АЗБУКА ВЕРЫ



Тыквенный хлеб в духовке

Тыквенный хлеб в духовке – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/tykvennyj-hleb-v-duhovke

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Тыквенный хлеб в духовке

Ингредиенты (на одну буханку 450-500 г):

- тыквенная сырая мякоть - 120 г,
- вода тёплая (35-40 °С) - 70 мл,
- дрожжи сухие - 3 г,
- мука пшеничная - 280-300 г,
- соль - 1 ч. ложка без горки,
- сахар - 1 ст. ложка,
- масло сливочное - 10 г, плюс немного для смазывания миски и формы.

Приготовление

1. Сливочное масло заранее размягчить при комнатной температуре.
2. Сырую тыквенную мякоть нарезать кусочками, запечь в духовке при температуре 180 °С в течение 20-25 минут и остудить до тёплого состояния.
3. Сложить тыкву в чашу блендера и измельчить в пюре.
4. Добавить тёплую воду и снова взбить до однородности.
5. Муку просеять.
6. Часть муки (250 г) насыпать в глубокую миску.
7. Добавить дрожжи, соль и сахар, перемешать.
8. К тыквенному пюре добавить размягчённое сливочное масло и влить жидкую смесь в миску с мучной смесью.
9. Замесить мягкое тесто, затем постепенно ввести остальную муку, ориентируясь на консистенцию: тесто должно быть мягким и слегка липнуть к рукам, но не к столу.
10. Месить тесто 8-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.
11. Переложить тесто в миску, смазанную маслом, накрыть пищевой плёнкой и оставить в тёплом месте на 1-1,5 часа, пока оно не увеличится в объёме в 1,5-2 раза.
12. Поднявшееся тесто обмять и сформировать буханку.
13. Выложить её в форму примерно 20×10 см, смазанную маслом или застеленную пергаментом.
14. Можно сформировать батон и выпекать его на противне с пергаментом.
15. Накрыть тесто полотенцем и оставить в тёплом месте на 40-50 минут, пока оно снова заметно не поднимется.
16. Заранее разогреть духовку до 180 °С, поставив в неё пустую жаропрочную миску на нижний уровень или на дно.
17. Поставить хлеб в духовку и сразу налить в горячую миску стакан кипятка.
18. Через 10-15 минут миску с водой убрать.
19. Выпекать хлеб 30-40 минут в общей сложности, пока корка не зарумянится.
20. Хлеб готов, если при постукивании по нижней корке слышен глухой звук.
21. Самый надёжный способ проверки — термометр: в центре буханки должно быть 92-96 °С.
22. Дать хлебу постоять в форме 5-10 минут, затем вынуть и полностью остудить на решётке.
23. Не разрезать хлеб горячим: мякиш ещё доходит и может получиться влажным.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch