



ИВАН ЗАБАВНИКОВ

ПРО ХЛЕБ И НЕ ТОЛЬКО

ТОНКОСТИ ЗАБАВНОЙ
ВЫПЕЧКИ

ИВАН ЗАБАВНИКОВ

ПРО ХЛЕБ И НЕ ТОЛЬКО

ТОНКОСТИ ЗАБАВНОЙ
ВЫПЕЧКИ

ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА 2020

ВСЕМ ДОБРЕЙШЕГО!

Хлеб! Продукт, который существует в каждой стране мира. И везде он свой, уникальный. В этой книге вы найдете рецепты, отработанные мною за пять лет пекарской практики. Хотя хочется написать: созданные на волне любви к хлебу и зависимости от глютена. В большинстве рецептов присутствуют закваски, но в то же время немало рецептов на дрожжах. Здесь есть рецепт даже безглютенового хлеба!

Вы держите в руках книгу, появившуюся на свет для того, чтобы людям, которые только встали на путь пекаря, идти по нему было легко и увлекательно. А те, кто выпекает хлеб уже не первый год, также найдут полезную для себя информацию. По представленным в книге рецептам любой желающий сможет печь хлеб и другие изделия как дома, так и в ресторане, в кафе, в пекарне, на хлебозаводе. Было бы желание!..

С осени 2014 года я практически ежедневно пеку хлеб. Сначала пек дома в духовке, через год — в ресторане Глобус (СПб) в пароконвектомате. Еще через восемь месяцев — в подмосковной пекарне BioBrot в дровяной печи. А еще через полтора года — в петербургских пекарнях по-итальянски PANE. С сентября 2019 года пеку в разных городах России и мира. Также все это время я периодически провожу мастер-классы по хлебу и выпечке — #забавныйМК — в пределах страны и зарубежья. Логично, что за этот период не могла не появиться подборка проверенных рецептов и технологий. Именно ими я и делюсь на страницах книги. Для меня в хлебе на первом месте стоят его аромат, вкус, а потом все остальное. Поэтому в большинстве рецептов применяется процесс длительного брожения. Ведь именно ферментация дает возможность пекарю экспериментировать и с помощью одинаковых ингредиентов создавать разнообразные вкусы и ароматы, управляя только температурой и временем. Технологии имеют огромное значение.

Ко мне не так давно пришло понимание того, что все вокруг — живое! И в первую очередь вся планета! А если говорить про пекарское

дело, то следует взять в руки микроскоп и приглядеться получше: там целый мир, с которым мы взаимодействуем. Давно пора прекратить разговоры о том, что дрожжи — это зло! Наверное, интереснее, когда есть враг. Но зачем? Привычки? Деструктивные традиции? Сложно сказать наверняка. Дрожжи — добро! Это научно доказанный факт. Я за дрожжи! И пусть останутся не согласные со мной — это их право. Я считаю, что лучше задействовать самое драгоценное, что есть у нас — наше время и энергию, — на что-то созидательно-позитивное. На то, что поможет этому миру стать чуть-чуть ароматнее и вкуснее.

Знайте и помните, что закваска в целом и дрожжи в частности — это живые организмы. Мы их просто не видим. Они очень маленькие, и их больше, чем нас. И, как любой живой организм, они реагируют на наше отношение к ним. Поэтому хольте и лелейте вашу закваску и хлеб, и они ответят вам взаимностью.

Я хочу выразить этому миру грибков и молочнокислых бактерий большую благодарность за такое плодотворное сотрудничество! Мы с вами большие молодцы!

И тебе, дорогой читатель, большое спасибо, что выбрал путь человека, несущего аромат хлеба в разные уголки нашей планеты Земля.

Хлебопечение — это замечательный род деятельности, которым занимается огромное количество людей во всем мире многие века. Хлеб — это нечто удивительное и настолько великое, что я мечтаю продолжать познавать это дело всю свою жизнь. Таким образом, каждый день может открывать вам что-то новое. Приглашаю вас пройти этот путь вместе на #забавныйМК, в моей онлайн-школе и на страницах этой книги.

Краткая хлебная биография

ИВАНА ЗАБАВНИКОВА

Первые воспоминания об осознанном знакомстве с хлебом идут из раннего детства. Родом я из села Тулиновка, которое находится в 30 км от города Тамбов. Пекарни в селе не было. Хлеб привозили с хлебозавода в деревянных лотках, но еще горячим. Дойти до дома и не отщипнуть от него корочку было просто невозможно.

За обеденным столом я сидел напротив деда, в честь которого меня называли. Дед Ваня был участником ВОВ. По его рассказам, хлеб и вода были одними из основных продуктов питания для тех, кто был на фронте.

Я помню, что дедушка ел «хлеб с хлебом» (пельмени, макароны и т. п.), и мне кажется, что именно он посадил зерно, которое проросло и продолжает расти в моей душе.

Первые хлебобулочные изделия я испек вместе с мамой в далеком детстве — это были пирожки и блинчики. Хотя блинчики я, скорее, таскал со стола...

После окончания школы, как и большинство сверстников, я не понимал, чего хочу. Но единственный вариант, который я предложил родителям, — это кулинарное училище. Этот вариант был отклонен, и я пошел получать высшее образование, учиться на дизайнера. Некоторые навыки, полученные во время обучения, я применяю теперь в пекарском деле.

В 2010 году я переехал в Петербург. Первой работой в Северной столице стал строительный магазин. Устраивался на месяц, а проработал там три с половиной года. Получал ли я удовольствие от того, что работал работу? Нет. Получил ли я там новый опыт и знания, которые помогают мне в жизни сейчас? Конечно! Сверлить дыры в чабатте — это дело непростое. Работая в строительном магазине, неизбежно научишься обращаться с большей частью инструментов.



Один из первых моих скребков (до сих пор иногда им пользуюсь) был приобретен в качестве шпателя и дома преобразован в скребок.

Когда человеку не очень нравится работа, у него обязательно появляется хобби. Для меня кулинария стала именно тем занятием, которое было необходимым удовольствием.

Первый свой хлеб я испек в 2011 году. Это был пшеничный хлеб с беконом и красным луком от Ришара Вертине, только почему-то

в виде косички. Мне настолько понравился результат, что я решил углубиться в изучение хлеба. С этого времени и вплоть до осени 2014 года хлеб, пирожки, печеньки, булочки и другие хлебобулочные изделия выпекались мной для друзей и близких.

В начале 2014 года я уволился из магазина в никуда. Полгода был в поисках своего пути: курсы ораторского мастерства, стиля и т. п. И в тот момент, когда определился, что буду фотографом, параллельно стал печь хлеб чаще и с новым интересом. В этом же году благодаря доброй подруге Александре Чечеткиной я открыл для себя Инстаграм. Осенью сходил на Инстамит, и с этого момента начался мой путь пекаря-блогера. Я пек хлеб дома, фотографировал его и выкладывал в соцсеть, делился рецептами, начал проводить мастер-классы. Продавал хлеб, который выпекал в домашней духовке, и кайфовал.

Потом все чаще стали появляться мысли, что хлеб — это то дело, которое я люблю. А как гласит великая мудрость: «Найдите дело, которым вам нравится заниматься, и вы не будете работать ни дня». Начались поиски места работы в пекарне.

Хочется сказать спасибо Дмитрию Кондратьеву, моему первому шефу. Шеф-повару! Ему нужен был пекарь, а мне нужно было место для старта. 1 июня 2015 года я официально стал сотрудником ресторана «Глобус» в Петербурге в должности пекаря. Проработав там ровно полгода, я уволился, зная, что поеду трудиться в подмосковные Котельники в пекарню BioBrot.

Через три дня пребывания в Москве неожиданно для себя я стал шеф-пекарем. Это был замечательный и продуктивный год. Немецкая пекарня, дровяная печь. Поездка в Германию на мастер-класс к профессионалам хлебного дела, который проходил на заводе по производству печей. Мои мастер-классы и много-много хлеба. Спасибо Алексу Курелла за сотрудничество.

Из Москвы очень удобно летать. В 2016 году был активный период выездных мастер-классов: Тамбов, Екатеринбург, Владивосток, Нальчик, Ташкент, Нижний-Новгород, Махачкала и другие.

В конце года поступило предложение возглавить пекарский цех (направление «хлеб и выпечка») и стать шеф-пекарем и партнером в пекарне по-итальянски PANE (с итальянского переводится как «хлеб»). Недолго думая, я согласился.

Далее были первая поездка в Италию и подготовка к запуску проекта. В июле 2017 года мы испекли первый хлеб на производстве в поселке Понтонный. Июль и август — отработка рецептур и технологий. В сентябре — открытие первой точки продаж в городе, вторая поездка в Италию для повышения уровня мастерства, а далее ночные смены на производстве, мастер-классы (куда же без них!) и снова много хлеба, сдобы и слойки.

В августе 2019 года я вышел из проекта PANE. Целых два года... Это был бесценный опыт. Большая благодарность основателям этого проекта.

Сейчас основной моей деятельностью являются практические мастер-классы, консалтинг и развитие онлайн и оффлайн проекта «Центр пекарей» вместе с моим партнером Анной Поповой. Следите за новостями.

Каждый день я продолжаю узнавать много нового в этом безграничном ремесле и постоянно совершенствуюсь, путешествуя по городам и странам, посещая как большие производства, так и маленькие частные пекарни. И делюсь всем этим с вами в своем профиле в Инстаграме.

И еще! Если хотя бы один человек после прочтения текста выше вдохновится на хлебные подвиги — это будет замечательно! Правда я надеюсь, что вас будет больше!

Встреча с Джеффри Хамельманом в пекарне Pane



ПОЯСНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Мука пшеничная в/с — мука пшеничная высшего сорта.

Мука пшеничная ц/з — мука пшеничная цельнозерновая.

Закваска пшеничная — закваска пшеничная 100% влажности.

Закваска ржаная — закваска ржаная 100% влажности.

Масло оливковое — только Extra Virgin первого холодного отжима.

Масло подсолнечное — любое рафинированное.

Масло сливочное — любое сладко-соленое.

Дрожжи свежие — любые дрожжи прессованные, со сроком годности не менее 7 дней. Если использовать сухие инстантные дрожжи, то сделать перерасчет, разделив указанное количество дрожжей прессованных на 3.

Бига — это тип полуфабриката, который проходит предварительную ферментацию. Активно используется в хлебопечении Италии. Применение биги увеличивает сложность вкуса хлеба и часто используется в хлебе, которому нужна воздушная текстура мякиша. Помимо добавления вкуса и текстуры, бига также помогает продлить срок хранения хлеба.

По структуре бига — плотный полуфабрикат с характерным слегка ореховым вкусом. Бига должна быть свежей, для ее изготовления используется небольшое (0,08-1%) количество пекарских дрожжей и воды (относительно муки в меньшей пропорции). Влажность варьируется, как правило, от 45% до 60%. Брожение занимает от 8 до 16 часов, чтобы полностью развить свой вкус.

Пример биги:

Вода 600 г

Дрожжи прессованные 0,01 г

Мука пшеничная в/с 1000 г

Пулиш — это жидкий полуфабрикат (закваска) польского происхождения. Получил широкое распространение среди пекарей Европы и всего мира благодаря своим особым свойствам. Аромат спелого пулиша сладковато-ореховый с тонкими кисловатыми нотками.

Соотношение муки и воды в пулише 1:1, и, следовательно, он имеет влажность 100%. Дрожжей в этой закваске используется так же мало, как и в биге — от 0,08 до 1%.

Брожение занимает от 8 до 16 часов, чтобы полностью развить свой вкус.

Пример пулиша:

Вода 1000 г

Дрожжи прессованные 0,01 г

Мука пшеничная в/с 1000 г

В книге представлены рецепты, где указаны как граммы, так и пекарские проценты. Если вы только начинаете печь, пользуйтесь только графой с граммами.

Представленные пекарские проценты даны для профессиональных пекарей для расчета индивидуальных особенностей региона по доступности ингредиентов.





ПЕКАРСКИМ ПРОЦЕНТ

Как его высчитать? Где брать? Почему не оставить все в граммах? Зачем он вообще нужен? Обо всем по порядку. На просторах интернета можно найти немало количество рецептов, которые написаны не в привычных и понятных всем граммах (про ложки и стаканы я вообще молчу), а в каких-то процентах.

Если вы еще не знакомы, то приветствуйте: пекарские проценты.

Предлагаю познакомиться с ними и в дальнейшем использовать в своей практике. Хотя если вам милее старые добрые граммы, то пожалуйста. Но знайте, что пекарский процент — это универсальный язык пекарей во всем мире, и ознакомиться с ним настоятельно рекомендую.

Какого ингредиента больше всего в хлебе? Конечно муки! Именно поэтому ее вес, написанный в рецептуре, принято считать за 100%. Если в рецепте есть несколько видов муки, то за 100% берется их общий вес. Остальные ингредиенты высчитываются как процент от веса муки. Если дать определение, то пекарский процент — это отношение массы ингредиента к массе муки в рецептуре.

Лучше всего разобрать этот вопрос на примере самого простого дрожжевого хлеба:

вода	330 г	66%
мука пшеничная	<u>500 г</u>	100%
соль	10г	2%
дрожжи прес.	5г	1%

Как высчитать граммы, зная проценты:

Мука 100% (500 г)

Вода $500 \times 66 - 100 = 330$ г

Соль $500 \times 2 / 100 = 10$ г

Дрожжи $500 \times 1 / 100 = 5$ г

А теперь обратная история. Как посчитать проценты, зная только граммы:

Мука 500 г (100%)

Вода $330 / 500 \times 100 = 66\%$

Соль $10/500 \times 100=2\%$

Дрожжи $5 / 500 \times 100 = 1 \%$

Достаточно простая арифметика. В школе у меня была тройка по математике. И то осилил, и вы точно справитесь.

Хочу поделиться самым простым методом понимания пекарского процента.

На 1000 г муки идет 700 г воды, 200 г закваски и 20 г соли. Мука 100%, гидратация 70%, закваска 20% и соль 2%.

Что нужно сделать? Просто уберите последний «0», и вот вам пекарский процент. Правда, этот метод полезен в первую очередь для общего понимания. Высчитывать все же надежнее формулами, представленными выше.

Также не могу не упомянуть про существование двух позиций по подсчету процента закваски в тесте:

- одни считают в 100% ту муку, которая идет в закваску;
- вторые считают закваску отдельным ингредиентом.

Первый вариант верный, но второй лично мне нравится больше из-за его удобства.

Вода — один из важнейших ингредиентов в хлебе наравне с мукой. И чаще всего пекарский процент применяется при подсчете влажности теста (гидратации). Например, у зарубежных пекарей вы можете увидеть описание к фотографии с красивым хлебом: гидратация 79%, закваска 20%, и все! И что вы с этим будете делать, если не знаете пекарский процент?

Для чего человеку, пекущему хлеб, нужен пекарский процент:

- для удобства пересчета рецептов;
- для изучения рецептов;
- для понимания коллег по цеху;
- для расширения кругозора и тренировки счета;
- для вкусного и ароматного хлеба.

