



BOOK REVIEW



BREAD BAKING FOR BEGINNERS

by Bonnie Chara

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

❧ ЧАСТЬ ПЕРВАЯ ❧

ПРОЦЕСС ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА



Глава первая

Как формируется хлеб

Выпекание хлеба – настолько естественный природный процесс, что можно легко ощутить его медитативную связь с прошлыми веками. Сочетание пшеницы – самой сущности земли – с водой, морской солью, воздушными дрожжами и огнем рождает алхимию, которая превращает приготовление хлеба в нечто значительно большее, чем может показаться на первый взгляд. После того как я испекла столько хлеба собственными руками, начала понимать, почему древние тексты, стихи, истории и басни отводят ему такую значимую роль в истории человечества. Природа хлеба состоит в том, что для его существования необходимы устоявшиеся сообщество и глубокие корни. Фермер, мельник, пекарь и общество целиком – все они работают вместе для достижения общей цели. Процесс выпекания хлеба – настоящая ода человечеству и нашей способности творить магию собственными руками.

Даже с научной точки зрения выпекание хлеба увлекательно. Белок в муке увлажняется водой, укрепляется солью; он растет в объеме в процессе замешивания, разминания или формирования теста; ферментируется дрожжами, чтобы при запекании превратиться во что-то невероятно вкусное. Важно понять, что хлеб подобен живому существу, и работа с ним (как и с детьми, животными или растениями) требует развития вашей интуиции путем непрерывной практики и, что еще важнее, – терпения и способности быстро приспосабливаться к окружающим обстоятельствам.

Ингредиенты

Для приготовления буханки хлеба вам потребуется очень мало ингредиентов, поэтому, чем выше качество используемых продуктов, тем вкуснее получится хлеб. Однако для того, чтобы начать, ничего особенного не нужно. Давайте рассмотрим главные особенности.

ВОДА. Гидратация – важнейший этап приготовления теста. Если вода из-под крана пригодна для питья, она подойдет и для приготовления хлеба. Но водопроводная вода с высоким содержанием хлора может оказать негативное влияние на хлебную закваску. Для того чтобы хлор испарился, наполните емкость водой из-под крана и оставьте ее на ночь. Температура – еще один ключевой фактор при выпечке хлеба, поэтому уделяйте этому особое внимание (см. Расчет температур на стр. 39).

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ. В процессе выпекания хлеба соль выполняет важную функцию увеличения прочности теста. Она также замедляет процесс брожения, что позволяет тесту со временем сформировать структуру и вкус. Любого пекаря, который забудет добавить соль, столкнется с проблемой липкого и склизкого теста, а в итоге получит невкусный хлеб. Используйте любую соль по своему усмотрению. Лично я предпочитаю морскую, но пробовала хлеб со всеми видами соли (даже с морской водой!), и результаты меня не разочаровали.

МУКА. Мука – сердце и душа хлеба, поэтому от нее будет зависеть, каким получится ваш хлеб. Обратите внимание на количество белка в муке. Чем больше его содержание, тем выше уровень глютена, что необходимо при формировании структуры хлеба.

- В кондитерской муке содержится очень мало белка.
- В универсальной муке – среднее количество.
- В хлебной муке содержится высокое количество белка.

Каждая марка муки обладает различными свойствами, и потому уровни белка и глютена в ней могут варьироваться. Впрочем, следует помнить, что для приготовления качественного хлеба нет необходимости покупать самую дорогую муку, и во все не обязательно использовать именно хлебную муку. Несмотря на то что хлебная мука создана специально для выпекания хлеба, в большинстве рецептов этой книги я призываю вас выбирать универсальную муку: ее легко найти, и приготовленный на ней хлеб всегда получается вкусным.

ДРОЖКИ. Этот волшебный ингредиент заставляет тесто увеличиваться в объемах. Дрожжи естественным образом существуют в воздухе, и мы будем использовать натуральные дрожжи для хлеба на закваске. Вы также можете купить их в магазине. Два наиболее часто встречающихся типа дрожжей – активные сухие и инстантные (быстродействующие). Я всегда рекомендую инстантные, поскольку они более стойкие, и их можно использовать без предварительной проверки. Инстантные дрожжи также обеспечивают более стабильные результаты, и потому большинство профессионалов предпочитают именно их. Я стараюсь покупать дрожжи большими килограммовыми пачками, поскольку готовлю крупные партии хлеба (вы можете найти подобные упаковки в оптовых продуктовых магазинах). Но всем начинающим прекрасно подойдут упаковки по 50 или 100 грамм. После вскрытия упаковки я кладу дрожжи в зип-пакет и помещаю на дверцу холодильника, чтобы они оставались охлажденными и были всегда под рукой. Когда вы начнете печь больше хлеба, обнаружите, что маленьких упаковок будет не хватать.

Работа с цельнозерновой мукой

В отличие от универсальной цельнозерновая мука содержит в себе зародыши зерна и отруби. Они полны клетчатки и питательны, но также увеличивают плотность и тяжесть хлеба. Работа с цельнозерновой мукой требует большего количества воды из-за абсорбирующих отрубей, а также особого внимания к тесту, поскольку отруби могут разорвать глютен и затруднить замес теста.

—❧ Главные термины ❧—

ОТДЫХ ТЕСТА: отдых и подход теста на рабочей поверхности перед формовкой.

БИГА: крутая опара из муки, воды и дрожжей.

БАННЕТОН: корзинка для теста без ручки.

БАТАРД: хлеб овальной формы (похожий на мяч для американского футбола).

БУЛЬ: круглый французский хлеб.

КУШ: большой кусок льняной ткани, используемый для расстойки теста.

МЯКИШ: внутренняя структура буханки хлеба.

ОБОГАЩЕННОЕ ТЕСТО: тесто с добавлением яиц, сливочного или растительного масла, сахара.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: процесс брожения, при котором дрожжи превращают сахар в углекислый газ, образуя в тесте воздушные «кармашки».

ГЛЮТЕН: растительный белок, который создает эластичную текстуру теста.

ПОДЖАРИСТАЯ КОРОЧКА: хрустящая корочка, которая образуется на хлебе при запекании.

ГИДРАТАЦИЯ: количество жидкости в тесте относительно количества муки.

ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ: выпускаются в гранулах, их не нужно проверять перед использованием. Они обладают высокой скоростью абсорбции, что делает их более легкими в использовании по сравнению с сухими активными дрожжами.

ЗАМЕШИВАНИЕ: ручная обработка теста для его формирования.

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА: удобный инструмент с лезвием на одном конце, предназначенный для надрезания теста.

ПОДЪЕМ ТЕСТА: финальное увеличение объема буханки при запекании.

ЖИДКАЯ ОПАРА: опара, которая обычно состоит из равных по весу частей воды и муки с небольшим количеством дрожжей.

РАССТОЙКА ТЕСТА: время, когда тесто поднимается в своей окончательной форме.

ИЗМЕРЕНИЕ: взвешивание ингредиентов с помощью кухонных весов или взвешивание кусочков теста перед формовкой.

Обзор процесса

Базовый процесс выпекания хлеба состоит из ряда последовательных шагов. Я кратко объясню все этапы, и вы узнаете, почему и каким образом каждый из них влияет на конечный результат. Подробнее о том, как выполнять эти действия, вы прочтете в рецептах. А в надежде настроить вас на успех я хочу, чтобы перед глазами был обзор процесса выпечки хлеба и понимание того, какую роль играет каждый шаг.

Измерение → Приготовление → Замешивание → Ферментация →
Формирование → Расстойка → Выпекание → Охлаждение

ИЗМЕРЕНИЕ. Это отправная точка. Взвесьте каждый ингредиент, измерьте температуру воды, подготовьте необходимое оборудование. Организованность и заблаговременное планирование делают процесс приготовления хлеба более плавным. Ошибочные или непоследовательные измерения, а также нарушения температуры могут привести к непредсказуемому результату. И в этом случае будет сложно определить причину, по которой все пошло не так, чтобы сделать выводы на основе своих ошибок. Последовательность – главный союзник пекаря.

ЗАМЕШИВАНИЕ. Тщательно перемешивайте ингредиенты до тех пор, пока тесто не станет влажным и в нем не останется сухих комочков. Это важно для образования клейковины. В недостаточно перемешанном тесте будут комочки муки, соли и дрожжей, что приведет к неравномерной ферментации и неаппетитным сгусткам в мякише готового хлеба. Тщательное смешивание ингредиентов поможет создать однородное, мягкое тесто, с которым будет удобно работать. Перемешивание также создает эффект трения, как при разминании теста, поэтому оно даст толчок всему процессу.

РАЗМИНАНИЕ И СКЛАДЫВАНИЕ. Растягивание и складывание теста создает прочность и структуру, что поможет хлебу правильно формироваться при запекании. Буханку, в которой не образовалось необходимое количество клейковины, будет трудно сформировать, она не удержит форму в духовке, а в результате не сможет подняться при запекании и получится плоской. Тесто с хорошим образованием клейковины будет прочным, эластичным и сможет легко удерживать форму, а также высоко поднимется при запекании.

ФЕРМЕНТАЦИЯ. Первоначальный рост (так называемое массовое брожение) происходит, когда дрожжи начинают работать, поглощая в тесте сахар и крахмал и превращая их в газ, который наполняет тесто воздухом. Образовавшиеся воздушные «кармашки» придадут готовому хлебу легкость и сделают его ароматным. Недостаточная ферментация теста лишит хлеб аппетитного аромата и приведет к уплотнению мякише.



Кусочек хорошо
ферментированного
теста будет иметь
достаточно
пузырьков воздуха,
чтобы держаться
на поверхности воды;
если же он утонет,
дайте тесту немного
больше времени, чтобы
подняться

В этом случае он получится тяжелым, словно кирпич. Чем лучше брожение, тем более воздушным, мягким и ароматным при запекании получится мякиш.

ФОРМИРОВАНИЕ. Этот этап определяет окончательную форму испеченной буханки. Давление, создаваемое в процессе формирования, делает буханку более пружинистой (так профессиональные пекари описывают увеличение хлеба в объеме при выпекании). Формирование хлеба без достаточного давления приводит к тому, что готовый хлеб окажется плоским и лишенным пышности, поскольку в этом случае буханка не сможет увеличиваться в объеме должным образом. Хорошо сформированный хлеб с достаточным давлением получится пышным и красивым. На данном этапе тесту можно придавать различные формы (далее в этой книге я расскажу вам, как сформировать тесто в виде булей, батардов, багетов, батонов и булочек).

РАССТОЙКА. Заключительный (или второй) подъем теста перед тем, как оно отправится в духовку. Этот этап важен тем, что он определит текстуру конечного продукта. Недостаточная расстойка приведет к тому, что буханка с плотным мякишем не сможет долгое время подниматься при выпекании и в процессе она просто треснет. Это также отразится на объеме готовой буханки. С другой стороны, чрезмерная расстойка приведет к тому, что тесто станет слишком липким и вялым. Оно переполнится воздухом и, подобно воздушному шару, «лопнет» и утратит объем. Тесто, расстаявшее должным образом, будет ощущаться легким, если взять его в руку. У него получится красивый, аккуратный воздушный мякиш, и оно будет плавно подниматься по мере выпекания в духовке, раскрываясь там, где его надрезать. Пекари-новички в силу своей нетерпеливости, как правило, не дают тесту расстаться достаточное количество времени, поэтому мой вам совет: не торопитесь при выпекании хлеба.

ВЫПЕКАНИЕ. Высокие температуры превращают тесто в готовый хлеб, поэтому температура и подача пара – наиболее важная часть на данном этапе. Без воздействия пара хлеб образует корку слишком быстро, и у него не будет времени на то, чтобы увеличиться в объеме. Пар создает достаточно влажную среду, чтобы перед образованием корочки буханка успела вырасти. Я думаю, что использование жаровни – лучший способ обеспечить оптимально влажную среду, но если у вас ее нет, вы можете поставить заполненный водой противень на нижнюю полку вашей духовки. Непропеченный хлеб будет с рыхлым мякишем и бледной корочкой. В этом случае либо температура не была достаточно высокой, либо стоило поддержать хлеб в духовке еще какое-то время. Правильная температура и оптимальное время запекания подарят вам легкий воздушный хлеб с хрустящей корочкой темно-янтарного или цвета красного дерева.

ОХЛАЖДЕНИЕ. В большинстве случаев хлеб должен охлаждаться не менее 30 минут перед непосредственным употреблением. Охлаждение выравнивает уровень

влажности в мякоти и корочке готовой буханки. Если не охладить хлеб достаточно, его будет трудно нарезать, а влажная мякоть может легко деформироваться. Хлеб, испеченный в чугунной жаровне или в форме для выпечки, должен быть извлечен и охлажден на решетке, в то время как хлеб, испеченный на противне (такой как фокачча), может остыть и на нем.

Меры веса

Почти все ингредиенты в этой книге измерялись в граммах. Это значительно снижает риск допустить ошибку при увеличении или уменьшении количества ингредиентов в рецепте, а также является более точной единицей измерения. Профессиональные пекари в качестве стандарта используют метрическую систему мер. Все, что вам нужно, — недорогие кухонные весы, с помощью которых вы легко сможете взвесить все ингредиенты в граммах. Как только вы привыкнете к весам, вам больше не захочется иметь дело с мерными ложками и стаканами — и это значительно упростит вам жизнь. Если хотите уменьшить рецепт вдвое, просто разделите указанное количество граммов в ингредиентах пополам. Я использую округленные значения, чтобы вы могли с легкостью их запомнить, а также наглядно увидеть соотношение ингредиентов между собой.

Способы приготовления хлеба

Существует немало способов создавать вкусный хлеб, и теперь, когда вы получили общее представление о выпечке хлеба, я хочу детальнее углубиться в эту тему и объяснить основные различия между наиболее распространенными методами приготовления.

Одно из важнейших решений, которые вы должны принять при выпечке хлеба, — использовать безопарное тесто или тесто на закваске. Если используете безопарное тесто, следующее важное решение — хотите ли вы испечь хлеб из замешенного теста или хлеб без замеса. Если решили приготовить тесто на закваске, то придется определить ее тип. Ниже я расскажу, что это значит и чего следует ожидать на каждом этапе выпечки хлеба.

Обратите внимание, что для удобства все необходимые решения уже были приняты, и книга составлялась соответствующим образом. В рецептах в главах 3, 4 и 5 используется безопарное тесто, а в рецептах в главе 6 вы научитесь приготовлению теста на различных заквасках.



Жидкая опара,
бига и хлебная закваска
в стеклянных банках

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО ПРОТИВ ХЛЕБНЫХ ОПАР И ЗАКВАСОК

Безопасное тесто, не содержащее в себе заквасок, станет нашей отправной точкой в знакомстве с выпечкой хлеба. В нем используются покупные дрожжи, благодаря которым тесто готовится всего за один день.

Хлебная опара, в свою очередь, использует ферменты, способные усилить вкус и аромат хлеба. Идея состоит в том, чтобы вместе с другими ингредиентами добавить небольшое количество ферментированного теста, позволяющего раскрыть вкус и аромат хлеба. Опара представляет собой смесь муки, дрожжей и воды, она готовится за 12–18 часов до замешивания основного теста. (Обратите внимание, что опара готовится из тех же ингредиентов, что и остальное тесто, но разница в том, что произойдет с ней со временем.) Хлебная закваска похожа на опару, за исключением того, что периодически вам придется добавлять в нее больше муки и воды, поддерживая тем самым процесс брожения. Вот три основных типа хлебных опар:

ЖИДКАЯ ОПАРА. Состоит из муки, воды и небольшого количества дрожжей.

Ее обычно готовят за день до выпечки хлеба, добавляя прохладную воду, чтобы она долго и медленно поднималась. Отличительной чертой этой опары является то, что она представляет собой жидкую смесь – соотношение воды и муки приблизительно равняется 1:1. Жидкая опара придает тесту тягучесть и эластичность, поэтому она хорошо подходит для приготовления пиццы, фокаччи и французских багетов.

БИГА. Следуя той же концепции, что и жидкая опара, бига объединяет в себе муку, воду и небольшое количество дрожжей, и на некоторое время ее оставляют для брожения. От жидкой опары ее отличает более густая консистенция, поскольку в биге содержится меньше воды. Процесс брожения биги более медленный, чем у жидкой опары, однако она подарит хлебу более сложный и насыщенный аромат. Бига хороша для приготовления твердых хлебов с плотной структурой: деревенского, хлеба из цельнозерновой муки и чабатты.

ХЛЕБНАЯ ЗАКВАСКА. В хлебной закваске не используются магазинные дрожжи. Ее основой становятся дрожжи, живущие на зернах и в воздухе, которым мы дышим. Закваска подобна живому существу, о котором заботится ее хозяин, и для этого ее необходимо «кормить» каждый день. У каждого пекаря есть свой рецепт хлебной закваски, и, как бы странно это ни звучало, она становится отражением пекаря и места, где он живет. Выпечка хлеба на живой закваске, которую вы создадите сами, поистине является формой искусства и поможет сотворить по-настоящему уникальную буханку хлеба, – но это требует большой практики. Эту тему мы подробнее рассмотрим в самом конце книги. Как только вы изучите основы выпечки безопасного хлеба, сможете уверенно перейти к закваске.

