

Італійський Хліб



ІНГРЕДІЄНТИ

- 500г суміш "Італійський хліб"
- 280мл теплої води

ПРИГОТУВАННЯ У ХЛІБОПІЦЦІ

1. Налийте в бак машинки 280 мл теплої води.
2. Висипте весь вміст суміші "Італійський Хліб" двох кишень, переконавшись, що обидві добре спустошені.
3. Виберіть бажану програму (мінімум 2 з половиною години) та випікайте.

ПРИГОТУВАННЯ РУЧНИЙ ЗАМІС

1. Налийте в миску 280 мл теплої води. Висипте весь вміст двох кишеньок, будьте уважні, щоб добре спорожнити "чарівну кишеньку" з дріжджками.
2. Залишити відпочити на 5 хвилин.
3. Вимішуйте руками 10 хвилин. Якщо тісто липне, змастіть руки оливковою олією.
4. Сформувати хліб (або менші хлібини чи булочки на гамбургери).
5. Дайте тісту підійти 90 -100 хв на змащеному олією деку у вимкненій духовці (для герметичності ферментації).
6. Вийміть деко, поставте в духовку невелику каструлю з водою і розігрійте духовку до 220°C.
7. Тепер випікайте хліб 20-25 хвилин.