РЖАНАЯ ЗАКВАСКА



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

День 1

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

День 2

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

День 3

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

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

День 4

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

День 5

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

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

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

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

ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА



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

День 1-2 (48 часов)

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

День 3

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

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

День 4

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

День 5

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

День 6

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

День 7

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

День 8

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

День 9

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

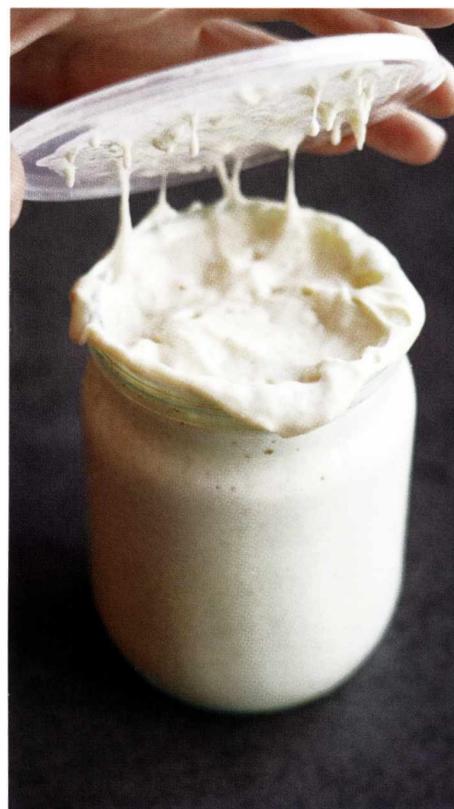


СХЕМА КОРМЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ ПШЕНИЧНОЙ/РЖАНОЙ

Вариантов хранения и кормления закваски множество, и все они верные! Существует два основных метода хранения закваски: в холодильнике и при комнатной температуре.

Если вы собираетесь печь чаще двух раз в неделю, то определенно стоит хранить закваску на кухне и подкармливать минимум один раз в день, даже когда не печете. Оно того стоит! За такой прилежный уход закваска отблагодарит вас ароматным и вкусным хлебом. Если говорить конкретно, то закваска, ни разу не побывавшая в холодильнике, даст более вкусный хлеб, чем закваска, хранящаяся в нем. И в то же время правильно подкормленная закваска из холодильника тоже даст хороший результат.

Теперь по делу. Далее расскажу про кормежку и хранение без холодильника (не ниже 20 °С).

Я кормлю и пшеничную, и ржаную закваски двумя основными способами.

1. Пропорция 1:2 (например, 10 г закваски, 20 г воды, 20 г муки), оставить бродить на 6-7 часов и можно добавлять в тесто.
2. Пропорция 1:10 (например, 10 г закваски, 100 г воды, 100 г муки), оставить бродить на 8-12 часов и можно добавлять в тесто.

Пример:

Допустим, вы хотите испечь хлеб утром в воскресенье. Но закваска у вас в холодильнике стоит уже более пяти дней. Следовательно, закваску нужно освежить (покормить) хотя бы один раз после холодильника, чтобы она набралась силы для подъема хлеба.

Сделать это следует в субботу в 16:00 в пропорции 1:2 (см. выше) (например, 5 г закваски, 10 г воды, 10 г муки). А по истечении 6 часов — в данном случае с 22:00 — можно ставить закваску в пропорции 1:10 (см. выше) (например, 10 г закваски, 100 г воды, 100 г муки). И утром в воскресенье по истечении 10 часов, начиная с 8:00, уже можно замешивать тесто на хлеб.

В данном примере в тесто у вас уйдет 200 г закваски. А что же делать с оставшимися 10 г? Кормить. Это и есть ваш стартер — ваша закваска, которую вы сохраняете. Покормите ее в пропорции 1:2 и через 4 часа уберите в холодильник, если не планируете печь в ближайшие 4-5 дней.

Все кормежки можно проводить в обычном стакане.

А куда же девать излишки закваски, которые остаются при кормлении? Выбрасывать. Или хранить в холодильнике, чтобы потом сработать остатки в блины, вафли, лаваш (стр. 123) или что-то подобное.

И помните, что температура и время влияют на рост закваски и теста в целом!

Ниже приведена таблица с примерами кормления закваски, с указанием времени и температуры созревания.

1з — одна часть закваски.

1в — одна часть воды.

1м — одна часть муки.

Пропорции	1з+1в+1м	1з+2в+2м	1з+10в+10м	1з+40в+40м
Вес, г	50+50+50	50+100+100	50+500+500	50+2000+2000
Время созревания, час	3,5-4,5	6-7	8-12	15-20
Температура, °С	24-28	24-28	24-28	24-28

На длительность брожения закваски влияет такой важный фактор, как температура. Поэтому ориентируйтесь на свой температурный режим, так как низкие температуры будут давать медленный процесс созревания закваски. Проверять необходимо по совокупности факторов: увеличение минимум в 2 раза, пузыристость поверхности, наличие равномерных пузырей по бокам стакана и проверка на «плавание» в воде. Именно по этим признакам можно определить готовность вашей закваски к замесу теста.

НАБОР ПЕКАРЯ

Скрепки пластиковые и металлические.

Тефлон.

Пергамент силиконизированный, многоразовый.

Расстоечные корзины — ротанговая, пластиковая, из прессованной целлюлозы.

Льняная ткань или полотенце.

Таймер с термометром.

Ложка деревянная.

Пульверизатор.



Нож хлебный.

Лезвие для надрезов.

Формы для хлеба.

Скалка.

Весы кухонные.

Пекарская лопата.

Кухонная перчатка.

Термометр для духовки.

Ступка.

Пицца-нож.

Пекарский камень для духовки.



#ТОНКОСТИХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Забудьте слово «стабильность»! Вы живете на планете Земля — живом организме, который меняется не без нашей помощи каждый день. Мир вокруг так же нестабилен, как качество российской муки.

Выпекать с паром! Сколько уже об этом было сказано и сколько показано, но все равно мало!

Так вот, пар имеет непосредственное отношение к этой красоте. Пар дает возможность хлебу максимально подняться в печи без неконтролируемых разрывов. Тестозаготовка увеличивается в объеме, и разрезы становятся блестящими, а хлеб красивым. Ну и, конечно, без пара корочка будет не такой хрустящей, как с ним.

Все же уточню, что тестозаготовку лучше скинуть на пекарский камень. А на дно духовки поставить сковороду, в которой лежит чугунная крышка.

Вместо крышки туда можно положить камни для сауны, чугунную сковороду или что-то подобное, что поможет мгновенно испариться кипятку, который в нее попадет. Нам нужен пар, который сразу окутает тестозаготовку. Благодаря этому у хлеба будет хороший рост и тонкая хрустящая корочка.

Можно, конечно, использовать противень, миску или кинуть лед на дно печи, но эффект будет не тот.

Когда я трудился в ресторане, деревенский хлеб с холодной расстойкой был самым выпекаемым хлебом в доме. Почти 18 часов расстойки в холодильнике при 4 °С — и сразу в духовку. Чрезвычайно удобный метод создания хлеба для тех, кто работает и может выпекать только в определенное время.

Вот тут утром перед выходом на работу нужно покормить закваску. Вернувшись домой, сразу замесить тесто на автолиз (для развития

клейковины). Поужинать. Замесить тесто. Сделать пару складываний. И перед сном сформовать, переложить в расстоечную корзину и отправить все в холодильник. Выпечь хлеб перед работой или после нее.

Вкус такого хлеба получается более насыщенным.

Увеличить содержание сахаров в тесте, повысить активность брожения, повысить хлебопекарные свойства муки, улучшить качество хлеба, замедлить черствение готового продукта, создать уникальный аромат хлеба. И это все о заварках!

Так что же такое заварка и для чего она нужна? Заварка — это мука, смешанная с горячей водой (от 68 °С до 100 °С) и оставленная на определенное время для осахаривания, как правило, в теплоемкой посуде. Осахаривание заварки очень часто происходит с добавлением солода и каких-либо пряностей. Знакомый практически всем бородинский хлеб делается как раз с применением заварки на солоде и кориандре.

У заварки есть множество плюсов, и для меня основные — это вкус и запах, получаемые при ее применении. Особенно если заварка идет в опару. Запах бомбический!

Как избежать сырого теста под начинкой у пиццы? Подсмотрел эту технику у одного итальянского мастера.

Раскатать на столе или растянуть пицце-тесто на руках и переложить его с пергаментом в духовку, разогретую до максимума (240 °С и выше), на раскаленный пекарский камень или противень. Если тесто плотное, перед закладкой тесто можно проколоть вилкой в центре, чтобы оно не вздулось. Печь 4-5 минут.

Достать лепешку, положить начинку и допекать пиццу еще 4-5 минут.

Хотя при наличии хорошо прогретого пекарского камня эту процедуру можно не применять. Она и так хорошо пропечется.





О чем нам говорит плавающая закваска? О том, что она готова к работе, что при соблюдении технологии и наличии проверенного рецепта на ней получится отличный хлеб!

У закваски есть три основных стадии: недобродившая, готовая, перекишшая. Одним из способов определения готовности является проверка ее плавательных способностей. Если закваска утонула и лежит на дне плотным комком, значит, она еще не добродила. Если она держится на поверхности, значит, она готова к бою. Если она утонула и расплылась по дну, то она перебродила.



Время и температура — это два важнейших фактора, влияющих на качество закваски и хлеба в целом!

Будь то чабатта, багет или любой другой хлеб с повышенной влажностью, на финальную расстойку их хорошо отправить в льняную ткань. Плотная, серого цвета, не хлопковая, не вафельная, а именно льняная ткань. Почему? Да потому что она для этого идеально подходит. Материал абсолютно экологичный, безопасный, без токсичных веществ.

В волокне содержится специальное вещество — кремнезем, — являющееся природным антисептиком. Лен обладает антибактериальным и ранозаживляющим действием. Из льна изготавливают хирургические нити.

Лен — гипоаллергенный материал, следовательно, у дрожжей, молочнокислых бактерий и у закваски в целом не будет аллергии!

И также за счет жесткости льняной ткани из него держит форму, что делает ее хорошим другом пекаря!

Ориентируйтесь всегда по вашей духовке. Если у вас электрическая духовка, ставьте самую высокую температуру для прогрева даже с функцией конвекции — так она прогреется равномерно и немного быстрее. Функцию конвекции в большинстве рецептов необходимо отключать при закладке тестозаготовки.

Если у вас газовая духовка, то ставьте максимальную температуру и для выпекания хлеба используйте «колпак» — утятницу, гусятницу,



казан либо металлическую миску для создания устойчивого жара. Этот дополнительный элемент необходимо также предварительно прогреть, чтобы при закладке тестозаготовки получилась максимальная температура.

В случае использования вышеперечисленного инвентаря в газовой духовке шаг с добавлением пара исключаем.

Подготовьте ваше рабочее пространство заранее. Достаньте миски, скребки, воду поставьте в холодильник (если это необходимо по рецепту). Подготовьте ткань. Таким образом вы упростите себе кулинарный процесс.

Также во время готовки у вас будет время на домашние дела — совмещайте! Главное — ставьте таймер или будильник, чтобы не забыть про время автолиза или складывания теста.

Очень важно, чтобы тесто выбродило. В каждой из рецептов есть время брожения после замеса и время складываний. Ваша задача не строго соблюдать время, которое там прописано, особенно если говорим про заквасочный хлеб, а ориентироваться на его состояние.

На улице бывает разная погода, в помещении может быть разная температура, и это влияет на тесто и на закваску. Если тесто еще не выбродило, а вы его уже поделили, сформовали, отправили в формы, дали немного постоять и отправили в холодильник, то результат может быть не таким, как вы хотите. Тесто должно жужжать, быть подвижным, легким.

Как выбрать муку в магазине? Вопрос одновременно простой и сложный. Непрост он потому, что в каждом регионе России, в разных уголках нашего мира мука различается. Помимо географическо-

го положения важна еще и сезонность: свежий помол зерна — это всегда непредсказуемый результат, так как не все производители выдерживают производственный цикл во временных значениях. Но сейчас мы не об этом.

С другой стороны — можно печь хлеб из любой муки, доступной в магазине.

Качество муки можно определять ее силой. Чем больше мука «берет» в себя воды, тем она сильнее. Чем меньше воды, тем она слабее. Работать можно с любой мукой и корректировать результат водой и временем.





РЖАНОЙ 100 % ХЛЕБ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1	320	76,2
закваска ржаная	200	47,6
мука ржаная обдирная	420	100,0
соль	10	2,4
вода 2	50	11,9

ПРОЦЕСС

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты, кроме «воды 2», в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 10 минут, насадка — лопата или крюк. Вода 2 добавляется, если нужно сделать хлеб в хлебной форме.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты, кроме воды 2, в последовательности, указанной в рецепте. Замешивать тесто в течение 10-15 минут при помощи кулака, который нужно периодически смачивать в воде.

Вода 2 добавляется, если вы хотите сделать хлеб в хлебной форме.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 2-3 часа при 24-30 °С. По истечении времени поделить тесто на две равные части.
3. Сформовать тестозаготовки на припыленном мукой столе в виде кругляша и положить на пекарскую бумагу швом вниз, припылить хорошо мукой верх тестозаготовки, если делать хлеб без формы, или сформовать тестозаготовки «через воду», если делать хлеб в форме.
Переложить в смазанную сливочным/подсолнечным маслом форму.
4. Расстойка 60 минут при 24-30 °С независимо от формовки хлеба.

БЕЗ ФОРМЫ:

5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки. Перенести на пекарский камень.
7. Общее время выпечки 30-35 минут: при 240 °С с паром 10 минут, далее 20-25 минут при 220 °С.
8. По истечении времени оставить на решетке до полного остывания.

В ФОРМЕ:

5. Духовку разогревать до 250 °С с функцией конвекции в течение минимум 30 минут. Перед выпечкой выключить конвекцию.
6. Поставить форму с хлебом и выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 30-35 минут при 220 °С.
7. По истечении времени достать хлеб из формы и оставить на решетке до полного остывания.

ЗАМЕС РЖАНОГО ТЕСТА*



* На примере Бординского хлеба.







ПЕТРОГРАДСКИЙ ХЛЕБ

ЗАВАРКА:

Ингредиенты	Граммы
солод ржаной ферментированный	40
мука ржаная	20
горячая вода 100 °С	150

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	
вода	240	68,6
закваска ржаная	220	62,9
заварка	200	57,1
мука ржаная обдирная	350	100,0
соль	10	2,9

начинка 1 "СУХОФРУКТЫ"

Ингредиенты	Граммы	%
клюква вяленая	50	14,3
инжир сушеный	50	14,3
курага	50	14,3
чернослив	50	14,3

НАЧИНКА 2 «ОРЕХИ»:

Ингредиенты	Граммы	%
фундук обжаренный	50	14,3
миндаль обжаренный	40	11,4
грецкий орех обжаренный	30	8,6

НАЧИНКА 3 «КРУПЫ+СЕМЕНА»:

Ингредиенты	Граммы	%
пшено	30	8,6
кукурузная крупа	30	8,6
лен обжаренный	60	17,1
кунжут обжаренный	40	11,4
соль	2	0,6

ПРОЦЕСС

1. Для заварки смешать муку с солодом. Залить смесь горячей водой, перемешать, добавить еще 5 г муки и оставить в закрытой (не пластиковой) посуде минимум на 2-3 часа. Лучше оставить в духовке при 62-65 °С. При комнатной температуре заварка спокойно хранится 12 часов.

Начинка 1

Промыть и нарезать на четвертинки каждый сухофрукт. У инжира обязательно удалить хвостики.

Начинка 2

Нарезать на кусочки до 2-3 мм, не меньше.

Начинка 3

Из пшена и кукурузы сварить кашу в пропорции 1:4 (крупа и вода), добавить соль. Лен и кунжут подсушить/обжарить на сухой сковороде. При замесе хлеба с этой начинкой нужно уменьшить количество воды на 70 г.

2. **В ТЕСТОМЕСЕ** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты (кроме начинки) в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 10 минут, насадка — лопата или крюк. В конце замеса добавить начинку.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замешивать тесто в течение 5-10 минут при помощи кулака, который нужно периодически смачивать в воде. В конце замеса добавить начинку.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2-3 часа при 24-30 °С. По истечении времени поделить тесто по 500 г.
4. Сформовать тестозаготовки «через воду» и переложить в смазанную сливочным/подсолнечным маслом форму.



