

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ 11

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ПРОЦЕСС ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

Глава первая. Как формируется хлеб 19

ИНГРЕДИЕНТЫ 20

ГЛАВНЫЕ ТЕРМИНЫ 22

ОБЗОР ПРОЦЕССА 23

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА 26

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

ПРОТИВ ХЛЕБНЫХ ОПАР И ЗАКВАСОК 28

ЗАМЕШИВАТЬ ИЛИ НЕ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО 29

Глава вторая. Подготовка к выпечке хлеба 33

ОБОРУДОВАНИЕ 34

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ 38

РАСЧЕТ ТЕМПЕРАТУР 39

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

РЕЦЕПТЫ

Глава третья. Хлеб без замеса: деревенский, фокачча, пицца и фугасс 45

- ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕСА 46
- ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ НА 8-ЧАСОВОМ ТЕСТЕ 52
- ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ НА 12-ЧАСОВОМ ТЕСТЕ 54
- ФОРМОВОЙ ХЛЕБ 56
- ПРОСТАЯ ФОКАЧЧА БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ 58
- ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ,
 ИНЖИРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 61
- ФИСЕЛИ (ПРОСТЫЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ БАГЕТЫ) 63
- ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 64
- ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ ФУГАСС С ЛИМОНОМ
 И РОЗМАРИНОМ 69

Глава четвертая. Замешенный хлеб: мультизлаковый, цельнозерновой и ароматизированный 73

- ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ЗАМЕШЕННЫЙ ХЛЕБ – БУЛЬ 74
- БАТАРД ИЗ ЗАМЕШЕННОГО ТЕСТА 80
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ 83
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ
 И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 84
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С ПАРМЕЗАНОМ
 И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ 88
- «ДЕТСКИЙ» БЕЛЫЙ ХЛЕБ С МЕДОМ 92
- ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ С КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ
 И ПРЯНОСТЯМИ 94

**Глава пятая. Хлеб из сдобного теста:
бриошь, рулетики с корицей, баба, хала
и другие вариации 99**

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ:

ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА – БРИОШЬ	100
БРИОШИ С ФЛЕРДОРАНЖЕМ	105
РУЛЕТЫ-БРИОШИ С КОРИЦЕЙ	106
ВОЗДУШНЫЙ ХЛЕБ С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ	110
ШОКОЛАДНАЯ БАБА	114
ХАЛА	120
ВЕСЕННИЕ «УЛИТКИ»	124

Глава шестая. Хлеб на опаре и закваске 129

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ХЛЕБ НА ОПАРЕ

(ЖИДКАЯ ОПАРА ИЛИ БИГА) 130

ФРАНЦУЗСКИЕ БАГЕТЫ НА ЖИДКОЙ ОПАРЕ 138

БУЛЬ НА БИГЕ 142

ЧИАБАТТА НА БИГЕ 147

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ЗАКВАСКА ДЛЯ ТЕСТА 149

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ 153

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ
(СО СКЛАДЫВАНИЕМ ТЕСТА) 158

ХЛЕБ НА «АЛХИМИЧЕСКОЙ» ЗАКВАСКЕ 162

ИСТОЧНИКИ 169

ПЕРЕВОД ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ 170

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 171

БЛАГОДАРНОСТИ 174

ОБ АВТОРЕ 175