

По состоянию на: 08.22

РАССТОЕЧНАЯ КОРЗИНА

RU

Расстоечная корзина используется для расстойки хлебного теста.

Она обеспечивает оптимальный процесс расстойки, защищает тесто от высыхания и стабилизирует его форму.

Хлеб, прошедший через расстоечную корзину, приобретает при выпекании большую долю корки по отношению ко всему хлебу, делая его вкус более насыщенным и ароматным.

# Использование

1. Расстоечная корзина должна быть абсолютно чистой.

Убедитесь, что в ней не осталось частиц пыли или чего-то подобного.

1. Хорошо посыпьте ее смесью из 50 % муки и 50 % крахмала (кукурузного или картофельного).

Ни в коем случае не используйте масло для смазывания расстоечной корзины.

1. Теперь положите хлебное тесто в посыпанную мукой корзину.

Если вы хотите придать своему хлебу особый аромат, перед закладкой теста вы можете насыпать в корзину семечки или зерна.

1. Накройте расстоечную корзину влажной тканью и поставьте тесто в теплое место, в котором нет сквозняков. **Не** ставьте ее рядом с обогревателем, поскольку отопительный воздух может привести к высыханию теста.
2. По истечении необходимого времени расстойки переверните корзину на противень или форму для выпекания и запеките хлеб в соответствии с рецептом.
3. Внимание! **Не допускайте попадания** расстоечной корзины в духовой шкаф.
4. После этого очистите корзину следующим образом.

# Очистка

1. После извлечения хлебного теста расстоечной корзине требуется время для высыхания. Положите ее в хорошо вентилируемое место.
2. После высыхания выстучите излишки муки и насухо очистите расстоечную корзину обычной щеткой.
3. При частом использовании рекомендуется периодически стерилизовать ее.

Для этого просто поставьте корзину в духовой шкаф на 30–45 минут при температуре около 120 °C.