При использовании новых форм для хлеба можно сделать смесь из муки и подсолнечного масла в пропорции 1:1 для смазывания. Это предотвратит прилипание хлеба к стенкам формы.

5. Расстойка 60 минут при 24-30 °С.
6. Духовку разогреть до 250 °С с функцией конвекции в течение минимум 30 минут. Выключить конвекцию и поставить форму с хлебом. Выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 40-45 минут при 220 °С.
7. По истечении времени достать хлеб из формы и оставить на решетке до полного остывания.





БОРОДИНСКИМ

ЗАВАРКА:

Ингредиенты	Граммы
солод ржаной ферментированный	30
мука ржаная	30
горячая вода 100 °С	150
кориандр молотый*	5

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	
вода	170	45,9
закваска ржаная	200	54,1
заварка	200	58,1
мука ржаная обдирная	200	54,1
мука пшеничная в/с	170	45,9
мед	20	5,4
соль	10	2,7

ДЕКОР:

Ингредиенты
кориандр цельный на ваш вкус

ПРОЦЕСС

1. Для заварки смешать 25 г муки с солодом и кориандром. Залить смесь горячей водой, перемешать, добавить еще 5 г муки и оставить в закрытой (не пластиковой) посуде минимум на 2-3 часа. Лучше оставить в духовке при 62-65 °С. При комнатной температуре заварка спокойно хранится 12 часов.
2. В ТЕСТОМЕСЕ: в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 10 минут, насадка — лопата или крюк.

* Можно заменить на тмин или ягоды можжевельника. При этом ягоды можжевельника предварительно измельчить в ступке или блендере.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замешивать тесто в течение 8-10 минут при помощи кулака, который нужно периодически смачивать в воде.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2-3 часа при 24-30 °С. По истечении времени поделить тесто по 500 г.
4. Сформовать тестозаготовки «через воду» и переложить в смазанную сливочным/подсолнечным маслом форму.



При использовании новых форм для хлеба можно сделать смесь из муки и подсолнечного масла в пропорции 1:1 для смазывания. Это предотвратит прилипание хлеба к стенкам формы.

5. Сверху посыпать кориандром.
6. Расстойка 60 минут при 24-30 °С.
7. Духовку разогреть до 250 °С с функцией конвекции в течение минимум 30 минут. Выключить конвекцию и поставить форму с хлебом. Выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 40-45 минут при 220 °С.
8. По истечении времени достать хлеб из формы и оставить на решетке до полного остывания.





ЧАБАТТА РЖАНАЯ



ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1*	300	60,0
закваска ржаная	100	20,0
мука пшеничная в/с	440	88,0
мука ржаная ц/з	50	10,0
солод ржаной ферментированный	10	2,0
соль	12	2,4
масло подсолнечное	30	6,0
дрожжи свежие (опционально)	3	0,6
вода 2*	30	6,0
вода 3*	40	8,0

ПРОЦЕСС:

- В ТЕСТОМЕСЕ** налить воду в дежу, добавить муку, солод. Замешивать тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины). После автолиза добавить закваску, замешивать тесто в течение 3-8 минут до глютенowego окна. После добавить дрожжи (опционально) и соль, после добавить масло. Месить до однородности 1-2 минуты. Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Воду 3 добавлять, если умеете работать с влажным тестом!

РУКАМИ Налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку, солод и замешивать тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

* Вода 1,2, 3 при температуре 6-10 °С.

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

Воду 3 при ручном замесе не добавлять.

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

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



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

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





ФОКАЧЧА РЖАНАЯ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1*	300	60,0
закваска ржаная	100	20,0
мука пшеничная в/с	440	88,0
мука ржаная ц/з	50	10,0
солод ржаной ферментированный	10	2,0
соль	12	2,4
масло подсолнечное	30	6,0
дрожжи свежие (опционально)	3	0,6
вода 2*	30	6,0
вода 3*	40	8,0

НАЧИНКА ДЛЯ ФОКАЧЧИ

орегано сухой/свежий	5	1,0
масло подсолнечное	10	2,0
морская соль	5	1,0

ПРОЦЕСС:

1. В ТЕСТОМЕСЕ налить воду в дежу, добавить муку, солод. Замешивать тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины). После автолиза добавить закваску, замешивать тесто в течение 3-8 минут до глютенного окна. После добавить дрожжи (опционально) и соль, после добавить масло. Замешивать до однородности 1-2 минуты. Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Воду 3 добавлять, если умеете работать с влажным тестом!

* Вода 1,2,3 при температуре 6-10 °С.

РУКАМИ: Налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку, солод и месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза.

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

Воду 3 при ручном замесе не добавлять.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-5 часов при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).
По истечении времени брожения тесто отправить в холодильник* на 8-16 часов при 5-8 °С.
3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 400 г или больше (зависит от размера духовки и желаемого размера).
4. Дать отдохнуть 30-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см). На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовку и пальцами провести продавливание.
6. Полить маслом, посыпать морской солью и орегано. Выпекать при 250 °С 8-10 минут.

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





ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ СЗИРОЙ

ЗАВАРКА

Ингредиенты	Граммы
солод ржаной ферментированный	30
мука ржаная	30
горячая вода 100 °С	150
зира молотая	5

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1	110	29,7
закваска ржаная	200	54,1
заварка	200	58,1
мука ржаная обдирная	50	13,5
мука пшеничная в/с	320	86,5
сахар	10	2,7
соль	10	2,7
вода 2	50	13,5

ПРОЦЕСС:

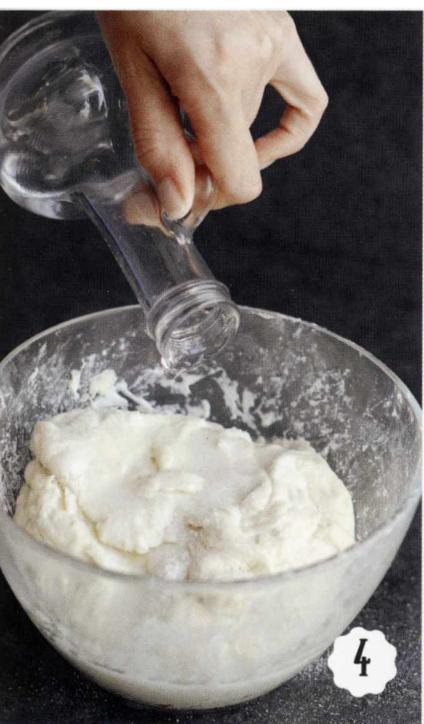
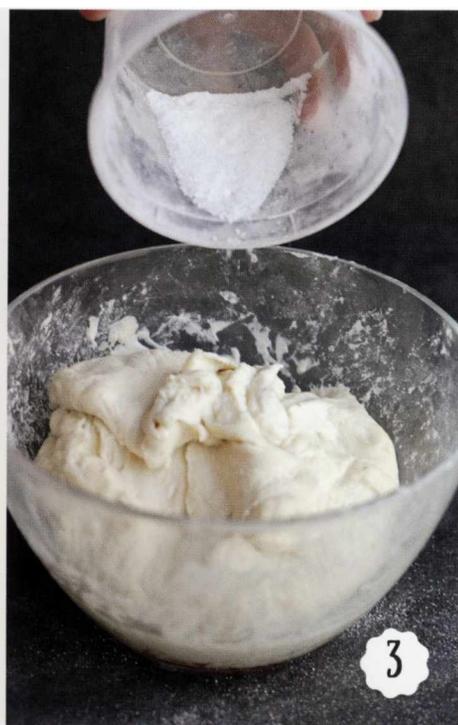
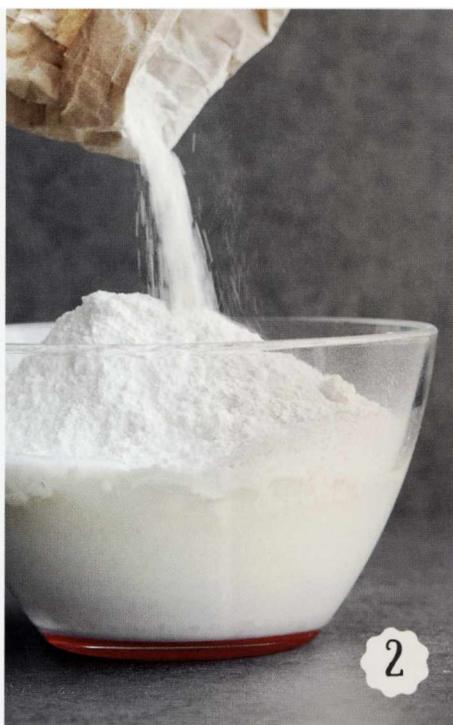
1. Для заварки смешать муку с солодом и молотой зирой. Залить сухую смесь горячей водой и оставить в закрытой посуде минимум на 2-3 часа. Можно оставлять на ночь в термосе. При комнатной температуре заварка спокойно хранится 12 часов.
2. В ТЕСТОМЕСЕ в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме воды 2. Замес на первой скорости 10 минут, насадка — лопата или крюк. Воду 2 добавлять при необходимости.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме воды 2. Замешивать тесто в течение 5-10 минут при помощи кулака, который нужно периодически смачивать в воде. Воду 2 добавлять при необходимости.

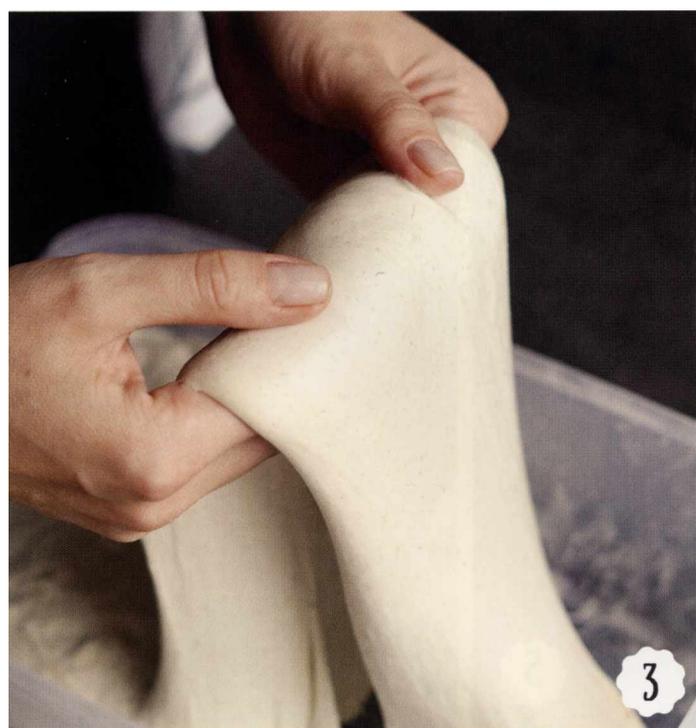
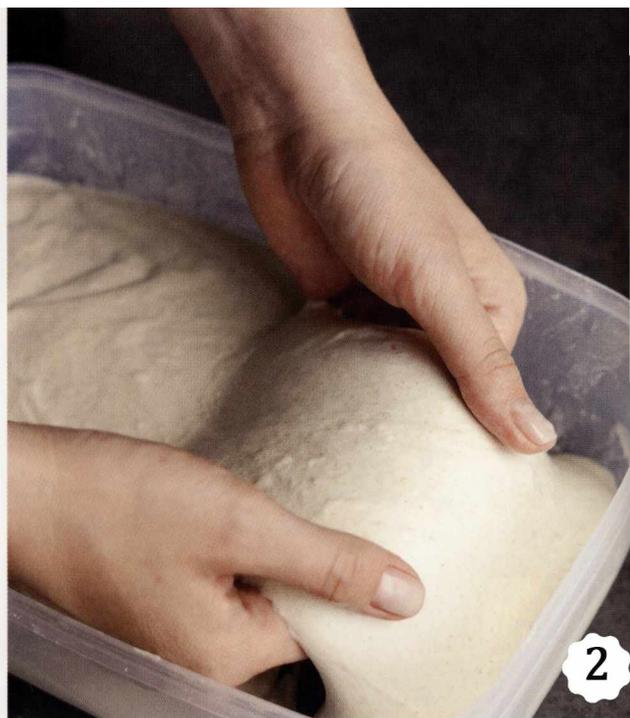
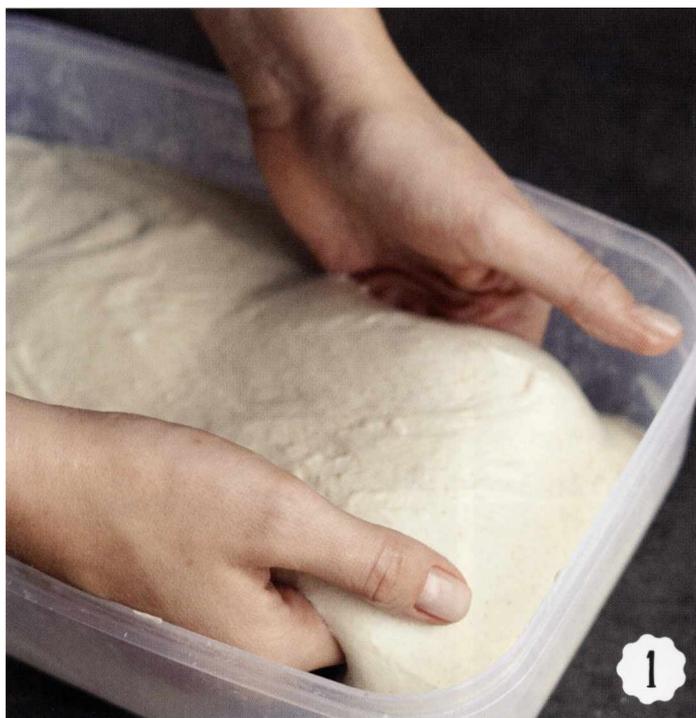
3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2-3 часа при 24-30 °С. Когда тесто увеличится в 2 раза, переложить его на подпыленный мукой стол и сформовать круглую или овальную тестозаготовку.
4. Корзинку для расстойки теста слегка обсыпать мукой. Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать льняную ткань или х/б полотенце. Положить в корзину или на ткань хлеб швом вверх, накрыть полотенцем (или пленкой).
5. Расстойка при комнатной температуре 50-60 минут, время расстойки зависит от силы вашей закваски. Тесто должно заметно увеличиться в объеме.
Перед посадкой в духовку, сделать не глубокие (0,5-1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом.
6. Выпекать на пекарском камне/казане, в духовке разогретой до 240 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 230 °С и выпекать еще 20-25 минут.
7. Готовый хлеб остудить на решетке.



