

ПРО ВЫПЕЧКУ И ХЛЕБ

┌ Иван Забавников ┐



┌ ФОТОГРАФИИ АВТОРА ┐

PRO ВЫПЕЧКУ И ХЛЕБ

Иван Забавников



Издательство АСТ
Москва

УДК 641/642
ББК 36.997
3-12

Забавников, Иван

3-12 Рго выпечку и хлеб / Иван Забавников. — Москва: Издательство АСТ, 2023. — 208 с. — (#Рецепты Рунета)

ISBN 978-5-17-146332-8

Хлеб, булочки, круассаны, панетонне, печенье, блины, квас и так далее. Где бы я ни был и куда бы ни шел, ехал или летел, последние десять лет меня сопровождал, сопровождает и, надеюсь, будет сопровождать хлеб и всё, что с ним связано.

Вы держите в руках книгу, которая может стать вашим верным другом на пути вкуса, аромата и хруста свежего хлеба, который вы создадите в домашних условиях и не только. Я знаю людей, которые не едят хлеб, но получают неимоверное удовольствие от его создания. Хлебопечение, как и любое другое ремесло, — это процесс, а точнее, совокупность процессов. Кто-то кайфует, работая с тестом, кто-то ждет не дождется выпечки, а я люблю делиться знаниями. Каждый по-своему счастлив. И моя миссия неизменна: чтобы вкусного хлеба в стране и мире стало больше. Чтобы в каждой пятой семье ели заквасочный и другой вкусный хлеб и выпечку.

Прямо сейчас прочитайте содержание и вступление. Если в этот момент появилась улыбка, побежали мурашки, участилось дыхание и захотелось что-то приготовить, если вы уже представили, как пахнет эта выпечка, или произошло другое приятное ощущение внутри вас, поздравляю: вы почувствовали отклик! Вывод — эта книга для вас!

Пусть эта книга принесет пользу и радость вам и вашим близким. Пеките в удовольствие. И добрейшего вам запека!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-146332-8

© И. Забавников, фото и текст
© А. Попова, фото
© ООО Издательство «АСТ», оформление

Содержание

Введение	5
Ингредиенты	9
Инвентарь	13
Пекарский процент	16
Закваска — что это и зачем	18
Дрожжи	29
Процессы, происходящие с тестом	32
Виды замесов теста	33
Брожение теста	38
Формовка теста	40
Расстойка	47
Надрезы тестовых заготовок	48
Работа с печью	50
Важность времени и температуры	54
Ошибки, брак изделий	56

НАКОНЕЦ-ТО ВАШИ ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ!

Тартин микс цельнозерновой	63
Ржаной тартин на закваске левито мадре	67
Гречневый хлеб 2.0	71
Чабатта ц/з (Ciabatta)/фокачча	75
Небагет нордический	79
Небагет цельнозерновой с семенами	81
Хлеб «Дуэты»	83
Тесто для пиццы на закваске	87
Римская пицца на биге	91
Ржаной хлеб с пшеничной крупой	95
Ржаные лепешки на закваске	97
Ржано-полбяной хлеб	99
Сельский хлеб	101
Безглютеновый хлеб с тыквенными семенами	103
Безглютеновый рисовый кекс	105
Сдобное тесто на закваске (на примере плюшки с кунжутом и льном)	107
Маковый рулет	111
Пирожки обычные и жареные с мясом	113
Хала на закваске	115
Кулич	117

Панеттоне	121
Панеттоне сытный	125
Панеттоне шоколадный	129
Бриошь с закваской	133
Слоеная бриошь	135
Слоеное тесто	137
Миндальный круассан	141
Флан for Bakerist	143
Базовое слоеное бездрожжевое тесто с остатками закваски	145
Сахарные ушки и бабочки	147
Мильфей	149
Тесто фило с остатками закваски	151
Мешочки с морепродуктами и горошком	153
Бурек	155
Пахлава с орехами	157
Рецепты с остатками закваски. Zero Waste (ноль отходов)	158
Песочное кольцо с орехами	161
Пряники цитрусовые с закваской	163
Молочный коржик с остатками закваски	165
Кукисы с закваской	167
Лимонное печенье	169
Мини-брецели / соломка с остатками закваски	171
Сушки	173
Сушки маковые с остатками закваски	175
Сухарики с изюмом	177
Сабле с остатками закваски	179
Сабле шоколадное с остатками закваски	181
Заварной кекс	183
Блинчики без яиц	185
Сырные гриссини	187
Гриссини с кунжутом	189
Сочни с творогом	191
Квас солодовый	193
Лепешка на мангале	195
Квас хлебный	197
Хлебцы квасные	199
Запеченный паштет	201
Быстрый рьет из рыбы	203
Хумус	205
Благодарности	206

Введение

Я посвящаю эту книгу ремеслу хлеба! И всему, что можно сделать из муки, воды, соли, закваски и других ингредиентов.

Хлеб — это один из символов жизни.

Хлеб — это еда, которая есть практически в каждой стране мира. Это продукт, который объединяет. Несмотря на многоструктурную технологию его создания, он понятен в любом уголке Земли.

Для каждого выпечка хлеба — это что-то свое: дело жизни, работа, одержимость, профессия, хобби, любовь, увлечение, смысл жизни, возможность роста. Этот список вы можете продолжить, написав мне в любую из соцсетей.

Эта книга посвящается всем «влипшим в тесто». И особенно тем, кому это понравилось. Всем, кто готов учиться и познавать новое: пекарям и пекариням, хлебопекам, технологам и шеф-пекарям, любителям и профессионалам. Тем, кто создает ароматный хрустящий вкусный хлеб, выпекает слойки, бриоши, крендели, ватрушки и многое другое. Для себя, для родных и близких, для любого желающего.

В этом издании много рецептов. Рецепт — это точное количество ингредиентов, прописанное в граммах. Описание того, что делать с этими ингредиентами, — это уже технология. В этой книге, в отличие от первой, я больше внимания уделил технологиям, призывая читателей присмотреться не к рецептуре, а к процессам, происходящим с тестом на разных стадиях. Даже самый великолепный рецепт без технологии — ничто!

Тем, кто печет не первый год, некоторые рецепты могут показаться знакомыми. И это нормально. Как люди похожи друг на друга, так и рецепты. Я не придумываю велосипед, а просто подробно описываю то, что веками отрабатывалось на практике поколениями пекарей. В книге практически нет рецептов чисто на дрожжах. В основном они на закваске (как ее сделать самому, написано в первой главе). Но есть технология, которая описывает, как любой «заквасочный» рецепт превратить в «дрожжевой» и наоборот.

В этой книге я решил, точнее, меня уговорили, поделиться рецептами высокорецептурной сдобы — это круассаны, панеттоне и бриошь. В каждом из этих изделий есть своя особенность. И они подробно описаны.

Отдельно идут рецепты на остатках закваски. Если вы вывели закваску и печете один-два раза в неделю, то неизбежно в холодильнике накапливаются остатки закваски. Их можно просто выбросить, но можно пустить в дело. Осознанное потребление в действии. Ноль отходов — все в дело!

В книге вы найдете QR-коды на видео с технологиями, которые проще показать, чем описывать словами. Они помогут вам быстрее и легче познать тонкости мастерства пекаря.

На страницах этого издания вы не сможете не заметить нового персонажа — шеф-пекаря Кроша Крошевича Крошечкина, или просто Кроша. Он оптимист и философ-душила по жизни. Он друг, товарищ и брат всех пекарей в мире и во Вселенной. А еще он созидатель, учитель, наставник и ученик. Каждый день Крош изучает что-то новое в хлебопечении. Также он придерживается и продвигает в массы тему Zero Waste (осознанное потребление и раздельный сбор вторсырья). Он путешествует по нашей планете и параллельным мирам. Изучает технологии и делится с другими пекарями и теми, кто только планирует вступить на путь хлебопечения и осознанного потребления. Крош печет хлеб где можно и нельзя. Ему открыты дороги почти во все пекарни. Он человек мира и хлеба. Но самое главное — в этой книге именно он будет делиться с вами самыми ценными советами и тонкостями технологии хлебопечения. И еще он такой же простой человек, как мы. Может ошибаться, злиться, уставать. А потом неизбежно вставать, брать в руки себя и хлеб и продолжать делать то, что любит. Во благо мира и хлеба!

Я не могу не предупредить, что во время прочтения этой книги вам может захотеться:

- погрузиться в это хобби с головой;
- уволиться с нелюбимой работы и стать пекарем;
- начать печь хлеб дома на продажу;
- приобщиться к теме Zero Waste и бережнее относиться к матушке-планете Земле;
- открыть свою пекарню;
- вступить в секту почитателей хлеба (Крош, кстати, там Председатель);
- (строка для вашей версии).

Если вы хотите узнать обо мне и моем хлебном пути чуть больше, то найдите книгу «Про хлеб и не только» или заходите в мои соцсети. Там все подробно написано. Я все так же на вольных хлебах. Попросту занимаюсь своим делом в сфере хлебопечения. Продолжаю вести хлебный блог в нельзяграме (и других соцсетях) и делиться рецептами. Вместе с моей спутницей жизни Анной мы помогаем познать мир хлебопечения в нашей онлайн школе пекарей www.zabavnikov.online.

Вместе с моей командой шеф-пекарей Zabavnikov Team помогаем открывать пекарни. Готовим запуски пекарских цехов, проектирование, выбор концепции, подбор оборудования, обучение персонала, мастер-классы и многое другое. За годы деятельности мы помогли более чем пятидесяти проектам делать вкусный ремесленный хлеб и выпечку.

Также я бренд-шеф-пекарь проекта Bakerist. Это проект с нашими казахскими друзьями, который мы развиваем вместе прямо в эту минуту. Пока вы читаете эти строки — мы печем! В том числе для вас.

Я стал осознаннее и бережнее относиться к нашему дому — планете Земля. Познаю себя и мир. И точно скажу, что хлеб для меня — это энергия, любовь, профессия, заработок, возможность и путь. Путь вперед, за новые горизонты.

Желаю вам смело вписываться в это приключение из муки, воды и всего необходимого. А если вдруг решите что-то поменять в жизни, то это возможно, и не так страшно, как кажется. У меня огромное число учеников, которые в разном возрасте начинали заниматься хлебом как хобби, и теперь у них свои успешные проекты со счастливыми гостями.

Я, Анна, Крош и моя команда больше радуемся не столько ароматному румяному хлебу, сколько улыбкам и довольным лицам людей, жующих этот хлеб. Мы социальные существа, а хлеб — социальный продукт.

Так что погнали вместе! Держите ваши скребки и миски крепче. Хлебное путешествие начинается!

РАССКАЗ О КРОШЕЧКИНЕ, ПЕКАРЕ-ФИЛОСОФЕ И СТОРОННИКЕ ZERO WASTE

Прежде чем погрузиться в мир хлебопечения, хочу познакомить вас поближе с моим другом и помощником. Крошечкин — выдуманный персонаж, живущий в параллельных мирах, которые есть, но мы их не всегда видим. Хоть Крошечкин и не потомственный пекарь, вы можете ему доверять. Он увлекся хлебом просто как мимолетным хобби, которое спустя годы переродилось в профессию и стиль жизни. Здесь мы с ним похожи.

После окончания философского факультета ГУТа (Государственный Университет Тартарии) у него был период поиска смысла жизни, себя и своего пути. Ну не осилил он

эту задачу во время учебы. Крошечкин рос в то время, когда родители знали, кем быть и чем лучше заниматься их отпрыскам. Поэтому Крош был отправлен становиться великим мыслителем. А вышло, как вышло.

В раннем детстве, когда Крош первый раз помог бабушке в приготовлении блинчиков, его увлекло это ремесло и не отпустило до сих пор.

О жизни и приключениях Крошечкина я подробно расскажу вам как-нибудь позже, а сейчас сконцентрируемся на хлебе.

Крош настойчиво просил меня затронуть еще одну тему, которая неизбежно сопровождает не только пекарей, а каждого из нас: экологический след, который мы оставляем. И речь не об экологии отношений с людьми. Хотя про это тоже немного поговорим. Речь о философии Zero Waste (с англ. «ноль отходов»). О том, с чем мы сталкиваемся каждый день: мусорным ведром, которое заполняется за пару дней; фантиком, который пролетел мимо урны; испорченными продуктами, которые затерялись в холодильнике и отправились на помойку. Крош расскажет, как он стал больше кайфовать от жизни, когда начал соблюдать некоторые простые правила, связанные с заботой о планете. Как знатный зануда, он будет разжевывать основные моменты раздельного сбора вторсырья. Будет нудеть, как замечательно использовать многоразовую посуду и отказаться от одноразовой пленки. Но он никого ни к чему не будет призывать, кроме того, чтобы вы (да, именно вы, читающие эти строки) просто узнали, что так можно. И если вдруг где-то внутри вы почувствуете отклик, желание, намерение попробовать, то знайте, Крош будет аплодировать вам из хлебной вселенной Возрождения ремесел и отправит ауру мастера ароматного хлеба.

Ну и само собой, Крош в первую очередь пекарь. Он всегда представляется: «Я Крош Крошевич Крошечкин, шеф-пекарь любитель. Стаж в профессии шестнадцать лет. А любитель, потому что люблю то, чем занимаюсь!» Крош печет хлеб или что-то из муки практически каждый день. Он шеф-пекарь перфекционист и трудоголик. Как и многие продуктивные люди его поколения, он постоянно учится чему-то новому. Придумывает рецепты, обучает пекарей и философствует о хлебном деле. Благо в хлебопечении нет рамок познанию.

Когда вы увидите на странице Крошечкина, то знайте — это одна из самых важных частей в технологии рецепта. Это то, что стоит запомнить и учесть при работе с тестом!

Крошу удалось уговорить меня и издательство на пару рецептов его авторства, но в необычной для кулинарной книги подаче. Когда хлебопечение стало его профессией, то потребовалось новое хобби. Он стал готовить и писать короткие рассказы о еде и жизни. Некоторые из них вы найдете в финале этой книги.

А сейчас предлагаю поговорить о важных моментах, которые стоит обсудить до замесов и выпечки.

ФИЛОСОФИЯ ХЛЕБА. ПРАВИЛА КРОШЕЧКИНА

Практически любое новое занятие или работа могут показаться сложными и местами абсолютно непонятными. Так оно и есть — это реальность. Предлагаю начать с вопросов: «А зачем мне это нужно?» или «Я начинаю заниматься хлебом, чтобы что?» И какой бы ответ вы ни дали, помните **ПЕРВОЕ ПРАВИЛО** обучения хлебопечению по Крошечкину: *продолжать, даже если не получается! Только с практикой растет мастерство.*

И не будет получаться. Это нормально. Вы явно умеете делать что-то хорошо. На работе или по дому. Но вспомните себя, когда вы только начинали этим заниматься. Также были ошибки и провалы, но со временем стало получаться хорошо. Так и с хлебом.

К чему все вышенаписанное? К тому, что если у вас что-то не получилось по рецепту из этой книги, не спешите записывать себя в неумехи, а меня в негодяи, который что-то не договорил. Прочтите еще раз рецепт и технологии в начале книги. Посмотрите видео. И сделайте снова.

В этой книге я стремился расписать рецепты максимально подробно. Так, чтобы было понятно в том числе и начинающим.

Ловите **ВТОРОЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *сделайте все так, как написано в рецепте и получите отличный результат.*

А если опять не получится? Если тесто липкое, жидкое и не формуется? Выглядит не так, как надо. И первое, что хочется сделать — это выбросить его в мусор, то примените **ТРЕТЬЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *сделайте глубокий вдох и медленный выдох! Повторите это несколько раз. Потом просто положите тесто в металлическую форму (заранее смазанную маслом), дайте расстояться и отпеките. А теперь наслаждайтесь вкусом и ароматом.* Идеального внешнего вида вы достигнете со временем. Поверьте, это работает! Зачем выбрасывать продукт, который еще может быть полезным и вкусным? Цените свое время и продукты.

Как сказал первый шеф, с которым я работал в пекарском цеху петербургского ресторана: «Хлеб — это просто хлеб». И это действительно так! Но в тоже время это что-то большее. Это и сложно, и просто, и больно, и радостно. И обжечься, и похрустеть!

Перед тем как попробовать очередной рецепт, прочитайте его несколько раз. Лучше за пару дней до того, как соберетесь печь. Перед замесом перечитайте снова. Это поможет вам в достижении желаемого результата. В какой-то момент вы можете даже не заметить, как из вашей печи начнут выходить идеальные булки и хлеб. Поверьте, это обязательно произойдет! Вы будете рады, но со временем может захотеться чего-то нового. Покупка еще какой-нибудь книги может стать решением. Или же используйте **ЧЕТВЕРТОЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *экспериментируйте и верьте в себя.*

Каждый рецепт в этой книге — это база. Если вы сохраните технологию, но поменяете часть ингредиентов, то создадите новый рецепт. Он будет лично ваш. Применяйте ваши локальные продукты. Меняйте воду на сыворотку, пшеничную муку на полбяную, подсолнечник на кунжут, обычную соль на сванскую и т.п. Пробуйте!

Учитесь! Это **ПЯТОЕ ПРАВИЛО** Кроша.

Очень прошу не ограничивайте себя рецептами и знаниями только из этой книги. В мире немало толковых пекарей, которые в перерывах между замесами успели написать свои рукописи с рецептами. А сколько тех, кто делится рецептами на страницах блогов — не счесть. Сейчас есть что почитать о хлебе и всем, что с ним связано. Я сам постоянно учусь, чего и вам желаю!

И **ШЕСТОЕ ПРАВИЛО** Кроша: *спрашивайте! Но с умом.*

Если вы хотите задать вопрос мне по поводу рецепта, то сделайте это! Но сделайте правильно и красиво. Опишите всю ситуацию подробно с фотографиями и видео. Отправьте мне это в нелзяграм. Так вероятность получить ответ возрастёт до 100%.

Фиксируйте свои успехи, когда вы хороши. Фоткайте удачно и неудачно сделанный хлеб. Снимайте на видео то как вы работаете с тестом. Как формуете, делаете надрез или отправляете хлеб в печь. Так и вы сами, и мы с Крошечкиным сможем проанализировать вашу работу. Разобрать все до последней щепотки муки и понять, как получить желаемый результат. И так вы прокачаете одну из продуктивных жизненных позиций — сравнивать себя (и свои результаты) только с самим собой, но в прошлом. Поверьте, если вы продолжите учиться, то это поднимет вам настроение и самооценку!

На страницах книги вы найдете подробное описание ингредиентов, заквасок, тонкостей работы с тестом и т.п. Вы можете захотеть перелистнуть сразу на рецепты. Но я и Крош очень просим вас не делать этого, если вы хотите, чтобы хлеб и выпечка получались легче и лучше.

Ингредиенты

В большинстве рецептов этой книги я использовал продукты, доступные практически в любом городе. Их можно найти почти в каждом продуктовом магазине. Ниже будут краткие описания продуктов и особенности их выбора в наших реалиях. Поверьте, сделать вкусный хлеб или выпечку можно из обычной муки, соли, дрожжей, масла и т.п.

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Мука — это основной ингредиент практически в любом хлебе. Ее больше всего в хлебе. От нее считается пекарский процент (о нем прочитаете ниже). Она в большей степени влияет на вкус конечного продукта.

Пшеничная мука в реалиях постсоветского пространства разделяется на несколько видов: цельнозерновая (далее ц/з) (обойная), второго сорта, первого сорта, высшего сорта (далее в/с), экстра. Все виды я использую в выпечке хлеба, кроме экстра. Она больше подходит для сдобных или кондитерских изделий. В продаже существует широкий ассортимент муки в/с, поэтому чаще всего я пеку из нее и на миксе с ц/з мукой. Но если попадаетесь хороший первый сорт, то он идет в хлеб.

Основные показатели, которые интересны пекарю — это сила муки и вкус. Если со вкусом все понятно — у каждого он свой, то с силой муки давайте разберемся подробнее. Основные элементы, отвечающие за силу муки, — это два нерастворимых белка: глиадин и глютен. Глиадин отвечает за растяжимость, а глютен за упругость. Чаще всего их совокупность, которая образуется при замесе теста, называют клейковиной или просто глютен. Это основной каркас хлеба. Именно благодаря клейковине все ингредиенты удерживаются вместе, а хлеб получается объемным и воздушным.

Но какая мука сильная, а какая слабая? Та мука, которая поглощает больше воды — сильная, а та, которая удерживает меньше воды, — более слабая.

Я обычно проверяю силу муки практичным методом кормления закваски (можно просто смешать муку с водой):

- 100 г — мука в/с и первого сорта
- 100 г — вода комнатной температуры
- 10 г — закваска пшеничная 100%

В воду добавить закваску и перемешать. Добавить муку и снова перемешать. Далее смотрим, какой консистенции получилась закваска.

1. Если она хорошо держится на ложке и в контейнере лежит легкой горкой, то можно сказать, что мука сильная.
2. Если она сразу стекает с ложки и в контейнере лежит плоской жижей, то можно сказать, что мука слабая.

А что делать дальше с этой информацией? Управлять количеством воды в тесте. Почти в каждом рецепте этой книги есть вода-2. Если у вас сильная мука, то добавляйте ее по рецепту или больше. А если слабая, то можете вообще не добавлять воду-2. Ну и само собой, не пытайтесь делать слойку, бриошь и подобные изделия на слабой муке. Или попробуйте, но помните, что я вас предупреждал.

Я в любом случае напишу рекомендованное значение белка для разных видов изделий. Только это не очень поможет при том, что на полках магазинов на 90% пачек муки вы увидите белок 10,3%. Но если вы возьмете муку в/с из каждой из этих пачек от разных производителей, то, скорее всего, получите разный результат. В чем же подвох? В отсутствии стабильности! Это суровая действительность, с которой приходится мириться. Крошечкин в какой-то момент устал от этого беситься и принял философию дао и стоицизма. Вместо раздражения каждую новую муку он принимал как данность и испытание. С каждой новой партией муки он становился сильнее. И продолжает становиться!

Цельнозерновая (ц/з) или цельномолотая (ц/м) — это мука, смолотая из цельного зерна. Она бывает разного помола. Иногда крупнее, иногда мельче. Очень много зависит от производителя. Срок годности такой муки, как правило, не более 6 месяцев. Обойная отличается только тем, что у нее удален зародыш. И поэтому срок годности может доходить до 12 месяцев. Хотя часто обойную также называют цельнозерновой.

Попробуйте разную цельнозерновую муку. Ищите и найдите свою. Это мука является отличным вкусо-ароматизатором для любого хлеба. Количество белка, указанного на пачке этой муки, не имеет такого значения, как для муки первого и высших сортов. Именно эти виды муки чаще других используются в хлебопечении. В них сила клейковины играет важную роль.

- Мука с 9–10,3% белка подходит для кондитерских изделий, печенья и некоторых видов сдобы и лепешек;
- мука с 10,3–13% белка подходит для большинства видов хлеба и сдобы;
- мука с 12–16% белка подходит для некоторых видов хлеба высокой гидратации, но в первую очередь для высокорецептурной сдобы (бриошь, панеттоне) и слойки.

Это лишь ориентиры. Большая часть рецептов этой книги сделана на муке российских производителей. Надеюсь, вы понимаете, что в книге я не могу написать бренды, но дам подсказки. Использовал муку в сине-белой упаковке с узорами, в желто-бело-красной, в бело-красной и некоторых других. Белок — 10,3% и максимум 12%.



Важно не то, какие проценты белка там написаны, а то, какая дата стоит на пачке и хорошее ли настроение было у технолога смены на мукомольном заводе. Обычно, когда я иду за продуктами, например, за молоком или сметаной, то ищу на полке упаковку с самой «свежей» датой. Думаю, вы делаете похожим образом! И это логично — чем свежее, тем вкуснее.

Но с мукой это работает по-другому. Чем свежее мука, тем она слабее. И, следовательно, чем дольше лежит на полке в условиях, прописанных на упаковке, тем сильнее.

У меня отлично получается хлеб на муке, которой от 1 до 6 месяцев. В муке происходят химические процессы, благодаря которым белок усиливается. Мука теряет влагу. И да! Будьте особо бдительны, покупая муку в конце лета — начале осени — это сезон уборки зерна. А если вы все-таки купили свежую муку и изделия на ней «плывут», то дайте ей отлежаться месяц-два, а потом используйте.

Но если мука изначально сделана из плохого зерна, то ей ничего не поможет. Выбирайте проверенных производителей.

Как выбрать муку? Методом тыка! Пробуйте муку разных производителей или ту, которую я рекомендую в своих прямых эфирах в соцсетях. Хорошей муки больше, чем плохой. Выбирайте хорошую.

МУКА РЖАНАЯ

Существуют три вида ржаной муки. Обойная (ц/з или цельносмолотая), обдирная, сеяная. В 80% случаев в магазине вы найдете обдирную муку. В рецептах этой книги я пользовался именно такой мукой. Она удобна и универсальна в работе с тестом. Плюс ее легче всего найти в магазинах.

Иногда я использую цельнозерновую крупного помола, а иногда мелкого. По настроению. Пробуйте разную ржаную муку — у нас ее много, но не вся хорошая. Если закваска плохо растет, а хлеб липкий и клеклый, то поменяйте муку.

СОЛОД РЖАНОЙ

Солод — это пророщенное и обработанное особым образом зерно. Чаще всего — ячменя, ржи и пшеницы, хотя солод можно сделать почти из любого злака. В хлебопечении чаще всего используется ржаной неферментированный и ферментированный солод.

НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ЕЩЕ НАЗЫВАЮТ «БЕЛЫМ».

Его добавляют в тесто как улучшитель муки — для ускорения брожения и увеличения сроков хранения.

Процесс ферментации идет активнее. Я постоянно добавляю его в заварку для заварного хлеба (бородинский и т.п.) и иногда в тартин (0,6–2%). Такой солод легко сделать в домашних условиях. Зерно проращивается, а потом высушивается при низких температурах (до 40 °C).

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД

Ферментированный или по-простому «красный» солод используют как добавку для вкуса, аромата и цвета.

Он имеет коричневый цвет. Я использую его в заварках и иногда добавляю прямым методом в пшенично-ржаное тесто. Самостоятельно его делать достаточно сложно, поэтому надежнее и проще купить. В магазине солод не так легко найти, зато если вы поищете в интернете, то обнаружите различные варианты. Только берите сразу молотый, если у вас нет мельницы или кофемолки.

ВОДА

Вы можете сказать: вода — она и в Африке вода. И будете правы, но не совсем. Для кормления заквасок и замесов хлеба я рекомендую использовать фильтрованную, колодезную или бутилированную воду. Можно, конечно, и просто из-под крана, но дайте ей хотя бы ночь отстояться. Вода из-под крана часто содержит повышенное количество хлора и железа. Это, мягко говоря, не очень хорошо. Точно стоит оставить в стороне кипяченую и дистиллированную воду. По-другому ее можно назвать мертвой. Закваска и заквасочное тесто на такой воде будут показывать слабый рост.

При замесе теста температура жидкости имеет большое значение.

Если в рецепте не указана температура воды, то подразумевается комнатная температура 20–26 °С.

Если замес теста происходит в миксере или тестомесе, то я обычно беру воду температурой в пределах 10–15 °С или еще холоднее, если это слойка или в помещении жарко.

Пшеничное тесто любит холодную 4–10 °С воду. Ржаное тесто, наоборот, чувствует себя хорошо с более теплой водой 26–34 °С. Главное, чтобы в конце замеса температура теста была нужной температуры, прописанной в рецепте.

Существует французская формула подсчета температуры теста. В ней чаще всего пекарь управляет температурой воды. Попробуйте воду разной температуры и выберите свою.

СОЛЬ

В мире существует огромное количество рецептов, в состав которых входят только мука, вода и соль.

У соли в хлебобулочных изделиях основные функции:

1. сделать хлеб не пресным;
2. усилить структуру и газоудерживающую способность теста.

Если в рецепте должна быть соль, но ее не добавить, то хлеб не получится таким, как нужно.

Какую соль выбрать? Любую пищевую соль. Обычную, морскую, гималайскую или йодированную — неважно. Но на качество замеса влияет помол соли. Чем мельче, тем быстрее и лучше соль вмешается в тесто. Поэтому я использую соль экстра или первого помола.

ЗАКВАСКИ

Сначала пекари древности научились разрыхлять тесто с помощью сброженной муки — закваски. Подробно об этом вы прочитаете в отдельной главе про закваски.

Не могу не написать, откуда их брать. Либо вывести самим (технология выведения на с. 17), либо купить. Закваски чаще продаются в дегидрированном (высушенном) виде. Надежнее всего приобрести закваски на чистых культурах в НИИ Хлебопечения или у пекарей, которым вы доверяете. Моя пшеничная закваска, которую зовут Санек, со мной с марта 2020 года. Родом из г. Пушкина, где находится НИИ.

Кстати, я делюсь своими заквасками, а взамен прошу авокадо или оливковое масло EV. Такая необычная традиция.

ДРОЖЖИ

Дрожжи — это неотъемлемый ингредиент огромного количества рецептов в мире. Подробно о них написано в отдельной главе на с. 28.

Обращайте внимание на дату производства прессованных дрожжей. Чем свежее, тем лучше. Особенно это важно для создания слоеного теста.

Если вы работаете с сухими дрожжами и не использовали всю пачку, то плотно закройте ее и храните в холодильнике. Желательно использовать остаток в ближайшие несколько недель.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

В этой книге в большом количестве рецептов используется сливочное масло.

Чаще всего это масло жирностью 82,5%. Масло с меньшим процентом жирности можно использовать только в печенье, кексы и пряники.

Подбирая масло для слойки или другой высокорецептурной сдобы, проверяйте его на эластичность прямо в магазине. Если масло легко продавливается, не стоит его брать. И если оно начинает крошиться, тоже делать этого не стоит. Также практика показывает, что чем масло дороже, тем оно лучше ведет себя в тесте. Но не всегда. Пробуйте разное.

САХАР

Важный ингредиент для сдобных изделий. Чем мельче сахар, тем быстрее он вмешивается в тесто. Если вы хотите использовать коричневый сахар, то вводите его в таком же количестве, как и сахар-песок.

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

Используйте любое, какое захотите. Я постоянно экспериментирую с разными видами растительного масла. Оливковое, подсолнечное, горчичное... — все идет в дело.

Инвентарь

*В этом разделе вы увидите инвентарь,
который я собрал за годы выпечки хлеба.*

Вам не обязательно закупаться всем сразу, но поверьте — с полным набором вам будет удобнее управляться с тестом.

1. **СКАЛКА.** Для работы со слоеным тестом я люблю использовать скалку с крутящимся центром. Да и в целом это полезный предмет на кухне.



2. **ТЕФЛОНОВЫЙ КОВРИК.** Многоразовое использование позволит существенно сократить расходы на пергаментную бумагу. И уменьшить ваш экологический след. У Кроша есть тефлон, которым он пользуется уже семь лет. Легко моется. Бывает разной толщины, которая влияет на степень колеровки дна изделия.
3. **СКОВОРОДКА С КАМНЯМИ.** Используется в основном в домашних духовках для создания пара. Камни используются любые: речные или специальные для бани/сауны. На фото — микс камней с Финского залива и Эльбруса. Подробнее, как использовать камни, написано на с. 50 в разделе «Работа с печью».
4. **ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ДУХОВКИ.** Специальный термометр, который можно оставлять в духовке для определения точной температуры.
5. **ЛЕЗВИЯ ДЛЯ НАДРЕЗОВ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК.** Выбирайте удобные для вас варианты. Самый простой — надеть лезвие на деревянную палочку для размещения кофе/чая. Помните, на производстве использование деревянных элементов в инвентаре запрещено по правилам СанПиНа. Используйте держатель из нержавейки или пластика. Потребуется в рецептах с. 63, 67, 71, 79 и 81.
6. **НОЖ ДЛЯ НАДРЕЗОВ ТЕСТОВОЙ ЗАГОТОВКИ.** Хорошо подходит для начинающих свой путь в хлебопечении и часто используется на производствах.
7. **ЛЬНЯНАЯ ТКАНЬ.** В Франции это называется «куш». Отлично подходит для финальной расстойки тестовых заготовок багетов, чабатты, тартина и т.п. хлеба. Потребуется в рецептах на с. 75, 79 и 81.
8. **ПУЛЬВЕРИЗАТОР.** Используется для опрыскивания тестовых заготовок на брожении и расстойке во избежание подсыхания поверхности.
9. **ХЛЕБНЫЙ НОЖ.** Длина лезвия может быть любой. Для сохранения вашей доски выбирайте нож с закругленным концом. Можно использовать для надрезания тестовых заготовок перед выпечкой.
10. **ПЕКАРСКИЕ РУКАВИЦЫ.** Подбирайте удобный вариант по термостойкости — из махровой ткани или замши. Силиконовые имеют низкую термостойкость. Если духовка стоит в нижней части кухни (ниже уровня мойки), то рекомендую использовать самые длинные рукавицы, чтобы снизить вероятность получить ожог.
11. **ПЕКАРСКИЙ КАМЕНЬ ВУЛКАНИЧЕСКИЙ 1–1,5 СМ.** Это необходимая замена противню, если вы хотите печь ремесленный хлеб. Располагается на решетке в духовке. Требуется предварительного прогрева перед выпечкой хлеба (от 30 до 60 минут, в зависимости от толщины камня и мощности духовки). Когда тестовая заготовка попадает на этот раскаленный предмет, то хлеб получается правильного внешнего вида (с гребешком) и хрустящей корочкой. Процесс выпечки на камне описан на с. 50. Также существует альтернатива — специальные листы из пищевого металла.
12. **КАЗАН ЧУГУННЫЙ** (либо алюминиевый). Хороший вариант для выпечки хлеба в газовых и конвекционных печах. Крош называет чугуны и утятницы «печь в печи». Процесс выпечки в казане описан на с. 51.
13. **ВЕСЫ.** Необходимы для взвешивания всех ингредиентов. Я предпочитаю кнопочный вариант, так как сенсорные весы могут обнуляться в самый неподходящий момент.
14. **СКРЕБОК МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** или **ПЛАСТИКОВЫЙ.** Используется для деления и формовки теста. Также я использую скребок при чистке стола, дежи тестомеса. Скребки бывают разных размеров. Выбирайте удобный для вас вариант.
15. **РОЛИКОВЫЙ ПИЦЦА-НОЖ.** Используется для нарезки пиццы. Также я использую его в работе со слоеным тестом и гриссини. Потребуется опционально в рецепте с. 87, 91, 135, 137, 145, 151, 187 и 189.

16. **МЕЛКОЕ СИТО.** Используется в основном для посыпки готовых изделий сахарной пудрой и какао-порошком.
17. **СКРЕБОК ПОЛУКРУГЛЫЙ ПЛАСТИКОВЫЙ.** Используется для деления и формовки теста. Я его люблю использовать в чистке миски или дежи миксера.
18. **ТАЙМЕР СО ЗВУКОМ.** Обязательный инвентарь в хлебопечении. Я засекаю время каждого этапа для достижения хорошего результата. Применяю как в пекарне, так и дома.
19. **ИГОЛЬЧАТЫЙ ТЕРМОЩУП.** Удобно использовать для определения температуры теста и помещения на разных этапах. Чаще всего я измеряю им температуру теста после замеса.
20. **ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ДОМАШНЕГО ФОРМАТА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ.** Удобно переносить тестовую заготовку в печь.
21. **СИЛИКОНОВАЯ КИСТЬ.** Используется для смазывания поверхности тестовых заготовок и готовых изделий.
22. **КИСТЬ ВЕЕРНАЯ СИНТЕТИЧЕСКАЯ.** Художественная. Используется в основном для смазывания слоеных изделий, так как поверхность у них более нежная. Хорошая альтернатива силиконовой кисточки.
23. **МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.** Используется для выпечки формовых изделий. Бывают разных размеров, также с тефлоновым покрытием. Потребуются в рецептах на с. 83, 99, 103 и 135. В данном примере — размер Л11.
24. **КОРЗИНКА ДЛЯ РАССТОЙКИ.** Используется для подового варианта тестовой заготовки для финальной расстойки теста (как теплой, так и холодной). По факту это просто хлебница, которая отлично может выполнять несколько функций. Хлеб по формуле «тартин» отлично себя в ней чувствует. А чтобы тестовая заготовка не прилипла к пластиковой корзине, смотрите следующий пункт.
25. **ОДНОРАЗОВАЯ ШАПОЧКА.** Надевая ее на расстоечную корзину, пекарь предотвращает прилипание теста к ней. Вместо шапочки можно использовать полотенце или любую ткань. Но шапочка лучше тем, что состоит из пластика. И он не запрещен на производствах в отличие от ткани.

Пекарский 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 немалое 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 знакомьтесь: пекарские проценты. Предлагаю изучить их и в дальнейшем использовать в своей практике. Хотя, если вам милее старые добрые граммы, то в книге они есть. Но знайте, что пекарский процент — это универсальный термин на языке пекарей во всем мире, и ознакомиться с ним определенно стоит.

Какого ингредиента больше всего в хлебе? Конечно, муки! Именно поэтому ее вес, указанный в рецептуре, принято считать за 100%. Если в рецепте есть несколько видов муки, то за 100% берется их общий вес. Остальные ингредиенты высчитыва-

ются 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	500 г	100%
соль	10 г	2%
дрожжи прес.	5 г	1%

Как высчитать граммы, зная проценты:

Мука 100% (500 г)
Вода $500 \times 66 \div 100 = 330$ г
Соль $500 \times 2 \div 100 = 10$ г
Дрожжи $500 \times 1 \div 100 = 5$ г

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

Мука 500 г (100%)
Вода $330 \div 500 \times 100 = 66\%$
Соль $10 \div 500 \times 100 = 2\%$
Дрожжи $5 \div 500 \times 100 = 1\%$

Достаточно простая арифметика. В школе у меня была тройка по математике. И то я 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 ноль, 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:

1. Одни считают в 100% ту муку, которая идет в закваску.
2. Вторые считают закваску отдельным ингредиентом.

Оба варианта правильные, ведь ими пользуется огромное количество пекарей во всем мире. Я применяю второй. Мне так удобнее, и так прописан % в этой книге.

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.

Закваска — что это и зачем

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Если говорить профессиональным языком, то закваска — это сброженный полуфабрикат, выполняет функцию разрыхления теста и отвечает в хлебе за уникальный вкус и аромат.

Перед тем как отправить вас выводить закваску, расскажу подробнее про эту, на первый взгляд, не очень привлекательную жижу. Когда мы знаем немного теории, то и практика лучше дается.

Ответ на вопрос: из чего состоит закваска? разделю на два раздела.

1) Какие ингредиенты используются в закваске?

Их всего два — мука и вода. Вода, как правило, обычная фильтрованная, а вот мука может быть любой. Зависит от того, какая закваска: пшеничная, ржаная, рисовая и т.п.

2) Из чего состоит закваска? Или кто живет в закваске?

Обитают в закваске два вида живых микроорганизмов. Дрожжи — одноклеточные грибы *Saccharomyces cerevisiae* и молочнокислые бактерии. Дрожжи питаются углеводами, содержащимися в муке, выделяют углекислый газ. Благодаря углекислому газу закваска, а в дальнейшем тесто, увеличиваются в размерах. Молочнокислые бактерии отвечают за переработку углеводов в основном в молочную кислоту. Этот процесс называется ферментация. Благодаря этому закваска, а позже и хлеб, получают уникальные вкус и аромат.



Закваска — это не просто жижа. Закваска — это друг, товарищ и брат для пекаря. Это твое домашнее или цеховое животное. Основное, что стоит осознать перед выведением закваски — это то, что она живая. В этой субстанции существует целый мир микросуществ, которых мы не видим. Зато мы получаем результат нашей с ними совместной деятельности в виде хлеба и выпечки. У меня и у шефа Ивана каждая закваска имеет имя или кличку. С самого первого дня верь в закваску. Заботься о закваске — просто стабильно корми и иногда разговаривай. Поверь, она отблагодарит замечательным хлебом и выпечкой. Если, конечно, ты не накосячишь в технологии. Если прочитаешь всю теорию перед замесами, то все обязательно получится.

В КАКИХ УСЛОВИЯХ ЛУЧШЕ ВСЕГО ВЫВОДИТЬ ЗАКВАСКУ?

Температура для выведения и последующего ведения закваски от 22 до 28 °С. Лучшее время для выведения закваски — летний период, когда средняя температура примерно 25–26 °С.

Если у вас прохладнее, то в помощь:

- 1. ШКАФЧИК НА КУХНЕ.** Особенно возле плиты, духовки или чего-то теплее. В шкафчик также можно поставить стакан или бутылку с горячей водой. Корректировать температуру с помощью нагревания или остужения воды. Это, кстати, любимый метод Кроша.

2. **ПОЛ С ПОДОГРЕВОМ ИЛИ РАДИАТОР** (батарея отопления) — только следите за температурой, чтобы она не поднималась выше +28 °С.
3. **ДУХОВОЙ ШКАФ** или **МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ** с включенной лампочкой. Если такой функции в духовке нет, можно включить на прогрев духовку на 1 минуту при максимальной температуре. После выключаем духовку, ставим в нее емкость с закваской. Рядом также рекомендую поставить стакан с горячей водой. Проверьте температуру термощупом, при необходимости прогрейте духовку еще или просто используйте стакан с горячей водой. Будьте внимательны — предупредите всех домочадцев, что перед включением духовки для приготовления еды закваску необходимо достать.

Если температура в помещении ниже 20 °С, закваска будет медленнее созревать и может вообще не получиться. Ставьте в тепло и проверяйте температуру.



Чем больший объем емкости, в которой выводится и ведется закваска, тем меньше вы видите ее рост. На этапе выведения подходящая емкость — стакан или контейнер объемом от 200 до 250 мл. Если вы возьмете литровую банку для выведения закваски по этим рецептам, то она будет себя чувствовать, как человек, хоть и умеющий плавать, но барахтающийся в открытом море. Используйте маленькие емкости.

ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА 100% ГИДРАТАЦИИ

Пшеничная закваска 100% гидратации — это закваска, в составе которой равные пропорции пшеничной муки и воды. Используется в большинстве рецептов пшеничного хлеба и хлебобулочных изделий. Вариантов ее выведения огромное множество. И все они, как правило, похожи. Рассмотрим мой вариант выведения этой закваски.

День 1–2 (48 часов)

В банке хорошо перемешать 50 г воды и 50 г муки пшеничной ц/з. Положить сверху крышку. Сделать пометку резинкой или маркером — так вы будете контролировать увеличение в два раза. Это важный фактор — ориентир готовности. Оставить на два дня в теплом месте на кухне (проверить термощупом — идеальная температура в границах 24–26 °С), куда не попадают прямые солнечные лучи.

В первый день изменения будут минимальны, но для интереса ее лучше проверить. И если закваска уже будет активной (увеличится в два раза, поверхность пузырится и опадает), то совершайте действия, описанные ниже в дне 3, не дожидаясь 48 часов. Такое может произойти, если в помещении тепло и у вас хорошая мука.



Закваска на пике

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. Кормим в пропорции 1 часть закваски / 1 воды / 1 муки. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавляем 50 г воды и 50 г муки пшеничной ц/з. Хорошенько перемешать, переложить в чистый стакан и оставить на сутки.

ВАЖНО: если спустя 10–12 часов закваска начнет убегать из стакана, переходите к действиям дня 4. Не дожидаясь 24 часов.

День 4

В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной ц/з. Хорошенько перемешать, переложить в чистый стакан и оставить на сутки.

ВАЖНО: если спустя 6–8 часов закваска увеличилась вдвое, переходите к действиям дня 5. Не дожидаясь 24 часов.

День 5

Повторяем действия: в 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной ц/з. Хорошенько перемешать, переложить в чистый стакан и оставить на 10–12 часов до увеличения в два раза.

День 6

С этого дня переходить на кормление только пшеничной мукой в/с. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с. Хорошенько перемешать, переложить в чистый стакан и оставить на сутки.

День 7

Переходим на кормление закваски по схеме 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки. В 25 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с. Хорошенько перемешать, переложить в чистый стакан и оставить на 10–12 часов или до увеличения в два раза.

День 8

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

День 9

Наконец-то закваска пахнет свежестью пшеницы и увеличивается за 6–8 часов. Это значит, что закваска ваша готова и вы можете испечь на ней свой первый хлеб.

ВАЖНО: если закваска по-прежнему ведет себя неактивно и не увеличивается минимум вдвое за 6–8 часов при кормлении в пропорции 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки, то:

1. Проверьте температуру, при которой созревает закваска. В помощь вам термометр, который необходимо положить рядом со стаканом с закваской минимум на 5–10 минут.
2. Проверьте закваску на вкус. Если очень кислая, значит она уже созрела, поднялась и опала — вы не увидели ее на пике созревания. Такое бывает. Кормите в той пропорции, при которой вы сможете наблюдать за ней в течение 3–5 часов. Обычно это 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки.

Если закваска не кислая и на вкус вы чувствуете муку, то необходимо дать ей больше времени для созревания.

3. Проверьте муку — возможно, это новая упаковка. Проверьте дату на упаковке — мука свежего помола (фасовки) будет менее влагоемкой, соответственно, нестабильной даже для закваски. Например, у вас сегодня 01.02.2023 года, в руках вы держите упаковку с мукой с датой 20.01.2023 г. — это свежий помол. Мы рекомендуем выбирать муку минимум плюс 1 месяц с даты помола (фасовки) на упаковке.

4. Также стоит проверить, нет ли в самой муке посторонней живности (например, черных мукоедов). При обнаружении следует утилизировать такую муку, проверить другие упаковки, которые стояли рядом.

Если вас смущает, что часть закваски приходится выбрасывать во время выведения, то у вас есть три пути.

- 1) Не выбрасывать. Но в таком случае придется увеличивать вес закваски пропорционально, что к 9-му дню приведет к ведру готовой закваски. Это рабочий вариант для пекарни, но если вы делаете это дома, то вам придется придумать, куда деть столько закваски. Оно вам надо?
- 2) Разбавить остатки закваски водой и вылить в сад или огород, как удобрение. Если у вас нет сада, то найдите его или все-таки выбросьте закваску.
- 3) Начиная с 5 дня, остатки закваски можно складывать в контейнер и хранить в холодильнике. А потом добавлять в рецепты с остатками закваски. Рецепты на с. 161–199.

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. Или начните выводить заново. Верьте в нее и себя! У вас получится!

РЖАНАЯ ЗАКВАСКА

Ржаная закваска 100% — это закваска, которая в составе имеет равные части ржаной обдирной муки и воды. Используется в большинстве рецептов ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Рассмотрим мой вариант выведения этой закваски.

Вам понадобятся емкость (например, стакан) с крышкой, обдирная или ц/з ржаная мука и вода.

День 1

Смешать 50 г воды комнатной температуры и 50 г ржаной муки. Емкость накрыть неплотно крышкой. Сделать пометку резинкой или маркером — так вы будете контролировать увеличение в два раза. Это важный фактор — ориентир готовности. Оставить при температуре 24–28 °С.

День 2

По истечении 24 часов нужно ликвидировать 50 г закваски (отправить как удобрение в огород). Кормим в пропорции 2 части закваски / 1 воды / 1 муки. В оставшуюся часть влить 25 г воды и хорошо размешать. Добавить 25 г муки и замешать закваску. Оставить при комнатной температуре максимум на 24 часа. Хотя проверить ее уже стоит через 10–12 часов.

День 3

На третий день закваска уже будет пузырится. И это хорошо! Правда, запах может быть не очень приятный. 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! Но чтобы наверняка, лучше еще раз повторить знакомые действия. Проверить ее состояние стоит через 6–8 часов.

День 5

Прошло всего пять дней, а у закваски приятный молочнокислый запах, большие пузыри, двойной объем. Вот теперь она готова к выпечке хлеба!

Закваска готова и возникает вопрос: 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.

Если вас смущает, что часть закваски приходится выбрасывать во время выведения, то у вас есть все те же три пути, о которых я рассказывал выше.

РИСОВАЯ (БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ) ЗАКВАСКА

Ниже описано, как вывести рисовую закваску для использования в рецептах хлеба с пониженным содержанием глютена.

Надо понимать, что верное название этой закваски будет «рисовая». Вывести закваску полностью без глютена в домашних или условиях цеха пекарни или кафе невозможно. Хлеб с так называемой чистой этикеткой возможно произвести только в специальных цехах, где полностью исключено попадание глютенных частиц в воздух. Поэтому прошу отнестись серьезно к запросам ваших покупателей и к тому, по какой причине они хотят безглютеновый хлеб — по медицинским показателям или из любопытства, чтобы попробовать другой хлеб. Если второй вариант — смело выводите закваску и пеките такой хлеб.

Для начала работы с закваской можно сделать фруктовую воду — это даст закваске хороший старт и кислотность будет невысокой. А если вам лень или очень спешите, то сразу переходите к дню 1, но вместо фруктовой воды добавляйте обычную. Это более распространенный вариант.

Для закваски потребуется:

- Емкость 300–500 мл с плотно закрывающейся крышкой.
- 100 г спелых фруктов (винограда, нектаринов, абрикосов, черешни, хурмы, груши и т.п.).
- 10 г меда или сахара.
- 100 г воды комнатной температуры.

Фрукты должны быть спелыми и мягкими. Помыть и мелко нарезать, чтобы получилась каша с соком. Если берете сезонный виноград, то не мойте его — брожение так будет активнее. И в целом, если вы уверены в происхождении фруктов и знаете, что они ничем не обработаны, то не мойте. Нужно переложить массу в банку, добавить мед и воду. Тщательно перемешать и закрыть плотно крышкой.

Температура, при которой идет брожение — от 28 до 33 °С. Оставить на 2–3 дня для брожения. По истечении первых суток аккуратно открыть крышку банки и чистой ложкой перемешать фруктовую воду. После плотно закрыть крышкой.

Готовность фруктовой воды определяется следующим образом.

1. По звуку. Взять аккуратно банку и приоткрыть крышку. Должен прозвучать характерный звук шипения и активного «пузырения», как у газировки или игристого.
 2. Фрукты плавают на поверхности, приятный фруктово-алкогольный аромат. Если появилась плесень, выбросить и начать сначала.
- Как только фруктовая вода готова, приступайте к закваске.

День 1

Потребуется стакан объемом от 200 до 250 мл.

Налить 50 г фруктовой воды (можно предварительно процедить через мелкое сито) и добавить 50 г муки из красного (бурого) риса. Тщательно перемешать, прикрыть крышкой и оставить на 24 часа при температуре от 26 до 30 °С. Для контроля за ее ростом сделайте отметку на емкости (карандашом или маркером на малярном скотче).

Я рекомендую использовать муку из бурого или черного риса как вариант более стабильного результата — 99% хорошее брожение. Если есть только мука из белого риса (или ц/з мука из белого риса), то используйте этот вариант — процесс брожения может быть менее интенсивным.



День 2

Спустя 24 часа закваска должна увеличиться примерно в два раза и быть рыхлой. На поверхности нет плесени, и она приятно пахнет. Значит, все идет по плану.

Кормить в пропорции 1 часть закваски / 1 воды / 1 муки. В чистую емкость добавить 50 г питьевой чистой воды, 50 г закваски и 50 г муки из красного (бурого) риса. Остатки закваски выбросить (или отправить в огород). Тщательно перемешать, прикрыть крышкой и оставить на 24 часа при температуре от 26 до 30 °С.

День 3

Состояние закваски спустя 24 часа должно быть такое же, как и в предыдущий день. Закваска может опадать, что говорит о хорошей силе. Повторить действия второго дня: в чистую емкость добавить 50 г питьевой чистой воды, 50 г закваски и 50 г муки из красного (бурого) риса. Остатки закваски выбросить. Тщательно перемешать, прикрыть крышкой и оставить на 10–12 часов при температуре от 26 до 30 °С.

День 4

Спустя 10–12 часов с последнего кормления закваска увеличилась в объеме. Она разрыхленная, поверхность бугристая, опавшая в центре, имеет приятный фруктово-алкогольный аромат.

Теперь можно перейти на кормление закваски в пропорции 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки. Взять чистую емкость, добавить 50 г воды, 25 г закваски и 50 г муки из красного (бурого) риса. Остатки закваски выбросить. Тщательно перемешать, прикрыть крышкой и оставить на 12 часов при температуре от 25 до 28 °С.





Если все предыдущие дни закваска была активной, то при кормлении в такой пропорции она достигнет двойного увеличения через 4–7 часов.

Через 12 часов закваска перекисшая, разрыхленная, на вкус кислая. Поздравляю, закваска ваша готова!

Рекомендуемые режимы кормления безглютеновой закваски — один-два в сутки в пропорции 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки.

Молодую закваску не стоит убирать в холод как минимум 3 недели. Вести ее при комнатной температуре.

Если у вас жарко, выше 30 °С, можно перейти на кормление 1/5/5 раз в сутки или найти более прохладное и комфортное место с температурой 26 °С.

ПШЕНИЧНАЯ ГУСТАЯ ЗАКВАСКА (ЗАКВАСКА 40–50% ГИДРАТАЦИИ ИЛИ ЛЕВИТО МАДРЕ)

Эту закваску я использую в основном для панеттоне. Только Левито Мадре (далее ЛМ) может справиться с таким количеством сахара и жира, которое содержится в этом и подобных ему изделиях. Хотя практически любой хлеб из этой книги также можно испечь на густой закваске. Например, на страницах 107, 115, 121, 125 и 129. Левито легче справляется со сдобным тестом, чем закваска 100% гидратации.

Вариантов выведения ЛМ еще больше, чем закваски 100%, потому что количество воды может варьироваться от 40 до 50%. Ниже я предлагаю вариант выведения закваски 46%.

День 1–2

- 30 г воды
- 16 г пюре из свежих фруктов (немые виноград, груша и т.д.)
- 100 г муки пшеничная в/с белок 12–13% (если есть только 10,3%, то берите ее)

Соединить все ингредиенты и перемешивать в течение 5–10 минут до эластичной однородности. Переложить в емкость, в которой закваска займет не более половины объема. Для контроля за ее ростом сделайте отметку на емкости (карандашом или маркером на малярном скотче).

Накрыть крышкой и оставить емкость с закваской на 48 часов в теплом месте при температуре от 28 до 30 °С. В течение этого времени минимум один-два раза перемешать закваску ложкой. Это позволит минимизировать появление плесени на закваске.

Если в течение 48 часов появился белый или другого цвета пушок — это плесень. Выбросите все, вымойте емкость и начните заново. Возможно, потребуется поменять фрукт или муку, если плесень снова появится.

День 3

По истечении 48 часов:

- 50 г закваски (остальное выбросить)
- 23 г воды
- 50 г муки пшеничной в/с белок 12–13% (если есть только 10,3%, то берите ее)

Соединить все ингредиенты и перемешать до однородности в течение 5–10 минут. Округлить в шар. Переложить в чистую емкость. Сделать отметку, накрыть крышкой и оставить емкость с закваской на 24 часа в теплом месте при температуре от 28 до 30 °С.

Дни 4–10

Повторяйте действия, описанные выше (день 3). При желании после округления закваски вы можете сделать надрез крест накрест ножом или раскатать закваску в жгут, расплющить его и закрутить в ролл.

Закваска готова, если она увеличивается минимум в два раза при пропорции 1 часть закваски / 0,46 воды / 1 муки (например, 50 г закваски, 23 г воды, 50 г закваски) за 3–4 часа при температуре от 28 до 30 °С.

Как дальше жить с этим зверем ЛМ? Не просто, но и не сложно. Я кормлю закваску в пропорции 1 часть закваски / 0,46 воды / 1 муки, она является основной. Хотя количество воды может меняться на несколько процентов в зависимости от влагоемкости муки.

Пропорция одна, но для разных целей нужны разные температурные режимы:

1. Поддержание закваски — ведение при 18–20 °С при ежедневном кормлении один раз в 24 часа.
2. Кормление перед замесом — ведение при 28–30 °С при кормлении два-три раз каждые 3–3,5 часа.
3. Хранение в холодильнике — ведение 1–2 часа при 28–30 °С далее 7–10 дней при 4–5 °С.

ПЕРЕКАРМЛИВАНИЕ ЗАКВАСКИ

Можно ли перекормить одну закваску в другую? Например, у вас есть ржаная закваска, и вы хотите получить пшеничную закваску 100% гидратации или наоборот. Или у вас есть пшеничная 100% гидратации, а в период предпасхальной выпечки вам потребуется пшеничная закваска 50% гидратации или наоборот. Можно ли перекормить ржаную закваску в рисовую?

На все эти вопросы ответу — ДА. Конечно, можно! Иногда жизненно необходимо. Нередко необходимость в этом возникает в пекарнях или на мастер-классах, когда новые пекари или мойщики ликвидируют остатки закваски по незнанию. В моей практике такое бывало. После этого я взял за правило хранить в небольшом объеме каждый вид закваски в холодильной камере. Так называемый заквасочный НЗ — неприкасаемый запас. Чтобы он был в рабочем состоянии, раз в неделю его нужно менять на свежепокормленную закваску.

А что же делать тем, у кого нет НЗ? Или просто хочется закваску другого вида, а выводить с нуля нет времени и желания. Или просто закваска определенного вида все никак не хочет выводиться. Ничего сложного — просто закваска и полдня времени.

Что потребуется.

1. Частое и концентрированное кормление закваски. На мой взгляд самая удобная пропорция 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки. Возьмите имеющуюся у вас закваску и добавьте к ней воду и ту муку, какую хотите. Все смешать и оставить на 4–5 часов при 26–28 °С. Повторить кормление два-три раз и новая закваска у вас готова.
2. Соблюдение температурных режимов для каждой закваски.
3. Смена муки в соответствии с той закваской, которую хотите получить. Например, для перекарма из пшеничной закваски в ржаную вам потребуется ржаная обдирная мука. А для перекарма из пшеничной 100% гидратации в закваску 50% гидратации потребуется мука пшеничная в/с с содержанием белка не менее 12–14%.

Запомните: можно все!

Главное — зачем вы это хотите сделать и какой результат хотите получить.



При четком соблюдении всех параметров по выведению и перекормке закваски вы получите тот результат, о котором я рассказываю. При любых изменениях результат может быть непредсказуемым, но, вполне возможно, удачным. Помните, что иногда вопрос достижения результата зависит от качества сырья и настроения пекаря. Дерзайте — все получится!

ЗАКВАСКА НА ПИКЕ. ЧТО ЭТО ЗНАЧИТ?

«Какая нафиг пика?» — недоумевал Крошечкин, первый раз столкнувшись с этим выражением. Он, как любитель средневековых войн, не сразу понял смысл этого словосочетания. Поэтому именно он сейчас расскажет вам про это понятие.



Любая закваска сразу после кормления имеет определенный объем. Он может быть разным в зависимости от веса закваски, воды и муки. Но, как правило, он занимает чуть меньше половины емкости, в которой находится закваска. Любая закваска после кормления начинает расти. И растет она до увеличения первоначального объема минимум в два раза. Именно это увеличение закваски в два раза (или больше) принято называть «закваской на пике». Например, пшеничная закваска, кормленная в пропорции 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки (10 г закваски, 20 г воды, 20 г муки), доходит до пика за 4–5 часов при температуре 24–26 °С.

В этом состоянии закваска максимально активна и готова к замесу. В этот период в ней существует баланс силы дрожжей и вкусоароматики молочнокислых бактерий. Именно поэтому большинство пекарей (в том числе и мы с Крошем) старается внести закваску в тесто именно в этот период. Длится он, кстати, в среднем от 30 до 90 минут в зависимости от пропорции, температуры и силы закваски.

Чтобы лучше контролировать рост закваски, сделайте отметку на емкости, в которой она лежит (карандашом или маркером на малярном скотче) сразу после кормления. Так вы всегда будете на чеку!

СХЕМЫ КОРМЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ЗАКВАСОК

Первая рекомендация для заквасок после выведения — дать имя. Это ваше новое домашнее животное, которое ежедневно (почти) требует внимания. Имя лучше придумать такое, чтобы вызывало приятные для вас ассоциации. Энергетика очень сильно влияет на состояние закваски. Мою пшеничную закваску зовут Санек, потому что его происхождение связано с городом Пушкиным. Рисовую закваску зовут Ника, потому что, когда Анна выводила ее в основу фруктовой воды, был использован нектарин. Можете конечно не называть, но представьте — вы завели домашнее животное и называете его просто Кошка или Собака. Так себе энергетика получится. А ведь этому миру дрожжей и молочнокислых бактерий тоже хочется общения.

Вторая рекомендация для новых заквасок — первые 2–3 недели не убирать закваску в холод. А лучше подольше. Чтобы закваска не переокисала, кормите менее концентрированно один раз в день. Тогда этот процесс будет занимать всего 5 минут вашего времени. А результат вас действительно порадует.

Теперь поговорим, что означает кормление менее или более концентрированное.

Пропорция 1/1/1 (например, 30 г закваски, 30 г воды, 30 г муки) — это концентрированная схема кормления, когда вес закваски равен весу воды и муки. При такой пропорции время брожения закваски до «пика» составит 2–4 часа.

Пропорция 1/10/10 (например, 10 г закваски, 100 г воды и 100 г муки) — это менее концентрированная пропорция кормления, время брожения составит 10–12 часов.

Я кормлю и пшеничную 100% гидратации, и ржаную закваски двумя основными способами:

Пропорция 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки (пример: 10 г закваски, 20 г воды, 20 г муки), брожение 4–6 часов до пика и в тесто.

Пропорция 1 часть закваски / 10 воды / 10 муки (пример: 10 г закваски, 100 г воды, 100 г муки), брожение 8–12 часов до пика и в тесто.

Пример №1 для хлеба прямого ведения:

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

Сделать это необходимо в субботу в 17:00 в пропорции 1/2/2 (смотреть выше) например — 5 г закваски, 10 г воды, 10 г муки. А по истечении четырех-шести часов, в данном случае с 22:00, можно ставить закваску в пропорции 1/10/10, например, 10 г закваски, 100 г воды, 100 г муки. И утром воскресенья, по истечении восьми часов — начиная с 6:00, уже можно замешивать тесто на хлеб.

Или сделать еще одно кормление, с 6:00 до 08:00, в пропорции 1/2/2 и к 12:00 замесить тесто на хлеб.

Стоит понимать, что количество кормлений (освежений) закваски перед замесом теста будет иметь значение:

- Чем дольше находится закваска в холоде, тем больше ей необходимо времени (количество кормлений) до использования в замес теста.
- Если закваска после холодильника имеет слишком сильный спиртовой аромат и после первого кормления выглядит вялой, замес теста можно сделать, но, скорее всего, результат будет непредсказуемым — долгое брожение теста (больше, чем в рецепте, клеклость, нераскрытие гребешка, слишком кислый хлеб и т.д.).
- Если вам срочно нужен хлеб на закваске, но нет времени на кормление закваски, то можно покормить ее после холодильника один раз и добавить 0,2–0,5% прессованных дрожжей во время замеса. Это компенсирует недостаточную силу закваски
- Или испеките хлеб только на дрожжах, опарным способом.

Пример №2 для хлеба с холодной расстойкой:

Вы хотите испечь хлеб в воскресенье утром. Закваска у вас ведется при комнатной температуре и кормите вы ее два раза в день — утром и вечером в самой популярной и удобной пропорции 1 часть закваски / 2 воды / 2 муки.

В пятницу в 23:00 делаете кормление в пропорции 1/2/2. Утром в субботу, с 07:00 до 08:00 покормите еще раз в пропорции 1/2/2 и уже к 12:00–13:00 ставьте тесто на ферментализ.

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
Вес, г.	50+50+50	50+100+100	50+500+500
Время созревания, час	2–4	4–6	8–12
Температура, °C	22–28	22–28	22–28

В приведенных выше примерах закваски всегда идет чуть больше, чем требуется на стандартную раскладку в рецепте. А что же делать с оставшимися 10–20 г? Кормить. Это и есть ваш стартер — ваша закваска, которую вы сохраняете. Кормите ее в пропорции 1з/2в/2м и через 4 часа убираете ее в холодильник, если не планируете печь в ближайшие 4–5 дней. Либо продолжаете кормить два раза в день в этой же пропорции.

Или оставьте при комнатной температуре до полного созревания и кормите по удобной для вас схеме.

Помните: вы управляете закваской. Если вы забыли ее покормить утром или вечером — все с ней будет хорошо, только покормите сразу, как вспомнили, и дайте ей время.

Как хранить закваску в холоде, если уезжаете на 2 недели или более?

Вам потребуется емкость с крышкой объемом 500 мл. Покормите закваску в пропорции 1з/2в/2м. Рекомендую увеличивать объем закваски во время длительного хранения в холоде, для примера 100 г закваски, 200 воды и 200 г муки. Пусть закваска начнет брожение, 1–2 часа, и убирайте ее в холод. Большой объем питательной среды даст ей больше времени оставаться в комфортном состоянии.

После длительного нахождения в холоде необходимо покормить закваску в пропорции 1з/2в/2м минимум три-четыре раза, и важно в это время отслеживать ее состояние. Уверен, все с ней будет хорошо — дайте ей время.



Основное, что вам стоит запомнить — что закваску можно кормить как угодно! Главное не оставляйте ее надолго голодной. Сколько это «долго»? При комнатной температуре — дольше, чем на 24 часа. В холодильнике при 4–6 °C обязательно кормите закваску, если она находится там 14 дней, лучше раз в неделю. В остальных случаях просто ловите ее «пик».

Хотите закваску через 2 часа — кормите 1з/1в/1м, хотите через 5 часов — кормите 1з/2в/2м, а если она только завтра нужна, то вперед и с песней 1з/10в/10м. Помните: вы хозяин вашей жизни, а закваска — ваш друг.

КАК ПОДГОТОВИТЬ ЗАКВАСКУ К ЗАМЕСУ?

Примеры к рецептам этой книги

Если после прочитанного выше вы нифига не поняли, то дайте себе время. Разберетесь. А я пока распишу вам конкретный пример для рецептов на странице ...

Ржаную закваску я кормлю один раз в день в пропорции 1з/5в/5м в течение года, но летом, когда жарко, могу переходить на 1з/10в/10м.

Для замеса нужно 250 г закваски. Но кормить я буду чуть больше, так как нужно оставить ее для дальнейшего существования.

Пропорция 1з/5в/5м. 250 разделить на 2 = 125 г воды и 125 г муки. Осталось понять, сколько нужно закваски. 125 делить на 5 = 25 г закваски. Общий вес выращенной закваски будет 275 г, из которых 250 г уйдут в замес, 5 г испарится, еще 5 г размажется по емкости, в которой росла закваска, и 15 г останется для кормления и дальнейшей жизни закваски. В такой пропорции брожение займет 8–12 часов при +22–26 °С. Следовательно, и замес закваски стоит сделать в удобное для вас время.

Пример кормления пшеничной закваски 100% для рецептов на странице 29.

Пшеничную закваску я кормлю два раза в день в пропорции 1з/2в/2м в течение года, но летом, когда жарко, могу переходить на 1з/5в/5м.

Для замеса нужно 100 г закваски. Только кормить я буду чуть больше, так как нужно оставить небольшую часть для ее дальнейшего существования.

Пропорция 1з/2в/2м. 125 делить на 5 = 25 г закваски, 50 г воды и 50 г муки. Общий вес выращенной закваски будет 125 г, из которых 100 г уйдут в замес, 5 г испарится, еще 5 г размажется по емкости, в которой росла закваска, и 15 г останется для кормления и дальнейшей жизни закваски. В такой пропорции брожение займет 4–6 часов при 22–26 °С. Следовательно, и замес закваски стоит сделать в удобное для вас время.

Как четко определить, когда и в какой пропорции покормить закваску?

«Идите с конца» — так говорим и я, и Крош. Тут мы с ним солидарны. Что это значит?

Определите время, когда вы хотите достать готовый хлеб или выпечку из печи. Прочитайте в рецепте, сколько времени займет его изготовление. Прибавьте минимум час, а лучше два — всякое бывает. Это будет время начала замеса. Значит к этому времени вам нужно, чтобы закваска была на пике. Исходя из этого времени и выбирайте удобную для вас пропорцию закваски и кормите ее. Успешных вам запеков.

Дрожжи

ПЕРЕВОД РЕЦЕПТА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО В ЗАКВАСОЧНЫЙ И ОБРАТНО

*«Дрожжи — они и в Африке дрожжи!» — сказал Крош
и помог мне написать этот раздел.*

В доступе у современного пекаря есть три вида дрожжей:

- прессованные дрожжи (выглядят как светло-коричневый пластилин);
- сухие быстродействующие инстантные дрожжи (выглядят как микроколбаски);
- сухие активные дрожжи (выглядят как микросферы и полусферы).

Каждый из этих перечисленных видов дрожжей — это одни и те же микроорганизмы, одноклеточные грибы *Saccharomyces cerevisiae*. Разница только в технологии их

производства. В рецептах этой книги использовались прессованные дрожжи. Их еще называют свежие или живые. Хотя и сухие дрожжи также живые. Пока они не попали в печь вместе с тестом. Кстати, дрожжи погибают при температуре выше 50 °С.

Я использую прессованные дрожжи, потому что они мне больше нравятся. Их удобнее взвешивать, и мне привычно с ними работать. Так как в пекарнях и на производствах чаще всего применяют прессованные дрожжи, а это основные места моей работы. Но бывают регионы, где прессованные дрожжи не найти. Тогда на помощь приходит пересчет из прессованных в сухие.

- Если вы печете хлеб, то сухих нужно взять в 3 раза меньше. Пример: 10 г прессованных = 3,3 г сухих.
- Если вы печете слойку и восточнорецептурную сдобу, то сухих стоит взять в 2 раза меньше. Пример: 10 г прессованных = 5 г сухих.

Использовать можно как инстантные, так и активные дрожжи, но я чаще пользуюсь первыми. Они более стабильные и их легче купить.



*Иван обычно просит меня рассказать про то, что в закваске тоже есть дрожжи! Да! Те же *Saccharomyces cerevisiae*, только заквасочные. Я просто более устойчив к «ласковым» комментариям приверженцев «бездрожжевого» хлеба. Даже стал вести консультации для людей, зависимых от бездрожжевизма. Если хотите записаться, то пишите Анне в нелзяграме. Но это отдельная история. Лучше прочитайте, что написал шеф Иван про не менее насыщенный вопрос: как дрожжевой рецепт превратить в заквасочный и наоборот.*

Любой рецепт на закваске из этой книги (и не только) можно превратить в рецепт на дрожжах. Причины для этого бывают разные. Вы только начинаете свой путь в хлебопечении и у вас нет закваски, а хлеба уже хочется. Просто захотелось дрожжевой хлеб, а тут в какой рецепт не ткни — одна закваска сплошная. Есть решение, но в любом случае стоит понимать, что это будут два разных хлеба. По вкусу и аромату в первую очередь. Внешний вид может сохраниться. Но это будет ваш уникальный опыт и хлеб. Дерзайте!

Для начала избавимся от закваски. Если в рецепте используется закваска 100% гидратации (равное количество муки и воды), то все просто. Вместо нее возьмите равное количество воды и равное количество муки.

Пример: вместо 100 г закваски пшеничной 100% возьмите 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с. Если у закваски другой процент гидратации, то логика действий, думаю, понятна. Калькулятор в помощь.

Осталось разобраться, сколько добавить дрожжей. И это достаточно обширный вопрос. Зависит от того, какой результат вы хотите получить и сколько у вас времени.

Есть три пути*:

1. Быстрый-резкий-дерзкий-прямой

Хлеб будет пустоват по вкусу, как любой быстрый дрожжевой хлеб, но вкуснее, чем магазинный. Внешний вид может быть близок к оригиналу рецепта заквасочного хлеба.

Добавить к рецепту 2% дрожжей. Такому тесту достаточно будет побродить 1–1,5 часа перед формовкой. Расстойка 50–60 минут и в печь. Выпечка по рецепту.

Пример: 10 г прессованных дрожжей на общий вес муки 500 г.

* Если в рецепте присутствует ферментализ или аутолиз, то дрожжи добавлять после завершения этого процесса. Вместе с солью или после.

2. Удовлетворительный-нормальный

Хлеб также будет не похож по вкусу и запаху на оригинал по рецепту заквасочного хлеба. Но будет более приятным, чем вариант номер 1. Внешний вид будет близок к оригиналу.

Добавить к рецепту 0,5–1% дрожжей. Такому тесту нужно будет побродить 2–2,5 часа перед формовкой. Остальное по рецепту. Или расстойка 60–90 минут — и в печь. Выпекать по рецепту.

Пример: 2,5–5 г прессованных дрожжей на общий вес муки 500 г.

3. Оптимальный

Хлеб все равно не будет похож по вкусу, но запах будет ближе к оригиналу. Внешний вид может быть одинаковым.

Вместо закваски сделать дрожжевую опару (пулиш 100% или бигу 40–60%).

Технология по рецепту.

Пример: вместо 100 г закваски пшеничной 100% замесить 50 г воды, 0,2 г дрожжи прессованные (кусочек размером с горошину) и 50 г муки пшеничной в/с. Оставить на 8–12 часов.

Делать все по рецепту. Дополнительно дрожжи в тесто не добавлять.

Стоит отметить, что если вы захотите сделать ржаной хлеб без закваски, то помимо дрожжей нужно будет добавить какой-либо кислоты. Лимонный сок, винный или яблочный уксус 4%. В противном случае хлеб будет клеклый. Но я бы рекомендовал вывести закваску.

Причин перевести дрожжевой рецепт в заквасочный также огромное количество. Нет смысла их перечислять. Давайте лучше разберем два основных метода, которыми я сам пользуюсь.

Вариант первый (простой)

Вкус поменяется не только из-за закваски, но и по причине увеличения общего процента муки в рецепте.

Убрать дрожжи из рецепта и просто добавить к нему закваску:

- Если пшеничный хлеб, то от 20 до 30%. Пример: 100 г закваски пшеничной 100% к 500 г общего веса муки в рецепте.
- Если ржаной хлеб, то от 40 до 80%. Пример: 250 г закваски ржаной 100% к 500 г общего веса муки в рецепте.

Нужно учесть, что время брожения теста увеличится в три раза. И длительность расстойки так же станет больше в 1,5–2 раза.

А если все-таки захочется сохранить баланс вкуса, то нужно будет увеличить количество остальных ингредиентов пропорционально муке в закваске.

Вариант второй (простой 2.0)

Вкус поменяется в любом случае, так как закваска есть закваска. Это сильный вкусоароматический ингредиент. И это к лучшему.

В процентах добавляется такое же количество закваски. Только не сверх рецептуры, а изымая их из муки и жидкости.

- Если пшеничный хлеб, то от 20 до 30%. Пример: добавить 100 г закваски пшеничной 100% к 500 г общего веса муки в рецепте и вычесть 50 г муки и 50 г воды. Муки будет 450 г, а воды меньше на 50 г.
- Если ржаной хлеб, то от 40 до 80%. Пример: добавить 250 г закваски пшеничной 100% к 500 г общего веса муки в рецепте и вычесть 125 г муки и 125 г воды. Муки будет 325 г, а воды меньше на 125 г.

А в целом перевод рецепта в заквасочный — это многоструктурная калькуляционная работа с числами. В каждом виде хлебобулочных изделий есть свои стандарты, записанные в пекарских процентах. От этого стоит идти. Иногда я просто интуитивно чисто как прожженный гуманитарий меняю рецепт. Пробую — получается. А иногда не получается. Пробую еще раз с корректировками и ура.

Экспериментируйте! Рамок нет, если так считать!

Процессы, происходящие с тестом

Хочу немного рассказать про этапы, которые проходит тесто перед тем, как стать готовым изделием, точнее, про их последовательность:

1. Взвешивание ингредиентов;
2. Замес теста;
3. Брожение теста;
4. Деление теста;
5. Формовка тестовых заготовок;
6. Расстойка тестовых заготовок;
7. Надрезание тестовых заготовок (в рецептах хлеба) или смазывание яйцом (слойка и сдоба);
8. Выпечка;

Каждый из этих этапов имеет значение, поэтому ниже я подробно описал их.

ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Перед любым замесом идет процесс взвешивания ингредиентов. Практически во всех рецептах с закваской вы увидите фразу «Взвесить закваску в воду-1». Что это значит? То и значит, но зачем так делать?

Есть две причины так поступить:

1. Закваска — ингредиент липучий и легко пачкающий все, к чему прикоснется. Все, кроме воды. Если вы взвесите закваску отдельно просто в миску, а потом выгрузите ее в тестомес, то в руках у вас будет миска с неизбежными остатками закваски на стенках. Ее придется отмывать, тратя время, силы, воду и моющие средства.
2. Выгружая закваску в воду, вы не только взвесите ее, но и проверите готовность. Если закваска уверенно плавает на поверхности воды, то она точно готова. Если утонула, то еще не добродила. А если она очень жидкая и при первом касании растворилась в воде, то, значит, перекисла.

Ориентиры готовности в большей степени относятся к пшеничной закваске.



И еще одна тонкость про взвешивание. Например, замес сдобного или слоеного теста. Если вы планировали взвешивать все сразу в одну миску, то не спешите. Сыпучие ингредиенты малого веса, такие как соль, сахар или сухие дрожжи, лучше взвесьте по отдельности. В ином случае есть шанс пересыпать, а достать эти ингредиенты из муки практически невозможно. При академическом подходе вообще каждый ингредиент взвешивается в отдельную емкость и только потом все объединяется вместе.

Виды замесов теста

Замес теста можно делать разными способами. Если вы только знакомитесь с хлебопечением, то, скорее всего, ваш единственный тестомес — это левая и правая руки. И поверьте, этого более чем достаточно, чтобы замесить 90% рецептов из этой книги. Ну а тем, кто является счастливыми обладателями миксеров или тестомесов, вообще не о чем беспокоиться.

АВТОЛИЗ И ФЕРМЕНТОЛИЗ

Есть две основных технологии замеса теста.

1. Прямой замес. Все (или почти все) ингредиенты добавляются сразу и начинается замес до нужного состояния. Замес занимает от 8 до 20 минут в зависимости от теста.
2. Замес через автолиз или ферментализ.

АВТОЛИЗОМ (автолизом или аутолитическим методом) в хлебопечении принято называть процесс, описанный французским пекарем Раймондом Кальвелем в его книге. Суть в соединении муки с водой, которое приводит к эффективному и не энергозатратному усилению клейковины теста, что потом приводит к более пышному хлебу.

Муку смешанную с водой оставляют в миксере или миске на 20–60 минут. За это время нерастворимые белки (глиадин и глютенин) набухают. Это



Проверка на глютеное окно
перед автолизом
или ферментализом

приводит к тому, что длительность замеса, который следует за автолизом, занимает, как правило, не больше 5–8 минут. Это экономит время и улучшает качество будущего хлеба.

ФЕРМЕНТОЛИЗ отличается от автолиза, тем что к муке и воде добавляется закваска. Так называть его правильнее, хотя назвать ферментозиз автолизом не является ошибкой.

