

Станом на: 08.22

РОЗСТОЮВАЛЬНИЙ КОШИК

UA

Розстоювальний кошик використовується для вистоювання хлібного тіста.

Він забезпечує оптимальний процес вистоювання, захищає тісто від висихання й стабілізує його форму.

Хліб, що перебував у розстоювальному кошику, отримує під час випікання більшу частку кірки по відношенню до всього хліба, це робить його смак більш насиченим та ароматнішим.

# Використання

1. Розстоювальний кошик має бути абсолютно чистим.

Переконайтеся, що в ньому не залишилося жодних часток пилу чи чогось подібного.

1. Добре посипте його сумішшю з 50 % борошна та 50 % крохмалю (кукурудзяного або картопляного).

У жодному разі не використовуйте олію для змащення розстоювального кошика.

1. Тепер покладіть тісто в посипаний борошном кошик.

Якщо ви хочете надати своєму хлібу особливого аромату, ви можете розсипати насіння в кошик перед закладанням тіста.

1. Накрийте розстоювальний кошик вологою тканиною і поставте тісто в тепле місце, в якому немає протягів. **Не** ставте його поруч із обігрівачем, оскільки опалювальне повітря може спричинити висихання тіста.
2. Після закінчення необхідного часу вистоювання переверніть кошик на жаровню або форму для випікання і випікайте хліб відповідно до рецепту.
3. Увага: **ніколи не допускайте потрапляння** розстоювального кошика в духову шафу.
4. Після цього очистьте кошик таким чином.

# Чищення

1. Після вилучення хлібного тіста розстоювальному кошику потрібен час для висихання. Покладіть його в добре вентильоване місце.
2. Після висихання вистукайте надлишки борошна й очистьте розстоювальний кошик насухо звичайною щіткою.
3. У разі частого використання рекомендовано періодично стерилізувати його.

Для цього просто поставте кошик у духову шафу на 30–45 хвилин за температури близько 120 °C.