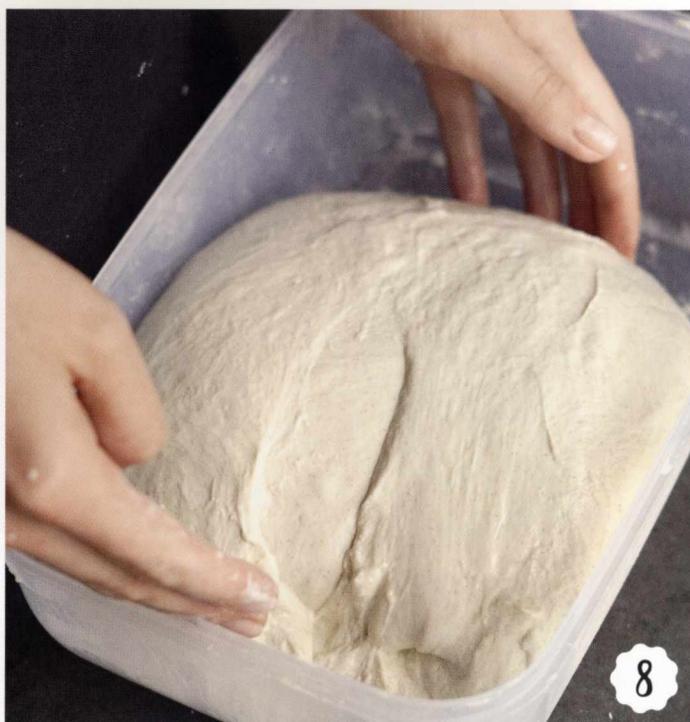
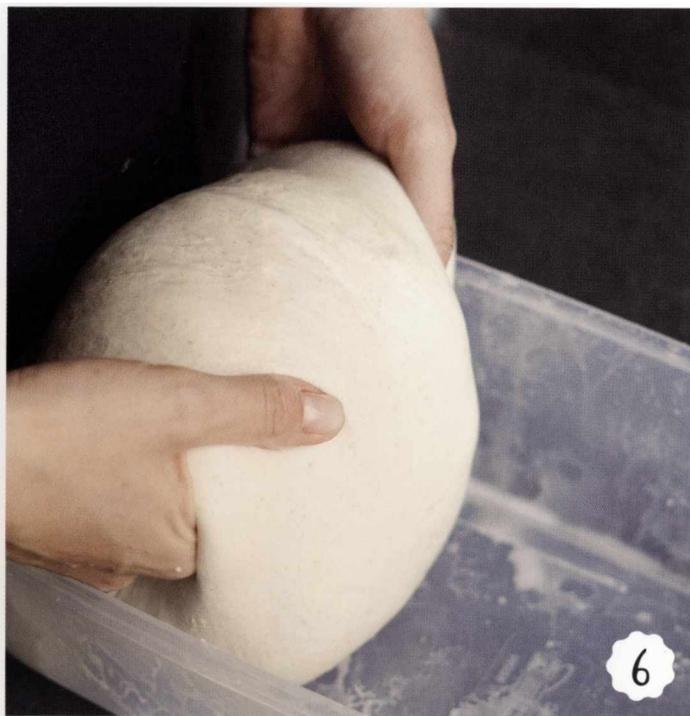
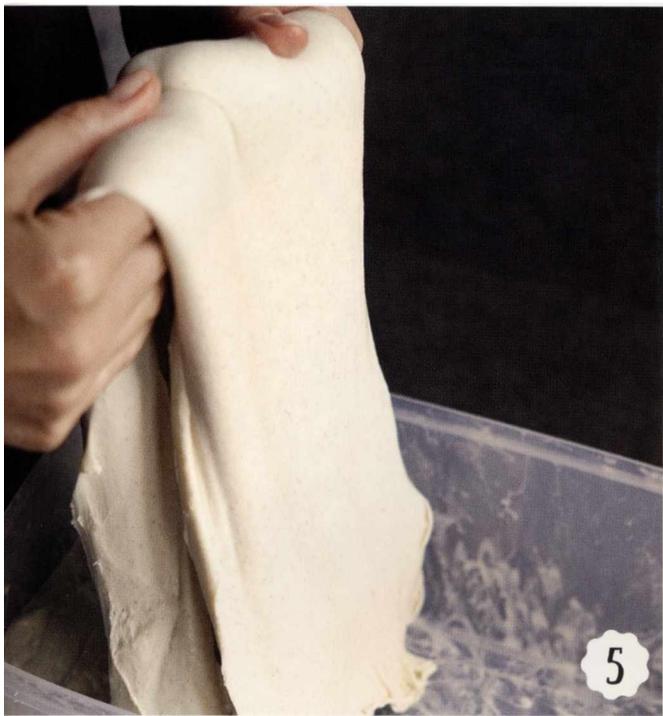
ЗАМЕС ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА



СКЛАДЫВАНИЕ



STRETCH&FOLD





ПШЕНИЧНЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ



ТЕСТО-

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 *	340	68,0
закваска пшеничная	110	22,0
мука пшеничная в/с	450	90,0
отруби пшеничные	50	10,0
соль	12	2,4
вода 2*	20	4,0

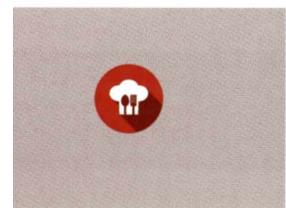
ПРОЦЕСС

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** налить воду в дежу, добавить муку и отруби, замешивать тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины). После автолиза добавить закваску и соль, замешивать тесто в течение 3-6 минут до глютенowego окна.

В холодное время года количество закваски можно увеличивать до 150 г на раскладку замеса, в жаркое время года наоборот — уменьшать до 90 г на замес.

Воду 2 добавить по необходимости. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

Если хлеб будет с начинкой, то ингредиенты вводить на последнем этапе замеса.



* Вода 1,2 при температуре 6-10 °С.

РУКАМИ: налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку и отруби, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза.

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

Воду 2 не добавлять при ручном замесе.

Если хлеб будет с начинкой, то ингредиенты вводить на последнем этапе замеса.

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-4 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
3. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Из данного количества теста можно сформировать один большой хлеб или два поменьше. Предварительно округлить с помощью скребка. Отлежка 10-20 мин.
4. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой или отрубями. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить подходить на 30-60 минут при комнатной температуре.



Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

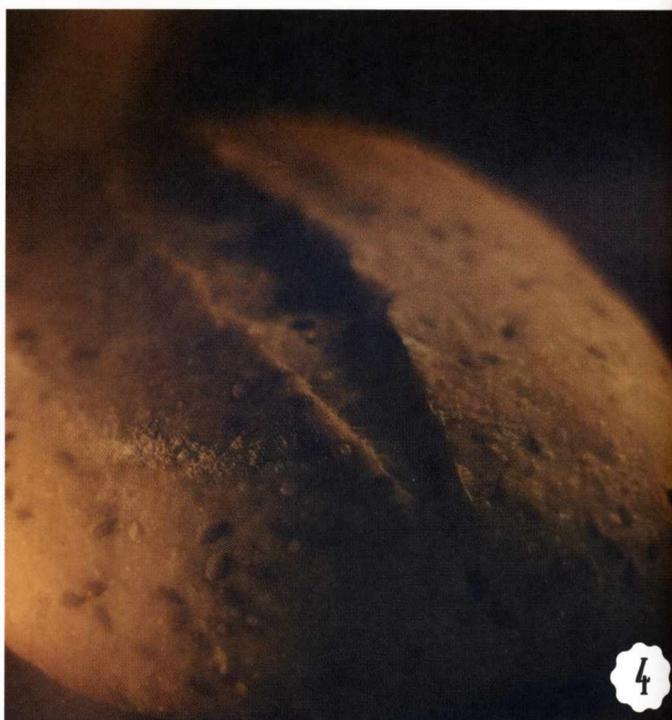
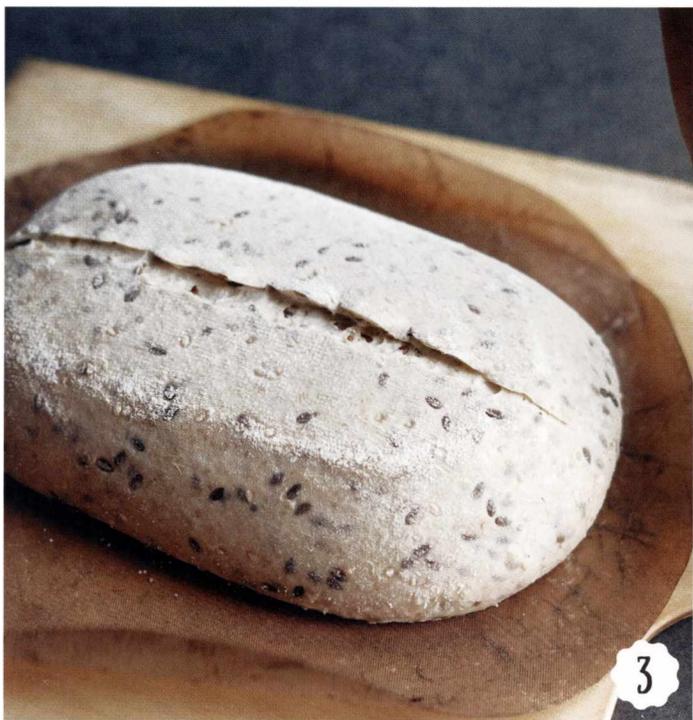
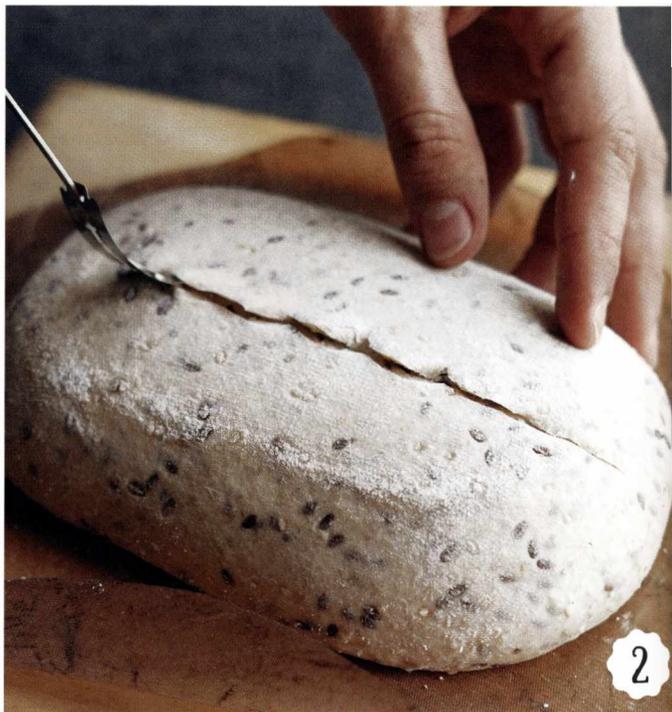
Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14-16 часов при 4-6 °С или 8-10 часов при 10-12 °С. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.

5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).

6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
7. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 15-20 минут.
Готовый хлеб остудить на решетке.



НАДРЕЗЫ НА ПШЕНИЧНОМ







ДЕРЕВЕНСКИЙ СО ЛЬНОМ

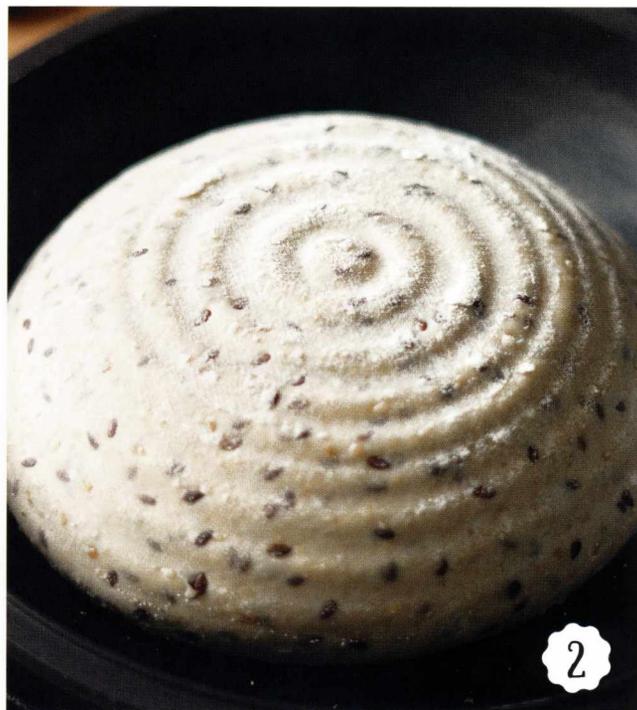
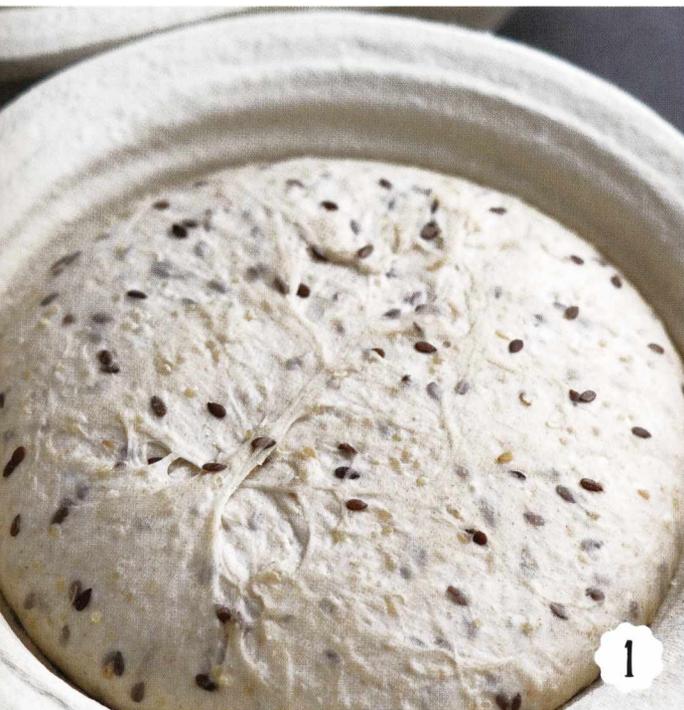
НАЧИНКА

Ингредиенты	Граммы	%
лен темный	40	8,0
кунжут	20	4,0
вода	40	8,0

ПРОЦЕСС:

1. Лен и кунжут слегка прогреть в духовке при 180 °С с конвекцией в течение 4-6 минут. Залить семена водой. Дать набухнуть минимум 30 минут.
2. Перед добавлением в тесто дать остыть.
3. Добавить готовую смесь ингредиентов на этапе финального замеса теста.

ПЕРЕД ОТПЕКАНИЕМ





ДЕРЕВЕНСКИЙ С КАРТОФЕЛЕМ

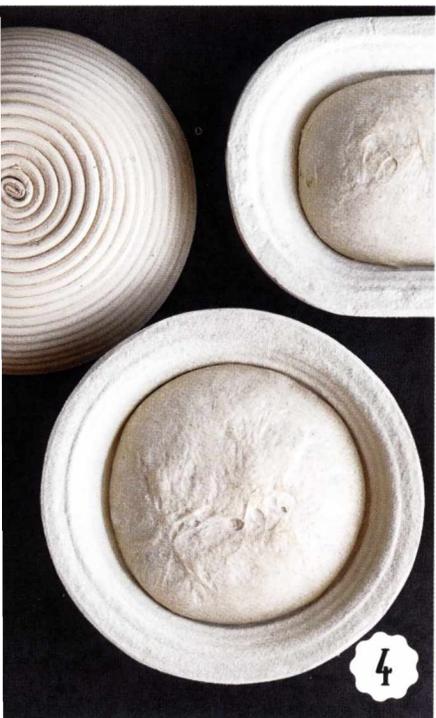
НАЧИНКА:

Ингредиенты	Граммы	%
жареный лук	40	8,0
печеный картофель	140	28,0

ПРОЦЕСС:

1. Лук нарезать кубиками размером примерно 1x1 см, посолить и обвалять в муке. Обжарить до золотистой корочки. Переложить лук на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир. Остудить.
2. Картофель промыть, оставить в кожуре. Нарезать кубиками 1x1 см, перемешать с подсолнечным маслом. Посолить и поперчить по вкусу. Запекать 20 минут при 180 °С до готовности.
3. Добавить готовый лук и картофель на этапе финального замеса теста.