ЗАМЕШИВАТЬ ИЛИ НЕ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО

Выработка клейковины – ключевая часть выпечки хлеба, и замешивание или складывание теста – инструмент, который поможет нам добиться этой цели. Оба метода путем трения вырабатывают глютен. Суть заключается в том, чтобы придать тесту необходимую структуру и сделать его прочным, но не настолько, чтобы оно утратило эластичность. Очень важно соблюдать баланс, если вы хотите приготовить по-настоящему вкусный хлеб. Замешивание лучше всего использовать для более плотного теста. Складывание хорошо работает с влажным и мягким тестом, замесить которое гораздо сложнее, и в этом случае процесс выработки клейковины осуществляется более плавно, что хорошо подойдет для хлеба с «воздушным» мякишем. Складывание также придаст тесту эластичность, что требуется в приготовлении пиццы, фокатчи и даже французских багетов.

Без замешивания (складывание)

В этой книге мы начнем со складывания теста, чтобы привыкнуть к процессу выпечки и всем его этапам. Как только вы обретете уверенность, сможете перейти к замешиванию теста, что даст возможность попрактиковаться в более продвинутых методах формирования теста.

КАК СКЛАДЫВАТЬ ТЕСТО. Представьте, что у вашего теста есть четыре угла. Потяните каждый угол вверх и сложите края в середину, выворачивая тесто обратной стороной. Представьте на верхней части миски с тестом часы: возьмите один из углов, который стоит на 12 часах, и протяните его вниз до 6. Следующий угол протяните с 3 часов до 9, затем – с 6 до 12, и с 9 часов до 3. Прделайте это два или три раза, до тех пор, пока тесто не станет плотным упругим шариком и не утратит рыхлость.

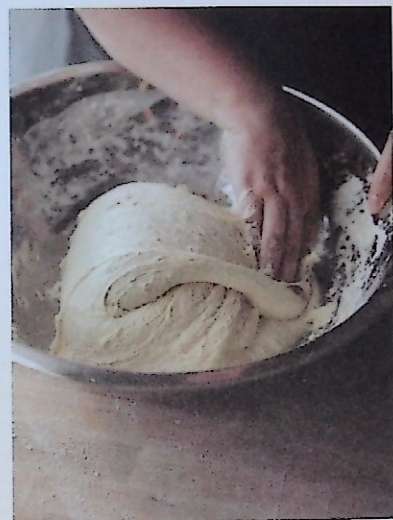
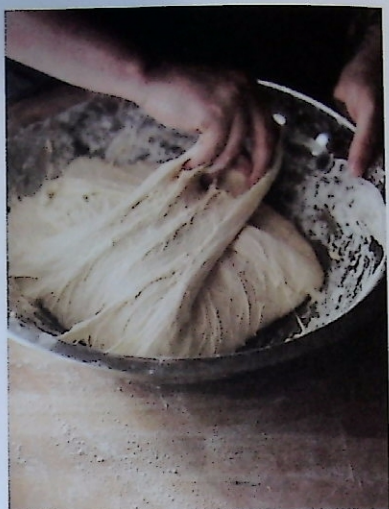
Замешивание

Это хороший вариант, когда вы хотите придать тесту плотную структуру, работаете с густым, мало увлажненным тестом и хотите добиться более однородного и твердого теста.

КАК ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО. Надавите на шарик теста ладонями, а затем притяните его к себе. Поверните тесто на четверть, отодвиньте его как можно дальше от себя и снова притяните к себе. Продолжайте месить, пока не почувствуете, что тесто стало более гладким и эластичным (от 5 до 10 минут). Поместите тесто обратно в миску.

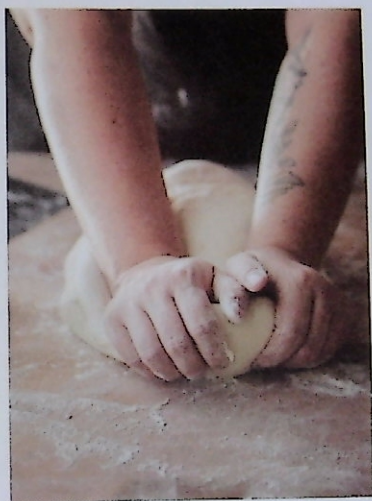
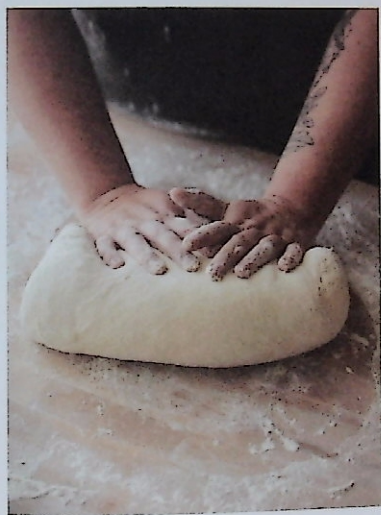
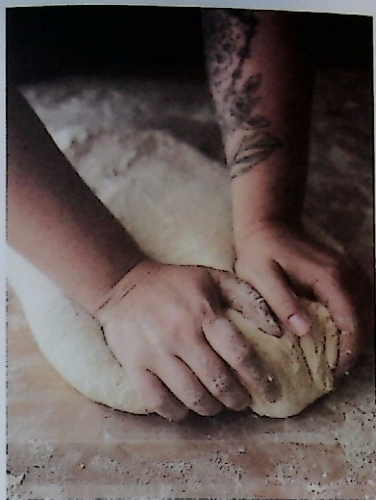
Поскольку эта книга переходит от простых рецептов к более продвинутым, в главе 3 приведены рецепты хлеба без замеса, в то время как главы 4, 5 и 6 содержат рецепты хлеба, который требует замешивания.

СКЛАДЫВАНИЕ



Поочередное натяжение и складывание теста придает ему прочность

ЗАМЕШИВАНИЕ



Замешивание больше подходит для получения плотного теста

Глава вторая

Подготовка к выпечке хлеба

Прежде чем приступить к выпечке, вам потребуется подготовить все необходимое оборудование и ингредиенты. В этой главе мы рассмотрим несколько технических аспектов и инвентарь, который потребуется, чтобы перейти к непосредственному приготовлению хлеба. Не пугайтесь всего перечисленного, вы можете обустроить кухню удобным вам способом, а для рецептов в первой главе потребуются самые простые инструменты.

Оборудование

Перед тем как перейти к выпечке хлеба, следует рассмотреть необходимый кухонный инвентарь, а также изучить основные приемы хлебопечения.

КОРЗИНЫ ДЛЯ ХЛЕБА. Для окончательной расстойки тесто нужно поместить в корзину с хорошей циркуляцией воздуха. Вы можете купить специально предназначенные для этого баннетоны, которые изготовлены из тростника. Если они окажутся труднодоступными, можете заменить их круглыми или овальными корзинами и выстелить дно кухонным полотенцем, присыпанным мукой. Когда я только начинала готовить хлеб, у меня была разношерстная коллекция круглых и овальных корзин, которые идеально мнегодились.

МИСКИ. Я предпочитаю использовать большую металлическую миску, купленную в отделе товаров для ресторана, но подойдет и любая другая. Постарайтесь обзавестись чашами разных размеров, чтобы вы могли отмерять различное количество ингредиентов. Всякий раз, когда бываю на барахолках, я подыскиваю маленькие недорогие миски, чтобы добавить их в мою коллекцию. Удобно иметь под рукой отдельные емкости для небольшого количества ингредиентов – соли, дрожжей, нарубленных трав и т. д. Но это не так уж и нужно, подойдет любая посуда.

ЖАРОВНЯ. Она необходима для создания жаркой, закрытой, накапливающей пар среды для выпечки хлебобулочных изделий, и это лучшее вложение начинающего хлебопекаря. У многих людей на кухне уже есть чугунная или керамическая жаровня, и если у вас все еще ее нет, непременно приобретите. Я использую ее для многих рецептов в этой книге.

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА. Я рекомендую купить металлический и пластиковый скребки для теста. Они недорогие, доступны в магазинах кухонных принадлежностей и крайне полезны. Металлический скребок пригодится для резки и соскабливания теста с рабочей зоны, а пластиковый достаточно гибок, чтобы помочь выскребать остатки теста с труднодоступных поверхностей.

КУХОННЫЕ ВЕСЫ. Почти все ингредиенты в моих рецептах измеряются в граммах, поэтому вам понадобятся кухонные весы. Взвешивание ингредиентов – лучший способ добиться стабильных результатов в выпечке. Как только привыкнете к взвешиванию, я обещаю, вы не захотите возвращаться к мерным стаканам. Это гораздо проще и помогает улучшить качество хлеба. Кухонные весы относительно недорогие и продаются во множестве магазинов.

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ. Рекомендую купить две прямоугольные формы размером 25×15×8 см. Моя любимая форма произведена в США, и ее можно найти в интернете.



Хлеб никогда не прилипает к ее поверхности. Для всех видов хлеба, представленных в этой книге, использую форму для выпечки хлеба именно такого размера.

ЗАПИСНАЯ КНИГА И РУЧКА. Никогда не устану повторять, что это необходимые вещи для всех начинающих хлебопекарей. Возможно, вам захочется понять, почему получаются разные результаты при выпечке, и единственный способ узнать причину – записывать все, что делаете. Думайте об этом как о проведении серии научных экспериментов. Точные расчеты и фиксирование любых изменений помогут понять, где и почему была допущена ошибка.

«ВЕСЛО». Плоская деревянная доска в форме весла с ручкой, предназначенная для того, чтобы ставить хлеб или пиццу в духовку. Если у вас нет такой, не проблема – я годами использовала обычную деревянную разделочную доску и была довольна результатом.

КАМЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ. Предварительно эти камни нагреваются в духовке и помогают создать идеальную корочку при выпекании хлеба и пиццы. Если у вас его нет, вы можете испечь хлеб на перевернутом противне, застеленном пергаментом, но эффект будет уже другим.

ПЕКАРСКИЙ НОЖ С ЛЕЗВИЕМ. Лезвие бритвы – лучший вариант для надрезания верхушки буханки хлеба. Пекарский нож со сменным лезвием – это инструмент с удобной ручкой, который надежно удерживает лезвие, благодаря чему делать надрезы становится еще проще. Для первой главы этой книги он вам не понадобится, но станет полезным инструментом, как только вы перейдете к более сложным рецептам.

ПРОТИВЕНЬ. Этот предмет наверняка уже есть у вас на кухне, а если нет, то он стоит вложений. Обычно я использую противень с низкими бортами размером 30×45 см или 40×60 см, их можно найти в отделе кухонных принадлежностей или заказать в интернете. В некоторых рецептах этой книги я рекомендую использовать противень 40×60 см, но если другой лучше помещается в вашу духовку, смело используйте его.

ТЕРМОМЕТР. Чтобы добиться точности в выпекании хлеба, необходимо знать температуру воды и ингредиентов. Купите термометр, чтобы отслеживать температуру всех составляющих. Я также рекомендую приобрести термометр для духовки, чтобы контролировать температуру в момент выпекания. Вы можете купить его в большинстве магазинов с товарами для дома.

Прочие кухонные предметы, которые также могут понадобиться:

- Кухонные полотенца
- Растительное масло-спрей
- Пергамент
- Кондитерская кисточка
- Пищевая пленка
- Ножницы
- Пульверизатор
- Силиконовая лопатка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕКАРСКОГО НОЖА



Пекарский нож со сменным лезвием безопасен для пальцев и помогает проявить креативность при надрезании хлеба

Что нужно знать перед тем, как начать

Чтобы добиться наилучших результатов, думайте о процессе выпечки хлеба, как о науке. Если вы правильно сбалансируете ингредиенты, уровень влажности и температуру, то получите идеальную буханку хлеба.

ВЗВЕШИВАНИЕ

Я взвешиваю все свои ингредиенты. Это более точно, чем определять их объем, и так гораздо легче измерять что-то в небольших количествах. Наконец-то можно забыть обо всех этих мерных стаканах и ложках. Все, что вам нужно, – миска и кухонные весы.

ТЕМПЕРАТУРА – ОСНОВА ВСЕГО

ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ. Крайне важный фактор при выпечке хлеба и по значимости равна одному из ингредиентов. Это то, что в конечном итоге сформирует температуру теста и определит, сколько времени ему потребуется для подъема. Угадать температуру воды не получится. Одна и та же теплая вода может варьироваться в пределах целых 4 °C, что имеет огромное значение при выпечке хлеба. Дрожжевой хлеб лучше всего ферментируется при температуре от 24 °C до 26 °C.

ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА. Комнатная температура в доме, вероятно, будет меняться в течение года, и она является еще одним важным фактором при ферментации теста. Если зимой в доме холодно, необходимо использовать воду более высокой температуры, чтобы обеспечить правильную конечную температуру теста. В жаркое летнее время поступайте наоборот. Последовательное выпекание хлеба в течение одного и того же времени года не требует особенных изменений, но вам все еще нужно будет делать расчеты. Вы удивитесь, обнаружив, как сильно показатели способны меняться изо дня в день. Один из простейших способов узнать температуру в доме – измерить температуру муки, которая находится в той же комнате.

ВРЕМЯ – ИНГРЕДИЕНТ

Время, как и температура, – один из важнейших элементов выпечки. Именно оно отвечает за раскрытие вкуса и аромата хлеба. Одни и те же ингредиенты могут давать совершенно разные результаты, если изменяются переменные времени и температуры. Управление этими двумя показателями и определяет конечный результат. Как правило, продолжительность ферментации влияет на вкус готового изделия. Время начала предварительной и общей ферментации, связанной с температурными условиями, время отдыха и расстойки теста и даже время в духовке должно соблюдаться с точностью: все это – важнейшие факторы вашего успеха.

Расчет температур

Используйте этот пример, чтобы установить нужную температуру воды.

Возьмите желаемую температуру теста:
24 °C

Умножьте это число на 3:
 $24 \times 3 = 72$

(Это связано с наличием трех основных факторов: температуры муки, воздуха и воды.)

Определите температуру муки и воздуха:

Температура муки: 18 °C
Температура воздуха: 18 °C
Коэффициент трения: 5

(Это число всегда будет равным 5 для теста, смешанного вручную, которое используется в этой книге.)

Возьмите 72 и вычтите другие факторы, чтобы получить желаемую температуру воды:
 $72 - (18 + 18 + 5) = 31$

Это означает, что в этот день вы будете использовать воду 31 °C.

Тесто всегда должно быть 24 °C или выше, поэтому 72 будет числом для общего температурного коэффициента теста, а коэффициент трения всегда будет равным 5, так что вы можете измерить температуру муки и воздуха, а затем провести вычисления, чтобы получить желаемую температуру воды. Обычно воздух и мука в той же комнате имеют одинаковую температуру, но иногда они варьируются, поэтому я предлагаю проверить оба значения перед тем, как производить расчеты.

Я знаю, что все эти вычисления кажутся утомительными, но если речь идет об ингредиентах, времени и усилиях, затраченных на приготовление чего-то прекрасного, лишние несколько минут подсчетов того стоят!

Вы можете руководствоваться этой таблицей, предполагая, что температура муки и воздуха у вас одинакова. Делать свои собственные расчеты точнее, однако это хорошая отправная точка.

Температура муки и воздуха	Температура воды
13	43
16	38
18	32
21	27
24	21
27	16
29	10

Обратите внимание на то, как температура внутри вашего дома варьируется зимой и летом. Чтобы обеспечить правильную ферментацию в течение всего года, необходимо отрегулировать температуру воды. Когда летом в Калифорнии становится очень жарко, я добавляю в воду лед, чтобы понизить температуру. Забывая о важности температуры, некоторые используют горячую воду прямо из-под крана (которая летом может достигать 50 °C). Результат их наверняка не порадует!

Нашим стартом будет приготовление простого безопасного теста, на что хватит одного дня. По мере освоения новых вершин, практикуясь, вы научитесь определять время ферментации, приобретете новые навыки, узнаете, как использовать хлебные закваски и продлять время окончательной расстойки теста. Все это стронг-тектонические блоки, помогающие в приготовлении великолепных ароматных буханок хлеба. И если вы получите необходимые навыки и знания, все дополнительные затраты времени окупятся.

Влияет ли высота над уровнем моря на выпечку?

В высокогорной среде давление воздуха ниже, а в самом воздухе содержится меньше влаги, из-за чего дрожжевой хлеб поднимается стремительно, быстрее выпекается и может пересыхать. Если вы живете в высокогорной среде, то помогут следующие шаги:

- Сократите количество дрожжей на четверть. По необходимости понемногу увеличьте количество воды.
- Используйте более холодную воду, чтобы замедлить рост теста.
- Немного понизьте температуру духовки, чтобы замедлить выпекание.

Используйте эти подсказки для начала. Вероятно, придется потратить время, чтобы адаптировать рецепт под условия среды, в которой проживаете.

Alchamy

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

РЕЦЕПТЫ

Глава третья

Хлеб без замеса

Деревенский хлеб, фокачча, пицца и фугассе

Эта глава – введение в выпечку хлеба для начинающих, и представленные здесь рецепты я освоила первыми, когда начинала печь свой собственный хлеб. Вы сосредоточитесь на выполнении основных задач по приготовлению хлеба и поймете, что процесс может быть вписан в вашу жизнь без особых хлопот. Начав с простой буханки деревенского хлеба, вы узнаете, как на основе того же самого теста можно приготовить фокаччу или фугассе (красивую лепешку с травами). Вы даже сделаете собственную пиццу! Я люблю обучать новичков, а эти рецепты – замечательный и простой способ познакомиться с основами приготовления хлеба: хорошей ферментацией и отличной расстойкой. Давайте вместе испечем вкусный хлеб!

