

РЖАНАЯ ЗАКВАСКА



Вариантов выведения ржаных заквасок множество, и этот, на мой взгляд, удобен и прост. Вам понадобятся емкость, например стакан с крышкой, мука и вода.

День 1

Смешать 50 г воды комнатной температуры и 50 г ржаной муки. Емкость накрыть неплотно крышкой. Оставить при комнатной температуре.

День 2

По истечении 24 часов нужно ликвидировать 50 г закваски (отправить как удобрение в огород). В оставшуюся часть влить 25 г воды и хорошо размешать. Добавить 25 г муки и замешать закваску. Оставить при комнатной температуре еще на 24 часа.

День 3

На третий день закваска уже будет пузыриться. И это хорошо! Правда, запах может быть не очень приятным. Но ваша задача не нюхать,

а повторить действия предыдущего дня и оставить закваску в покое еще на сутки. Но лучше посмотрите на закваску уже через 8–12 часов. Вполне возможно, что она уже готова к очередной кормежке. Если она увеличилась в два раза или больше, то она готова к кормлению.

День 4

Закваска увеличилась в два раза и состоит из крупных пузырей. Или она уже перекисла и опала. Это говорит о том, что она готова к бою! Можно печь, если очень хочется. Но чтобы наверняка, лучше еще раз повторить знакомые действия, но проверить ее состояние уже через 6–8 часов.

День 5

Прошло всего 5 дней, а у закваски приятный молочно-кислый аромат, большие пузыри, двойной объем. Вот теперь она готова к выпечке хлеба! И чтобы наверняка, покормите ее еще пару дней.

Закваска готова, и возникает вопрос: а как же дальше ее хранить? Есть два основных варианта: либо в холодильнике, либо при комнатной температуре.

Если вы планируете выпекать хлеб не чаще одного-двух раз в неделю, то удобнее хранить закваску в холодильнике. Но лучше всего закваска чувствует себя при комнатной температуре.

И запомните! Закваску нужно выбросить и начать выводить заново, только если на ней образовалась плесень. Во всех остальных случаях кормите ее, и все будет хорошо.

ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА



Вариантов выведения пшеничной закваски еще больше, чем ржаной. Я предлагаю свой вариант. Выводить закваску лучше всего при температуре от 22 до 28 °С. Так же как и для ржаной закваски, вам понадобится небольшая емкость: стакан или баночка.

День 1–2 (48 часов)

В банке хорошо перемешать 50 г воды, 25 г ржаной обдирной муки и 25 г пшеничной ц/з. Положить сверху крышку. Оставить в любом месте на кухне, куда не попадают прямые солнечные лучи, на два дня. В первый день изменения будут минимальны, но для интереса ее лучше проверить.

День 3

По истечении вторых суток в банке, скорее всего, будет происходить активное брожение и чувствоваться не очень приятный запах. Здесь уже начали появляться молочнокислые бактерии, но гнилостных намного больше. В 50 г закваски (остальное выбросить) добав-

ляем 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). Хорошенько перемешать и оставить на сутки.

День 4

В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). Хорошенько перемешать и оставить на сутки.

День 5

Сильных изменений даже по истечении суток ждать не стоит. Закваска будет ароматить, и далеко не малиной. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). И ждать еще день, пока молочнокислые бактерии выгонят гнилостных.

День 6

С этого дня перейти на кормление только пшеничной мукой. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки пшеничной в/с и 25 г пшеничной ц/з).

День 7

Закваска должна выглядеть значительно лучше. Кормить по схеме 1з/2в/2м. В 25 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с.

День 8

Скорее всего, в этот день закваска станет красиво пузыристой и приятно пахнущей. Если этого не произошло, то кормить еще день в тех же пропорциях.

День 9

Закваска увеличивается за 6–8 часов и теперь наконец-то пахнет свежестью пшеницы. Она готова к замесу в тесто.



После автолиза добавить дрожжи (опционально), соль, масло и воду 2. Методом складывания (Stretch & fold), не более 2 минут, довести тесто до однородности.

Воду 3 при ручном замесе не добавлять.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3–5 часов при комнатной температуре (24–28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).

По истечении времени брожения тесто отправить в холодильник на 8–16 часов при 5–8 °С.



Если добавляются дрожжи, то можно не ставить тесто в холодильник. По истечении времени брожения сразу выложить на припыленный мукой стол.

3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 250 г. Переложить в ткань, припыленную мукой. Оставить на 40–60 минут при комнатной температуре.
4. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
5. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки верхней стороной вниз. Перенести на пекарский камень.
Выпекать при 250 °С 10 минут с паром.
Далее 8–10 минут при 230 °С до золотистой корочки.
Готовую чабатту переложить на решетку до полного остывания.