ПРОЦЕССЫ





ДЕРЕВЕНСКИЙ С ОРЕХОМ И КЛЮКВОЙ

НАЧИНКА:

Ингредиенты	Граммы	%
грецкий орех	30	6,0
клюква вяленая	30	6,0
инжир сушеный	30	6,0

ПРОЦЕСС

1. Грецкий орех замочить на 12 часов в воде 10-14 °С. Измельчить по желанию.
2. Удалить в инжире хвостик и разрезать на четвертинки (опционально).
3. Смешать грецкий орех, клюкву и инжир.
4. Добавить готовую смесь ингредиентов на этапе финального замеса теста.



ДЕРЕВЕНСКИЙ С МЕЛИССОЙ, ЛАЙМОМ И ИМБИРЕМ

НАЧИНКА:

Ингредиенты	Граммы	%
мелиса (мята) сушеная	2	0,4
имбирь свежий	5	1,0
цедра лайма/лимона	3	0,6

ПРОЦЕСС

1. Имбирь измельчить до состояния «кашицы».
2. Цедру лайма/лимона натереть на терке.
3. Если мелиса свежая, то ее надо измельчить.
4. Добавить готовую смесь ингредиентов на этапе финального замеса теста.



ДЕРЕВЕНСКИМ ЗАВАРНОЙ С КЛЮКВОЙ

ЗАВАРКА:

Ингредиенты	Граммы
мука ржаная ц/з (или обдирная)	30
солод ржаной ферментированный	40
вода (кипяток)	140

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1*	220	51,2
закваска пшеничная	110	25,6
пшеничная мука в/с	430	100,0
заварка	200	46,5
соль	12	2,8
вода 2*	30	7,0
клюква вяленая	80	18,6

процесс:

1. Для заварки смешать 25 г муки с солодом. Залить смесь горячей водой, перемешать и добавить еще 5 г муки. Оставить в закрытой (не пластиковой) посуде минимум на 2-3 часа. Лучше оставить в духовке при 62-65 °С. При комнатной температуре заварка спокойно хранится 12 часов.
2. В ТЕСТОМЕСЕ: размешать закваску с водой и заваркой, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

Вода 1,2 при температуре 6-10 °С.

После автолиза добавить соль, замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенowego окна. Воду 2 добавлять через 5 минут замеса. В конце замеса добавить клюкву.

РУКАМИ: налить воду в емкость, добавить закваску и заварку, перемешать. В закваску с водой добавить муку и месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

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

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-4 часа при комнатной температуре (24-26 °С). При этом на протяжении 3 часов через каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
4. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Разделить тесто пополам (будет 2 хлеба) или оставить одним большим. Предварительное округление с помощью скребка. Отлежка 10-20 мин.
Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку.
5. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить подходить на 30-40 минут при комнатной температуре.



Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

6. Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14-16 часов при 6-8 °С.
Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.

7. Разогреть духовку до 250°C с пекарским камнем в течение 1 часа (для толщины камня не более 1-2 см).
8. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
9. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 230 °С и выпекать еще 10-15 минут.
Готовый хлеб остудить на решетке.



ДЕРЕВЕНСКИМ ФАЛАФЕЛЬ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 *	320	64,0
закваска пшеничная	150	30,0
мука пшеничная в/с	400	80,0
мука нутовая	100	20,0
чеснок пассерованный	20	4,0
петрушка/кинза	30	6,0
зира молотая/ кориандр молотый	2	0,4
соль	12	2,4
вода 2*	10	2,0

ДЕКОР:

Ингредиенты
кунжут для обсыпки на ваш вкус

процесс:

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** налить воду в дежу, добавить муку, замешивать тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины). После автолиза добавить закваску, замешивать тесто в течение 3-6 минут до глютенового окна. После добавить соль. Месить до однородности 1-2 минуты. Воду 2 добавлять по необходимости. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

РУКАМИ: налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

Вода 1,2 при температуре 6-10 °С.

После автолиза добавить соль. Методом складывания (Stretch & fold), не более 2 минут, довести тесто до однородности. Воду 2 добавлять по необходимости. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Можно воду 2 не добавлять, если тесто не имеет однородности.

2. Чеснок порезать мелко и пассеровать на раскаленной сковороде в подсолнечном масле в течение 10 секунд. Остудить. Смешать с зирой/кориандром и добавить в тесто на финальном замесе.
Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.
3. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-4 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
4. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Можно разделить тесто на две части, а можно испечь один большой хлеб. Предварительно округлить с помощью скребка. Отлежка 10-20 мин.
5. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой или отрубями.



Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

Верх тестозаготовки слегка смочить водой из пульверизатора. Насыпать в тарелку кунжут и обмакнуть тестозаготовку. Положить в корзинку хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить при температуре 24-28 °С подходить на 30-60 минут при комнатной температуре.

6. Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14-16 часов при 4-6 °С или 8-10 часов при 10-12 °С. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.
7. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).

8. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
9. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 15-20 минут.
Готовый хлеб остудить на решетке.



ЧАБАТТА ПШЕНИЧНАЯ.

ПИЦЦА. ФОКАЧЧА

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 *	330	66,0
закваска пшеничная	120	24,0
мука пшеничная в/с	500	100,0
соль	12	2,4
масло оливковое	30	6,0
дрожжи свежие (опционально)	3	0,6
вода 2*	30	6,0
вода 3*	40	8,0

НАЧИНКА ДЛЯ ФОКАЧЧИ:

Ингредиенты	Граммы	%
розмарин сухой/свежий	5	1,0
масло оливковое	10	2,0
морская соль	5	1,0

НАЧИНКА АЛЯ ПИЦЦЫ:

Ингредиенты	Граммы	%
томатный соус	30	6,0
сыр «Моцарелла»	10	2,0
вяленые томаты	10	2,0

ДЕКОР-

Ингредиенты
базилик для украшения на ваш вкус

ПРОЦЕСС

1. Налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

В ТЕСТОМЕСЕ замешивать тесто в течение 8-15 минут до глютенного окна. После добавить соль, оливковое масло и дрожжи.

* Вода 1,2, 3 при температуре 6-10 °С.

Замешивать до однородности 1-2 минуты.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Воду 3 добавлять, если умеете работать с влажным тестом!

РУКАМИ: после автолиза добавить соль, оливковое масло, дрожжи и воду 2. Методом складывания (Stretch & fold), не более 2 минут, довести тесто до однородности. Воду 3 при ручном замесе не добавлять.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-5 часов при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). По истечении времени брожения тесто отправить в холодильник на 8-16 часов при 5-8 °С.



Если добавляются дрожжи, то можно не ставить тесто в холодильник. По истечении времени брожения (2-2,5 часа) сразу выложить на припыленный мукой стол и осуществить последовательность вышеописанных действий.

ЧАБАТТА

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



8-10 минут при 230 °С до золотистой корочки. Готовую чабатту переложить на решетку до полного остывания.

ФОКАЧЧА

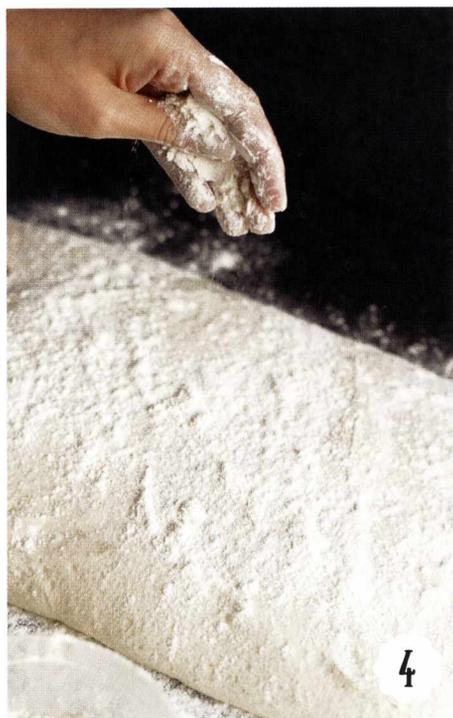
3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 400 г или больше (зависит от размера духовки и желаемого размера).
4. Дать отдохнуть 30-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовку и пальцами провести продавливание. Полить оливковым маслом, посыпать морской солью и розмарином.
7. Выпекать при 250 °С 8-10 минут.

ПИЦЦА

3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 200 г или больше (зависит от размера духовки и желаемого размера).
4. Сделать округление тестозаготовки и дать отдохнуть 30-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовку и пальцами провести продавливание с выделением борта по кругу.
7. Добавить соус и распределить по всей поверхности, не затрагивая борт пиццы. Добавить начинку. Выпекать при 250 °С 5-8 минут.



РАБОТА С ТЕСТОМ



НА ЧАБАТТУ





ЧАБАТТА ГРЕЧНЕВАЯ.

ФОКАЧА ПИЦЦА



ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1*	330	66,0
закваска пшеничная	120	24,0
мука пшеничная в/с	400	80,0
мука гречневая	100	20,0
соль	12	2,4
масло оливковое	30	6,0
дрожжи свежие (опционально)	3	0,6
вода 2*	30	6,0
вода 3*	40	8,0

ПРОЦЕСС

1. Налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать.

В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

В ТЕСТОМЕСЕ замешивать тесто в течение 8-15 минут до глютенowego окна. После добавить соль, оливковое масло и дрожжи. Замешивать до однородности 1-2 минуты.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

Воду 3 добавлять, если умеете работать с влажным тестом!

РУКАМИ после автолиза добавить соль, оливковое масло и дрожжи. Методом складывания (Stretch & fold), не более 2 минут, довести тесто до однородности.

Вода 1,2,3 при температуре 6-10 °С.



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



Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды после получения однородности, следующие 10 г снова после получения однородности. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Можно воду 2 совсем не добавлять, если тесто не имеет однородности.

Воду 3 добавлять, если умеете работать с влажным тестом!

Если добавляются дрожжи, то можно не ставить тесто в холодильник. По истечении времени брожения (2-2,5 часа) сразу выложить на припыленный мукой стол и осуществить последовательность вышеописанных действий.



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

ЧАБАТТА

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

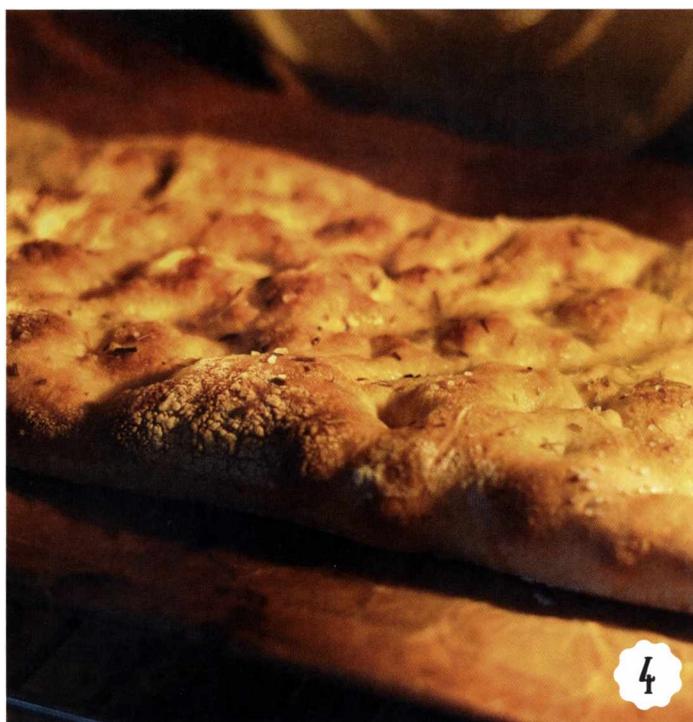
ФОКАЧЧА

3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 400 г или больше (зависит от размера духовки и желаемого размера фокаччи).
4. Дать отдохнуть 30-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовку и пальцами провести продавливание.
7. Полить оливковым маслом, посыпать морской солью и розмарином. Выпекать при 250 °С около 8-10 минут.

ПИЦЦА

3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 200 г или больше (зависит от размера духовки и желаемого размера пиццы).
4. Сделать округление тестозаготовки и дать отдохнуть 30-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовку и пальцами провести продавливание с выделением борта по кругу.
7. Добавить соус и распределить по всей поверхности, не затрагивая борт пиццы. Добавить начинку. Выпекать при 250 °С 5-8 минут.

РАБОТА С ТЕСТОМ НА ФОКАЧЧУ





ЧАБАТТА НА ДРОЖЖАХ

БИГА

Ингредиенты	Граммы	%
дрожжи свежие (размер с горошину черного перца)	0,1	0,02
вода*	60	12,0
мука пшеничная в/с	100	20,0

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 **	330	30,1
бига	160	32,0
мука пшеничная в/с	475	95,0
мука пшеничная ц/з	25	5,0
соль	12	2,4
масло оливковое	30	6,0
дрожжи свежие	3	0,6
вода 2**	60	12,0

ПРОЦЕСС:

1. Для биги размешать в воде дрожжи, добавить муку и все перемешать. Месить 2-3 минуты. Оставить бродить на 10-12 часов при комнатной температуре.
2. **В ТЕСТОМЕСЕ:** налить воду в дежу, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).
После автолиза добавить бигу, замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенного окна. После добавить масло, соль, дрожжи. Замешивать до однородности 2-4 минуты.

Вода для биги комнатной температуры.

Вода 1,2 при температуре 5-10 °С.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

РУКАМИ: налить воду в емкость, добавить бигу, перемешать. В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза.

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

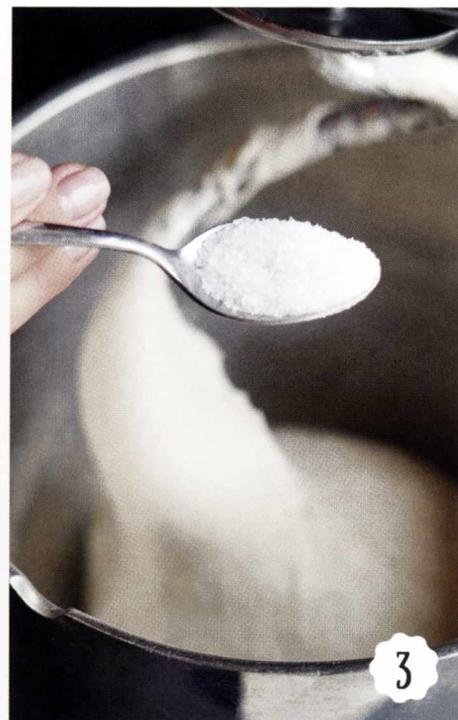
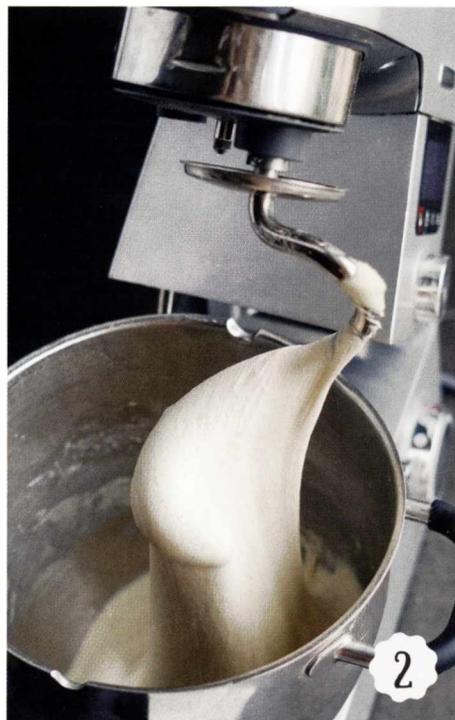
Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды после получения однородности, следующие 10 г — снова после получения однородности. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Можно воду 2 не добавлять, если тесто не имеет однородности.

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-24 °С.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2,5 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 2 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).
4. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Разделить тесто на желаемое количество частей. Льняную ткань/вафельное полотенце припылить мукой и переложить тестозаготовки. Накрыть полотенцем и оставить на 30-40 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогреть до 250 °С пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки верхней частью вниз. Перенести на пекарский камень.
7. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 230 °С и выпекать еще 10-12 минут.

