

СОДЕРЖАНИЕ

- 6 ВВЕДЕНИЕ
- 12 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
 - Основное оборудование
 - Дополнительное оборудование
 - Специальное оборудование
- 21 ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ
- 22 ЗЕРНО
 - Виды злаков и их сорта
 - От зерна к муке
 - Помол
- 36 ЗАКВАСКА
 - Что такое закваска, и почему она так полезна для выпечки?
 - Как использовать закваску
 - Немного о дрожжах
 - Клетки диких дрожжей
 - Как сделать закваску с нуля
 - Что не так с моей закваской, и как это исправить?
- 50 ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ
 - Как приготовить пшеничное тесто
 - Ингредиенты
 - Три способа замеса
 - Формовка хлеба
 - Выпечка хлеба
 - Хранение пшеничного хлеба
- 62 РЕЦЕПТЫ
 - Что не так с моим пшеничным хлебом, и как это исправить?
- 104 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
 - Как приготовить цельнозерновое тесто
 - Ингредиенты
 - Как замесить цельнозерновое тесто
 - Испеките хлеб
 - Хранение цельнозернового хлеба
- 112 РЕЦЕПТЫ
 - Что не так с моим цельнозерновым хлебом, и как это исправить?

- 138 РЖАНОЙ ХЛЕБ
Как приготовить ржаное тесто
Ингредиенты
Как замесить ржаное тесто
Расстойка ржаного теста
Печем ржаной хлеб
Хранение ржаного хлеба
- 148 РЕЦЕПТЫ
Что не так с моим ржаным хлебом, и как это исправить?
- 168 СДОБНОЕ ТЕСТО
Как приготовить сдобное тесто
Ингредиенты
Как замесить сдобное тесто
Формовка и расстойка сдобного теста
Выпечка сдобного теста
Хранение и заморозка сдобного теста и выпечки
- 177 РЕЦЕПТЫ
Что не так с моим сдобным тестом, и как это исправить?
- 223 ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА
- 262 ВЫПЕЧКА ИЗ ОСТАТКОВ
- 278 ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
- 289 ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА
- 293 УКАЗАТЕЛЬ



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?

Ваше тесто не поднялось или вы слишком надолго оставили закваску без присмотра? Напишите нам по адресу info@meyersusa.com и задайте любые вопросы. У нас много полезной информации, вдохновляющих советов и регулярных обновлений рецептов из этой книги, которыми мы хотели бы с вами поделиться.

ХОТИТЕ ПЕЧЬ С НАМИ?

На сайте www.greatnorthernfood.com вы узнаете все о нью-йоркском ресторане Great Northern Food Hall, а также найдете полезную информацию о различных курсах по выпечке и кулинарии, которые мы предлагаем.

БЛАГОДАРНОСТИ

Я сердечно благодарю Ронду Кроссон, Томаса Штайнмана, Томаса Коха и Мартина Марко Хансена за их огромный вклад в издание этой книги. И не менее сердечное спасибо каждому сотруднику наших пекарен, а также предприятий розничной и оптовой торговли, за их ежедневные усилия. Вы неустанно боретесь за то, чтобы поднять нашу хлебную культуру на новый уровень.