ЗАМЕС В ТЕСТОМЕСЕ ИЛИ МИКСЕРЕ

Начинать замес теста стоит на первой (низкой) скорости, чтобы смешать все ингредиенты. Длительность, как правило, от 2 до 4 минут. После, в зависимости от теста и его состояния, следует перейти на более высокую скорость. В тестомесах их всего две, поэтому на второй скорости замес происходит в основном от 5 до 10 минут. Иногда это может занять больше времени, до 15–20 минут. Время лишь ориентир. Основная задача в пшеничном и пшенично-ржаном тесте — это развитие клейковины (глютена).



Клейковина — это мышцы теста. Тесто — оно как люди, которые занимаются спортом. Аутолиз или ферментозиз — это первый поход теста в спортзал. После которого происходит отдых в 30–60 минут. Так и спортсмен делает передышку, чтобы мышцы отдохнули. Замес — это второй поход теста в спортзал. Последующие складывания вплоть до формовки — продолжение тренировок, во время которых тесто набирает силу. Так что качайте мышцы себе и тесту.



Обязательным условием завершения замеса является проверка теста на «глютеновое окно». Оторвите кусочек теста размером с грецкий орех и медленно (!!!) перекадывайте его с пальца на палец, слегка растягивая. Если вам удалось растянуть его, не порвав, до 10–15 см в диаметре, то тесто готово к брожению.

А если оно слегка порвалось, но в ровный круг, то это тоже хорошо и можно завершить замес. Если рвется, то месите дальше.



В ржаном и безглютеновом тесте процессы идут по-другому. Там нет необходимости развивать клейковину, потому что ее там не будет. В ржаном тесте за связь теста отвечают слизи ржаной муки. В безглютеновом хлебе есть специальные связующие (псилиум или ксантановая камедь) или некоторые виды муки (льняная). В любом случае почти в каждом из рецептов прописан средний показатель по длительности замеса.

У разных моделей миксеров и тестомесов технические характеристики отличаются. В рецептах указаны средние ориентиры, поэтому всегда необходимо корректировать длительность замеса под себя. Как? Опытным путем через отработки на своем оборудовании. В тестомесе очень важна скорость оборотов крюка в минуту. Чем она медленней — менее 150 на первой и менее 200 оборотов на второй, тем дольше будет замес.

Например, у вас миксер имеет всего три скорости. Скорее всего первая скорость — минимальная, идеально подойдет для замеса теста на ферментализацию или аутолиз. Вторая — чуть быстрее. А третья — совсем быстро. Логично предположить, что основной замес теста лучше делать на второй скорости. А третью использовать, например, для взбивания меренги. Но бывает настолько гидратированное (более 80%) тесто, что месить на третьей тоже можно.

Важно помнить, что не домесить тесто (оно не имеет гладкой структуры, есть комки муки, рвущаяся структура) так же плохо, как и перемесить, когда тесто не собирается на крюк, не держит форму, при попытке проверки на глютеное окно полностью разрушается и больше похоже на кашу. Поэтому соблюдайте рекомендации в рецептах и ориентируйтесь на свое оборудование — и тесто обязательно получится.



ФРАНЦУЗСКИЙ МЕТОД ЗАМЕСА, ИЛИ РУЧНОЙ ВЫСОКОИНТЕНСИВНЫЙ

Его используют как замену тестомесу, когда хочется прокачать руки. Я рекомендую применять такой замес в работе с высокогидратированным тестом (от 70% и выше — тартин, чабатта и т.п.) и высокорецептурными изделиями (бриошь, кулич, панеттоне), если под рукой нет миксера или тестомеса.

После того как ингредиенты объединены в миске с помощью ложки, можно выложить тесто на стол для замеса. Приготовьтесь к синхронной работе руками. Возьмите тесто в дальней от вас части слева и справа ближе к краю. Большие пальцы будут сверху, а остальные снизу. Приподнимите тесто над рабочей поверхностью и шлепните им о стол стороной, смотрящей на вас. Пальцы не разжимать. Потяните тесто на себя и вверх. Не отпуская тесто, выверните ладони к небу и тем самым накройте этой частью оставшееся тесто, все повторять 15–20 минут, пока вас не устроит глютеное окно.

Для наглядности рекомендую посмотреть видео. Крош обычно включает любимый сериал или фильм, если месит руками.



РУЧНОЙ СРЕДНЕЙ ИНТЕНСИВНОСТИ, ИЛИ ПЕЛЬМЕННЫЙ ЗАМЕС

Использую при замесе плотного пшеничного теста на французскую булку, батон, лаваш/питу, сдобу, слоенное дрожжевое и бездрожжевое тесто и, конечно, пельменное тесто. Тесто вымешивается руками, можно даже кулаком. Оно достаточно плотное, так что замес получается интуитивно даже у тех, кто делает его первый раз. Зачастую зада-

ча такого метода замеса — просто полное равномерное объединение всех ингредиентов без развития глютена и т.п. Например, лавашное или пельменное тесто. Но французскую булку, слоеное тесто или батон лучше хорошо помесить — минимум 10–15 минут до хорошей эластичности.

РУЧНОЙ ЛЕНИВЫЙ ЗАМЕС

Крош его называет метод «жмяканья» или «огромного глютенowego окна» (метод «ОГО»).

Данный метод позволяет работать с пшеничным тестом повышенной гидратации (тартин, чабатта, фокачча, багет) очень быстро и легко. Особенно подходит такой вариант замеса для начинающих свой путь в хлебопечении. Работает только через автолиз или ферментолиз. Суть такого замеса — после ферментолиза добавить сразу все оставшиеся ингредиенты и приступить к жмяканью. Проведите несколько раз по поверхности теста, чтобы распределить соль и другие подобные ингредиенты. Аккуратно оторвите тесто от дна и переверните его несколько раз. Растопыренными пальцами придавливайте тесто по всей поверхности, продавливая достаточно сильно, — это и есть жмяки. Далее, начиная с краев и переходя к центру, растяните огромное глютенговое окно. Если в некоторых местах тесто порвется, то будьте спокойны — это допустимо. А потом сложите все тесто к центру в шар. В среднем процесс замеса занимает 3–4 минуты. В миске может остаться немного жидкости, и пусть. Она войдет в тесто постепенно на этапе брожения и складывания теста. С каждым складыванием вы увидите, как тесто будет становиться красивее.

Наглядно процесс смотрите в видео (см. QR-код) и на с. 37. Этот метод отдаленно напоминает ручной способ замеса складыванием, описанный Чедом Робертсоном в своих книгах.



МЕТОД «МОКРОГО КУЛАКА»

Метод идеально подходит для замеса ржаного или ржано-пшеничного хлеба. Если все сделать правильно, то руки у вас будут чистыми в конце замеса. Обычно в ржаном и ржано-пшеничном тесте все ингредиенты добавляются сразу. Так и есть, если вы месите в миксере или тестомесе, но при ручном методе нужно учесть одну особенность. Соберите все ингредиенты в миску, но взвесьте в отдельную емкость 50–70 г воды, потом вычтете из воды в рецепте. Не спешите применять кулак. Важно сначала смешать ингредиенты с помощью лопатки или ложки до полного увлажнения муки. Счистите с лопатки остатки теста и осознайте, что это могло бы быть на вашей руке. Далее кулак окунаете в миску с водой, слегка стряхиваете лишнюю воду и начинаете интенсивно перемешивать кулаком все ингредиенты. Одной рукой крутите миску по часовой стрелке, а другой проминайте тесто мокрым кулаком. Как только ваш кулак начинает липнуть к тесту, опускаете его в емкость с водой, стряхиваете излишки воды и продолжаете замес. Периодически тесто можно поднимать и переворачивать. Месите так 10–15 минут или до того момента, пока не кончится вода. Благодарность Сергею Кирилову, который когда-то познакомил меня с подобной техникой замеса.



Ручной ленивый замес
или же метод «жмяканья»



МЕТОД «ПЕРЕМЕШАЙ И РАССЛАБЬСЯ»

Не всем рецептам быть сложными. Поэтому существует и такой метод, где достаточно, а иногда и необходимо просто перемешать ингредиенты до однородности. Например, большая часть рецептов из раздела про выпечку на остатках закваски делается этим методом.

Существуют еще немало вариантов разных замесов, но мы с Крошем пользуемся этими основными. Выбирайте удобный для вас метод.



Брожение теста

После того как замес завершен, тесто следует округлить, сложить или загладить (зависит от вида теста). В любом случае ему лучше придать визуально симпатичный вид. Нужно это для удобства визуального контроля. Я обычно пользуюсь как дома, так и в пекарнях многоразовыми пластиковыми контейнерами с крышкой или мисками, которые накрываю многоразовыми пакетами. С момента отправки теста в емкость и начинается брожение. Но, перед тем как оставить его на время, которое прописано в каждом рецепте нужно сделать одно важное действие.



В начале хлебного пути я записывал время каждого этапа, которое проходило тесто. Иногда это создавало большую путаницу. Числа путались, и тесто либо недображивало, либо перебраживало. Я перестал писать вообще и надеялся на память, но и она подводила. Но после посещения мастер-класса шефа Ивана я прозрел.

Он рекомендовал записывать только одно единственное время: когда тесто было замешано и начиналось брожение. Это ваша точка отчета. Оторвите кусочек малярного скотча или просто напишите маркером на контейнере это время.

Брожение теста — это важный этап, без которого не обходится практически ни одно тесто. В этот период происходит множество процессов, связанных с питанием дрожжей и молочнокислых бактерий. Именно тогда зарождаются первые ноты вкуса и аромата будущего изделия.

Чтобы брожение заняло столько времени, сколько написано в рецепте, необходимо следить за температурой теста, которая там также указана. Соблюдая этот баланс, вы приближаете себя к успешному результату.

Вам встретятся рецепты, где во время брожения пекарь занят другими делами по цеху или, если вы печете для себя, по дому. Тесто лежит и ждет деления и формовки. А есть рецепты с повышенной гидратацией (например, чабатта на с. 73), где тесто необходимо складывать во время брожения. И если этого не сделать, то тесто выбродит, но из него придется сделать пончики в масле, так как его будет очень сложно сформовать в хлеб. Поэтому читайте подробно описание технологии каждого изделия.

Нельзя не сказать о том, что брожение бывает теплым при 22–35 °С и холодным, при 4–6 °С. У каждого из методов свои плюсы и минусы. Где-то можно выиграть в скорости, но проиграть во вкусе. В рецептах написано, где какое брожение идет.

Как понять, что тесто выбродило? Время — лишь ориентир, на рост теста влияет еще температура, сила закваски, погода на улице, другие факторы. Так что основное условие — увеличение объема теста, как правило, в два раза. В зависимости от рецепта тесто может вырасти чуть больше или чуть меньше, но обычно двойное увеличение — это закон его готовности к формовке.

Но есть и еще методы. Заквасочное тесто начинающие пекари нередко недображивают, делая все строго по времени. Помните, время — это ориентир, но на рост теста еще влияет не только оно.

Однажды мне приснился сон, где шеф Иван режет ножницами тесто на тартин со зверским выражением лица. Он посмотрел на меня, и я проснулся в холодном поту. Сразу связался с шефом. А он, не дав сказать ни слова, сообщил, что придумал удобный способ проверки готовности выброженности теста. Когда время по рецепту



прошло, аккуратно отрежьте с помощью ножниц кусочек теста размером с абрикос. Налейте воды в стакан и бросьте туда этот кусочек. Если тесто утонуло, то нужно еще оставить бродить. Если плавает, но как-то неуверенно (утопая на 3–5 см и вяло всплывая), то по желанию — я обычно добавляю минут 20–30 и начинаю делить. А если вы его кинули, а оно даже на пару сантиметров не погрузилось и держится, как мячик, на поверхности, то спешите делить и формовать. Если ножниц нет под рукой, то можно просто отщипнуть тесто с помощью большого и указательного пальцев. Но делайте это аккуратно, чтобы не выгнать углекислый газ из теста.

Есть еще метод «стаканчик шпион». Я узнал его от Леры @hleb_sama. Суть в том, что после замеса большая часть теста бродит в контейнере и, буквально 20–50 г теста, укладывается в емкость с отметками. Дальше остается только следить за ростом и в нужный момент начать деление. Если хотите подробностей, то это к Лере.

Если вы придумаете какой-то свой метод, то пишите мне в соцсетях. Расскажем о нем вместе.

Формовка теста

Видов формовки теста существует огромное количество. Но для ежедневной работы я использую максимум три-пять видов. Чтобы понять, какая формовка вам нужна, я решил рассказать весь процесс, который идет после этапа брожения теста. Так как существует два основных вида хлеба: подовый и формовой — то несложно догадаться, что и формовки для них будут разные, хотя иногда они могут заменять друг друга. Описать словами формовку непросто, но я старался для вас. Плюс в доступе видео по QR.

Начнем с ржаного теста (или ржано-пшеничного). Существует общепринятое правило, что подовый вариант формуется «через муку», а формовой вариант будущего хлеба, «через воду». Крош их еще называет сухой и мокрой формовкой. Но, как вы понимаете, в любых правилах есть исключения, и вы можете выбирать тот вариант формовки, который вам нравится и кажется более удобным.

ФОРМОВКА «ЧЕРЕЗ МУКУ»

Толстым слоем (2–3 мм) насыпать на стол ржаную муку. Выложить выброженное тесто. Поделить на нужное количество кусков, покрывая все срезы теста мукой. Задача — чтобы тесто не сильно липло к рукам. Далее произвести умеренное проминание куска теста (дегазацию) и начать формовку.

В КРУГЛУЮ ТЕСТОЗАГОТОВКУ (ПОДОВЫЙ ВАРИАНТ): каждый край теста складывать к центру, образуя что-то похожее на бутон цветка. Удобнее всего это делать по часовой стрелке. Как только вы собрали все края теста к центру, зажмите тестозаготовку между ладоней и немного затяните, прижимая его к столу. Далее будущий хлеб следует переложить на тефлон или пергаментный лист швом (складками в центре) вверх или перевернуть этими швами вниз. Расположение шва будет влиять на внешний вид хлеба. В любом из выбранных вариантов припылить обильно мукой сверху, чтобы во время финальной расстойки появился красивый рисунок на поверхности.

Если вы оставили тестовую заготовку швами вверх, то рисунок будет крупными полосками и при выпечке появятся даже намеки на гребешки. Если швы остались внизу, то рисунок также будет красивым — больше похожим на тигровые полосы.

Также, как дополнительный вариант, после формовки тестовую заготовку можно переложить в круглую корзинку, обильно присыпанной мукой. В этом случае рекомендуемую перекладывать тестовую заготовку швом вверх, чтобы рисунок от корзинки остался на внешней гладкой стороне. Но можно и наоборот.

В форму полуовала для металлической формы: после дегазации слегка очистить внутреннюю часть куска теста от муки и свернуть в рулет. Придать форму овальной заго-

товки, внешнюю часть хорошо обвалять в муке и переложить в подготовленную металлическую форму (смазать сливочным маслом все стенки или использовать спрей) для финальной расстойки.

ФОРМОВКА «ЧЕРЕЗ ВОДУ»

Подготовить миску с водой комнатной температуры. На весы поставьте емкость с тестом, обнулите весы (чтобы знать какое количество теста вы используете) и мокрой ладонью возьмите часть теста в руки. Проверяйте весы и добавляйте/убавляйте тесто до нужного значения. Далее проведите дегазацию теста, смачивая руки в воде, чтобы не липло. Дегазация необходима для равномерного распределения образовавшегося углекислого газа в тесте во время брожения. Также дегазация влияет на равномерность мякиша — для ржаного и ржано-пшеничного теста это важно. После дегазации формую овальную тестовую заготовку под размер металлической формы. Я обычно складываю тесто от края к центру. Как только формовка завершена, перекладываем его в подготовленную металлическую форму швом вниз. Если с первого раза не получается сделать это аккуратно, возьмите скребок и заглайте поверхность. Ваша тестовая заготовка сформована правильно, если она плотно располагается по всей металлической форме и поверхность гладкая. Такой способ формовки мне нравится больше всего, так как во время расстойки удобнее наблюдать за появлением кратеров — пузырьков углекислого газа, которые говорят о завершении расстойки и необходимости поставить тестовую заготовку в духовку.

