

Абрикосовый хлеб

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл тёплого молока
500 г муки
60 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ч. л. натёртой цедры лимона
100 г сливочного масла
мягкой консистенции
1 яйцо
100 г сушёных абрикосов
50 г фисташек, рубленых

Для смазывания:

Молоко

Время приготовления:

110-120 минут


1 Помешивая дрожжи в молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, натёртую лимонную цедру, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста.

2 Тесто поместите в духовой шкаф и оставьте подниматься в автоматической программе А 1 «Подъём дрожжевого теста». Затем дайте тесту постоять в духовом шкафу в течение ещё 10 минут.

3 Нарежьте абрикосы кубиками и вместе с фисташками подмесите в тесто. Сформируйте из теста продолговатый батон и выложите в смазанную маслом прямоугольную форму (длиной ок. 30 см). Дайте подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» ещё в течение 15 минут.

4 Затем смажьте абрикосовый хлеб молоком и выпекайте.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150-160 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 50-60 минут