Хлеб без замеса

Этот рецепт – самый простой и быстрый способ испечь первую буханку хлеба. Несмотря на то, что здесь собраны все необходимые инструкции, часть процесса потребует развития вашей интуиции, остроты чувств, наблюдений и навыков, что сможет дать только постоянная практика. Если вы остались недовольны своей первой буханкой хлеба, обратитесь к разделу «Общие проблемы и часто задаваемые вопросы» в конце рецепта, чтобы узнать, как исправить ошибки. Затем попробуйте заново!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на замес, 5 минут на складывание и 5 минут на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут для отдыха теста, 1 час 30 минут для подъема, от 1 часа до 1 часа 30 минут для расстойки теста и предварительного разогрева духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая миска, круглая корзина, кухонное полотенце, жаровня

8 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли

1. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра определите температуру на вашей кухне. Отличный способ это сделать – измерить температуру муки, если она хранится в этом же помещении. Взгляните на таблицу на странице 39, чтобы узнать, какая температура воды понадобится для теста. Я считаю, что наиболее простой способ довести воду до нужной температуры – наполнить одну емкость горячей водой, а другую – холодной. Затем я наливаю холодную воду в горячую до тех пор, пока не достигну требуемой отметки. Необходимая температура теста в данном рецепте – 24 °C.

2. ИЗМЕРЕНИЯ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов (таких

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



как дрожжи и соль), чтобы добиться безошибочных результатов.

3. СОЕДИНЕНИЕ. Высыпьте дрожжи в большую миску с водой, осторожно размешивая их кончиками пальцев. Оставьте на пару минут. Вы увидите, как дрожжи вспениваются, давая понять, что они «чувствуют» себя живыми и готовы выполнять работу. Затем добавьте в миску муку. В конце всыпьте соль, – это удержит ее от прямого контакта с дрожжами, что может препятствовать росту.

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Я предпочитаю делать это руками. Если вам не хочется пачкать руки липким тестом, крепкая деревянная ложка придет на помощь. Но я думаю, что лишь ручное смешивание поможет почувствовать, как объединяются ингредиенты. Они должны легко связаться между собой и образовать влажное тесто.

5. ОТДЫХ. Оставьте тесто на 20 минут, чтобы мука успела впитать в себя воду. У вас есть время на то, чтобы выпить чашку чая.

6. СКЛАДЫВАНИЕ. Растяните и сложите тесто, – это придаст ему прочности и поможет сохранить форму в духовке. Мысленно нарисуйте четыре угла. Потяните каждый вверх и сложите края в середину, выворачивая тесто обратной стороной. Представьте на верхней части миски часы: возьмите один из углов, который стоит на 12, и протяните его вниз до 6. Следующий –

с 3 часов до 9, затем – с 6 до 12, и с 9 часов до 3. Прodelайте это два или три раза до тех пор, пока тесто не станет плотным, упругим шариком и не утратит рыхлость. Вот так, легко и просто, вы только что способствовали выработке глютена.

7. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски и займитесь своими делами в течение 1 часа 30 минут. Не нужно постоянно следить за тестом, оно будет делать свою работу самостоятельно.

8. ПРОВЕРКА. Через 1,5 часа тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырями воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький кусочек и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Отличная работа! Если шарик утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте тесту еще немного времени на то, чтобы подняться, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

9. ФОРМОВКА. Аккуратно выложите тесто на посыпанную мукой столешницу. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком.

ПРОДОЛЖЕНИЕ →

СПОСОБ СКЛАДЫВАНИЯ ТЕСТА



Складывание – простая техника, позволяющая создавать давление в тесте

Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до середины, «запечатывая». Затем – с низа до середины, чтобы образовался шов, и закройте его. Поверните тесто на 90° (шов встанет вертикально) и повторите все еще раз. Должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто достаточно плотное, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

10. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это – последний подъем перед тем, как тесто отправится выпекаться.

11. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и прогрейте до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка.

12. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажмите на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно подождать. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Достаточная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если

ваше тесто будет подниматься чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

13. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно протрите рабочую поверхность и выложите на нее тесто из корзины швом вверх. Осторожно вытащите горячую жаровню из духовки и поместите на плиту. Аккуратно опустите тесто в жаровню (оно раскроется по месту шва, в результате чего получится классический деревенский хлеб). Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. (Не беспокойтесь, надрезать буханку мы будем учиться в главе 4.) Накройте жаровню крышкой, поставьте в духовку и запекайте 25 минут.

14. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднимающуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки в течение еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка должна быть золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны слышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С.

15. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать. Вы только что испекли свой первый хлеб!

—❧ Общие проблемы и часто задаваемые вопросы ❧—

В: Почему мякиш хлеба излишне плотный и не наполнен пузырьками воздуха?

О: Зачастую проблема в неверном расчете времени или температур. Убедитесь, что используемая вами вода достаточно теплая, проверьте наличие воздуха в тесте после того, как оно поднимется, а также подождите необходимое время для расстойки.

В: Почему мой хлеб сдулся при выпекании и получился плоским?

О: Это проблема чрезмерной расстойки. Используйте воду и тесто правильной температуры (они не должны быть слишком горячими) и сократите время расстойки.

В: Почему мое тесто вялое и недостаточно упругое для формовки?

О: Проблема в недостаточном развитии клейковины или чрезмерной влажности. Во время формирования постарайтесь завернуть тесто таким образом, чтобы оно сохранило свой внешний вид в духовке. Предварительно взвесьте ингредиенты, тогда тесто не будет слишком влажным или сухим. Другая причина может быть в том, что вы использовали муку с очень низким содержанием глютена. Попробуйте снова, взяв специальную хлебную муку или ту, что содержит больше белка. Еще один совет — уменьшите количество воды на 20–40 грамм.

В: Почему хлеб получился бледным, без золотистой корочки?

О: Это проблема чрезмерного брожения. Во время этого процесса дрожжи поглощают сахар. Если из-за длительного брожения в тесте не останется сахаров, не произойдет карамелизации, необходимой для образования корочки. Убедитесь, что температура воды не слишком высокая, и старайтесь не оставлять тесто в чересчур горячем месте (например, возле раскаленной духовки).

В: Низ буханки подгорел прежде, чем испеклась верхушка. Как я могу это исправить?

О: Возможно, нагревательный элемент расположен в нижней части вашей духовки. Переместите решетку повыше и поставьте на нее жаровню, чтобы дно не подгорало.

В: Моя буханка совершенно не удалась. Что я могу с ней сделать?

О: Вы можете измельчить ее при помощи кухонного комбайна, чтобы сделать хлебные крошки или панировочные сухари.

Хлеб без замешивания на 8-часовом тесте

В этом варианте основного рецепта корректируется количество дрожжей для более длительного подъема теста. Он подойдет тем, у кого 8-часовой рабочий день. Вы можете приготовить и сложить тесто утром, вернуться домой и поставить его в духовку, чтобы к ужину порадовать себя свежее испеченной буханкой. По желанию можете использовать данную идею и для других рецептов в этой главе. Более долгое время подъема теста усиливает вкус готового хлеба, поэтому рецепт подойдет и тем, кто остается дома, но будет занят весь день.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 8 часов для
подъема, от 1 часа до 1 часа
30 минут на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
чаша, круглая корзина, кухонное
полотенце, жаровня

3 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски с тестом и займитесь своими делами в течение 8 часов.

3. ПРОВЕРКА. Через 8 часов тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Отличная работа! Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: подождите еще немного, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

4. ФОРМОВКА. Аккуратно выложите тесто на посыпанную мукой столешницу. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до середины, запечатывая тесто. Затем – с низа до середины, чтобы образовался шов, и закройте его. Переверните на 90° (шов будет вертикальным) и повторите все еще раз. Должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, создавая больше давления.

5. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это последний подъем перед тем, как тесто отправится выпекаться.

6. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстает, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка.

7. ПРОВЕРКА. Чтобы проверить, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени. Когда тесто воздушное и легкое,

как зефир, оно готово к выпечке. Достаточная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда вы печете хлеб, – лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

8. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно протрите рабочую поверхность и выложите на нее тесто из корзины швом вверх. Осторожно вытащите горячую жаровню из духовки и поместите на плиту, положив рядом крышку. Аккуратно опустите тесто в жаровню (оно «раскроется» по месту шва, в результате чего получится классический деревенский хлеб). Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. (Не беспокойтесь, учиться надрезать буханку мы будем в главе 4.) Накройте жаровню крышкой, поставьте в духовку и запекайте 25 минут.

9. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки в течение еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка должна быть золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С.

10. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

Хлеб без замешивания на 12-часовом тесте

В этом варианте основного рецепта корректируется количество дрожжей для еще более длительного подъема теста, чем в предыдущем случае. Данный способ отлично подойдет всем желающим приготовить хлеб на выходных. Вы можете сделать и сложить тесто с вечера, а утром сформировать буханку и поместить в духовку. По желанию можете использовать данный вариант и для других рецептов в этой главе. Более длительный подъем теста гарантирует прекрасный вкус.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 12 часов для
подъема, от 1 часа до 1 часа
30 минут на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
чаша, круглая корзина, кухонное
полотенце, жаровня

1 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски с тестом и займитесь своими делами в течение 12 часов.

3. ПРОВЕРКА. Через 12 часов тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить его готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что ваше тесто наполнилось воздухом. Отличная работа! Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

4. ФОРМОВКА. Аккуратно выложите тесто на посыпанную мукой столешницу. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до середины, запечатывая тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и закройте его. Переверните на 90° (шов встанет вертикально) и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

5. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это последний подъем перед выпеканием.

6. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нам нужна хорошо прогретая духовка.

7. ПРОВЕРКА. Чтобы проверить, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажмите на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше

времени. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Достаточная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда вы печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

8. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно протрите рабочую поверхность и выложите на нее тесто из корзины швом вверх. Осторожно вытащите горячую жаровню из духовки и поместите на плиту, положив рядом крышку. Аккуратно опустите тесто в жаровню (оно «раскроется» по месту шва, в результате чего получится классический деревенский хлеб). Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. (Не беспокойтесь, учиться надрезать хлеб мы будем в главе 4.) Накройте жаровню крышкой, поставьте в духовку и запекайте 25 минут.

9. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднимающуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка должна быть золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С.

10. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

Формовой хлеб

Запекание в форме – отличный способ приготовить хлеб без лишней суеты с жаровней (или другими способами выпечки). Мне нравится нарезать такой хлеб для бутербродов, поскольку все ломтики в конечном итоге получаются одинакового размера, в отличие от хлеба, запеченного без формы. Этот рецепт прекрасно подойдет тем, кто хочет собрать завтрак в дорогу себе или близким.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 1 час 30 минут для
подъема, от 1 часа до 1 часа
30 минут на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
чаша, круглая корзина, кухонное
полотенце, форма для хлеба
размером 25×15×7 см, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
370 г воды
500 г муки
10 г соли
сливочное, растительное
или масло-спрей

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

1 яйцо
2 ст. л. молока

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8, используя указанное количество ингредиентов.

2. ФОРМОВКА. Аккуратно выложите тесто на посыпанную мукой столешницу. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до середины, «запечатавая» тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и закройте его. Переверните на 90° (шов станет вертикально) и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

3. РАССТОЙКА. Аккуратно выложите тесто в смазанную маслом форму для выпечки хлеба швом вниз. Дайте расстояться до тех пор, пока оно не поднимется над стенками формы (около 1 часа 30 минут).

4. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, разогрейте духовку до 190 °C и поместите решетку на нижний уровень.

5. СМАЗЫВАНИЕ. После того как тесто расстоялось, взбейте в миске яйцо с молоком и смажьте им верхушку буханки перед тем, как поставить в духовку. Если не хотите использовать яйцо, щедро смажьте водой, чтобы верх не затвердел при выпекании.

6. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте в течение 45 минут. Спустя 20 минут проверьте, не подрумянилась ли верхушка преждевременно. Если это так, накройте форму фольгой. Готовая буханка должна быть золотисто-коричневого цвета, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук.

7. ОХЛАЖДЕНИЕ. Достаньте буханку из формы сразу после извлечения ее из духовки и дайте остыть на решетке не менее 30 минут, прежде чем нарезать. Если вы оставите хлеб в форме, корочка отсыреет и буханку будет трудно извлечь.

Простая фокачча без замешивания

Такую лепешку удобно нарезать маленькими квадратиками – и это лучший способ приготовить множество закусок для гостей. Если вы хотите немного поэкспериментировать, приготовьте фокаччу с добавками: посыпьте тесто парой столовых ложек ваших любимых трав и отправьте в духовку.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 1 час 30 минут для
подъема, от 1 часа до 1 часа
30 минут на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

термометр, кухонные весы, большая
чаша, круглая корзина, кухонное
полотенце, форма для хлеба
размером 25×15×7 см, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
370 г воды
500 г муки
10 г соли
сливочное, растительное
или масло-спрей

**ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ
(ДОПОЛНИТЕЛЬНО)**

1 яйцо
2 ст. л. молока

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8.

2. ФОРМОВКА. Смажьте маслом противень размером 40×60 см. Достаньте тесто из миски и выложите его на противень. Полейте растительным маслом и начните осторожно растягивать к четырем углам противня. Кончиками пальцев разгладьте поверхность, но будьте осторожны, чтобы не выдавить из теста все пузырьки воздуха. Посыпьте сверху морской солью.

3. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Оставьте тесто на противне и разогрейте духовку до 245 °С. Установите одну решетку в центре духовки, а вторую – в самый низ. Не беспокойтесь, когда ваше тесто начнет сжиматься после растяжения. Оно «расслабится», если дать ему время.

4. ВЫПЕКАНИЕ. В течение первых минут выпекания фокачче для подъема необходимо небольшое количество пара. Если у вас нет жаровни, поместите противень на нижнюю решетку и дайте прогреться. Достаньте противень и налейте в него горячую воду, заполняя примерно на 3 см, чтобы образовался пар. Затем поставьте противень с тестом в середину духовки. Выпекайте фокаччу на пару 10 минут. Затем достаньте противень с водой из духовки и выпустите оставшийся пар. Выпекайте еще 10–15 минут, пока фокачча не станет золотисто-коричневого цвета.

5. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте фокачче остыть на противне 20 минут, затем нарежьте ее квадратами и подайте к столу.

Фокачча с пармезаном, инжиром и грецкими орехами

Эта фокачча прекрасно подойдет для ужина с друзьями, особенно если подать ее поздним летним вечером с бокалом вина. К ней я бы предложила простой зеленый салат с любимой заправкой. Можете также заменить инжир любым мягким фруктом, будь то нектарины или персики. Мне нравится, как эта фокачча сочетается с сыром. А еще можно полить ее медом для большей сладости. Другими словами — не бойтесь экспериментировать!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 фокачча

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 1 час 30 минут для
подъема, 30–40 минут на отдых
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 20–25 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце,
противень размером 40×60 см,
жаровня

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли
масло для смазывания противня

ДЛЯ ТОПИНГА

¼ стакана оливкового масла
2 ст. л. крупной морской соли
½ стакана измельченного инжира
(свежего или сушеного)
¼ стакана грецких орехов
½ стакана тертого сыра пармезан
молотый черный перец (по желанию)

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8.

2. ФОРМОВКА. Смажьте маслом противень размером 40×60 см. Достаньте тесто из миски и выложите на противень. Полейте половиной оливкового масла и начните осторожно растягивать к четырем углам противня. Кончиками пальцев разгладьте поверхность, но будьте осторожны, чтобы не выдавить из теста все пузырьки воздуха. Посыпьте сверху морской солью.

3. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Оставьте тесто на противне и разогрейте духовку до 245 °С. Установите одну решетку в центр духовки, а вторую – в самый низ. Не беспокойтесь, когда тесто начнет сжиматься после растяжения. Оно «расслабится», если дать ему время.

4. СМЕШИВАНИЕ. В миске смешайте инжир, грецкие орехи и оставшееся оливковое масло. Непосредственно

перед выпеканием равномерно распределите эту смесь и присыпьте фокаччу тертым пармезаном.

5. ВЫПЕКАНИЕ. В течение первых минут выпекания фокачче необходимо небольшое количество пара для подъема. Если у вас нет жаровни, поместите противень на нижнюю решетку и дайте прогреться. Достаньте противень из духовки и налейте в него горячую воду примерно на 3 см, чтобы образовался пар. Затем поместите противень с тестом в середину духовки. Выпекайте фокаччу на пару 10 минут. Затем достаньте противень с водой и выпустите оставшийся пар. Выпекайте еще 10–15 минут, пока фокачча не станет золотисто-коричневого цвета.

6. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте фокачче остыть на противне в течение 15 минут, прежде чем нарезать. Перед подачей к столу посыпьте тертым пармезаном и молотым черным перцем.

Фисели (простые деревенские багеты)

Эти маленькие деревенские багеты – великолепная основа для бутербродов. Благодаря нежному воздушному мякишу и хрустящей корочке они идеально подойдут для пикника. Сделать с ними бутерброд так же просто, как нарезать фокачу ломтиками.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4–6 фиселей

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление,
5 минут на складывание и 5 минут
на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
для отдыха, 1 час 30 минут для
подъема, 30–45 минут на расстойку
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 20–25 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце, нож для
пиццы или любой острый нож

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли
масло для смазывания противня

ДЛЯ ТОПИНГА

¼ стакана оливкового масла

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8.