ФОРМОВКА ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА

Начнем с того, что для большинства видов пшеничного теста формовка происходит в два этапа — деление и округление (далее предформовка) и формовка. Так делать необходимо для того, чтобы тесто после брожения и деления немного отдохало и принимало (не стягиваясь) нужную вам форму. Так тестовая заготовка получится более ровной.

Припылить стол мукой и выложить тесто из емкости. Поверхность, которая оказалась на столе, как правило, верхняя часть вашей будущей тестовой заготовки. После деления куски теста обычно закатываются в шар. Это можно сделать руками — от края к центру. Тесто округляется в овальную заготовку и укладывается швом вниз на стол. Можно воспользоваться скребком, особенно если у вас тесто высокой гидратации. Выбираете, где будет верх тестовой заготовки, и движением от себя к себе подкручиваете края теста вовнутрь, формируя круглую заготовку. Обратите внимание: при предформовке с помощью скребка на поверхности стола под тестовой заготовкой не должно быть муки. Это позволит сделать правильное натяжение, и тестовая заготовка не будет скользить по столу. Главная задача на этом этапе — сделать равномерное натяжение на верхней части тестовой заготовки.



Оставить на столе для отдыха от 10 до 20 минут. Если в помещении сухой воздух, то тестовые заготовки необходимо накрыть слегка влажным полотенцем или пленкой, чтобы они не подсыхали. Подробнее смотрите в видео (см. QR-код) и на фото с. 42 и 43.

Далее приступить к формовке:

1. БАТАРД ИЛИ СКРУЧИВАНИЕ В РУЛЕТ. Получается овальная тестовая заготовка, подходящая для любого вида теста. После отдыха округленное тесто переворачиваем гладкой стороной на стол, швом вверх. Слегка тянем в стороны правую и левую часть заготовки. Далее правую часть заготовки нужно сложить к центру, левую часть также к центру с легким перехлестом на правую. Визуально поделить получившуюся вытянутую форму заготовки на четыре части. Взять





верхнюю четверть и завернуть к середине оставшейся части заготовки. Далее опять взяться за верхушку и опять завернуть ее к середине оставшейся части. И так далее, закручивая в рулет всю тестовую заготовку. В конце боковые части заготовки можно защипнуть и переложить швом вверх в корзинку для расстойки.



2. ПЕЛЕНАНИЕ. Получается овальная тестовая заготовка, подходит для высокогидратированного теста. После отдыха округленное тесто перевернуть гладкой стороной на стол, швом вверх. Слегка растянуть заготовку. Нижнюю часть сложить к центру, боковые части также к центру. Получится подобие конверта. Верхнюю часть также сложить к центру — так сверху образуются «ушки». Взяться двумя руками за ушки и начать пеленание: одно ушко идет к центру, второе внахлест на первое также к центру. Дальше оттянуть тесто чуть ниже

и опять внахлест к центру. Повторять движения до конца заготовки. Свернуть в рулет, сделать защипы по бокам заготовки и переложить в корзинку для расстойки швом вверх.

3. ПРОСТОЕ ДВОЙНОЕ СКЛАДЫВАНИЕ. Получается овальная тестовая заготовка, подходит для теста низкой гидратации и для теста с большим количеством объемной начинки (орехи, сухофрукты). А также для тех, кто только начинает свой путь в хлебопечении. После отдыха округленное тесто перевернуть гладкой стороной на стол, швом вверх. Слегка потянуть в стороны правую и левую части заготовки. Далее правую часть заготовки нужно сложить к центру, левую часть — также к центру, но с легким нахлестом. Затем развернуть заготовку на 90 градусов в любую сторону, ладони расположить под заготовкой и сложить ее пополам, соединив ладонями края заготовки. Сделать защипы по бокам заготовки и переложить в корзинку для расстойки швом вверх (см. QR-код). Это одна из любимых формовок Кроша. Подробные поэтапные фото смотрите на страницах 45 и 46.



4. ФОРМОВКА БАГЕТА. После отдыха округленное тесто перевернуть гладкой стороной на стол, швом вверх. Слегка потянуть в стороны правую и левую части заготовки, придать ей форму прямоугольника. 1/3 часть заготовки по ширине сложить к центру, запечатывая края внутренней нижней стороной ладони по всей длине. Перевернуть заготовку на 180 градусов и повторить действие с 1/3 части заготовки. Опять перевернуть заготовку на 180 градусов и завернуть верхнюю часть к краю нижней части, запечатывая края внутренней нижней стороной ладони по всей длине.



Если вам нифига не понятно, то перевернув предформовочное тесто, просто скрутите его в рулет, хорошо прижимая тесто при каждом подкручивании.

Поставить ладони по центру тестовой заготовки и с легким нажатием начать катать заготовку под ладонями, постепенно разводя руки влево и вправо. Будьте внимательны, тестовая заготовка очень воздушная и при нажатии легко принимает форму. Раскатав до нужной длины, нужно придавить сильнее и подкатать каждый кончик заготовки. Переложить тестовую заготовку на подготовленную ткань швом вверх, оставив на расстойку.

Другие варианты формовки:



Смотрите видео и тренируйте вашу формовку.





Расстойка

Расстойка тестовых заготовок — это обязательный процесс для 98% изделий в хлебобулочной продукции.

За это время тестовая заготовка увеличивается в размерах, как правило, в два раза. Также будущее изделие приобретает мягкую, нежную, воздушную структуру. На этом этапе молочнокислые бактерии также выполняют свои задачи — создают вкус и аромат.

Процесс расстойки происходит на противнях, в расстоечных корзинах, формах и на ткани. В каждом рецепте написано, что нужно использовать.

Существует два основных вида расстойки: прямая (теплая) и холодная ферментация (длительная).



ПРЯМАЯ / ТЕПЛАЯ

Этот вид расстойки применяется чаще всего для сдобной и слоеной выпечки, ржаного хлеба на заквасках и простого дрожжевого пшеничного или пшенично-ржаного хлеба.

Длительность зависит от цели, который хочет достичь пекарь. Но как правило, это 1–3 часа при 24–30 °С в зависимости от вида изделия. Чем выше температура, тем быстрее расстойка. В каждом рецепте прописаны длительность и температура расстойки.

ХОЛОДНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ (ДЛИТЕЛЬНАЯ)

Этот вид расстойки применяется чаще всего для пшеничного хлеба и сдобы на заквасках, пшеничного и пшенично-ржаного с малым содержанием дрожжей (0,1–1%) и некоторых других видов изделий.

Длительность зависит от цели, который хочет достичь пекарь. Как правило, это 8–24 часа при 4–6 °С. Чем ниже температура, тем дольше расстойка.

Во время расстойки в тесте происходит процесс ферментации, поэтому я и шеф Иван иногда называем расстойку ферментацией. Я люблю экспериментировать с температурой и длительностью ферментации.

Например, дома и в ресторанах, где нет большого объема я отпекал тартин раз в два дня. Тестовая заготовка находилась в холодильнике до 48 часов. И максимум, что с ней происходило — это легкое увеличение кислотности. Так что пробуйте.



Ферментацию можно проводить как для тестовой заготовки, так и для теста в целом. В каждом рецепте прописаны длительность и температура расстойки. Важно создать правильные условия для расстойки — так вы получите хороший результат.

Как понять, что расстойка завершена и тестовую заготовку можно выпекать? Первый ориентир — время, прописанное в рецепте. Если температура расстойки соблюдена, то все будет готово, когда нужно. Плюс, как и с брожением, желательно дождаться увеличения объема в два раза. Правда, это происходит не со всеми изделиями, но с большинством из них.

Расстойка — это то, с чем вам предстоит работать, когда будете повторять рецепт.

Надрезы ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

Надрез — неотъемлемый процесс перед выпечкой огромного количества пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, некоторых видов сдобы и слойки.

У надреза два основных назначения:

- 1) Обеспечение правильного увеличения тестовой заготовки в соответствии с внешним видом изделия. Если проще, то без надреза углекислый газ, активно выделяемый дрожжами (это происходит в первые 10 минут выпечки), будет увеличивать (распирать) буханку как попало. Смотрите в разделе «Брак» на с. 56.
- 2) Декоративное. От того, как и где будет сделан надрез, будет зависеть внешний вид изделия.

Как говорит Джефри Хамельман, «надрез — это почерк или подпись пекаря».

Сдоба надрезается чаще всего перед самой выпечкой, уже заранее смазанная яйцом. Функция надреза здесь чаще декоративная. Цель — сделать изделие необычным и запоминающимся. Надрезы делают лезвием, ножом и нередко ножницами.

Некоторые виды слойки надрезают только в конце формовки — перед расстойкой. Чаще всего с помощью лезвия.

Вариантов надрезания хлеба великое множество, как и техники выполнения надрезов, и инструментов.





Я предпочитаю надрезать обычным бритвенным лезвием. Можно сажать его на специальный металлический и пластиковый резак, но лично я предпочитаю подточенные под размер китайские палочки. Легко, просто и доступно. В крайнем случае надрезать можно простым хлебным ножом.



В зависимости от вида хлеба и надрез делается по-разному. Тартин узнаваем прямым продольным надрезом по центру с наклоном лезвия или по центру прямым надрезом без наклона. Французская булка — надрезом в форме улыбки сбоку буханки. Батон — большим количеством надрезов почти поперек буханки. И до бесконечности. Смотрите надрезы на фото готового хлеба и ориентируйтесь, как надо сделать.

КАК ДЕЛАТЬ НАДРЕЗ?

В рецептах с низкой гидратацией, например, батона или французской булки, надрез делать легко. Но при нарезании тартина, багета и других видов хлеба с высокой гидратацией нередко возникают сложности. Лезвие липнет к тесту и тянется. Что делать? Делать надрез резко и быстро.

Когда я только учился хлебу, шеф Иван решил мне помочь.

Сначала он говорил: «Представь себя теннисистом, который делает резкий и успешный удар». Когда это не помогло, он вlepил мне мощный и резкий подзатыльник.

И здесь до меня наконец-то дошло. Чем быстрее ты делаешь надрез, тем лучше получается результат.



Для тех, кто в первый раз берет в руки лезвие, я рекомендую метод «паралитика». Его придумал Крош, чтобы защитить нежные пекарские головы от подзатыльников.

Прижмите лезвие к тестовой заготовке в запланированном месте надреза. Сделайте короткий (2–3 см), но резкий (!!!) рывок в выбранном направлении. Не отрывая лезвия от теста, продолжайте делать короткие резы до нужного места.

Смотрите видео и оттачивайте мастерство делать надрезы.



Работа с печью

Выпечка — один из самых ожидаемых процессов в хлебопечении. Многие (в том числе и Крош) называют именно этот момент магией хлеба. Процесс роста хлеба в печи можно с чем-то сравнить, но зачем? Он сам по себе прекрасен, однако чтобы хлеб получился таким, как вы хотите, нужно учесть некоторые тонкости.

Для выпечки большинства изделий требуется увлажнение поверхности тестовой заготовки минимум 10 минут. Это нужно для правильного роста в печи.

Слойка и сдобная выпечка покрываются взбитым яйцом (меланж, лезон и т.п.). Я обычно лентяйничая и просто смазываю расстаявшее изделие слегка взбитым яйцом. Иногда добавляю к нему молоко или сливки — 10% от веса яиц (5 г молоко на 50 г яйца). Также можно смазывать молоком, сметаной, сыром и чем угодно, что предотвратит высыхание поверхности выпечки до окончания роста.

Для выпечки хлеба, большинства пшеничных подовых вариантов, пшенично-ржаных подовых и некоторых видов ржаных формовых требуется пароувлажнение в момент закладки тестозаготовки в печь. Такой этап принято называть выпечкой с паром, он необходим для раскрытия гребешка, глянце-вой, тонкой и хрустящей корочки. Если выпекать такой хлеб без подачи пара, то хлеб получится меньшего объема, матовым (седым), мякиш будет более плотный, скорее всего, без раскрытия гребешка (в пшеничных подовых вариантах).

Если в профессиональных подовых печах, которые стоят в пекарнях, функция пароувлажнения уже встроена, то в домашней духовке есть несколько способов сделать ручную подачу пара.

ПЕРВЫЙ. Если выпекать на вулканическом камне, стальном листе, куске керамогранита или даже противне, то в духовку необходимо заранее поставить любую жаропрочную емкость, которая хорошо прогревается и держит тепло. И при закладке тестовой заготовки налить в эту емкость 50–80 мл кипятка. Важно: именно кипятка! Если налить холодную воду, это будет небезопасно как для вас, так и для духовки.

ВТОРОЙ (более безопасный, но не всегда срабатывающий). При закладке тестовой заготовки в духовку, в сковороду или любую жаропрочную емкость вниз закинуть 3–4 кубика льда. Если вы печете в чугунном казане или утятнице, то положите пару кубиков льда под пергамент или тефлоновый лист, когда переложите тестовую заготовку в казан. Это также даст дополнительное пароувлажнение при выпечке под крышкой (помимо естественного увлажнения от самой тестозаготовки).

Расскажу о своем опыте выпечки хлеба в разных печах, взяв за пример выпечку тартина и чабатты.

1. Выпечка (деревенский хлеб и чабатта) в домашней электрической духовке на вулканическом камне, стальном листе или на куске керамогранита.



- Для прогрева духовки включаю максимальную температуру (например, 250 °С), режим «верх+низ+конвекция». Можно использовать другой режим, в зависимости от модели духовки, задача — прогреть ее.
- Одновременно с включением духовки я кладу на решетку вулканический камень, стальной лист или кусок керамогранита. Необходимо это для создания эффекта настоящей подовой печи (в большинстве моделей которой камень уже есть) — поддержание высокого жара для будущего хлеба.
- На дно духовки помещаю старую сковороду без деревянных/пластиковых ручек — эта емкость потребуется для создания пара. На дно сковороды по желанию можно положить речные чистые камни или использовать специальные камни для бани/сауны — это усилит образование пара.
- Все прогреть около 30–40 минут (зависит в первую очередь от толщины вулканического камня: чем он толще, тем дольше его требуется прогревать. Я использую толщиной не более 1,5 см). Также время прогрева зависит от мощности духовки, и этот параметр можно определить только опытным путем.
- После прогрева следует перейти на режим духовки «верх+низ», температуру оставляю прежней. Подготавливаю 50–80 мл кипятка. Тестозатовку деревенского хлеба после надрезов сразу переношу с помощью лопаты или разделочной доски на камень или стальной лист. Кипяток выливаю в сковороду и закрываю дверцу. Важно — все это действие должно быть быстрым и занимать не более 5–10 секунд. Так вы уменьшите потерю жара в духовке, и температура упадет максимум на 10–20 градусов. Пеку при заданной температуре 230 °С 20–25 минут (для деревенского хлеба), не выпуская пар из духовки. При необходимости и в зависимости от модели вашей духовки температуру можно уменьшать после 15 минут выпечки до желаемой степени колеровки корочки вашего хлеба.



2. Выпечка (деревенский хлеб и чабатта) в домашней электрической духовке в чугунном казане или утятнице. Иначе это называется «выпечка под колпаком».

Для прогрева духовки включаю максимальную температуру (например, 250 °С), режим «верх+низ+конвекция». Можно использовать другой режим, в зависимости от модели духовки, задача прогреть ее. Одновременно со включением духовки я ставлю на решетку в духовку чугунный казан или утятницу. Все прогреваю около 30–40 минут. Время прогрева зависит от мощности духовки, и только опытным путем можно определить этот параметр.

Для выпечки деревенского хлеба.

- После прогрева режим духовки оставляю прежним – «верх+низ+конвекция», температуру не меняю.
- После надреза тестозаготовки достаю чугунный казан или утятницу из духовки, переношу тестозаготовку на дно, кладу пару кубиков льда под пергамент или тефлон, накрываю крышкой. Ставлю в духовку.
- Спустя 15 минут выпечки снимаю крышку, меняю режим на «верх+низ» и допекаю до готовности.

