

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	9	
ТЕОРИЯ		
Инвентарь для выпечки хлеба	12	
Ингредиенты и их роль в выпечке хлеба	14	
Мука	14	
Добавки	19	
Соль	20	
Сахар и сахаросодержащие продукты	20	
Жиры	21	
Замес теста	22	
Закваска	22	
Замес	31	
Работа с тестом	37	
Выпечка	49	
Охлаждение хлеба	50	
Хранение хлеба	53	
Пекарский процент	54	
Другие способы естественной ферментации	57	
Работа над ошибками	61	
РЕЦЕПТЫ		63
ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ		
Молочный батон	65	
Пшеничный подовый хлеб с цельнозерновой мукой	67	
Пшеничный хлеб полностью на цельнозерновой муке	68	





Средиземноморская пита	70
Овощные булочки	73
Чабатта и вариации на тему	75
Тартин	76
Пицца на тонком тесте	78
Хлеб с томатами и оливками	81
Матнакаш	83
Пшеничный хлеб с гречкой	84
Пшеничный хлеб с рисовой мукой	86
Фуршетные булочки	89
Пшеничный формовой, тостовый или кирпичик	91
Хлеб из семолины	92
Тыквенный хлеб с семечками	94
Хлеб с семенами льна	97
Фугас	98
Фокачча	100
Пшеничный луковый хлеб	103
Фиолетовый хлеб	105
Пиренейская туньоль	106
«Емеля»	108
Гриссини, или хлебные палочки, на ферментированном льне	110
РЖАНОЙ ХЛЕБ	
Финский хлеб	113
Хлеб «Легендарный»	115
Ржаной мультизерновой хлеб	116
Хлеб «Дарницкий»	118
Оригинальный хлеб, или бородинский-лайт	121





Хлеб «Фитнес».....	123
Рождественский хлеб из нескольких видов муки с клюквой и кедровыми орехами	124
СДОБА	
Пироги с цельнозерновой мукой на толстом и тонком тесте	126
Шафрановые булочки с кардамоном	129
Штоллен с марципаном.....	131
«Жаворонки».....	132
Кулич с цельнозерновой мукой	134
Кулич классический.....	136
Английские пасхальные булочки кроссбанс	139
Цуреки	140
Рогалики восхитительные.....	142
Апельсиновые цукаты	145
Морковные цукаты	145
Марципан	147
БЕЗ ЗАКВАСКИ	
Английский рождественский кекс	148
БЕЗ ГЛЮТЕНА	
Хлеб безглютеновый с семечками.....	150
УТИЛИЗАЦИЯ ЗАКВАСКИ	
Кексы «Миндальная нежность»	153
Идеальные блинчики на закваске	155
Коржики медовые	156
Крекеры	158