Готовый хлеб остудить на решетке.

ЗАМЕС ЧАБАТТЫ НА ДРОЖЖАХ





ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода*	320	64,0
закваска пшеничная	150	30,0
мука пшеничная в/с	400	80,0
мука овсяная **	100	20,0
соль	12	2,4

ДЕКОР:

Ингредиенты
хлопья овсянки на ваш вкус

ПРОЦЕСС:

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** налить воду в дежу, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

После автолиза добавить закваску, соль, замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенowego окна.

РУКАМИ налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить всю муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

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

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.

Не ориентируйтесь только на время брожения, тесто должно быть «живым» на ощупь.



Вода при температуре 6-10 С.

Можно использовать измельченные овсяные хлопья.

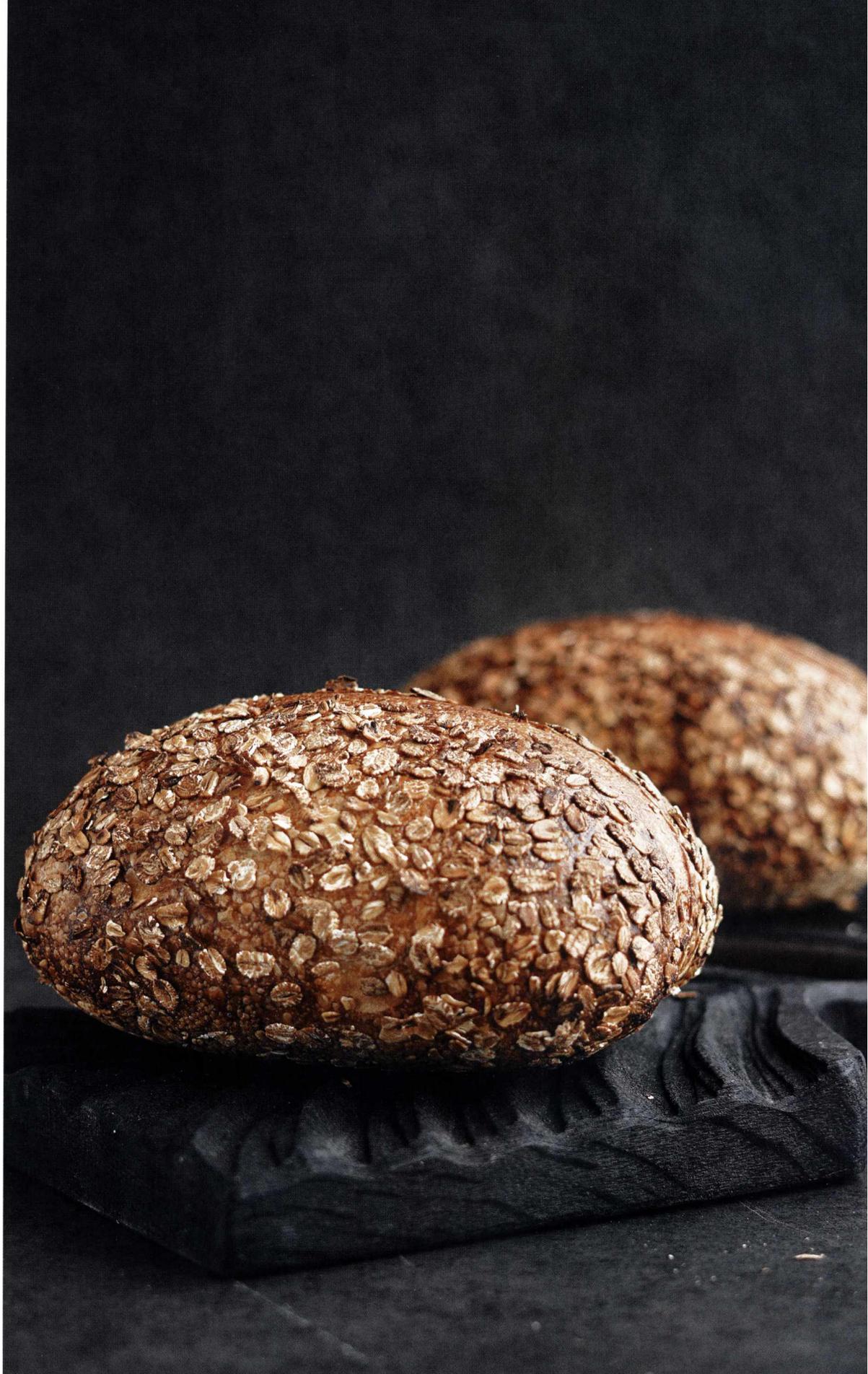
2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-4 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
3. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Разделить тесто пополам (будет два хлеба) или оставить одним большим. Предварительное округление с помощью скребка. Отлежка 10-20 мин.
4. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой или отрубями. Верх тестозаготовки слегка смочить водой из пульверизатора или через влажное полотенце. Насыпать в тарелку овсяные хлопья и обмакнуть тестозаготовку.

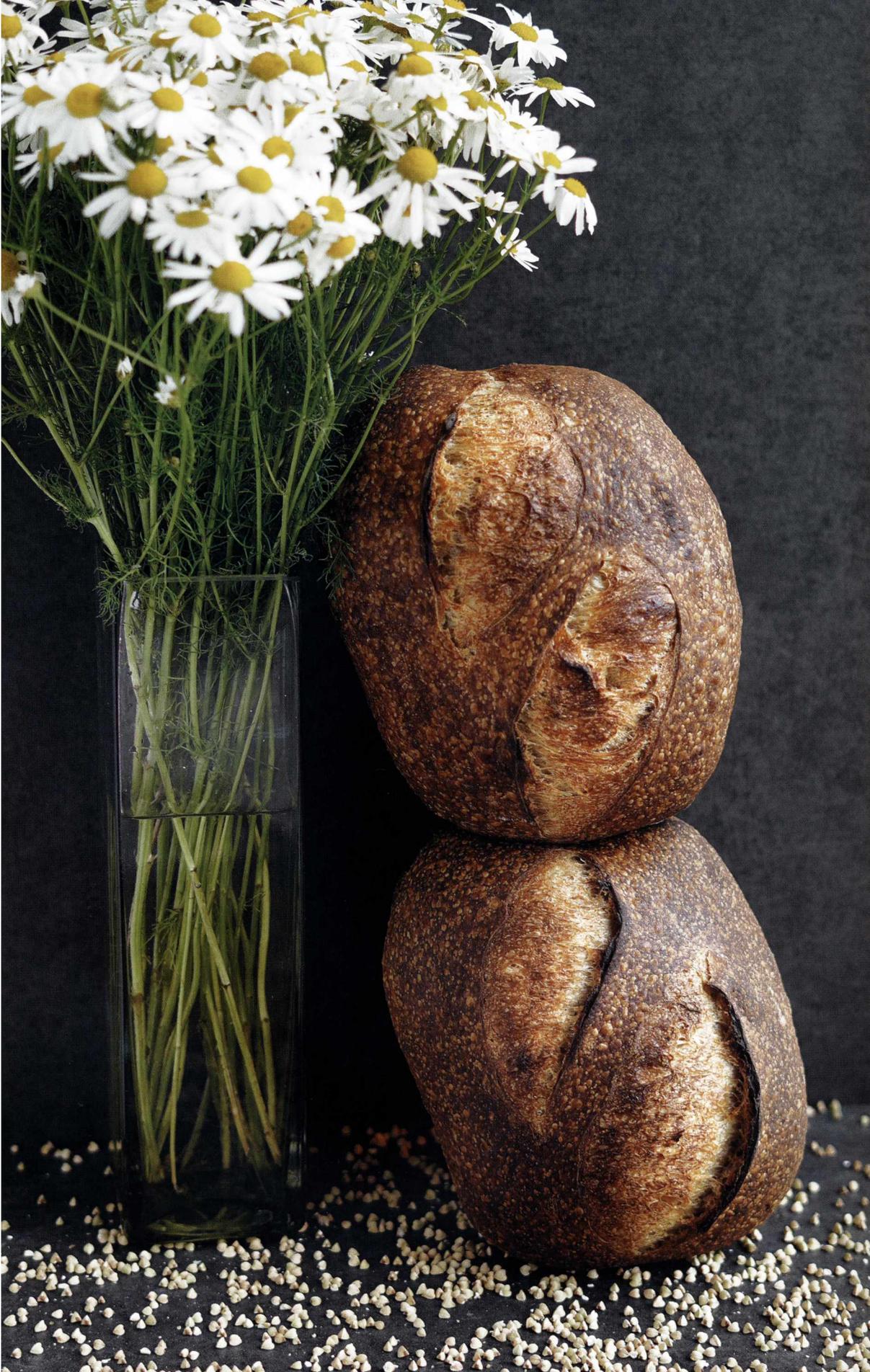


Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14-16 часов при 4-6 °С или 8-10 часов при 10-12 °С. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.

5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).
 6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
 7. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 15-20 минут.
- Готовый хлеб остудить на решетке.





гречневый хлеб

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 *	355	71,0
закваска пшеничная	140	31,1
мука пшеничная в/с	350	70,0
мука гречневая	150	30,0
соль	12	2,4
вода 2*	35	7,0

ПРОЦЕСС:

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** налить воду в дежу, добавить муку, замешивать тесто 1-2 минуты до однородности.

После автолиза добавить закваску и соль, замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенowego окна.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

РУКАМИ налить воду в емкость, добавить закваску, перемешать. В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

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

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды после получения однородности, следующие 10 г — снова после получения однородности. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

Можно воду 2 не добавлять, если тесто не имеет однородности.

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.

* Вода 1,2 при температуре 6-10 °С.



Не ориентируйтесь только на время брожения, тесто должно быть «живым» на ощупь.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-4 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
3. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Можете разделить тесто пополам и сделать два хлеба, а можете выпечь один большой. Предварительное округление с помощью скребка. Отлежка 10-20 мин.
Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой или отрубями. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 30-60 минут при комнатной температуре.



Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14-16 часов при 4-6 °С или 8-10 часов при 10-12 °С.

Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.

4. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).
5. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
6. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 15-20 минут.
Готовый хлеб остудить на решетке.





БАГЕТ

ПУЛИШ (ЕСЛИ ДЕЛАЕТЕ БЕЗ ЗАКВАСКИ*)

Ингредиенты	Граммы
дрожжи свежие (размер с горошину черного перца)	0,1
вода*	50
мука пшеничная в/с	50

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода**	340	68,0
закваска (пулиш)	100	20,0
мука пшеничная в/с	475	95,0
мука пшеничная ц/з	25	5,0
соль	10	2,0
дрожжи свежие (опционально)	2	0,4

ПРОЦЕСС:

1. Для пулиша размешать в воде дрожжи, добавить муку. Оставить бродить на 10-12 часов при комнатной температуре.
2. В **ТЕСТОМЕСЕ** налить воду в дежу, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).
После автолиза добавить закваску (пулиш), замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенowego окна.

РУКАМИ налить воду в емкость, добавить закваску (пулиш), перемешать. В закваску с водой добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

* Вода для пулиша комнатной температуры.

** Вода при температуре 5-10 °С.

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

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-24 °С.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2,5 часа при комнатной температуре (24-28 °С). При этом на протяжении первого часа через каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).
4. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Разделить тесто на четыре части по 250 г. Предварительное округление в рулет. Отлежка 10-15 мин.
Далее сформовать тестозаготовку в форме багета и переложить в льняную ткань/вафельное полотенце швом вверх, предварительно припылить мукой.
Накрыть полотенцем и оставить на 40-60 минут при комнатной температуре.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) четыре надреза лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
7. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 10-15 минут.
Готовый хлеб остудить на решетке.

ΦΟΡΜΟΒΚΑ ΒΑΓΕΤΟΒ





ФИРМЕННЫМ СОТРУБЬЯМИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода 1 *	320	62,7
мука пшеничная в/с	420	82,4
мука пшеничная ц/з	30	5,9
пшеничные отруби	60	11,8
соль	10	2,0
масло подсолнечное	12	2,4
дрожжи свежие	2	0,4
вода 2*	30	5,9

процесс:

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** налить воду в дежу, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза (набухание клейковины).

После автолиза добавить подсолнечное масло, дрожжи и соль, замесить тесто в течение 3-6 минут до глютенового окна. Месить до однородности еще 1-2 минуты.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды, следующие 10 г не ранее, чем через минуту. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять!

РУКАМИ налить воду в емкость, добавить муку, месить тесто 1-2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30-60 минут для автолиза. После автолиза добавить подсолнечное масло, дрожжи и соль.

* Вода 1,2 при температуре 5-10 °С.

Месить руками тесто до однородности 8-10 минут до развития глютенowego окна.

Воду 2 добавлять по необходимости: 10 г воды после получения однородности, следующие 10 г снова после получения однородности. Если клейковина развивается слабо, то воду не добавлять! Можно воду 2 не добавлять, если тесто не имеет однородности.

Температура теста после замеса должна быть в пределах 22-26 °С.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 1 час при комнатной температуре (24-28 °С). При этом каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).
3. По истечении часа убрать тесто в холодильник на 12-16 часов при 4-6 °С.
4. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Разделить тесто пополам (будет 2 хлеба) или оставить одним большим. Предварительная формовка в рулет. Отлежка 40-60 минут.

Льняную ткань подпылить мукой или отрубями.



Если льняной ткани у вас нет, можно использовать обычное полотенце.

Далее сформовать в багет или батард. Положить на льняную ткань швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 40-60 минут при комнатной температуре.

5. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1-2 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокий (до 1 см) надрез лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
7. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 10-15 минут.

Готовый хлеб остудить на решетке.





БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода	260	162,5
закваска рисовая	65	40,6
мука рисовая красная	100	62,5
мука льняная	60	37,5
соль	4	2,5
кунжут	25	15,6
лен	25	15,6

ПРОЦЕСС

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 3 минуты.

Рисовую закваску выводить так же, как и ржаную закваску, но с заменой ржаной муки на муку рисовую красную.



РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Месить тесто в течение 2-3 минут до однородности.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3-3,5 часа при комнатной температуре. По истечении времени поделить тесто по 300 г.

Б ФОРМЕ:

3. Сформовать тестозаготовки «через воду» и переложить в смазанную сливочным/подсолнечным маслом форму.



При использовании новых форм для хлеба можно сделать смесь из муки и подсолнечного масла в пропорции 1:1 для смазывания. Это предотвратит прилипание хлеба к стенкам формы.

4. Расстойка 90 минут при 24-30 °С.
5. Разогреть духовку до 250 °С с функцией конвекции в течение минимум 30 минут.

Поставить форму с хлебом, оставив функцию конвекции. Выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 40-45 минут при 170-180 °С.

По истечении времени оставить на решетке до полного остывания.

БЕЗ ФОРМЫ:

3. Сформовать тестозаготовки на припыленном мукой столе в форме кругляша.
4. Расстойка 90 минут при 24-30 °С.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки. Перенести на пекарский камень. Выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 40-45 минут при 170-180 °С.
7. По истечении времени оставить на решетке до полного остывания.





ГРИССИНИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода*	250	50,0
мука пшеничная в/с	500	100,0
соль	10	2,0
дрожжи свежие	9	1,8
сахар	10	2,0
масло оливковое	30	6,0

ПРОЦЕСС:

1. В ТЕСТОМЕСЕ смешать все ингредиенты в последовательности, указанной в рецептуре, месить тесто 3 минуты на первой скорости, 5 минут на второй скорости.**

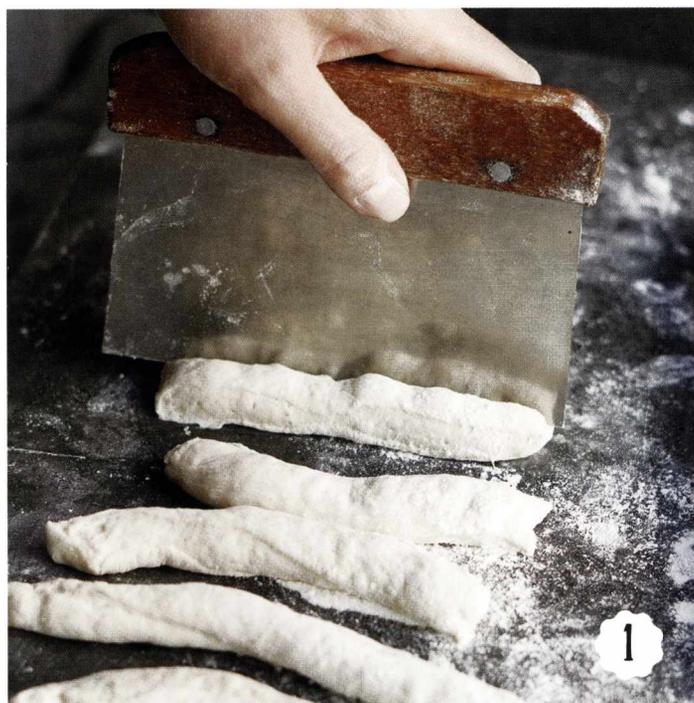
РУКАМИ: смешать все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, месить тесто 8-10 минут до однородности**.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 40-60 минут при комнатной температуре (24-28 °С).
3. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Раскатать в пласт толщиной 3-4 мм. Порезать скребком (пицце-ножом) на полоски в ширину 1 см, перекрутить.
4. Противень застелить пекарской бумагой. Переложить на нее гриссини и оставить на 25-40 минут при комнатной температуре, накрыв полотенцем.
5. Духовку разогреть до 200 °С.
6. Выпекать в духовке 15-20 минут без пара при 180 °С с конвекцией или без нее.

Вода комнатной температуры.

При желании в тесто можно добавить травы, пряности или семена.

ФОРМОВКА ГРИССИНИ







ЛАВАШ / ПИТА

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода	150	50,0
закваска пшеничная	100	33,3
мука пшеничная в/с*	300	100,0
масло подсолнечное	20	6,7
соль	6	2,0

ПРОЦЕСС:

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 3 минуты.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Месить тесто в течение 5-8 минут до однородности.

2. Если хотите делать питу, то тесту лучше побродить 60-90 минут при комнатной температуре. Если будете делать лаваш, то тесту достаточно отдохнуть 10-15 минут. Далее поделить тесто на 10 равных частей (можно разделить на большее или меньшее количество).
3. Тесто скатать в шарики, накрыть полотенцем для отлежки 10-15 минут.
4. С помощью скалки раскатать тесто в лаваш толщиной 1-2 мм или в питу толщиной 4-5 мм.
5. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
6. На лопату/доску переложить тестозаготовки. Перенести на пекарский камень.
7. Выпекать 10-20 секунд при 250 °С, зарумянивать по желанию.
8. Испеченные лавашы сложить друг на друга и накрыть кухонным полотенцем. После остывания хранить в пакете.

* 5-15 % (15-45 г) муки пшеничной в/с можно заменить на муку пшеничную ц/з. Так будет ароматнее.



СДОБНОЕ ТЕСТО

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
молоко	200	40,0
мука пшеничная в/с	475	95,0
мука пшеничная ц/з	25	5,0
дрожжи свежие	12	2,4
сахар	50	10,0
соль	10	2,0
яйцо куриное (2 шт.)	100	20,0
масло сливочное	70	14,0
кардамон (опционально)	2	0,4
цедра лимона (опционально)	5	1,0

ПРОЦЕСС:

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме сливочного масла. Замес на первой скорости 5-8 минут до развития глютенowego окна.

Добавить частями масло комнатной температуры. Замешивать эластичное тесто 3-4 минуты. Проверка по глютенovому окну.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме сливочного масла. Месить тесто в течение 5-8 минут до однородности и развития глютенovого окна.

Добавить частями масло комнатной температуры. Замешивать эластичное тесто 8-10 минут. Проверка по глютенovому окну.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 90 минут при комнатной температуре. После 40 минут брожения сделать одно складывание — растянуть и сложить тесто (Stretch & fold). По истечении времени тесто увеличится в 2 раза.

3. Поделить на необходимое количество частей и добавить начинки.



Данный рецепт позволяет сделать косы, булочки, пирожки, пироги и любую другую сдобную выпечку: как сладкую, так и сытную.

4. Разогреть духовку до 180 °С.
5. На противень переложить тестозаготовку.
6. Смазать взбитым яйцом для румяной корочки.
7. Выпекать 20-25 минут при 170-180 °С, зарумянивать по желанию.



ПОСЫПКА

Ингредиенты	Граммы	%
масло сливочное	50	50,0
сахар	50	50,0
мука пшеничная в/с	90	90,0
отруби пшеничные	10	10,0
корица молотая/кардамон молотый	2	2,0

ПРОЦЕСС

1. Соединить масло с сахаром, растереть.
2. Добавить всю муку и тщательно перемешать. На выходе получается масса в виде крошки. Для увеличения аромата корицу или кардамон добавить в момент смешения с мукой.





БРИОШЬ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
молоко холодное	50	10,0
мука пшеничная в/с	500	100,0
дрожжи свежие	25	5,0
сахар	75	15,0
соль	12	2,0
яйцо куриное (5 шт.)	250	50,0
масло сливочное холодное	250	50,0

ПРОЦЕСС:

1. В **ТЕСТОМЕСЕ** в дежу тестомеса загрузить молоко, яйца и муку. Замешивать 3 минуты на первой скорости, 5-8 минут на второй скорости до развития глютенowego окна.

Добавить соль, сахар, дрожжи. Месить до глютенowego окна 5-8 минут.

Последним добавить холодное «отбитое» масло (масло из морозильника, которое необходимо побить скалкой до эластичности) частями в тесто. Месить около 8-10 минут до глютенowego окна.

РУКАМИ: в емкость загрузить молоко, яйца и муку, месить 12-15 минут до развития глютенowego окна. Добавить соль, сахар, дрожжи и месить до глютенowego окна еще 10 минут.

В последнюю очередь добавить «отбитое» масло (масло из морозильника, которое необходимо побить скалкой до эластичности) частями в тесто. Месить около 10-12 минут до глютенowego окна.

Емкость с тестом оставить для брожения на 60 минут при комнатной температуре. После 30 минут брожения сделать одно складывание — растянуть и сложить тесто (Stretch & fold). По истечении времени убрать тесто в холодильник на 8-12 часов.

2. Сразу после брожения в холоде формуем любым методом. Расстойка тестозаготовок 90-120 минут.
3. Разогреть духовку до 180 °С.
4. На противень переложить тестозаготовку. Смазать взбитым яйцом для румяной корочки.
5. Выпекать 20-25 минут при 170-180 °С, зарумянивать по желанию.





БИСКОТТИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
мука пшеничная в/с	400	100,0
разрыхлитель	8-10	2-2,5
сахар (тростниковый)	200	50,0
соль	4	1,0
яйцо куриное (3 шт.)	150	37,5
масло сливочное	80	20,0
кардамон (опционально)	3	0,8
цедра лимона/лайма	5	1,3
миндаль сырой	50	12,5
изюм белый	50	12,5
изюм темный	50	12,5
клюква вяленая	50	12,5

ПРОЦЕСС

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме начинки. Замес на первой скорости 2-3 минуты до однородности. Добавить начинку и месить до равномерного распределения все начинки.

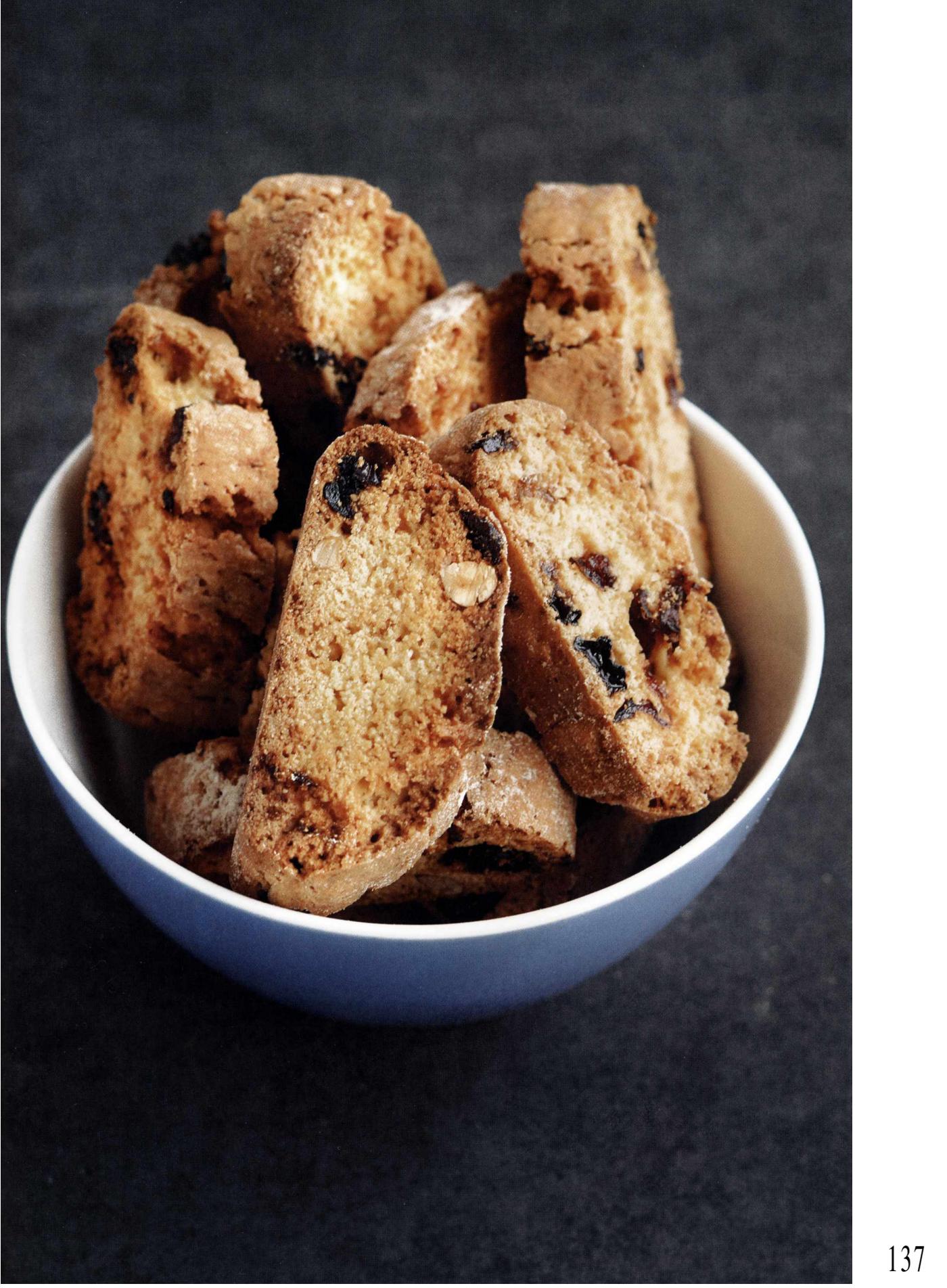
РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме начинки. Месить тесто в течение 3-5 минут до однородности. Добавить начинку и месить до однородного распределения начинки по тесту.

2. Скатать тесто в овальную и вытянутую форму размером примерно 8x25 см. Разделить на 4 части весом около 250 г. Придать форму «колбаски» каждой тестозаготовке.
3. Разогреть духовку до 250 °С.
4. На противень положить пекарскую бумагу или силиконовый коврик и переложить тестозаготовки.

5. Выпекать 25 минут при 170 °С. Слегка остудить и порезать на кусочки в виде сухарика шириной 1,5-2 см.
6. Переложить на противень полученные «сухарики» и выпекать еще 15 минут при 170 °С.

Готовые изделия полностью остудить и дать высохнуть.

В классические бискотти из начинки добавляют только миндаль. Я вам настоятельно рекомендую экспериментировать с начинкой. Например, я добавил в бискотти красный перец. Предлагаю его попробовать и вам - он сладкий и ароматный.





ФАЛКСЫ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы
вода	600
лен темный	400
розмарин сушеный	4
чеснок свежий	8
соль	6

ПРОЦЕСС:

1. В емкости смешать соль и воду.
2. В блендере или ступке слегка измельчить лен.
3. Смешать лен с водой и солью и оставить минимум на 30 минут.
4. Добавить розмарин и чеснок, перемешать.*
5. Застелить противень силиконезированным ковриком или пергаментом. Выложить сверху льняную массу. Равномерно распределить по поверхности с помощью скребка. Высота слоя 3-4 мм. С помощью скребка провести линии вдоль и поперек.
6. Разогреть духовку до 120 °С.
7. Сушить в духовке 90 минут с функцией конвекции.
8. По истечении времени дать остыть и разломать на желаемые части.

* Можно делать любые добавки: как соленые, так и сладкие. Например, тертое яблоко с корицей и медом или тертую морковь с кунжутом и подсолнечником.



МАМИНЫ БЛИНЧИКИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
молоко	300	85,7
вода*	100	28,6
мука пшеничная в/с	350	100,0
сахар	10	2,9
соль	3	0,9
яйцо куриное (2 шт.)	100	28,6

ПРОЦЕСС

1. Молоко соединить с водой и подогреть до 50 °С, добавить предварительно взбитые яйца.
2. Полученную смесь частями влить в муку с солью и сахаром, постоянно помешивая. Полученное тесто будет иметь консистенцию топленого молока.

Ориентируйтесь на свою муку, при необходимости добавить жидкость — молоко или воду.

3. Жарить на хорошо разогретой сковороде с небольшим количеством масла до готовности с каждой стороны.
4. Складывая готовые блины, обязательно смазывать сливочным маслом.

Хотя они и без него хороши!



* Если тесто будет очень «крутое», можно добавить еще воды.



