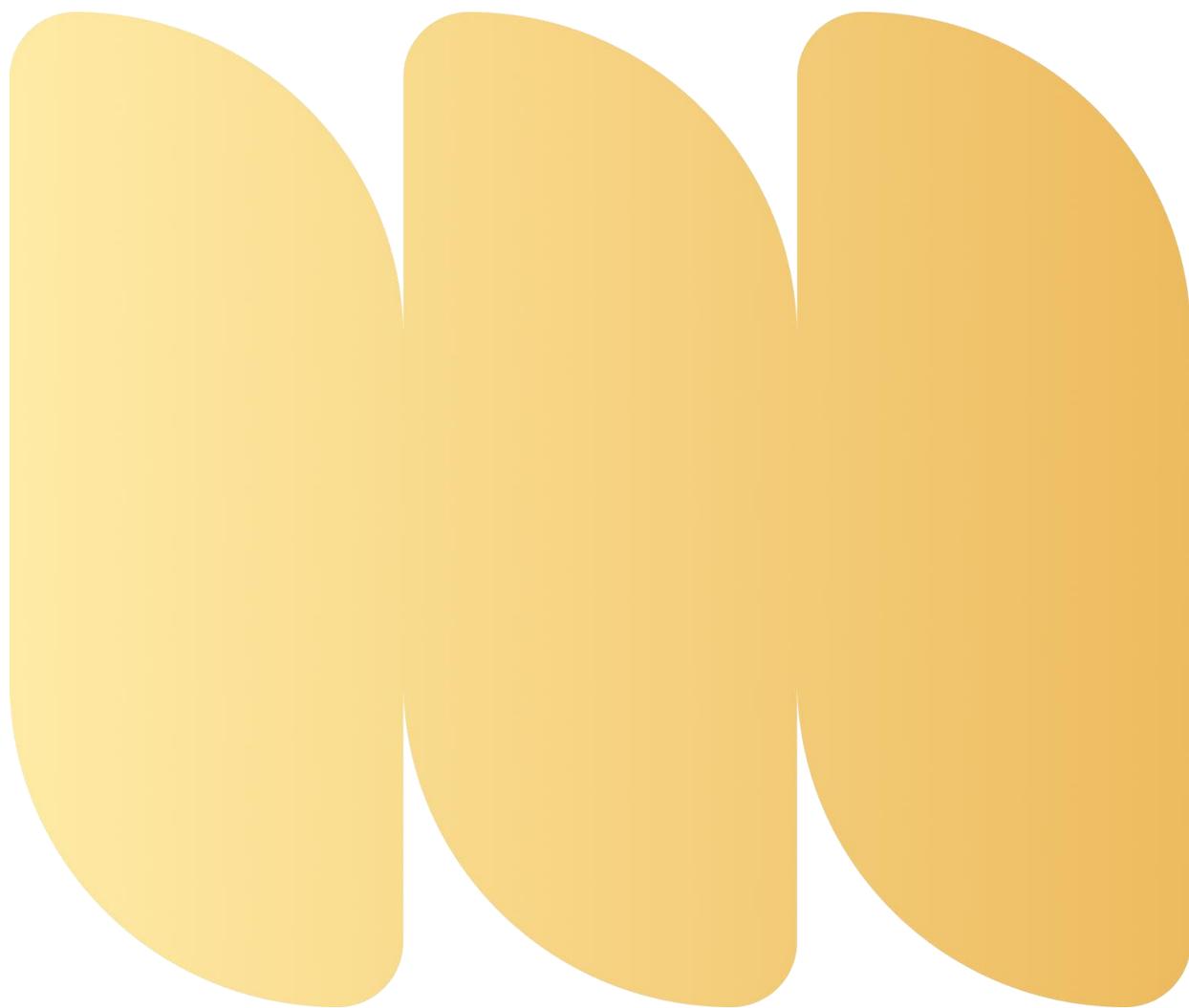

Мастер-класс "Выпечка (безглютеновый хлеб)»



УОМ

университет
образовательной
медицины

NOVIKOV

SCHOOL

Этапы

Тайминг

10:00	Знакомство
10:30	Замес теста на хлеб на закваске (закваска и мочка семян уже готовы)
11:00	Убираем замешанное тесто в холодильник (участники могут потом забрать его домой и испечь хлеб дома) и достаем выбродившее тесто из холодильника (приготовить заранее в субботу после обеда)
11:00	Включаем духовку на 220 градусов для выпечки содового хлеба
11:10	Формовка хлеба
11:30	Оставляем сформованный хлеб на брожение на 110 минут
11:40	Замес содового хлеба
12:00	Выпечка содового хлеба 30 минут при 200, 15 при 180
12:15	Замес теста на миндальные крекеры, формовка
12:45	Выпечка миндальных крекеров 10 минут при 200
12:55	Включаем духовку на максимум для выпечки хлеба на закваске
13:20	Выпечка хлеба на закваске 15 минут 250, 25 минут 200
13:50	Замес теста на мультизерновые булочки
14:10	Выпечка мультизерновых булочек 20 минут

В расписании указано московское время (GMT+3)

Этапы (продолжение)

Тайминг

14:30	Перерыв на обед
15:30	Включаем духовку на 200 градусов
15:40	Замес теста на миндальную фокаччу
16:00	Выпечка фокаччи 15 минут
16:10	Замес теста на банановый хлеб
16:30	Выпечка бананового хлеба 55 минут при 180
16:40	Замес теста на медово-овсяный кекс
17:00	Выпечка медово-овсяного кекса 35 минут при 180
17:10	Замес теста на кокосовые маффины
17:30	Выпечка маффинов 20 минут при 180

УОМ

университет
образовательной
медицины

NOVIKOV

SCHOOL