2. ФОРМОВКА. Смажьте маслом противень размером 40×60 см. Достаньте тесто из миски и выложите на противень. Распределите, чтобы образовался прямоугольник. Острым ножом разрежьте тесто на 4–6 одинаковых кусочков. Полейте каждый оливковым маслом и растяните, придавая форму вытянутого багета.

3. РАССТОЙКА. Дайте фиселям расстояться 30–45 минут, пока они не станут легкими и воздушными, как зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение.

4. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстанывается, разогрейте духовку до 245 °C и установите решетку по центру.

5. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте 20–25 минут, пока фисели не станут светло-золотистого цвета.

6. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте остыть на противне не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

Пицца с томатами и моцареллой

Эта простая пицца – отличный способ порадовать ваших близких вкусным ужином. Я готовлю ее по субботам, и вся моя семья с нетерпением ждет этого дня. Раньше я неустанно экспериментировала с начинками, но мы остановились на классической «Маргарите» – сочетании томатов, моцареллы и базилика.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 пиццы

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление, 5 минут на складывание и 5 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
на отдых, 1 час 30 минут на подъем, 30 минут на отдых и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 9–18 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая миска, кухонное полотенце, камень для пиццы или противень, «весло» для хлеба/пиццы (или деревянная разделочная доска)

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли

ДЛЯ ТОПИНГА

¼ стакана оливкового масла
1 банка (400 г) консервированных томатов (нарезанных)
450 г сыра моцарелла
свежий базилик
хлопья красного перца
дополнительная начинка на ваш выбор

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔





Формирование теста и приготовление топинга для пиццы

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8.

2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части и скатайте каждую в шар. Придавите руками к рабочей поверхности, превратив в плоские круги. Посыпьте мукой, накройте кухонным полотенцем и дайте тесту настояться не менее 30 минут.

3. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто настаивается, разогрейте духовку минимум до 230 °C (или до максимальной возможной температуры). Установите решетку в самый низ. Поместите на нее камень для пиццы или противень.

(Если у вас нет камня, переверните противень, накройте пергаментом и подогрейте в духовке. После растягивания теста выложите его на пергамент, добавьте начинку и отправьте в духовку.) Это может показаться преждевременным, но для успеха в приготовлении пиццы нужна тщательно прогретая духовка.

4. ФОРМОВКА. Насыпьте достаточное количество муки на «весло» для пиццы или деревянную разделочную доску и выложите тесто. Мука не позволит ему прилипнуть, когда вы перенесете тесто в раскаленную духовку.

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



(Мой совет – как можно быстрее отправить пиццу с начинкой в духовку.) Посыпьте один круг теста мукой и придавите к «веслу», чтобы он получился ровным. Теперь пальцами сформируйте небольшие бортики по краям будущей пиццы. Осторожно растяните, положив тесто на сжатый кулак, чтобы сила тяжести помогла ему. Менья руки, поворачивайте до тех пор, пока оно не растянется до желаемого размера. Будьте осторожны: не дайте тесту стать слишком тонким в центре.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОПИНГА. Сбрызните основу оливковым маслом. Выложите на тесто тонкий слой измельченных помидоров, отступая немного от бортиков. Разделите моцареллу на кусочки и выложите поверх теста. Посыпьте сыр листьями свежего базилика и хлопьями красного перца.

6. ПЕРЕНОС В ДУХОВКУ. Немного встряхните «весло», убедившись, что пицца не прилипает и будет легко

скользить по его поверхности. (Вид сыра, стекающего по задней части духовки, может показаться забавным, но отчищать его совсем не весело.) Если тесто прилипает, используйте скребок, чтобы приподнять пиццу и добавить чуть больше муки. С помощью «весла» перенесите пиццу в духовку, равномерно распределяя по поверхности камня. Для этого слегка подтолкните «весло», чтобы дальний край пиццы оказался на камне или противне. Как только он встанет на место, потяните «весло», и пицца полностью соскользнет.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте пиццу 9–18 минут. Температура в разных духовках может варьироваться, поэтому регулярно проверяйте степень готовности, определяя оптимальное время для вашей духовки. Повторите процесс, чтобы приготовить вторую пиццу.

8. ПОДАЧА К СТОЛУ. Нарежьте пиццу ломтиками и горячей подавайте к столу. Не забудьте о салфетках!

Французский хлеб фугасс с лимоном и розмарином

Фугасс – это французский хлеб в форме листа с декоративными надрезами. Я выпекаю его немного, но он очень популярен среди моих клиентов. Хлеб красивый, уникальный и замечательно подходит для того, чтобы поделиться им с друзьями или подать на праздничный стол.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 фугасс

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 15 минут
(5 минут на приготовление, 5 минут на складывание теста и 5 минут на формирование теста)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20 минут
на отдых, 1 час 30 минут на подъем,
30–40 минут на расстойку
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 20–25 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце,
противень размером 40×60 см,
кулинарная кисточка, нож для пиццы

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
375 г воды
500 г муки
10 г соли
масло для смазывания противня

ДЛЯ ТОПИНГА

¼ стакана оливкового масла
цедра 1 лимона
2 веточки розмарина (измельченные)
2 ст. л. крупной морской соли

ПРОДОЛЖЕНИЕ →

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба без замеса» (стр. 46) до шага 8.

2. ФОРМОВКА. Смажьте маслом противень размером 40×60 см. Достаньте тесто из миски и выложите на противень. Полейте половиной оливкового масла и начните осторожно растягивать в направлении двух нижних углов противня. Затем потяните другой край к верхней части, чтобы сформировать большой треугольник.

3. СМЕШИВАНИЕ. В небольшой миске соедините лимонную цедру, рубленый розмарин и оставшееся оливковое масло. Используйте кисточку, чтобы равномерно распределить смесь по поверхности фугасса. Посыпьте морской солью.

4. РАССТОЙКА. Дайте расстояться 30–40 минут.

5. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстается, разогрейте духовку до 230 °С и установите решетку в центре.

6. ОФОРМЛЕНИЕ. Надрезы на фугассе традиционно напоминают прожилки на листе. Используя нож для пиццы, сделайте большой разрез по центру, стараясь не доходить до конца. Немного раздвиньте тесто в разные стороны, чтобы зазор стал шире. Теперь сделайте по 3 надреза с каждой стороны, создавая прожилки листа, и раздвиньте тесто, как вы уже делали.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте 20–25 минут, пока фугасс не станет золотистым и хрустящим. Вас порадует аромат свежей выпечки.

8. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА. Фугасс лучше всего есть горячим (насколько, насколько это возможно).



Глава четвертая

Замешенный хлеб

Мультизлаковый, цельнозерновой и ароматизированный хлеб

В этой главе мы приступаем к замешиванию теста. Это даст возможность усовершенствовать навыки придания формы и поработать над структурой. После минималистичных рецептов деревенского хлеба, не требующих замешивания, вы перейдете к выпеканию буханок, которые имеют более четкий внешний вид и текстуру. Замешивание и формовка позволят сделать буханку, которую можно украсить интересными надрезами. Практика этих методов станет основой развития ваших навыков, которые пригодятся в выпечке эстетичных, необычных и красивых буханок. В этой главе рецепты предполагают более длительный подъем теста, так что хлеб получится еще вкуснее и ароматнее. Каждый вариант позволяет создать 2 буханки, ведь когда хлеб становится лучше, а пекарь – увереннее, наверняка захочется испечь еще больше! Если вы пока не знаете, как определять уровень ферментации и время расстойки теста, попрактикуйтесь с рецептами из предыдущей главы, прежде чем двигаться дальше.

Основной рецепт: Замешенный хлеб

Буль

Буль – французская разновидность классического деревенского хлеба, который отличается круглой формой. Этот рецепт поможет сделать первые шаги в приготовлении красивых и необычных буханок, ведь теперь у вас есть все необходимые навыки. Вы научитесь замешиванию и ферментации теста, освоите формовку и надрезание буханки. Как только почувствуете себя уверенно, смело приступайте к другим рецептам в этой главе, чтобы привычный хлеб заиграл новыми вкусами!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час на отдых, 3 часа на подъем, 1–2 часа на расстойку и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая миска, металлический скребок для теста, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня

8 г инстантных дрожжей
720 г воды
1 кг муки
20 г соли

1. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра определите температуру на вашей кухне. Очень удобно использовать для этого муку, если она хранится в кухне. Изучите таблицу на странице 39, чтобы узнать, вода какой температуры понадобится для теста. Я считаю, что наиболее простой способ добиться желаемого показателя – наполнить одну емкость горячей водой, а другую – холодной. Затем я добавляю холодную воду в горячую до тех пор, пока не достигну нужной отметки. Необходимая температура теста в данном рецепте – 25 °С.

2. ВЗВЕШИВАНИЕ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов (таких как дрожжи и соль), чтобы добиться безошибочных результатов.

ПРОДОЛЖЕНИЕ →



3. СОЕДИНЕНИЕ. Высыпьте дрожжи в большую миску с водой, осторожно размешивая их кончиками пальцев. Оставьте настояться в течение пары минут. Вы увидите, как дрожжи вспениваются, давая понять, что они «чувствуют» себя живыми и готовыми выполнять свою работу. Затем добавьте в миску муку и посыпьте солью, это удержит ее от прямого контакта с дрожжами, что может препятствовать росту.

4. СМЕШИВАНИЕ. Смешайте тесто руками или используйте пластиковый скребок. При равномерном перемешивании должно образовываться влажное, но плотное тесто.

5. ОТДЫХ. Оставьте тесто на 30 минут, чтобы мука успела впитать в себя воду. Это облегчит замешивание.

6. ЗАМЕШИВАНИЕ. Тщательно протрите рабочую поверхность и выложите тесто. Вот как я описываю процесс замешивания своим детям, — «толкни и сложи!». Надавите на шарик теста ладонями, а затем притяните его к себе. Поверните на четверть, отодвиньте как можно дальше и снова притяните. Продолжайте месить, пока не почувствуете, что тесто стало более гладким и эластичным (от 5 до 10 минут). Поместите его обратно в миску.

7. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Положите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски и оставьте на 3 часа.

8. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно стать заметно светлее, увеличиться

в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что ваше тесто наполнилось воздухом. Отличная работа! Если кусочек утонул, всему виной может быть прохладная температура на кухне. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

9. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Используя металлический скребок, выложите тесто на посыпанную мукой столешницу или доску и разделите на 2 равные части. Чтобы придать круглую форму, поместите скребок под дальнюю сторону теста и потяните на себя, уплотняя низ. Поверните на четверть часа, повторяйте это движение до тех пор, пока поверхность буханки не уплотнится. Но остановитесь прежде, чем тесто станет слишком тугим или начнет рваться.

10. ОТДЫХ ТЕСТА. Поместите 2 круглых кусочка теста на рабочую поверхность, посыпьте мукой и прикройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

11. ФОРМОВКА. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Если ее будет слишком много, тесто может скользить, из-за чего не возникнет необходимого для придания формы трения. Недостаточно — и тесто прилипнет к рукам и рабочей поверхности. Думайте на этом этапе о тонкой вуали из муки на рабочем столе.

Чтобы начать формовку, переверните один кусочек теста и положите гладкой стороной вниз. Возьмите край с противоположной от вас стороны и подтяните на треть к центру, запечатав шов. Продолжайте то, что вы делали с хлебом без замешивания: сложите конвертом, поверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз, возьмитесь за дальнюю сторону и потяните на себя. Поверните тесто и повторите это растягивающее движение со всех сторон, чтобы создать сбалансированную упругость по всей буханке. Следите за тем, чтобы тесто не разрывалось. Повторите со второй частью.

12. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это последний подъем теста перед выпеканием.

13. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и разогрейте до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка. Это финальный этап перед тем, как тесто отправится выпекаться.

14. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени. Если же тесто воздушное и легкое,

как зефир, оно готово к выпечке. Достаточная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха.

15. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно протрите рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины швом вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте два глубоких разреза в верхней части теста пекарским ножом, чтобы получился большой крестообразный надрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите тесто в жаровню. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

16. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку с жаровни. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки в течение еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневого цвета, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Аналогично испеките вторую часть.

17. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать. Вы испекли свой первый замешанный хлеб!

—❧ Общие проблемы и часто задаваемые вопросы ❧—

В: Почему хлеб сдулся во время надрезания и готовая буханка получилась плоской?

О: Проблема в чрезмерной расстойке. Убедитесь, что температура воды и теста не была слишком высокой. Также можете сократить время расстойки, особенно в жаркий день.

В: Почему тесто потеряло эластичность при формовке?

О: Проблема в недостаточной ферментации. Уделите больше внимания замешиванию, чтобы тесто не потеряло своей структуры в духовке. Замешивайте до тех пор, пока оно не станет плотным и эластичным.

В: Почему у моего хлеба странная форма?

О: Необычный вид указывает на неравномерность давления во время

формовки, из-за чего буханка растет только в одном направлении. Это также может свидетельствовать о проблеме с расстойкой. Когда тесто в нужной мере расстоится, во время выпечки оно будет правильно подниматься. Если времени было недостаточно, оно лопнет в месте надреза, что приведет в конечном итоге к странной форме буханки. Уделите особое внимание расстойке. Как только тесто станет легким и воздушным, его можно отправлять в духовку.

В: Почему в мякише готовой буханки образуются пустоты?

О: Это проблема формовки. Иногда в процессе образуется пузырь воздуха, который увеличивается в размерах при выпекании. Следите за тем, чтобы тесто сохраняло плотность во время формовки. Это уберезет буханку от образования пустот.



Батард

из замешенного теста

Батард – продолговатая овальная, напоминающая мяч для американского футбола буханка. Благодаря данному рецепту вы научитесь правильно формировать тесто. Это превосходный пример классической формы, которую любят многие пекари.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час
на отдых, 3 часа на подъем,
1–1,5 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

термометр, кухонные весы, большая миска, металлический скребок для теста, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня (или пекарский камень)

8 г инстантных дрожжей
720 г воды
1 кг муки
20 г соли

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74) до шага 10.

2. ФОРМОВКА. Чтобы сформировать батард, посыпьте рабочую поверхность тонким слоем муки и выложите один кусок теста. Подтяните дальнюю сторону по направлению к центру и запечатайте получившийся шов. Теперь у вас должно остаться два угла сверху; согните каждый из них к середине и также закройте шов. Если тесто липнет к рукам, потрите ладони о рабочую поверхность, чтобы покрыть их мукой. Согните нижние углы, как делали с верхними, и запечатайте шов в центре. То же самое повторите с верхними углами теста, запечатайте шов и придавите по краям внешним ребром ладони. Старайтесь сделать внизу буханки как можно более плотный шов. Теперь можете аккуратно свернуть тесто вдвое, слегка сглаживая углы, чтобы придать им округлую форму. Повторите процесс со вторым куском.

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



3. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут.

4. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, поместите пустую жаровню в духовку и разогрейте до 245 °С.

5. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины шовой стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте глубокий надрез пекарским ножом вдоль поверхности буханки. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой,

поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

6. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

7. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке в течение не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

Деревенский хлеб

Благодаря данному рецепту вы научитесь работать с цельнозерновой пшеничной мукой. Начните с небольшого количества, так вы лучше почувствуете изменения, которые она вносит в тесто. Цельнозерновая мука поглощает больше воды, чем обычная. Каждый вид муки обладает различными свойствами, поэтому старайтесь «чувствовать» тесто, когда добавляете в него воду, и при необходимости корректируйте ее объем. Как только будете готовы испечь что-то новое, попробуйте деревенский мультизлаковый хлеб, ржаная мука придает ему насыщенные сладковатые нотки.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час на отдых, 3 часа на подъем, 1–1,5 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая миска, металлический скребок для теста, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня

Деревенский цельнозерновой хлеб

8 г инстантных дрожжей
730 г воды
900 г муки
100 г цельнозерновой муки
20 г соли

Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74), используя указанное количество ингредиентов и формируя тесто в були или батарды.

Деревенский мультизлаковый хлеб

8 г инстантных дрожжей
730 г воды
850 г муки
100 г цельнозерновой пшеничной муки
50 г ржаной муки
20 г соли

Ржаная мука содержит недостаточно глютена, поэтому я добавляю ее в небольших количествах. Таким образом в хлебе ощущаются характерные нотки, но это не сказывается на эластичности теста. Придерживайтесь указанного количества ингредиентов.

Деревенский хлеб с изюмом и грецкими орехами

Как только привыкнете к использованию цельнозерновой муки, можете перейти к добавлению в тесто других ингредиентов, которые открывают огромное количество вкусовых возможностей. Этот вариант — мой любимый: с хрустящей поджаристой корочкой, маслянистой текстурой и терпкой сладостью изюма. Можете при желании взять пекан вместо грецких орехов. Любой сухофрукт (лично мне нравится также сушеная вишня) будет уместен в этом рецепте, поэтому не стесняйтесь проявлять творческий подход к вашей выпечке.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час на отдых, 3 часа на подъем, 1–1,5 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая миска, металлический скребок для теста, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
730 г воды
900 г муки
100 г цельнозерновой пшеничной муки
20 г соли

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

100 г изюма
200 г обжаренных грецких орехов
(измельченных)

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74) до шага 6, используя указанные ингредиенты.