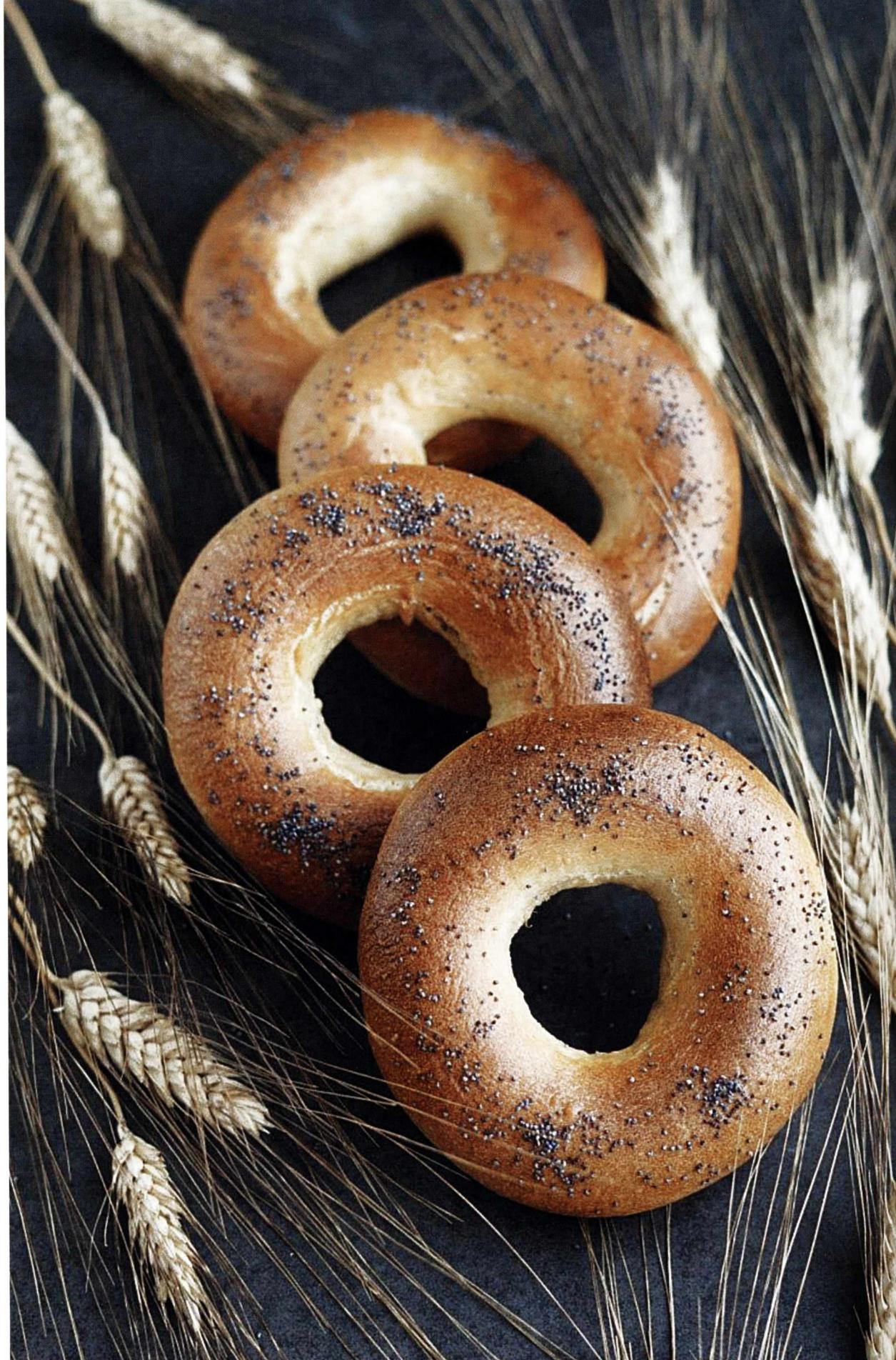
ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЧИКИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
молоко	500	143,0
мука пшеничная в/с	350	100,0
сахар/мед	30	8,6
соль	6	1,7
яйцо куриное (3 шт.)	150	43,0
дрожжи свежие	6	1,7
масло сливочное/ растительное	20	5,7

ПРОЦЕСС

1. Молоко подогреть до 50 °С, добавить предварительно взбитые яйца, дрожжи, сахар/мед и соль.
2. Полученную смесь вливать в муку, постоянно помешивая. Оставить тесто при комнатной температуре для брожения на 40-60 минут.
3. Добавить в тесто масло и тщательно перемешать.
4. Жарить на хорошо разогретой сковороде с небольшим количеством масла по 2 минуты с каждой стороны.



БУБЛИКИ

ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода	100	45,9
закваска пшеничная	200	54,1
мука пшеничная в/с	350	58,1
сахар	45	54,1
соль	8	45,9
масло сливочное	40	5,4

ДЕКОР:

Ингредиенты
мак/кунжут на ваш вкус

ПРОЦЕСС

1. **В ТЕСТОМЕСЕ:** в дежу тестомеса загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте.
Замес плотного теста на первой скорости 5-8 минут.

РУКАМИ: в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте. Замесить тесто в течение 10-15 минут.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 2-2,5 часа при температуре 26-28 °С.
3. По истечении времени поделить тесто на шесть одинаковых кусков. Сформовать шарики, дать отдохнуть 10-15 минут.
4. Проткнуть каждый шарик пальцем в центре. Растянуть в бублик. Положить на противень, застеленный пекарской бумагой, накрыть и оставить на расстойку на 1-1,5 часа.
5. Разогреть духовку до 200 °С с функцией конвекции в течение минимум 30 минут.

6. В кастрюле вскипятить воду. Добавить чайную ложку меда или сахара. С помощью шумовки обварить все бублики по 20 секунд с каждой стороны.
7. Переложить на противень и посыпать маком и кунжутом. Сразу отправить отпекаться.
8. Оставить функцию конвекция и поставить противень с бубликами. Выпекать при 190-200 °С в течение 15-17 минут.
9. По истечении времени оставить на решетке до полного остывания.





БРЕЦЕЛИ



ТЕСТО:

Ингредиенты	Граммы	%
вода	160	40,0
закваска пшеничная	200	50,0
мука пшеничная в/с	380	95,0
мука пшеничная ц/з (или в/с)	20	5,0
соль	10	2,5
масло сливочное	40	10,0

АЛЯ ОБВАРКИ:

Ингредиенты	Граммы
вода	1000
сода пищевая	60

ДЕКОР:

Ингредиенты
морская соль на ваш вкус
семена на ваш вкус

ПРОЦЕСС

1. Соединить все ингредиенты. Замесить плотное тесто в течение 8-10 минут до эластичности.
2. Брожение теста 2 часа при комнатной температуре.
3. Далее поделить тесто на 8 одинаковых кусков. Сформовать шарики, потом сразу в «колбаски», дать отдохнуть 10-15 минут под пленкой или полотенцем.
4. Сформировать брецель. Раскатать колбаску в жгут длиною в 45-55 см. Сделать овал, перехлестнув концы жгута. Перекрутить их один или два раза (по желанию). Закрепить на верхней части овала, сильно надавив.
Наглядно увидеть формовку можно в Инстаграме по тегу #формовкабрецеля.

5. Положить на противень, застеленный пекарской бумагой. Расстойка 40 минут. Далее убрать противень в морозилку на 15 минут.
6. В кастрюле вскипятить воду. Добавить соду. С помощью шумовки обварить все брецели. Варить по 10-20 секунд. Брецель готов, когда всплыл. Переложить на противень и посыпать солью или семенами.
7. Сделать надрез на выпуклой части (по желанию). Сразу отправить в печь.
8. Выпекать при 180 °С около 15-17 минут.





СОУС ПЕСТО

Ингредиенты	Граммы
петрушка свежая (базилик)	200
кедровый орех	20
орех кешью жареный	50
чеснок свежий	5
сыр твердый	100
масло подсолнечное	150
масло оливковое	90
соль и лимонный сок по вкусу	

ПРОЦЕСС

1. Сыр натереть на терке.
2. В блендере или ступке измельчить все ингредиенты до состояния соуса.
3. Переложить в банку с закрывающейся крышкой и дать настояться около 30 минут.
4. Хранить в холодильнике не более 7 суток. Но обычно такой соус заканчивается на следующий день после приготовления!



ЗАКУСКА «БАБАГАНУШ»

Ингредиенты	Граммы
баклажаны	500
чеснок	5
тхина	25
масло оливковое	20
лимонный сок	10
соль по вкусу	

ПРОЦЕСС

1. Баклажаны помыть, проткнуть вилкой и завернуть в фольгу. Чеснок почистить и также завернуть в фольгу, если не любите добавлять в блюдо свежий.
2. Запекать при 190 °С баклажаны 30-40 минут, чеснок 15-20 минут.
3. Остудить. Баклажаны разрезать вдоль пополам. С помощью ложки отделить мякоть от шкурки.
4. Соединить все ингредиенты в миске. Добавить соль, перец, зиру или кориандр по вкусу. Зелень петрушки — опционально.

Можно добавить готовую тхину, а можно приготовить самостоятельно. Для этого взять 20 г поджаренного кунжута и 10 г подсолнечного масла, пробить в блендере до пастообразного состояния.



- Размять все до однородной массы с помощью вилки или блендера.
5. Выложить на тарелку. Полить оливковым маслом. Украсить зеленью. Подавать с лавашем или любым хлебом.

ПРИТЧА О СПАСЕНИИ

Автор Забавников Иван

Отчаявшийся человек тонет в болоте. Он уже по шею ушел в зловонную жижу. Вот-вот скроется и голова.

Он делает последний глоток воздуха и... утонет.

Над поверхностью остается только рука. Еще живой, но в полной темноте и холоде он понимает, что все кончено. Но неожиданно чувствует крепкое рукопожатие.

Рывок! Еще один! И вот он снова может дышать.

Кто же его спаситель? Удивлению его нет предела. В спасителе он узнает себя!

Каждый поймет это по-своему. Но скажу одно: если вы не любите и не верите в себя, то навряд ли получится что-то хорошее.

Лучше быть оптимистом, а от реальности все равно не уйти.

БЛАГОДАРНОСТЬ ВСЕМ, КТО ПРИЧАСТЕН

Вселенной и родителям, Забавниковой Ольге Владимировне и Забавникову Николаю Ивановичу.

Деду, Забавникову Ивану Васильевичу.

Любимой спутнице жизни и редактору Анне Поповой.

Редактору и инициатору книги Алине Комской.

Далее по списку всем причастным к моей деятельности:

Александре Гущиной(Реутовой), Дмитрию Кондратьеву, Ольге Забавниковой, Алексу Курелле, Роману Черенкову, Ольге Черенковой, Роману Канину, Элине Амелиной, Анне Коневой, Максиму Бабичу, Антону Исенину, Екатерине Турковой, Алексею Зубакову, Катерине Дворядкиной, Наталье Лазаревой, Яну Ясному, Анне Лопусевой, Оксане Кузнецовой, Владимиру Забавникову, Сергею Кириллову, Франческо Карузи и всем организаторам моих мастер-классов!

И, конечно же, Джеффри Хамельману!

Также благодарен каждому, с кем знаком, но о ком не написал. И с кем не знаком. Случайности не случайны. Любое знакомство или случайные встречи имеют последствия. И пусть они будут положительными!

Себе любимому! Что вывез, справился и понимаю, что это только начало!

Если хочешь изменить мир — начни с себя!

Повторюсь, что моя миссия — сделать так, чтобы в России и мире хорошего хлеба стало больше!!!

СОДЕРЖАНИЕ

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

ДЕРЕВЕНСКИЙ ФАЛАФЕЛЬ.	76
ЧАБАТТА ПШЕНИЧНАЯ. ПИЦЦА ФОКАЧЧА.	80
РАБОТА С ТЕСТОМ НЯ ЧАБАТТУ.	86
ЧАБАТТА ГРЕЧНЕВАЯ ФОКАЧА ПИЦЦА.	88
РАБОТА С ТЕСТОМ НЯ ФОКАЧЧУ.	93
ЧАБАТТА НЯ ДРОЖЖАХ.	94
ЗАМЕС ЧАБАТТЫ НА ДРОЖЖАХ.	37
ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ.	98
ГРЕЧНЕВЫЙ ХЛЕБ.	102
БАГЕТ.	106
ФОРМОВКА БАГЕТОВ.	109
ФИРМЕННЫЙ С ОТРУБЯМИ.	110
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ.	114
ГРИССИНИ.	118
ФОРМОВКА ГРИССИНИ.	120
ЛАВАШ / ПИТА.	122
СДОВНОЕ ТЕСТО.	124
ПОСЫПКА.	128
БРИОШЬ.	130
БИСКОТТИ.	134
ФЛАКСЫ.	138
МАМИНЫ БЛИНЧИКИ.	140
ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЧИКИ.	142
БУБЛИКИ.	144
БРЕЦЕЛИ.	148
СОУС ПЕСТО.	152
ЗАКУСКА «БАБАГАНУШ».	154
ПРИТЧА О СПАСЕНИИ.	156
БЛАГОДАРНОСТЬ ВСЕМ, КТО ПРИЧАСТЕН.	157

УДК 641
ББК 36.991

3-12

Забавников, Иван.

3-12 PRO ХЛЕБ и не только. Тонкости забавной выпечки / Иван Забавников. - Москва: Издательство АСТ, 2020. — 160 с.: [ил.] — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-115514-8.

Во время выпечки какого-либо изделия из этой книги у вас может что-то не получиться. Вы, возможно, предложите, что в рецепте ошибка. Можете сказать, что я специально что-то недосказал. Или что вы неумеха и хлеб — это не для вас. Скорее всего, вы расстроитесь — мы же все с вами люди, это нам свойственно. Но отведите этому процессу не более двух минут. Потом вспомните, что вы хозяйва своей жизни и что обвинения и обиды — это негативные эмоции, которые не принесут вам пользы. И, конечно, вспомните одно очень важное правило: мы не сразу стали ходить! Каждый из нас потратил какое-то время на то, чтобы научиться говорить и писать. Так почему вы решили, что любое другое дело должно получиться с первого раза? Пригласите ваш перфекционизм на чай с тем хлебом или булочкой, которая у вас получилась. Выдохните и идите делать новый замес! У вас обязательно получится то, что вы запланировали. Не сразу (а может, и сразу), но обязательно получится. Ставьте правильные цели, тогда ваш хлеб и жизнь в целом будут доставлять больше улыбок.

УДК 641
ББК 36.991

Серия «#Рецепты Рунета»
Издание для досуга
демалыс'а арналган баспа

Забавников Иван
PRO ХЛЕБ и не только
Тонкости забавной выпечки

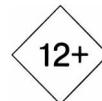
Ответственный редактор *К. Секачева*
Менеджер проекта *А. Шмудий*
Дизайнер обложки *А. Чернышева*
Дизайнер блока *И. Ключников*
Корректор *М. Маркова*
Технический редактор *Т. Тимошина*

Подписано в печать 25.01.20. Формат 84x108/16 Усл. печ. л. 26,88
Печать офсетная. Гарнитура NewBaskervilleTC Бумага офсетная.
Тираж 3000 экз. Заказ № ВЗК-02475-20.

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2020 г.

Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»

129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: WWW.AST.RU
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры



Издадим вашу книгу! Рукопись присылать на litagent@ast.ru
Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

vk.com/ast_nonfiction



[instagram.com/ast_nonfiction](https://www.instagram.com/ast_nonfiction)



[facebook.com / astnonfiction](https://facebook.com/astnonfiction)



Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»,
филиал «Дом печати — ВЯТКА»
610033, Россия, г. Киров, ул. Московская, 122.

© Забавников И., текст, фото
© ООО «Издательство АСТ»

ISBN 978-5-17-115514-8.



Во время выпечки какого-либо изделия из этой книги у вас может что-то не получиться.

Вы, возможно, предположите, что в рецепте ошибка.

Можете сказать, что я специально что-то недосказал. Или что вы неумеха и хлеб — это не для вас.

Скорее всего, вы расстроитесь — мы же все с вами люди, это нам свойственно. Но отведите этому процессу не более двух минут.

Потом вспомните, что вы хозяева своей жизни и что обвинения и обиды — это негативные эмоции, которые не принесут вам пользы. И, конечно, вспомните одно очень важное правило: мы не сразу стали ходить! Каждый из нас потратил какое-то время на

то, чтобы научиться говорить и писать. Так почему вы решили, что любое другое дело должно получиться с первого раза? Пригласите ваш перфекционизм на чай с тем хлебом или булочкой, которая у вас получилась. Выдохните и идите делать новый замес!

У вас обязательно получится то, что вы запланировали.

Не сразу (а может, и сразу), но обязательно получится.

СТАВЬТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ ЦЕЛИ,
ТОГДА ВАШ ХЛЕБ И ЖИЗНЬ В ЦЕЛОМ
БУДУТ ДОСТАВЛЯТЬ БОЛЬШЕ УЛЫБОК.

ВНУТРИ QR-КОДЫ С ВИДЕО-РЕЦЕПТАМИ!

ISBN 978-5-17-115514-8



9 785171 155148

