое место.
- 6-** Сделайте надрезы глубиной 1 см по всей длине буханки.
- 7-** Поставьте буханку в духовку, предварительно разогретую до температуры 240°C, рядом поставьте емкость с водой, чтобы на буханке образовалась золотистая корочка.
- 8-** Выпекайте в течение 30 минут, остудите и... пробуйте!