2. ДОБАВКИ. Слегка намочите руки, добавьте в тесто изюм и грецкие орехи. Складывайте тесто до тех пор, пока добавки равномерно не распределятся.

3. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски с тестом и оставьте на 3 часа.

4. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут).

5. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Используя металлический скребок, выложите тесто на посыпанную мукой столешницу или хлебную доску и разделите на 2 равные части. Скребок придайте тесту круглую форму, помещая его под дальнюю сторону и притягивая на себя, чтобы нижняя часть уплотнилась. Повторяйте движение, пока на поверхности буханки не образуется равномерное натяжение. Но остановитесь прежде,

чем тесто станет слишком тугим или начнет рваться.

6. ОТДЫХ ТЕСТА. Поместите 2 округленных кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте немного мукой и аккуратно накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

7. ФОРМОВКА. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Если ее будет слишком много, тесто может скользить, из-за чего не возникнет давление, необходимое для придания формы. Недостаточно муки – и тесто прилипнет к рукам и рабочей поверхности. Представьте себе тонкую белую вуаль на столе. Чтобы начать формовку, переверните одну часть теста гладкой стороной вниз. Возьмите край с противоположной от вас стороны и подтяните на треть к центру, запечатав шов. Продолжайте то, что вы делали с хлебом без замешивания: сложите конвертом, поверните на четверть и повторите. Теперь переверните буханку швом вниз и с дальней стороны потяните на себя, создавая натяжение. Прodelайте это растягивающее движение с каждой стороны, чтобы в результате получить сбалансированное напряжение по всей буханке. Следите, чтобы тесто не разрывалось. Повторите то же самое со второй частью.

8. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет

воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение.

9. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, поместите пустую жаровню в духовку и разогрейте до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нужна тщательно прогретая духовка. Это последний этап перед выпеканием.

10. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подходить чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

11. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины

шовной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте 2 глубоких надреза пекарским ножом в верхней части, чтобы получился большой крестообразный разрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

12. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

13. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

Деревенский хлеб с пармезаном и черным перцем

Я разработала этот рецепт после того, как постоянный покупатель начал приносить мне сыр собственного производства. Он всегда угощал разными сортами, и я обнаружила, что все они – от пармезана до альпийского сыра – могут послужить прекрасным дополнением к хлебу. Я предпочитаю натирать сыр на терке, а не нарезать кубиками, потому что крупные кусочки могут повредить структуру готового хлеба.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час
на отдых, 3 часа на подъем,
1–1,5 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, металлический скребок для
теста, 2 круглые корзины, 2 кухонных
полотенца, жаровня

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
730 г воды
900 г муки
100 г цельнозерновой пшеничной муки
20 г соли

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

250 г тертого сыра пармезан
10 г свежемолотого черного перца

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74) до шага 6, используя указанные ингредиенты.

2. ДОБАВКИ. Слегка намочите руки, а затем добавьте в тесто сыр и перец. Складывайте тесто до тех пор, пока сыр равномерно не распределится.

3. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски с тестом и оставьте на 3 часа.

4. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте его в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

5. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Используя металлический скребок, выложите тесто на посыпанную мукой столешницу или хлебную доску и разделите на 2 равные части. Скребок придайте тесту круглую форму, поместив под дальнюю сторону и потянув ее на себя, чтобы низ теста уплотнился. Повторяйте это движение, пока на поверхности буханки не образуется натяжение, но остановитесь пре-

жде, чем тесто станет слишком тугим или начнет рваться.

6. ОТДЫХ ТЕСТА. Поместите 2 округленных кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и прикройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

7. ФОРМОВКА. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Если ее будет слишком много, тесто может скользить, из-за чего не возникнет давление, необходимое для придания формы. Недостаточно муки – и тесто прилипнет к рукам и рабочей поверхности. Представьте себе тонкую белую вуаль на столе. Чтобы начать формовку, переверните одну часть теста гладкой стороной вниз. Возьмите край с противоположной от вас стороны и подтяните на треть к центру, запечатав шов. Продолжайте то, что вы делали с хлебом без замешивания: сложите конвертом, переверните на четверть и повторите. Теперь переверните буханку швом вниз и с дальней стороны потяните на себя, создавая натяжение. Прodelайте это растягивающее движение с каждой стороны, чтобы в результате получить сбалансированное напряжение по всей буханке. Следите, чтобы тесто не разрывалось. Повторите то же самое со второй частью.

8. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вниз. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить

вмятину, а не вернуться в исходное положение.

9. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстается, поместите пустую жаровню в духовку и разогрейте ее до 245 °С. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка. Это последний этап перед выпеканием.

10. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если кажется слишком твердым, нужно больше времени. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подходить чуть дольше! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

11. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины швом вниз. Осторожно вытащите

из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте 2 глубоких надреза в верхней части теста пекарским ножом, чтобы получился большой крестообразный надрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

12. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднимающуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

13. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

«Детский» белый хлеб с медом

Такой хлеб мы печем в местной школе с учениками и дошкольниками. Мед делает тесто нежным, сладким и универсальным, ведь можно позволить детям приготовить даже рулетики. Замешивание теста – отличный способ увлечь энергичного ребенка, а обучение малышей выпечке – это сочетание приятного с полезным. Обычно я комбинирую необходимые ингредиенты и сама начинаю процесс замешивания, пока тесто не перестанет быть липким, после чего передаю его детям. Несмотря на то, что ребята не боятся пачкаться, мало кому нравится липкое тесто, которое невозможно оттереть от рук. В этом рецепте больше дрожжей, чем в других из этой главы, поэтому приготовление не займет много времени. Все рассчитано на малышей, с учетом непродолжительной концентрации их внимания. Как только ваши дети испекут свою первую буханку хлеба, они будут очень горды собой.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки
или 14–16 рулетиков

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 30 минут
на отдых, 1 час 30 минут на подъем,
1 час на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце,
противень размером 30×45 см,
пергаментная бумага

ДЛЯ ТЕСТА

16 г инстантных дрожжей
600 г воды
500 г муки
500 г цельнозерновой
пшеничной муки
20 г соли
120 г меда
50 г растительного масла

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

1 яйцо
2 ст. л. молока

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов, добавив мед и масло.

2. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски и займитесь своими делами в течение 1 часа 30 минут.

3. РАЗДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части, если хотите испечь две буханки, или на 14–16, если решили приготовить рулетики. Когда печете с детьми, позвольте им формировать тесто так, как пожелают. Очень удобно, что малыши могут в полной мере проявить свои творческие способности во время лепки: от змей и улиток до кружков и сердечек. Поместите буханки или рулетики на противень размером 40×60 см, застелив его пергаментной бумагой.

4. РАССТОЙКА. Дайте расстояться в течение 1 часа, пока тесто не станет

воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем оно должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение.

5. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, разогрейте духовку до 190 °С. Обратите внимание, что температура здесь значительно ниже, чем в основном рецепте, потому что это более мягкий хлеб.

6. СМАЗЫВАНИЕ. После расстойки смажьте буханки (рулетики) водой или яичной смесью, если хотите получить блестящий хлеб.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте 40–45 минут. Готовый хлеб должен получиться золотисто-коричневым, а при постукивании по нему пальцем издавать глухой звук.

8. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовым буханкам или рулетикам остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать. Подавайте к столу с маслом и медом.

Овсяный хлеб с коричневым сахаром и пряностями

Это один из первых рецептов, разработанных для себя, который теперь используется в пекарне. Он появился потому, что в начале каждой недели я готовила большую порцию овсяной каши с корицей и тростниковым сахаром. Однажды мне пришла в голову идея добавить остатки овсянки в тесто, и получившаяся буханка стала отличной основой для тостов к завтраку. Ломтик хлеба, который холодным утром по вкусу напоминает миску овсянки, – это волшебство. Он вкусный и сытный, так что зарядит энергией. Влажность овсяных хлопьев придает этому хлебу великолепную текстуру.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на приготовление, 10 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 1 час
на отдых, 3 часа на подъем,
1–2 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
и средняя миски, кухонное полотенце,
металлический скребок для теста,
2 формы для выпечки хлеба
(25×15×7 см), пергаментная бумага

ДЛЯ ТЕСТА

8 г инстантных дрожжей
700 г воды
800 г муки
200 г цельнозерновой пшеничной муки
20 г соли
сливочное, растительное или масло-
спрей для смазывания формы

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

150 г овсяных хлопьев, отваренных
в соответствии с указаниями
на упаковке
100 г коричневого сахара
5 г корицы

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

1 яйцо
2 ст. л. молока

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту замешенного хлеба» (стр. 74) до шага 6, используя указанные ингредиенты.

2. СМЕШИВАНИЕ. В средней миске перемешайте овсяные хлопья, тростниковый сахар и корицу. Слегка намочите руки, а затем добавьте эти ингредиенты к остальным. Складывайте тесто до тех пор, пока смесь не будет равномерно распределена по всему тесту.

3. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски и займитесь своими делами в течение 3 часов.

4. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно стать заметно светлее, увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

5. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Используя металлический скребок, выложите тесто на посыпанную мукой столешницу или хлебную доску и разделите на 2 равные части. Скребок придайте тесту круглую форму, помещая его под дальнюю сторону

и притягивая ее на себя, чтобы нижняя часть уплотнилась. Повторяйте движение, пока на поверхности буханки не образуется равномерное натяжение. Но остановитесь прежде, чем тесто станет слишком тугим или начнет рваться.

6. ОТДЫХ ТЕСТА. Поместите 2 округленных кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

7. ФОРМОВКА. Посыпьте рабочую поверхность тонким слоем муки и выложите один кусок теста. Подтяните дальнюю сторону по направлению к центру и запечатайте получившийся шов. Теперь у вас должно остаться два угла сверху; согните каждый из них к середине и также закройте шов. Если тесто липнет к рукам, потрите ладони о рабочую поверхность, чтобы покрыть их мукой. Согните нижние углы, как делали с верхними, и запечатайте шов в центре. То же самое повторите с верхними углами теста, запечатайте шов и придавите по краям внешним ребром ладони. Старайтесь сделать внизу буханки как можно более плотный шов. Теперь можете аккуратно свернуть тесто вдвое, слегка сглаживая углы, чтобы придать им округлую форму. Повторите процесс со вторым куском.

8. РАССТОЙКА. Аккуратно выложите тесто в 2 смазанные маслом формы для выпечки. Дайте расстояться в течение 1–2 часов, пока оно не поднимется над стенками формы.



9. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто разстается, разогрейте духовку до 190 °С. Поместите решетку в самый низ.

10. СМАЗЫВАНИЕ. После расстойки взбейте в миске яйцо с молоком и смажьте им верхушку буханки перед тем, как поставить в духовку. Если не хотите использовать яйцо, щедро смочите верхушку водой, чтобы она не затвердела в духовке.

11. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте буханки в течение 45 минут. Спустя 20 минут

проверьте, не потемнела ли верхушка преждевременно. Если это случилось, прикройте формы фольгой. Готовая буханка будет золотисто-коричневого цвета, и при постукивании пальцами вы должны слышать глухой звук.

12. ОХЛАЖДЕНИЕ. Достаньте буханки из формы сразу после извлечения из духовки и дайте остыть на решетке не менее 30 минут, прежде чем нарезать ломтиками. Если вы оставите хлеб в форме, корочка отсыреет и буханку будет трудно извлечь.

Глава пятая

Хлеб из сдобного теста

Бриошь, рулетики с корицей, баба, хала и другие вариации

Теперь, когда вы освоили ферментацию, расстойку и замешивание теста, пришло время чего-то интересного. В этой главе вас ждет еще больше возможностей для выпечки. Сдобный хлеб – это хлеб, обогащенный смягчающими ингредиентами, – маслом, сахаром, молоком и яйцами. Из такого нежного и сладкого теста можно испечь множество разных видов хлеба для родных и друзей, соседей, семейных посиделок и праздничных торжеств.

Основной рецепт: Хлеб из сдобного теста

Бриошь

Бриошь – красивый, мягкий и слегка сладковатый хлеб. Я разработала этот рецепт, чтобы замешивать тесто вручную, хотя большинство вариантов предусматривает использование миксера. Из этого сладкого хлеба получаются превосходные французские тосты, лакомство для праздников и выходных. Многие мои покупатели любят брать бриоши в субботу, чтобы устроить себе ленивый воскресный завтрак. Научитесь готовить собственные бриоши, чтобы побаловать себя в любой день!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25–30 минут
(10 минут на приготовление,
5–10 минут на замес и 10 минут, чтобы
разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем,
1,5–2 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–40 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
и маленькая миски, кухонное
полотенце, металлический скребок
для теста, 2 формы для выпечки
хлеба (25×15×7 см), пергаментная
бумага

ДЛЯ ТЕСТА

6 г инстантных дрожжей
160 г молока
4 шт. (крупные, общий вес – 255 г)
70 г сахара
180 г размягченного сливочного масла
600 г муки
12 г соли
сливочное, растительное или масло-
спрей для смазывания форм

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо
2 ст. л. воды

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ВЗВЕШИВАНИЕ. Перед началом процесса взвесьте все ингредиенты. Молоко и яйца могут быть холодными, но масло должно быть очень мягким (но не растопленным!).

2. СОЕДИНЕНИЕ. В большой миске соедините молоко, яйца, сахар, дрожжи и масло, используя венчик или вилку.

3. СМЕШИВАНИЕ. Добавьте муку и соль, перемешайте руками до однородности, пока не получится гладкое, ровное, слегка влажное тесто. Не волнуйтесь, если оно кажется недостаточно плотным: масло соединится с более холодными ингредиентами в тесте и затвердеет.

4. ОТДЫХ ТЕСТА. Накройте тесто кухонным полотенцем, посыпанным мукой, и оставьте на 20–30 минут.

5. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите тесто. Надавите на него ладонями, а затем притяните к себе. Поверните на четверть, отодвиньте как можно дальше и снова притяните. Продолжайте месить, пока не почувствуете, что тесто стало более гладким и эластичным (от 5 до 10 минут).

6. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите тесто в большую миску и накройте кухонным полотенцем, посыпанным мукой (или полиэтиленовой пленкой), оставьте подниматься от 1 часа 30 минут до 2 часов.

7. РАЗДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА. Используя металлический скребок, разделите тесто на 2 части и вылепите из каждой простую буханку: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до центра, запечатывая. Затем протяните тесто с низа до середины, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните тесто так, чтобы шов стал вертикально, и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Поместите буханки в 2 смазанные маслом формы для выпечки.

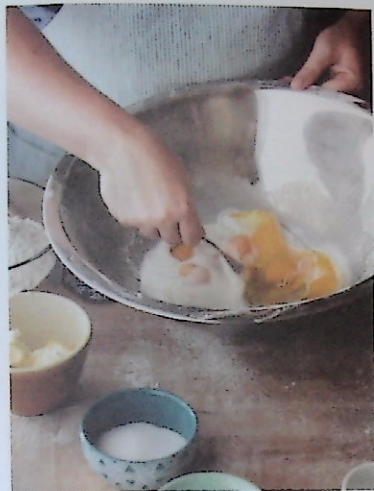
8. РАССТОЙКА. Дайте тесту расстояться от 1 часа 30 минут до 2 часов, пока оно не поднимется над стенками формы и не станет легким и воздушным.

9. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расσταивается, разогрейте духовку до 190 °C.

10. ВЫПЕКАНИЕ. В маленькой миске взбейте яйцо с водой. С помощью кисточки смажьте тесто. Выпекайте бриоши в течение 35–40 минут. Готовая буханка должна быть золотисто-коричневого цвета, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук.

11. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте бриошам остыть в формах в течение примерно 10 минут, затем переложите на решетку и охладите еще 20 минут, прежде чем нарезать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БРИОШЕЙ



Приготовление и замешивание теста для бриошей

—❧— Общие проблемы и часто задаваемые вопросы —❧—

В: Почему у буханки плотное дно, но рыхлый верх?

О: Возможно, тесту требуется более длительная расстойка. Увеличьте время расстойки и определяйте готовность теста по его легкости и пышности.

В: Почему верхушка или края хлеба лопаются в духовке?

О: Проблема в недостаточной расстойке. Оставляйте тесто расстаться в форме для выпечки до тех пор, пока оно не начнет подниматься над бортами. Так буханка не треснет во время подъема в духовке.

В: Почему моя буханка поднялась в духовке, а затем опала?

О: Проблема в чрезмерной расстойке. Если тесто поднималось слишком долго, велик риск того, что оно потереяет свою структуру и опадет. Следите за тем, чтобы выдержать оптимальное время расстойки.

В: Почему испеченная буханка получилась липкой и сырой внутри?

О: Такое часто происходит с тестом в форме косички, закрученным или свернутым в рулеты. Эта проблема может быть вызвана двумя факторами: во-первых, слишком плотное закручивание теста препятствует подъему буханки. Второй фактор – недостаточная расстойка и излишне влажная начинка. Будьте осторожнее во время приготовления начинки. Следуйте рецепту, избегайте импровизации, не закручивайте тесто слишком сильно и не забудьте дать ему достаточно времени на подъем.