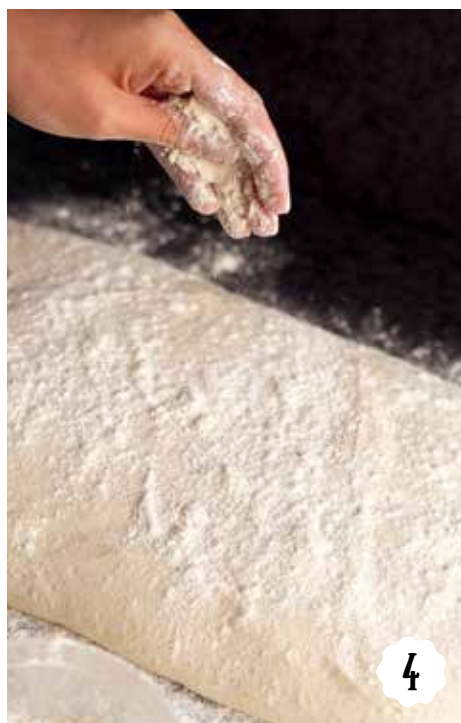


ЗАМЕС ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА





РАБОТА С ТЕСТОМ



НА ЧАБАТТУ









СОДЕРЖАНИЕ

ВСЕМ ДОБРЕЙШЕГО!	4
КРАТКАЯ ХЛЕБНАЯ БИОГРАФИЯ ИВАНА ЗАБАВНИКОВА	6
ПОЯСНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	10
ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ	14
РЖАНАЯ ЗАКВАСКА	16
ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА	18
СХЕМА КОРМЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ ПШЕНИЧНОЙ/РЖАНОЙ	20
НАБОР ПЕКАРЯ	22
#ТОНКОСТИХЛЕБОПЕЧЕНИЯ	24
РЖАНОЙ 100% ХЛЕБ	32
ЗАМЕС РЖАНОГО ТЕСТА	35
ПЕТРОГРАДСКИЙ ХЛЕБ	38
БОРОДИНСКИЙ	42
ЧАБАТТА РЖАНАЯ	46
ФОКАЧЧА РЖАНАЯ	50
ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ С ЗИРОЙ	54
ЗАМЕС ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА	57
СКЛАДЫВАНИЕ STRETCH&FOLD	58
ПШЕНИЧНЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ	60
НАДРЕЗЫ НА ПШЕНИЧНОМ	64
ДЕРЕВЕНСКИЙ СО ЛЬНОМ	66
ПЕРЕД ОТПЕКАНИЕМ	67
ДЕРЕВЕНСКИЙ С КАРТОФЕЛЕМ	68
ПРОЦЕССЫ	69
ДЕРЕВЕНСКИЙ С ОРЕХОМ И КЛЮКВОЙ	70
ДЕРЕВЕНСКИЙ С МЕЛИССОЙ, ЛАЙМОМ И ИМБИРЕМ	71
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВАРНОЙ С КЛЮКВОЙ	72

ДЕРЕВЕНСКИЙ ФАЛАФЕЛЬ	76
ЧАБАТТА ПШЕНИЧНАЯ. ПИЦЦА. ФОКАЧЧА	80
РАБОТА С ТЕСТОМ НА ЧАБАТТУ.	86
ЧАБАТТА ГРЕЧНЕВАЯ. ФОКАЧА. ПИЦЦА	88
РАБОТА С ТЕСТОМ НА ФОКАЧЧУ	93
ЧАБАТТА НА ДРОЖЖАХ	94
ЗАМЕС ЧАБАТТЫ НА ДРОЖЖАХ	97
ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ	98
ГРЕЧНЕВЫЙ ХЛЕБ.	102
БАГЕТ.	106
ФОРМОВКА БАГЕТОВ.	109
ФИРМЕННЫЙ С ОТРУБЯМИ.	110
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	114
ГРИССИНИ.	118
ФОРМОВКА ГРИССИНИ.	120
ЛАВАШ / ПИТА	122
СДОБНОЕ ТЕСТО	124
ПОСЫПКА	128
БРИОШЬ.	130
БИСКОТТИ.	134
ФЛАКСЫ.	138
МАМИНЫ БЛИНЧИКИ	140
ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЧИКИ	142
БУБЛИКИ	144
БРЕЦЕЛИ	148
СОУС ПЕСТО	152
ЗАКУСКА «БАБАГАНУШ»	154
ПРИТЧА О СПАСЕНИИ	156
БЛАГОДАРНОСТЬ ВСЕМ, КТО ПРИЧАСТЕН	157