Бриоши с флердоранжем

Этот вариант бриошей я готовлю для своих покупателей начиная со Дня святого Валентина и заканчивая Днем матери, когда здесь, в Калифорнии, в разгаре цитрусовый сезон, а воздух наполнен ароматом цветущих деревьев. Я называю этот период «праздниками французских тостов», поскольку пеку бриоши с флердоранжем. Если хотите, чтобы родной человек почувствовал себя особенным, эти бриоши станут лучшим подарком. Вода флердоранж придаст хлебу нежные цветочные нотки. Ее можно найти в интернете и в некоторых продуктовых магазинах.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем,
1,5–2 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–40 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце,
металлический скребок для теста,
2 формы для выпечки хлеба
(25×15×7 см), кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

140 г молока
4 шт. (крупные, общий вес – 255 г)
80 г цветочного меда
цедра 2 апельсинов
10 г воды флердоранж
6 г дрожжей
180 г размягченного сливочного масла
600 г муки
12 г соли

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо
2 ст. л. воды

Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100), чтобы испечь эти бриоши, используя указанное количество ингредиентов.

Рулеты-бриоши с корицей

На основе теста для бриошей можно приготовить восхитительные рулеты с корицей. Они мягкие, нежные и воздушные, а начинка идеально сочетается с ароматом корицы. Одна треть начинки помещается на дно противня, поэтому при подаче сверху будет сладкая карамелизованная глазурь. Я люблю готовить эти рулеты рождественским утром, что уже стало традицией нашей семьи, а также на дни рождения или в любое другое время, когда хочу сделать особенный завтрак.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12 рулетов

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем,
от 2 до 8 часов на охлаждение
(по желанию), 1,5–2 часа на расстойку
теста и предварительный разогрев
духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–40 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
кухонные весы, большая и средняя
миски, кухонное полотенце,
металлический скребок для теста,
противень, кисточка, скалка,
силиконовая лопатка

ДЛЯ ТЕСТА

155 г молока
4 шт. (крупные, общий вес – 255 г)
70 г сахара
6 г дрожжей
180 г размягченного сливочного масла
600 г муки
12 г соли

ДЛЯ НАЧИНКИ

110 г размягченного сливочного масла
250 г коричневого сахара
15 г корицы
1 ст. л. экстракта ванили
крупная морская соль (по желанию)

ПРОДОЛЖЕНИЕ →



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов. После подъема охладите тесто в холодильнике от 2 до 8 часов, чтобы было легче его раскатывать.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ. В средней миске с помощью венчика смешайте масло, сахар, корицу и ваниль, отложите в сторону.

3. РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте скалкой, чтобы получился прямоугольник размером примерно 60×20 см. Длинная сторона прямоугольника должна лежать горизонтально.

4. ФОРМОВКА. С помощью силиконовой лопатки распределите по поверхности теста около $\frac{3}{4}$ начинки, покрывая равномерно, но оставляя небольшую свободную полоску на дальней от вас стороне, она понадобится, чтобы запечатать тесто. Аккуратно заверните рулет по направлению от себя, как коврик для йоги. Запечатайте шов, плотно прижимая руками. С помощью металлического скребка нарежьте рулет на 12 маленьких рулетиков (около 5 см каждый). Если ваш противень без антипригарного

покрытия, застелите его пергаментной бумагой или алюминиевой фольгой. Выложите оставшуюся начинку с корицей и сахаром на дно, затем поместите рулетики на небольшом расстоянии друг от друга, чтобы у них было место для подъема.

5. РАССТОЙКА. Теперь у вас есть два варианта: можете дать рулетам расстояться и отправить их в духовку или положить в холодильник на 2–10 часов, а затем дать расстояться и поставить выпекать. Какой бы вариант вы ни выбрали, тесто должно расσταиваться от 1 часа 30 минут до 2 часов, пока не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем оно должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение.

6. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расσταивается, разогрейте духовку до 190 °C.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте рулетики 35–40 минут, пока они не подрумянятся. Накройте противень большой тарелкой и переверните для подачи.

8. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте остыть в течение 30 минут. Я люблю посыпать рулетики крупной морской солью, но это по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТОВ С КОРИЦЕЙ



Формовка и нарезание рулетов-бришей с корицей

Воздушный хлеб с корицей и изюмом

Такой хлеб по-настоящему чудесный. В зимнюю пору, когда не хочется покидать теплую постель, а дневные часы становятся все короче, он поможет подготовиться к встрече нового дня. А еще может быть отличным ободряющим подарком для тех, кто переживает нелегкие времена. То, сколько доброты и тепла заключает в себе маленькая буханка, — истинное чудо. Приготовьте этот хлеб и угостите им кого-то, с кем хочется поделиться частичкой тепла.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем, от 2 до 8 часов на охлаждение (по желанию), 1,5–2 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–40 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
кухонные весы, большая миска, кухонное полотенце, металлический скребок для теста, 2 формы для выпечки хлеба (25×15×7 см), скалка, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

155 г молока
4 шт. (крупные, общий вес — 255 г)
70 г сахара
6 г дрожжей
180 г размягченного сливочного масла
600 г муки
12 г соли
80 г изюма
сливочное, растительное или масло-спрей (для смазывания форм)

ДЛЯ НАЧИНКИ

100 г сахара
8 г корицы

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо
2 ст. л. воды

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Смажьте 2 формы для выпечки маслом или застелите пергаментом. Разделите тесто на две равные части. С помощью скалки раскатайте каждую в прямоугольник размером 20×40 см, а затем поверните его так, чтобы короткая сторона лежала горизонтально. (Если тесто слишком теплое и трудно раскатывается, отправьте его в холодильник, но это не так принципиально, как в случае с рулетами с корицей, поскольку вам не придется разрезать тесто.)

3. СМАЗЫВАНИЕ. Смешайте яйцо с водой. С помощью кисточки слегка смажьте раскатанное тесто яичной смесью. Оставьте небольшое количество, чтобы смазать верхушку перед выпеканием. Затем перемешайте сахар

и корицу и равномерно посыпьте тесто. Сверните в рулет по направлению от себя, как коврик для йоги. Поместите каждый рулет швом вниз в подготовленную форму для выпечки.

4. РАССТОЙКА. Дайте тесту расстояться от 1 часа 30 минут до 2 часов, пока оно не поднимется над бортами формы.

5. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, разогрейте духовку до 190 °С.

6. ВЫПЕКАНИЕ. Смажьте верхушки хлеба оставшейся яичной смесью. Выпекайте 35–40 минут. Готовый хлеб должен получиться золотисто-коричневого цвета и при постукивании пальцами издавать глухой звук.

7. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте буханкам остыть в форме в течение примерно 10 минут, затем переложите их на решетку и охладите еще 20 минут, прежде чем нарезать.



Шоколадная баба

Баба – это сладкий хлеб с шоколадом. Тесто и начинка свернуты в рулет так же, как в булочках с корицей, но затем рулет делится пополам, скручивается и заплетается таким образом, что в результате получается поразительный «мраморный» шоколадный шедевр. Это лучший подарок гостям от хозяев дома.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем, 2 часа на охлаждение, 1,5–2 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–40 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
кухонные весы, большая миска, кухонное полотенце, металлический скребок для теста, 2 формы для выпечки хлеба (25×15×7 см), силиконовая лопатка, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

145 г молока
3 шт. (крупные, общий вес – 205 г)
60 г сахара
5 г дрожжей
150 г размягченного сливочного масла
500 г муки
10 г соли
сливочное, растительное или масло-спрей (для смазывания форм)

ДЛЯ НАЧИНКИ

85 г какао-порошка
200 г сахара
230 г сливок
115 г соленого сливочного масла
1 ст. л. ванильного экстракта

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. ОХЛАЖДЕНИЕ. После первого подъема теста накройте миску полиэтиленовой пленкой и оставьте на 2 часа. Охладите, чтобы было удобнее раскатывать, формировать и нарезать тесто.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ. Пока тесто охлаждается, займитесь начинкой. Я использую собственный рецепт для приготовления горячей помадки — не очень аутентичный, но обладающий самой фантастической текстурой, которая хорошо сочетается с тестом. В кастрюле на среднем огне перемешайте до однородности какао-порошок, сахар, ванильный экстракт и сливки. Добавьте масло и растопите его. Увеличьте огонь и продолжайте перемешивать смесь до тех пор, пока она не станет блестящей. После оставьте в холодильнике минимум на 30 минут, чтобы помадка загустела и легко ложилась на тесто.

4. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Скалкой раскатайте каждую в максимально тонкий прямоугольник размером примерно 25×40 см. Короткую сторону положите горизонтально. Чем тоньше тесто, тем большего количества завитков вы добьетесь. С помощью силиконовой лопатки распределите половину помадки на 1 прямоугольник, оставляя небольшую свободную полосу на дальней от вас стороне (она понадобится, чтобы

запечатать тесто). Сверните рулетом по направлению от себя, как коврик для йоги. Запечатайте шов. Повторите то же самое с другой частью, используя оставшуюся начинку. Поместите в морозильную камеру на 15 минут, чтобы тесто и помадка затвердели и было легче их нарезать.

5. ФОРМОВКА. Смажьте 2 формы для выпечки маслом или застелите пергаментом. Достаньте охлажденные рулеты и используйте острый нож, чтобы разрезать каждый пополам вдоль. Возьмите 2 половинки, поверните их и прижмите друг к другу так, чтобы создать закрученный «мраморный» эффект внутри рулета. Поместите в одну из форм для выпечки. Повторите то же самое с оставшимися половинками и отправьте их в другую форму.

6. РАССТОЙКА. Дайте тесту расстояться от 1 часа 30 минут до 2 часов, пока оно не поднимется до верха формы (не так высоко, как в рецепте «Хлеба с корицей и изюмом», стр. 110).

7. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, разогрейте духовку до 190 °С.

8. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте в течение 35–40 минут. Готовые шоколадные бабы должны быть золотисто-коричневого цвета и при постукивании пальцами издавать глухой звук.

9. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте остыть в формах в течение 10 минут, затем переложите их на решетку и охладите еще 20 минут, прежде чем нарезать.





КАК ЗАВОРАЧИВАТЬ ШОКОЛАДНУЮ БАБУ



Формовка и заворачивание теста для бабы

Хала

Хала – традиционный еврейский хлеб, который готовится по субботам и на праздники. Это красивый праздничный плетеный хлеб с блестящей корочкой. Мои дети обожают его из-за поразительного внешнего вида. Я всегда готовлю халу с большим удовольствием, ведь нет ничего приятнее, чем работать с таким крепким тестом.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1 большая буханка

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 40–50 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем, 1,5–2 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 35–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

кухонные весы, большая миска, кухонное полотенце, металлический скребок для теста, противень размером 40×60 см, пергаментная бумага, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

145 г молока

3 шт. (крупные, общий вес – 205 г)

80 г меда

5 г дрожжей

30 г растительного масла

500 г муки

10 г соли

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо

2 ст. л. воды

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. РАЗДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА. Застелите противень пергаментной бумагой. Разделите тесто на 3 равные части и оставьте на 20 минут. Возьмите каждый кусок и скрутите его в жгуты длиной около 30 см (точно так же, как когда-то делали змей из пластилина). Существует много вариантов плетения халы, но мы начнем с простой трехрядной косы. Расположите вертикально жгуты параллельно друг другу. Соедините сверху. Поднимите жгут справа и перебросьте через средний, теперь он должен стать в центре. Затем возьмите левый и перенесите через центральный. Продолжайте переплетать «пряди» до самого конца теста. После чего соедините внизу

и перенесите халу на подготовленный противень.

3. РАССТОЙКА. Смешайте яйцо с водой. С помощью кисточки смажьте тесто половиной яичной смеси, после чего накройте полиэтиленовой пленкой. Дайте расстояться от 1 часа 30 минут до 2 часов, пока оно не станет пышным, легким и воздушным.

4. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расσταивается, разогрейте духовку до 175 °С.

5. ВЫПЕКАНИЕ. Смажьте остатками яичной смеси и отправьте в духовку. Выпекайте в течение 35–40 минут. Готовая хала должна быть золотисто-коричневого цвета и при постукивании пальцами издавать глухой звук.

6. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

КАК ЗАКРУЧИВАТЬ ТЕСТО ДЛЯ ХАЛЫ



Закручивайте тесто, укладывая левую и правую полосы теста по направлению к центру

Весенние «улитки»

Это еще один рецепт, по которому я люблю готовить вместе с детьми. Тесто настолько мягкое и податливое, что ребятам нравится с ним возиться. Украшение «улиток» семенами – приятный завершающий этап приготовления.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6–8 рулетиков

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 20–30 минут
на отдых, 1,5–2 часа на подъем,
1,5–2 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 25–35 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
кухонные весы, большая миска,
кухонное полотенце, металлический
скребок для теста, противень
размером 40×60 см, пергаментная
бумага, ножницы, кисточка

ДЛЯ ТЕСТА

145 г молока
3 шт. (крупные, общий вес – 205 г)
80 г меда
5 г дрожжей
30 г растительного масла
500 г муки
10 г соли

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

1 яйцо
2 ст. л. воды

ДЛЯ ТОПИНГА (ПО ЖЕЛАНИЮ)

семена льна, подсолнечника или мака

ПРОДОЛЖЕНИЕ →







Закручивание теста в «улитку»

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба из сдобного теста» (стр. 100) до шага 6, используя указанное количество ингредиентов.

2. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Застелите противень пергаментной бумагой. Разделите тесто на 6 или 8 равных частей. Возьмите каждую и скрутите в жгуты длиной около 20 см (точно так же, как когда-то лепили змей из пластилина). Сверните каждую полоску, оставляя конец свободным. Ножницами разрежьте конец на два маленьких «усика». Поместите «улиток» на подготовленный противень.

3. РАССТОЙКА. Смешайте яйцо с водой. С помощью кисточки смажьте каждую

«улитку» половиной яичной смеси. Дайте расстояться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока они не станут легкими и воздушными. После смажьте остатками яичной смеси, посыпьте семенами (по желанию) и отправьте выпекаться.

4. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, разогрейте духовку до 175 °С.

5. ВЫПЕКАНИЕ. Выпекайте 25–35 минут, пока «улитки» не станут блестящими и золотисто-коричневыми. Следите за готовностью: маленькие будут выпекаться быстрее, чем большие.

6. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте «улиткам» остыть на решетке в течение 30 минут перед тем, как подать их к столу.

Глава шестая

Хлеб на опаре и закваске

Если вы достаточно освоились в предыдущих главах этой книги, самое время перейти к новой технологии приготовления хлеба. Теперь вам предстоит использовать все техники из предыдущих глав: замешивание, складывание и формовку. А также научиться подключать интуицию при оценке уровня брожения теста и его окончательной расстойки. Когда почувствуете себя уверенно, можно перейти к добавлению заквасок. Это поможет достичь более глубокого и насыщенного вкуса хлеба, освоить длительный процесс брожения и ферментации. Как только вы овладеете этими знаниями, перейдете к финальному этапу – самостоятельному приготовлению натуральных хлебных заквасок.

Хлеб на опаре (жидкая опара или бига)

Независимо от того, работаете ли вы с жидкой опарой, бигой или даже закваской, – все подчинено единому ритму. Использование предварительной опары значительно улучшает вкус и сохранность хлеба. Но вам нужно спланировать процесс заранее и приготовить опару за день до непосредственного выпекания. Этот рецепт послужит хорошей отправной точкой для выпечки буля, похожего на тот, с которым вы познакомились в 4-й главе, но с дополнительным этапом приготовления жидкой опары. Это несложно, и конечный результат обязательно порадует. Давайте приступим!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12–16 часов
на брожение жидкой опары,
1 час на отдых, 3 часа на подъем,
1–1,5 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой,
термометр, кухонные весы, большая
миска, 2 кухонных полотенца,
металлический скребок для теста,
2 круглые корзины, жаровня

ДЛЯ ЖИДКОЙ ОПАРЫ

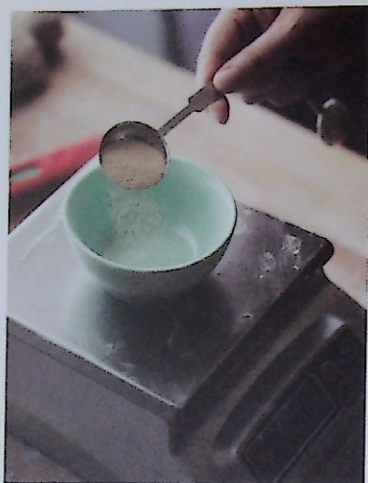
200 г муки
200 г воды
1/4 ч. л. инстантных дрожжей

ДЛЯ ТЕСТА

3 г инстантных дрожжей
400 г жидкой опары
720 г воды
1 кг муки
20 г соли

ПРОДОЛЖЕНИЕ →





Взвешивание дрожжей и измерение температуры воды

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖИДКОЙ ОПАРЫ.

Смешайте муку, воду и дрожжи в большом контейнере не менее чем за 12–16 часов до того, как приготовить тесто. В контейнере должно быть достаточно места, чтобы опара вдвое увеличилась. Прикройте неплотно крышкой (поверьте мне, звук «отпрыгивающей» посреди ночи крышки может вас напугать!).

2. ПРОВЕРКА. Через 12 часов проверьте, наполнилась ли жидкая опара воздухом и увеличилась ли она в два раза.

3. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра узнайте температуру на вашей кухне. Отличный способ это сделать –

измерить температуру муки, если та хранится в кухне. Взгляните на таблицу на странице 39, чтобы узнать, какая температура воды понадобится для теста. Я считаю, что наиболее простой способ добиться нужных показателей – наполнить одну емкость горячей водой, а другую – холодной. Затем я наливаю холодную воду в горячую, пока не достигну желаемой отметки. Идеальная температура теста в данном рецепте – 24 °C.

4. ВЗВЕШИВАНИЕ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов



Смешивание теста с опарой

(таких как дрожжи и соль), чтобы добиться достоверных результатов.

5. СОЕДИНЕНИЕ. Высыпьте дрожжи в большую миску с водой, добавьте опару и размешайте кончиками пальцев. Оставьте настояться в течение пары минут. Вы увидите, как дрожжи вспениваются, давая понять, что они «чувствуют» себя живыми и готовы выполнять свою работу. Затем добавьте в миску муку и посыпьте солью, это предотвратит прямой контакт соли с дрожжами, что может препятствовать подъему теста.

6. СМЕШИВАНИЕ. Я предпочитаю смешивать руками или использовать пластиковый скребок. Ингредиенты

должны легко соединиться между собой и образовать влажное тесто.

7. ОТДЫХ. Дайте тесту отдохнуть в течение 30 минут, чтобы мука успела впитать в себя воду, это облегчит замешивание.

8. ЗАМЕШИВАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите тесто. Надавите на шарик ладонями, а затем притяните к себе. Поверните тесто на четверть, отодвиньте как можно дальше и снова притяните. Продолжайте месить, пока не почувствуете, что тесто стало более гладким и эластичным (от 5 до 10 минут).

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

9. ПОДЪЕМ И СКЛАДЫВАНИЕ. Дайте тесту подняться в течение 3 часов. Спустя 1 час 30 минут сложите его несколько раз, используя технику из главы 3. Это улучшит прочность и структуру готового теста.

10. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха.

11. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Аккуратно переверните на посыпанную мукой рабочую поверхность. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до середины, «запечатывая» тесто. Затем протяните с низа до центра, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните тесто на 90°, чтобы шов стал вертикальным, и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

12. ОТДЫХ ТЕСТА. Оставьте тесто на рабочей поверхности, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

13. ФОРМОВКА. Возьмите край теста с противоположной от вас стороны

и подтяните на треть к центру, запечатав шов. Сложите конвертом, переверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз и прижмите ее к рабочей поверхности, круговыми движениями рук придавая округлую форму.

14. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вверх. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это последний подъем теста перед выпеканием.

15. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, включите духовку с пустой жаровней внутри и дайте прогреться до 245 °C.

16. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли растялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени на расстойку. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет дольше подниматься! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

17. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно присыпьте мукой рабочую поверхность и выложите

на нее 1 порцию теста из корзины шовной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте глубокий надрез пекарским ножом вдоль поверхности буханки. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте в течение 25 минут.

18. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку.

Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

19. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

—❧ Общие проблемы и часто задаваемые вопросы ❧—

В: Почему мое тесто вялое и недостаточно упругое для формовки?

О: Проблема может быть в слабом развитии глютена и недостаточном замесе. Замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет плотным и эластичным.

В: Почему мякиш хлеба получился слишком тугим или тяжелым?

О: Если на остальных этапах не было допущено ошибок, проблема может быть в опаре или закваске. Прежде чем добавить ее в тесто, убедитесь, что она наполнилась пузырьками воздуха и хорошо поднялась. Использование недостаточно пористой и не увеличившейся в объеме опары отрицательно скажется на мякише готовой буханки.

В: Как добиться идеального подъема буханки в духовке?

О: Это зависит от степени выдержки и жизнеспособности используемой вами закваски. Правильно приготовленная, она будет расти изо дня в день до тех пор, пока значительно не увеличится в объеме. Если закваска растет медленно и не наполняется пузырьками воздуха, ее еще рано использовать для приготовления хлеба.

В: Как испечь пористый хлеб?

О: Если ваша опара или закваска приготовлены правильно, но поры в мякише кажутся недостаточно крупными, возможно, придется повысить температуру воды на 2–4 °C, а также увеличить время брожения и окончательной расстойки теста. Если вы не допустили ошибок в процессе, этот прием поможет испечь пористый хлеб.

Французские багеты на жидкой опаре

Выпечка красивого багета идеальной формы может стать непосильной задачей и занять у вас несколько лет практики, хотя на первый взгляд рецепт обманчиво прост. Магия приготовления длинного, легкого золотистого багета с хрустящей корочкой и пористой мякотью практически неуловима! Но не останавливайтесь, даже если ваши первые багеты будут напоминать коряги (как это было у меня). Не спешите разочаровываться – багет самой неудачной формы станет прекрасной основой для брускетты*. Никогда не сдавайтесь! Такое тесто также станет фантастической основой для пиццы.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4–6 багетов

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12–16 часов
на брожение жидкой опары,
1 час на отдых, 2 часа на подъем,
45 минут на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 20–25 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой,
термометр, кухонные весы, большая
миска, кухонное полотенце или
куш, противень размером 40×60 см,
«весло» или деревянная разделочная
доска, жаровня

ДЛЯ ЖИДКОЙ ОПАРЫ

200 г муки

200 г воды

1 г дрожжей

ДЛЯ ТЕСТА

3 г инстантных дрожжей

680 г воды

1 кг муки

20 г соли

* Традиционная итальянская закуска, представляющая собой ломтик подсушенного и поджаренного до золотистой корочки хлеба. *Прим. перев.*

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба на опаре» (стр. 130) до шага 8, используя указанное количество ингредиентов.

2. ПОДЪЕМ. Дайте тесту подняться в течение 2 часов, не забыв сложить его через 1 час.

3. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 4–6 равных частей и оставьте на 30 минут.

4. ФОРМОВКА. Возьмите 1 часть и сложите конвертом, придавливая тесто к рабочей поверхности. У вас должен получиться прямоугольник. Затем возьмите дальнюю часть теста и сложите до центра, запечатывая шов. Повторите то же самое с противоположной стороной и запечатайте шов посередине. Повторите те же действия еще раз. У вас должна получиться удлиненная буханка. Слегка посыпьте мукой руки и рабочую поверхность. Положите руку в центре теста и, слегка надавливая, начните катать взад и вперед. Затем обеими руками пройдите по концам багета, сужая их. Не беспокойтесь, если сначала у вас не будет получаться ровно, этот хлеб требует много практики! Повторите то же самое с другими кусочками теста.

5. РАССТОЙКА. Переложите багеты на кухонное полотенце, слегка смяв

ткань между ними, чтобы отделить друг от друга. Дайте расстояться в течение 45 минут, пока тесто не станет воздушным и легким, словно зефир.

6. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, разогрейте духовку до 245 °С. Поместите одну решетку наверх, а другую – в середину духовки. На верхнюю поставьте перевернутый противень, а на нижнюю – жаровню.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Переложите 3–4 багета на «весло» или деревянную разделочную доску. С помощью пекарского ножа сделайте по 3 диагональных надреза на каждом багете (новый надрез должен начинаться там, где заканчивается предыдущий). Переложите багеты на предварительно прогретый противень. Налейте в жаровню горячую воду примерно на 3 см, чтобы создать в духовке пар. Выпекайте в течение 10 минут, затем осторожно извлеките жаровню и продолжайте выпекать еще 10–15 минут. Готовые багеты должны быть золотисто-коричневого цвета и при постукивании пальцами издавать глухой звук. Повторите то же самое, чтобы испечь новую партию.

8. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте багетам остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.



Формовка, разделение и отправка в духовку багетов на жидкой опаре

Буль на биге

Этот рецепт станет еще одной хорошей отправной точкой для работы с тестом на закваске. Необходимо помнить, что начинать готовить бигу следует как минимум за 12 часов до того, как вы будете печь хлеб. Для этого не потребуется слишком много усилий или времени. Все, что нужно, – несколько минут, чтобы перемешать ингредиенты, после чего сможете заняться своими делами. Насыщенный вкус хлеба, приготовленного на биге, оправдает долгое ожидание.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12–16 часов
на брожение биги, 1 час
на отдых, 3 часа на подъем,
1–1,5 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой,
термометр, кухонные весы, кухонное
полотенце, большая миска, 2 круглые
корзины, жаровня

ДЛЯ БИГИ

200 г муки
150 г воды
¼ ч. л. инстантных дрожжей

ДЛЯ ТЕСТА

3 г инстантных дрожжей
720 г воды
1 кг муки
20 г соли

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба на опаре» (стр. 130) до шага 8, используя указанное количество ингредиентов.

2. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Дайте тесту подняться в течение 3 часов. Спустя 1 час 30 минут сложите его пополам.

3. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте его в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто заполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут).

4. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Аккуратно переверните на посыпанную мукой рабочую поверхность. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до центра, запечатывая тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните на 90°, чтобы шов стал вертикально, и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто

станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

5. ОТДЫХ ТЕСТА. Поместите 2 округленных кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

6. ФОРМОВКА. Сформируйте каждый кусок в були. Сложите тесто конвертом, поверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз и прижмите к рабочей поверхности, круговыми движениями рук придавая тесту округлую форму.

7. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вверх. Дайте подняться от 1 часа до 1 часа 30 минут, пока оно не станет воздушным, словно зефир. При нажатии пальцем тесто должно оставить вмятину, а не вернуться в исходное положение. Это последний подъем теста перед выпечкой.

8. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто растаивается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °C. Это может показаться преждевременным, но для достижения наилучших результатов нужна тщательно прогретая духовка.

9. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстойлось тесто, аккуратно нажmite на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше

времени на расстойку. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься дольше. «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда вы печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

10. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите 1 порцию теста из корзины шовной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте 2 глубоких надреза в верхней части теста пекарским ножом, чтобы получился большой крестообразный разрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите

тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

11. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

12. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.



Чиабатта на биге

Чиабатта в переводе с итальянского означает «тапочка». Этому хлебу свойственен воздушный мякиш с крупными порами и хрустящей корочкой. Он идеально подойдет для приготовления больших сэндвичей. По технологии такая буханка несколько похожа на фокаччу и фисели из главы 3. Влажное тесто требует осторожного обращения, чтобы мякиш не слипался и оставался воздушным. На основе теста для чиабатты также получится великолепная фокачча или фугасс.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4 чиабатты

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 20 минут
(5 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12–16 часов
на брожение биги, 30 минут на отдых, 2 часа на подъем, 1 час на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой, термометр, кухонные весы, большая миска, кухонное полотенце, металлический скребок для теста, «весло» или деревянная разделочная доска, противень, жаровня

ДЛЯ БИГИ

200 г муки
160 г воды
1/4 ч. л. инстантных дрожжей

ДЛЯ ТЕСТА

1 кг муки
800 г воды
20 г соли
4 г инстантных дрожжей

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Следуйте «Основному рецепту хлеба на опаре» (стр. 130) до шага 7, используя указанное количество ингредиентов.

2. СКЛАДЫВАНИЕ. Растяните и сложите тесто – это придаст ему прочности и поможет сохранить форму в духовке. Мысленно нарисуйте четыре угла. Потяните каждый вверх и сложите края в середину, выворачивая тесто обратной стороной. Представьте на верхней части миски часы: возьмите один из углов, который стоит на 12, и протяните его вниз до 6. Следующий – с 3 часов до 9, затем – с 6 до 12, и с 9 часов до 3. Прodelайте это два или три раза до тех пор, пока тесто не станет плотным упругим шариком и не утратит рыхлость.

3. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Накройте миску с тестом полиэтиленовой пленкой или кухонным полотенцем, посыпанным мукой, и дайте подняться в течение 1 часа. Спустя 1 час несколько раз сложите тесто, верните его в миску, накройте кухонным полотенцем и оставьте еще на час.

4. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите тесто из миски. Руками сформируйте большой прямоугольник. С помощью

скребка для теста разрежьте его на 4 длинных прямоугольника размером около 25×10 см.

5. РАССТОЙКА. Переложите тесто на большое покрытое мукой кухонное полотенце и дайте ему расстаться в течение 1 часа.

6. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, разогрейте духовку до 245 °С. Установите одну решетку наверх, а другую – в середину духовки. Поставьте на верхнюю решетку противень, а на нижнюю – жаровню.

7. ВЫПЕКАНИЕ. Аккуратно поместите 1 чиабатту на «весло» или деревянную разделочную доску и переложите на предварительно нагретый противень. Налейте в жаровню горячую воду примерно на 3 см, чтобы создать в духовке пар. Выпекайте чиабатту в течение 15 минут, затем осторожно удалите жаровню с водой и продолжайте печь еще 5 минут. Готовая чиабатта должна быть золотисто-коричневого цвета и при постукивании пальцами издавать глухой звук. Повторите то же самое с оставшимся тестом.

8. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой чиабатте остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать. Смахните излишки муки.

Закваска для теста

Несмотря на множество бытующих мифов и заблуждений, приготовление собственной закваски на деле гораздо проще, чем может показаться на первый взгляд. Есть несколько тонкостей, которые необходимо учитывать, однако она требует не больше ухода, чем домашнее животное: ее просто нужно кормить каждый день. Вот несколько вещей, которые помогут приготовить закваску:

МУКА: не используйте отбеленную или муку низкого качества, ведь это основная пища для дрожжей. Цельнозерновая мука обеспечит наибольшее количество питательных веществ для закваски.

ВОДА: используйте фильтрованную воду при работе с закваской, так как хлорированная может сдерживать ее рост.

ТЕМПЕРАТУРА: старайтесь не подвергать закваску воздействию экстремальных температур: не держите близко к плите (слишком жарко) или около открытого окна (чрезмерно холодно). Идеальное место для хранения — рабочий стол на кухне, где вы всегда будете ее видеть и не забудете подкормить.

ПОСТОЯНСТВО: регулярное кормление закваски является наиболее важным шагом к успеху. В качестве напоминания установите себе повторяющийся будильник на телефоне. Я всегда подкармливаю закваску, прежде чем лечь спать, и это стало частью моего распорядка по вечерам.

АКТИВНОЕ ВРЕМЯ: несколько минут
в день

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 7 дней

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

кухонные весы, большой
пластиковый или стеклянный
контейнер с крышкой

50 г муки
50 г цельнозерновой пшеничной муки
100 г воды

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

1. СМЕШИВАНИЕ. В подготовленной емкости соедините воду и муку. Прикройте крышкой, но не плотно, для свободной циркуляции воздуха. Должно пройти 2–3 дня, прежде чем вы увидите процесс брожения.

2. КОРМЛЕНИЕ. Когда увидите, что на поверхности закваски начинают появляться пузырьки, это значит, что пришло время кормления. Удалите половину старой закваски и выбросьте ее. После этого добавьте в емкость воду и муку согласно рецепту. Повторяйте кормление закваски каждый день.

3. ВЫПЕКАНИЕ. На пятый день в вашей закваске должно образоваться большое

количество пузырьков, которое постоянно увеличивается. Сильная, зрелая закваска будет иметь сладковатый запах с фруктовыми нотками. Как только это произойдет, она готова к использованию. Если же почувствуете кислый запах, в котором ощущается спирт, выбросьте закваску и начните все заново.

4. ПРОДОЛЖЕНИЕ КОРМЛЕНИЯ.

Используя собственную закваску при выпечке хлеба, не забывайте оставлять небольшую порцию и продолжайте подкармливать ее в тех же пропорциях, что и раньше. Если регулярно кормить закваску и хранить в оптимальных условиях, она может сохранять жизнеспособность годами.



— ❧ Общие проблемы и часто задаваемые вопросы ❧ —

В: В закваске образовалось несколько пузырьков воздуха, но больше ничего не происходит. Значит ли это, что она приготовлена неправильно?

О: Это довольно типичное явление. Дайте закваске больше времени на брожение и продолжайте ее подкармливать.

В: Кажется, моя закваска растет слишком медленно. Почему?

О: Возможно, проблема в недостаточно теплом помещении. Чтобы увеличить жизнеспособность и рост закваски, храните ее при температуре от 23 °C до 26 °C.

В: Закваска пахнет кислым, или у нее появился ярко выраженный запах спирта. В чем может быть проблема?

О: Это признак того, что кормить закваску следует чаще (она поглотила всю свою «пищу» и начала вырабатывать спирт). Возможно, закваска стоит в слишком теплом помещении. Попробуйте уменьшить температуру воды для кормления закваски и подыскать более прохладное место для хранения.

Хлеб на закваске для начинающих

Это адаптация первой формулы собственной закваски, с которой я начала работу. Самые важные уроки, что мне пригодились, вы уже успешно освоили, изучив эту книгу. Последний кусочек головоломки – здоровье закваски. Оно, безусловно, является наиболее важным ключом к выпечке наилучших буханок. Единственный способ получить крепкую и здоровую закваску – последовательное кормление и забота. Другим важным шагом является определение готовности к употреблению закваски: она должна быть наполненной пузырьками и вдвое увеличиться в размерах. Как и все остальное, овладение этим искусством требует практики. Такое тесто отличается низким содержанием влаги, благодаря чему с ним легко работать, а закваска значительно сокращает длительность приготовления хлеба.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12 часов
на приготовление закваски,
1 час на отдых, 3 часа на подъем,
1–2 часа на расстойку теста
и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой,
термометр, кухонные весы, большая
миска, 2 круглые корзины, 2 кухонных
полотенца, жаровня

ДЛЯ ЗАКВАСКИ

50 г зрелой хлебной закваски,
приготовленной по «Основному
рецепту» (с. 149)

150 г муки

150 г воды

ДЛЯ ТЕСТА

1 кг муки

680 г воды

20 г соли

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ. Соедините собственную зрелую закваску, муку и воду в большом контейнере с крышкой не менее чем за 12 часов до того, как начать замес теста. В емкости должно быть достаточно места, чтобы закваска вдвое увеличилась в объеме. Прикройте контейнер крышкой.

2. ПРОВЕРКА. Спустя 12 часов проверьте, наполнилась ли закваска воздухом и увеличилась ли она вдвое. Чтобы убедиться в готовности, воспользуйтесь следующим методом – поместите маленький кусочек теста в стакан с водой. Если он не держится на воде, а тонет, закваске нужно больше времени для брожения.

3. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра узнайте температуру на вашей кухне. Отличный способ это сделать – измерить муку, если та хранится в кухне. Взгляните на таблицу на странице 39, чтобы узнать, какая температура воды понадобится для теста. Я считаю, что наиболее простой способ добиться нужных показателей – наполнить одну емкость горячей водой, а другую – холодной. Затем я наливаю холодную воду в горячую, пока не достигну желаемой отметки. Идеальная температура теста в данном рецепте – 24 °C.

4. ВЗВЕШИВАНИЕ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов, чтобы добиться достоверных результатов.

5. СОЕДИНЕНИЕ. Для приготовления теста смешайте закваску, воду, муку и соль. Я предпочитаю делать это руками или использовать пластиковый скребок. Ингредиенты должны легко соединиться между собой и образовать влажное, но плотное тесто.

6. ОТДЫХ. Дайте тесту отдохнуть в течение 30 минут, чтобы мука успела впитать в себя воду, это облегчит замешивание.

7. ЗАМЕШИВАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите тесто. Надавите на шарик ладонями, а затем притяните к себе. Поверните на четверть, отодвиньте как можно дальше и снова притяните. Продолжайте месить, пока не почувствуете, что тесто стало более гладким и эластичным (от 5 до 10 минут).

8. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Поместите посыпанное мукой кухонное полотенце (или полиэтиленовую пленку) поверх миски с тестом и дайте подняться в течение 3 часов. Спустя 1 час 30 минут сложите несколько раз.

9. ПРОВЕРКА. Через 3 часа тесто должно увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем,

а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

10. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Аккуратно переверните на посыпанную мукой рабочую поверхность. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до центра, запечатавая тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните на 90°, чтобы шов стал вертикально, и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

11. ОТДЫХ ТЕСТА. Положите 2 кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть перед формовкой.

12. ФОРМОВКА. Сформируйте каждый кусок в були. Сложите тесто конвертом, поверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз и прижмите к рабочей поверхности, круговыми движениями рук придавая тесту округлую форму.

13. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вверх. Дайте расстояться в течение 1–2 часов. Это последний подъем теста перед выпечкой.

14. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстаивается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °С. Это может показаться преждевременным, однако для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка.

15. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажмите на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени на расстойку. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься дольше. «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

16. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины швной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте 2 глубоких надреза в верхней части теста пекарским ножом, чтобы получился большой

крестообразный надрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

17. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки в течение еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой

цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

18. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.

—❧ Общие проблемы и часто задаваемые вопросы ❧—

В: Моя буханка поднималась слишком медленно или практически не поднялась.

О: Если вы внимательно изучили эту книгу и добились определенных успехов, на данном этапе должно сформироваться представление о ключевых моментах в приготовлении хлеба. Сейчас все сводится к тонкой регуляции брожения закваски и выработке интуитивного понимания работы с ней. Ключ к тому, чтобы сделать закваску живой, устойчивой и способной на качественное брожение, — выработка графика кормления и установление правильного температурного режима. Если справитесь на данном этапе, это станет залогом ваших дальнейших успехов.

В: Почему мякиш хлеба тяжелый и слишком плотный?

О: Причина в здоровье вашей закваски. Помните, что именно она берет на себя всю сложную работу. Самый

верный способ улучшить вкус буханки — контроль над здоровьем закваски. Следите за уровнем ферментации и старайтесь использовать ее только тогда, когда она достигнет своего пика (станет пористой и вдвое увеличится в размере). Добавление некачественной и прокисшей закваски отрицательно скажется на результате. Для того чтобы освоиться, вам потребуется время, так что не останавливайтесь!

В: Как добиться образования продольной трещины на поверхности буханки?

О: Помочь в этом могут две вещи: тщательная формовка, которая придаст тесту необходимую плотность, и глубокий надрез буханки, сделанный под острым углом. В процессе приготовления батарда старайтесь держать лезвие пекарского ножа под углом не более 10° по отношению к поверхности буханки и делайте глубокий надрез по всей ее длине. Это потребует немало практики, но со временем вы научитесь делать правильный надрез.

Хлеб на закваске для продвинутых (со складыванием теста)

Это более влажное тесто с меньшим количеством закваски и длительным брожением. По технологии приготовления оно похоже на тесто без замешивания или чиабатту. Такой вариант гарантирует еще более выраженный вкус и воздушный мякиш с объемными порами. Поработать придется чуть дольше, поскольку для роста теста нужно складывание.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(10 минут на приготовление, 5 минут на замес и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12 часов
на приготовление закваски, 5 часов на подъем, 30 минут на отдых, 1–2 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой, термометр, кухонные весы, большая миска, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня

ДЛЯ ЗАКВАСКИ

50 г зрелой хлебной закваски,
приготовленной по «Основному рецепту» (с. 149)

50 г муки

50 г цельнозерновой пшеничной муки

100 г воды

ДЛЯ ТЕСТА

850 г муки

150 г цельнозерновой пшеничной муки

720 г воды

20 г соли

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ. Соедините собственную зрелую закваску, муку и воду в большом контейнере не менее чем за 12–16 часов до того, как начать замес теста. В емкости должно быть достаточно места, чтобы закваска вдвое увеличилась в размерах. Прикройте контейнер крышкой.

2. ПРОВЕРКА. Спустя 12 часов проверьте, наполнилась ли закваска воздухом

и увеличилась ли она вдвое. Чтобы убедиться в готовности, воспользуйтесь следующим методом – поместите маленький кусочек теста в стакан с водой. Если он не держится на воде, а тонет, закваске нужно больше времени для брожения.

3. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра узнайте температуру на вашей кухне. Отличный способ это сделать – измерить муку, если та хранится в кухне. Взгляните на таблицу на странице 39, чтобы узнать, какая температура воды понадобится для теста. Наиболее простой способ добиться нужных показателей – наполнить одну емкость горячей водой, а другую – холодной. Затем я наливаю холодную воду в горячую, пока не достигну желаемой отметки. Идеальная температура теста в данном рецепте – 24 °C.

4. ВЗВЕШИВАНИЕ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов, чтобы добиться достоверных результатов.

5. СОЕДИНЕНИЕ. Для приготовления теста смешайте закваску, воду, муку и соль. Ингредиенты должны легко соединиться между собой и образовать влажное, но плотное тесто.

6. СКЛАДЫВАНИЕ. Растяните и сложите тесто – это придаст ему прочности и поможет сохранить форму в духовке. Мысленно нарисуйте четыре угла. Потяните каждый вверх и сложите края в середину, выворачивая тесто обратной стороной. Представьте на верхней части миски часы: возьмите один из углов, который стоит на 12, и протяните его вниз до 6. Следующий – с 3 часов до 9,

затем – с 6 до 12, и с 9 часов до 3. Проделайте это два или три раза до тех пор, пока тесто не станет плотным упругим шариком и не утратит рыхлость. Переложите тесто в большую миску.

7. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Накройте миску с тестом кухонным полотенцем (или полиэтиленовой пленкой) и оставьте на 5 часов. В течение двух первых часов каждые 20 минут складывайте тесто и возвращайте в миску. Это поможет продолжать подъем.

8. ПРОВЕРКА. Через 5 часов тесто должно увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте его в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 30 минут или около того).

9. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Аккуратно переверните на посыпанную мукой рабочую поверхность. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до центра, запечатывая тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните на 90°, чтобы шов стал вертикально,

и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым, продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

10. ОТДЫХ. Положите 2 кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

11. ФОРМОВКА. Сформируйте каждый кусок в були. Сложите тесто конвертом, поверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз и прижмите к рабочей поверхности, круговыми движениями рук придавая тесту округлую форму.

12. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем. Дайте расстояться в течение 1–2 часов. Это последний подъем теста перед выпечкой.

13. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстояивается, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °С. Это может показаться преждевременным, однако для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка.

14. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажимайте на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени на расстойку. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная расстойка –

обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет подниматься дольше. «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда вы печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

15. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите 1 порцию теста из корзины швомной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте 2 глубоких надреза в верхней части теста пекарским ножом, чтобы получился большой крестообразный надрез. Это позволит буханке подниматься во всех направлениях во время выпекания. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой, поставьте в духовку и выпекайте 25 минут.

16. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

17. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.



Хлеб на «алхимической» закваске

Это адаптация рецепта, который я использую в своей пекарне. Перед тем как замесить тесто, нам потребуется две отдельные закваски. Такая буханка медленно ферментируется, она довольно влажная и содержит в себе большое количество цельного зерна. Это нечто среднее между питательной, зернистой хрустящей буханкой и воздушным хлебом, что всегда привлекает новых клиентов. Отработайте более легкие варианты закваски, прежде чем приступить к этому. Вам придется посвятить рецепту полный рабочий день, но результат однозначно порадует!

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2 буханки

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ: 25 минут
(5 минут на замес, 10 минут на складывание и 10 минут, чтобы разделить и сформировать тесто)

НЕАКТИВНОЕ ВРЕМЯ: 12 часов
на приготовление закваски, 5 часов на подъем, 30 минут на отдых, 1–2 часа на расстойку теста и предварительный разогрев духовки

ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ: 40–45 минут

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:
большой контейнер с крышкой, термометр, кухонные весы, большая миска, 2 круглые корзины, 2 кухонных полотенца, жаровня

ДЛЯ ПЕРВОЙ ЗАКВАСКИ

50 г зрелой хлебной закваски,
приготовленной по «Основному рецепту» (с. 149)
75 г цельнозерновой пшеничной муки
25 г ржаной муки
100 г воды

ДЛЯ ВТОРОЙ ЗАКВАСКИ

100 г зрелой хлебной закваски,
приготовленной по «Основному рецепту» (с. 149)
75 г цельнозерновой пшеничной муки
25 г ржаной муки
100 г воды

ДЛЯ ТЕСТА

500 г муки
200 г хлебопекарной муки
300 г цельнозерновой пшеничной муки
780 г воды
22 г соли

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔



1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕРВОЙ ЗАКВАСКИ. Накануне вечером (не менее чем за 12 часов до того, как планируете приготовить тесто) подкормите закваску, чтобы подготовить ее к выпечке. Для этого смешайте зрелую закваску, цельнозерновую и ржаную муку и воду в большом контейнере. Прикройте крышкой.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВТОРОЙ ЗАКВАСКИ. Утром (по крайней мере за 4 часа до того, как планируете приготовить тесто) смешайте зрелую закваску, цельнозерновую и ржаную муку и воду в большом контейнере. В нем должно быть достаточно места, чтобы закваска вдвое увеличилась в размере. Прикройте крышкой.

3. ПРОВЕРКА. Посмотрите на закваску и убедитесь, что она увеличилась в объеме и наполнилась пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, наполните стакан водой, отщипните маленький шарик теста и бросьте в стакан. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек теста утонул, закваске нужно больше времени для брожения.

4. ПОДГОТОВКА. С помощью термометра узнайте температуру на вашей кухне. Отличный способ это сделать – измерить муку, если та хранится в кухне. Взгляните на таблицу на странице 39, чтобы узнать, какая температура воды понадобится для теста. Я считаю, что наиболее простой способ добиться нужных показателей – наполнить одну емкость горячей водой, а другую –

холодной. Затем я наливаю холодную воду в горячую, пока не достигну желаемой отметки. Идеальная температура теста в данном рецепте – 23 °С.

5. ВЗВЕШИВАНИЕ. По отдельности взвесьте все ингредиенты. Это помогает сохранять точность расчетов. Используйте более мелкие емкости для небольшого количества ингредиентов, чтобы добиться достоверных результатов.

6. СМЕШИВАНИЕ. Для приготовления теста соедините первую и вторую закваски, три вида муки, воду и соль. Я предпочитаю делать это руками или использовать пластиковый скребок. Ингредиенты должны легко соединиться между собой и образовать влажное, но плотное тесто.

7. СКЛАДЫВАНИЕ. Растяните и сложите тесто – это придаст ему прочности и поможет сохранить форму в духовке. Мысленно нарисуйте четыре угла. Потяните каждый вверх и сложите края в середину, выворачивая тесто обратной стороной. Представьте на верхней части миски часы: возьмите один из углов, который стоит на 12, и протяните его вниз до 6. Следующий – с 3 часов до 9, затем – с 6 до 12, и с 9 часов до 3. Прodelайте это два или три раза до тех пор, пока тесто не станет плотным упругим шариком и не утратит рыхлость. Переложите в большую миску.

8. ПОДЪЕМ ТЕСТА. Накройте миску с тестом кухонным полотенцем (или

полиэтиленовой пленкой) и оставьте на 5 часов. В течение 2 первых часов каждые 20 минут складывайте тесто и возвращайте в миску. Это поможет ему продолжать подъем.

9. ПРОВЕРКА. Через 5 часов тесто должно увеличиться в объеме и наполниться пузырьками воздуха. Чтобы проверить готовность, отщипните маленький шарик и бросьте его в стакан с водой. Он должен всплыть, показывая, что тесто наполнилось воздухом. Если кусочек утонул, всему виной может быть излишне прохладная температура в вашем доме. Не беспокойтесь: дайте еще немного времени на подъем, а затем снова проверьте готовность (спустя 1 час или около того).

10. РАЗДЕЛЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ФОРМОВКА. Разделите тесто на 2 равные части. Аккуратно переверните на посыпанную мукой рабочую поверхность. Низ, который был прижат ко дну миски, должен быть обращен к вам. Если тесто прилипло, отделите его рукой или воспользуйтесь пластиковым скребком. Осторожными движениями сформируйте конверт: протяните дальнюю сторону (12 часов) вниз до центра, запечатывая тесто. Затем протяните с низа до середины, чтобы образовался шов, и запечатайте его. Переверните на 90°, чтобы шов стал вертикально, и повторите все еще раз. У вас должен получиться квадрат с округленными углами. Когда тесто станет достаточно плотным, можете остановиться. Если оно кажется вялым,

продолжайте сворачивать, чтобы создать больше давления.

11. ОТДЫХ. Положите 2 кусочка теста на рабочую поверхность, присыпьте мукой и накройте кухонным полотенцем. Дайте отдохнуть 30 минут перед формовкой.

12. ФОРМОВКА. Сформируйте каждый кусок в були. Сложите тесто конвертом, поверните на четверть и снова сложите. Теперь переверните буханку швом вниз и прижмите к рабочей поверхности, круговыми движениями рук придавая тесту округлую форму.

13. РАССТОЙКА. Поместите тесто в корзину, выстеленную посыпанным мукой кухонным полотенцем, запечатанным швом вверх. Дайте расстояться в течение 1–2 часов. Это последний подъем теста перед выпечкой.

14. РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ. Пока тесто расстанвится, включите духовку, поставьте в нее пустую жаровню и дайте прогреться до 245 °С. Это может показаться преждевременным, однако для достижения наилучших результатов нам нужна тщательно прогретая духовка.

15. ПРОВЕРКА. Чтобы узнать, хорошо ли расстоялось тесто, аккуратно нажмите на него пальцем. Если оно кажется слишком твердым, нужно больше времени на расстойку. Когда тесто воздушное и легкое, как зефир, оно готово к выпечке. Длительная

ПРОДОЛЖЕНИЕ ➔

расстойка – обязательный этап в приготовлении хлеба. Не беспокойтесь, если ваше тесто будет дольше подниматься! «Чувствовать» его и варьировать временные промежутки каждый раз, когда печете хлеб, – это лучший способ добиться успеха, так что доверьтесь своим ощущениям.

16. ВЫПЕКАНИЕ. Тщательно посыпьте мукой рабочую поверхность и выложите на нее 1 порцию теста из корзины шовной стороной вниз. Осторожно вытащите из духовки горячую жаровню и поставьте на плиту, рядом положите крышку. Сделайте глубокий надрез пекарским ножом вдоль поверхности буханки. Переложите тесто в жаровню. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки. Накройте крышкой,

поставьте в духовку и выпекайте в течение 25 минут.

17. ПРОВЕРКА. Спустя 25 минут снимите крышку. Вы увидите светло-золотистую поднявшуюся буханку. Продолжайте выпекать без крышки еще 15–20 минут. Хлеб изменит свой цвет и приобретет хрустящую корочку. Готовая буханка будет золотисто-коричневой, и при постукивании пальцами вы должны услышать глухой звук. Если хлеб подрумянивается слишком быстро, уменьшите температуру духовки до 230 °С. Повторите, чтобы испечь вторую часть теста.

18. ОХЛАЖДЕНИЕ. Дайте готовой буханке остыть на решетке не менее 30 минут, чтобы мякиш уплотнился и его было легко нарезать.