Я как-то раз забыл открыть крышку и сделал это спустя 30 минут после начала выпечки. Догадайтесь, что я там увидел? Отличный хлеб с тонкой румяной корочкой.

Поэтому, если вы любите тонкую корочку хлеба, не открывайте колпак до готовности хлеба.



- После надреза достаю чугунный казан или утятницу из духовки, переношу тестозаготовку на крышку чугунного казана или утятницы, кладу пару кубиков льда под пергамент или тефлон и накрываю дном. Ставлю в духовку. Такой метод дает больше пространства для роста хлеба и, в случае отсутствия выступа под ручку у крышки чугунного казана или утятницы, он более безопасен для рук.
- Спустя 15 минут выпечки снимаю крышку, меняю режим на «верх+низ» и допекаю до готовности.

Для выпечки чабатты потребуется прогреть только крышку от чугунного казана или утятницы (в идеале крышка должна быть без выступающей ручки).

- На дно духовки помещаю чугунную сковороду без деревянных/пластиковых ручек — эта емкость потребуется для создания пара. На дно сковороды по желанию можно положить речные чистые камни или использовать специальные камни для бани/сауны — это усилит образование пара.
- После прогрева режим духовки меняю на «верх+низ», температуру оставляю прежней.
- Переношу тестозаготовку на крышку, ставлю в духовку и наливаю 50–80 мл кипятка в сковороду на дне духовки. Выпекаю 18–20 минут, не выпуская пар из духовки до готовности.

3. Выпечка в газовой духовке возможна как в казане, так и на вулканическом камне. Есть особенности подбора вулканического камня для газовой духовки — толщина должна быть 2–3 см, не меньше. Это связано с тем, что в газовой духовке основной жар идет снизу и частый результат выпечки в такой духовке — это сторовенное дно и бледный верх хлеба. Наличие камня дает более равномерное распределение жара. Чтобы получить хорошую колеровку верха хлеба, камень на решетке стоит ставить на более высокий уровень в духовке. Так, чтобы осталось место только для роста хлеба (15–20 см до потолка камеры духовки).

Последовательность действий аналогична описанию выпечки в электрической духовке.

- Хорошо прогреть камень или чугунный казан (утятницу).
- Не выпускать пар первые 15 минут, пока тестозаготовка растет.

Единственное, при выпечке на камне с подачей кипятка сковородку размещаем на нижнем уровне духовки и наливаем кипятком очень аккуратно, чтобы пламя внизу духовки не погасло.



4. Выпечка в конвекционных печах. Да, я знаю, что среди вас есть те, кто хочет печь хлеб в такой печи. Сразу хочу сказать: возможно все! И расскажу о двух способах. В такой печи крайне редко отключается обдув (конвекция), что является главным врагом тонкой, глянцевой и хрустящей корочки хлеба. Если есть функция отключения обдува, то вам повезло — смело отключайте.

СПОСОБ ПЕРВЫЙ — выпечка в чугунном казане или утятнице. Для прогрева включаю максимальную температуру (например, 280–300 °C). Одновременно с включением печи я ставлю на противень чугунный казан или утятницу.

Все прогреваю около 30–40 минут.

Для выпечки деревенского хлеба:

- После прогрева печи температуру снижаю до 230 °C.
- После надреза тестозаготовки достаю чугунный казан или утятницу из печи, переношу тестозаготовку на дно чугунного казана или утятницы, кладу пару кубиков льда под пергамент или тефлон, накрываю крышкой. Ставлю в печь.
- Спустя 15–20 минут выпечки снимаю крышку, снижаю температуру до 200 °C и допекаю до готовности.

Или

- После надреза достаю чугунный казан или утятницу из печи, переношу тестозаготовку на крышку чугунного казана или утятницы, кладу пару кубиков льда под пергамент или тефлон и накрываю дном сверху. Ставлю в печь. Такой метод дает больше пространства для роста хлеба и в случае отсутствия выступа под ручку у крышки чугунного казана или утятницы более безопасен для рук.
- Спустя 15 минут выпечки снимаю крышку, снижаю температуру до 200 °C и допекаю до готовности.



Для выпечки чабатты потребуется прогреть только крышку от чугунного казана или утятницы (в идеале это должна быть крышка без выступающей ручки).

- На нижний уровень печи помещаю гастроемкость (любого размера) — эта емкость потребуется для создания пара. На дно по желанию можно положить чистые речные камни или использовать специальные камни для бани/сауны — это усилит образование пара.
- После прогрева температуру снижаю до 230 °C.
- Переношу тестозаготовку на крышку, ставлю в духовку и наливаю 40–50 мл кипятка в гастроемкость.
- Выпекаю 12–18 минут, не выпуская пар из печи до готовности.

Если в вашей конвекционной печи есть функция подачи пара, используйте ее. Только предварительно протестируйте, чтобы понимать, как это происходит. В некоторых печах вода подается капельным путем на вентилятор (зачастую это ручное управление, поэтому может потребоваться настройка на подачу в несколько этапов или подача пара в первые 10–15 секунд начала программы выпечки) или есть встроенные парогенераторы, которые также лучше заранее протестировать.

ВТОРОЙ СПОСОБ — выпекать на вулканическом камне, стальном листе, на куске керамогранита или на специальном гриль-листе, который зачастую у производителя конвекционной печи есть в продаже дополнительно к печи.

Для прогрева печи включаю максимальную температуру (например, 280–300 °C).

- Одновременно с включением печи кладу на противень вулканический камень, стальной лист, кусок керамогранита или гриль-лист. Это необходимо для создания эффекта подовой печи (в большинстве моделей камень есть) — поддержание высокого жара для будущего хлеба.
- На нижний уровень печи помещаю гастроемкость (любого размера) — эта емкость потребуется для создания пара. На ее дно по желанию можно положить чистые речные камни или использовать специальные камни для бани/сауны — это усилит образование пара. Если есть встроенная функция подачи пара, этот пункт пропускаем.
- Все прогреваю около 15–20 минут (зависит в первую очередь от толщины вулканического камня: чем он толще, тем дольше его требуется прогревать. Я использую толщину 1,5–2 см). Также время прогрева зависит от мощности печи, и этот параметр можно определить только опытным путем.
- Подготавливаю 100–200 мл кипятка, если использую гастроемкость.
- После надрезов на тестозаготовке деревенского хлеба сразу переношу ее на камень или стальной лист, кипяток выливаю в сковороду и закрываю дверцу. Важно: все это действие должно быть быстрым и занимать не более 5–7 секунд. Так можно избежать потери жара в печи: температура упадет максимум на 50–60 °C.

- И сразу выключаю печь. Если вы используете подачу пара как программу в печи, то выключайте после окончания цикла подачи пара. Оставьте в выключенном состоянии печь на 10–15 минут.
- По истечении времени включаю печь, выставив температуру 180–220 °C (в зависимости от печи) и допекаю до готовности еще 10–15 минут.

Такой метод иногда называют выпечкой предварительного нагрева, когда необходимо сделать имитацию подовой печи в конвекционной.

Выше я описал рабочие способы выпечки хлеба в конвекционной печи. Вы можете экспериментировать с закрытием вентиляторов противнями и фольгой, но такой метод может привести к перегреву нагревательных элементов. Выбор, как всегда, за вами. Но лучше использовать вышеописанные методы.



Все печи и духовки разные. Даже абсолютно одинаковые печи, стоящие рядом, могут печь по-разному на одинаковых настройках. Оборудование — оно как люди, разное. Поэтому, если у вас получился подгоревший или, наоборот, бледный хлеб при температуре, прописанной в рецепте, то корректируйте настройки при следующей выпечке. Все условно в этом мире, кроме того, что любой новый опыт — это новый опыт, который следует анализировать и применять.

Если хотите тонкой и более бледной корочки, то не выпускайте пар до самого финала. Если любите толстую и румяную корочку, то выпускайте пар через 15 минут после старта выпечки и выпекайте дольше. Доверяйте интуиции. Это не сложно. Вы справитесь.

Важность времени и температуры

Большинство рецептов в моей первой книге содержали информацию о температуре воды и помещения во время замеса теста. Но было мало информации о самом главном параметре — температуре теста.



Я говорил шефу Ивану, что это основной косяк первой книги. После моих уговоров он сделал отдельную главу, чтобы каждый осознал, что баланс температуры и времени очень важен. Можно сказать, что это основное, на что стоит обратить внимание.

Как люди, так и закваска, и тесто реагируют на изменение температуры. Хотите стабильного результата — следите за температурой и временем.

ПРАВИЛО №1: чем холоднее тесто в конце замеса и во время брожения, тем медленнее будет процесс брожения.

Например, возьмем частую ситуацию в межсезонье (осенний период без отопления), когда температура в помещении примерно 19–20 °C. Делаем замес теста с во-

дой комнатной температуры (примерно те же 19 °C). Мука, закваска и остальные ингредиенты примерно такой же температуры. В конце замеса температура теста будет 22–24 °C, что по логике вполне хорошо. Далее мы отправляем тесто на брожение, оставляя его в помещении. Постепенно тесто остывает, и спустя 3,5 часа вы смотрите на него и не можете понять, почему признаков брожения нет. Или скорее всего, вы просто решите, что время прошло и можно формовать. Только, если померить температуру самого теста, то, скорее всего, вы увидите на приборе +20 или ниже.

Если сформовать такой хлеб и отпечь его, он будет тяжелый и меньшего объема, чем нужно. Возможно наличие неравномерных больших пор и не яркий по вкусу мякиш.

Знакома такая картина? Что делать в такой ситуации? Принять факт ошибки, чуть-чуть расстроиться и в следующий раз проверять температуру теста на всех этапах.

Когда у меня есть сомнения, я оставляю термощуп в тесте на время всего брожения и проверяю температуру на каждом этапе складывания теста.

ПРАВИЛО №2: чем теплее тесто в конце замеса или во время брожения, тем быстрее пойдет процесс брожения.

Пример: допустим, вы решили замесить тесто в планетарном миксере. У миксеров есть много скоростей, и зачастую они хорошо работают с замесами кондитерских изделий, но с тестом для хлеба (особенно высокогидратированным) есть сложности.

Берете воду комнатной температуры, муку, закваску и делаете замес через аутолиз. В начале замеса, еще не добавив соли, понимаете, что тесто слабоватое — «течет». Оно не собирается на крюк, глютенное окно не появляется, и непонятно, что делать дальше. И если в этот момент померить температуру теста, то скорее всего, вы увидите минимум +28 или все +30 °C.

Что произошло? Верно, тесто перегрелось от механического воздействия.

Что делать в такой ситуации? Можно охладить тесто в морозилке или совершить другие пляски с бубнами, но я буду скупен: соблюдайте мои рекомендации из теоретической части и из рецептов.

Или другой вариант развития события: вам удалось хорошо замесить тесто. Но его температура вам по-прежнему неизвестна. Вы поставили тесто бродить в теплое место. Там примерно 26–28 °C. И вот вы делаете второе складывание, а тесто уже активно себя ведет, видны пузыри. К третьему складыванию есть ощущение, что тесто увеличилось и выбродило. Но по времени в рецепте ему еще бродить и бродить, поэтому вы его оставляете в покое. После 4–4,5 часов (среднее время) при делении и формовки у вас будет все расплываться, будет много пузырей на поверхности. И даже если расстойку сделаете при температуре, указанной в рецепте, то в результате хлеб будет с яркой кислинкой, мелкопористым мякишем. А может и вообще перестоять.

В хлебопечении каждый момент важен. И я хочу, но не могу рассказать все. Но должен убедить вас в том, что наличие такой мелочи, как термощуп, сильно облегчит вам работу в достижении классного хлеба.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Лучшее место для хранения хлеба — это человек. Печь столько хлеба, сколько вы съедите за один-два дня — это идеал осознанного потребления. Но когда человек увлечен хлебопечением, очень сложно остановиться и не напечь гору. А потом думать, что с этим хлебом делать.

Расскажу основные варианты решения.

1. Дарить или продавать друзьям и соседям.
2. Морозить. Заморозка хлеба — это самый идеальный способ сохранить его на длительное время. Перед заморозкой его можно нарезать, и размораживать кусками.



Одна треть моего морозильника всегда забита хлебом. Не потому что я запасаясь впрок. Просто я очень много пеку. Но в периоды, когда выпекать хлеб некогда, а есть хочется, я его размораживаю. Доводилось есть хлеб, которому полгода. И знаете, после 10 минут прогревания в духовке он получился как свежий. И ни в коем случае не кладите хлеб в холодильник! Температура от 0 до +10 °С — это идеальная температура для черствения хлеба. Хотя делайте, что хотите. Я лишь советую.

Технология правильной разморозки:

1. Достать из морозильника на 30–60 минут, оставить при комнатной температуре. Выпекать 5–8 минут с паром и конвекцией при 200 °С.
2. Перед сном переложить хлеб из морозильника в холодильник на 6–8 часов. Выпекать 5–8 минут с паром и конвекцией при 200 °С.
3. Первые 48 часов после выпечки хранить хлеб на разделочной доске. Обязательно срезом вниз, чтобы мякиш не подсыхал. Так будет сохраняться хрустящая корочка хлеба.
4. После 48 часов хранить хлеб в хлебнице или полиэтиленовом пакете. А если вы любитель мягкой корочки, то после остужения сразу кладите хлеб в пакет.
5. Если вы не съели хлеб за пару суток и не хотите его выбрасывать, то подогрейте куски хлеба на сковороде, в духовке или в тостере. Я так делаю даже с хлебом второго дня. Хруст, мягкость и вкус обеспечены.
6. А если хлеб случайно стал черствым, то делайте из него сухари или квас (рецепты на с. 195, 199)

Ошибки, брак изделий

В хлебопечении, как и в любом многоструктурном ремесле, легко накосячить. Основной секрет, как не допускать ошибок в хлебопечении: просто не печь! Но это же не про вас! Вы уже влипли в это увлекательное дело.

Просто выбирайте качественные ингредиенты, строго соблюдайте «граммовки» и следуйте технологиям, прописанным в рецепте. И хлеб получится. Наверное.

И будьте готовы к тому, что любое, даже малейшее изменение рецепта может привести к нежелательному результату.



Ошибаться — это нормально. Не нормально корить себя за это. И расстраиваться дольше, чем на пару минут. Особенно если вы только начинаете знакомство с хлебом. Нет таких ошибок, которые лично я и шеф Иван не совершили на своем хлебном пути. Переброженный, недоброженный, подгоревший и т.п. хлеб неоднократно

расстраивал каждого из нас. Но благодаря ошибкам мы приобретаем бесценный опыт. Анализируя его, можно понять, что было сделано не так. Разобравшись, повторить и радоваться успешному румяному хлебу. А если не получилось, то продолжать совершенствовать свои навыки. На ваше счастье, есть мы и эта глава.

Хлебу, который вы увидите в этой главе, не суждено было оказаться на витрине пекарни или магазина. Это брак. Для технолога и шеф-пекаря.

Но это брак, только если вы планировали продавать это. Если это испечено дома для себя и близких, то это можно есть. И даже нужно, чтобы понимать разницу между продуктом, сделанным правильно и не очень.

Ни одна из этих буханок не была выброшена. Ну почти.

Если вам не нравится ваш хлеб, и вы не знаете, почему он не получился, то сравните его с хлебом в этой главе. Найдя похожий, изучите причину и узнайте, что сделать, чтобы хлеб получился. А если не нашли, то пишите мне в соцсетях, я вам подскажу. Хотя ответ всегда один, выбирайте качественные продукты и соблюдайте технологию.

Весь возможный брак и ошибки стоит поместить в отдельную книгу, поэтому здесь я собрал основные и часто встречающиеся.

НЕДОРАССТОЙ ТЕСТА ИЛИ ТЕСТОЗАГОТОВКИ

Внешне хлеб может выглядеть вполне нормально, за исключением маленького размера и количества блистеров (пузырьков на корочке готового хлеба) и меньшего объема буханки. Зато внутри огромные пузыри (2–5 см) окруженные мелкопористым плотным мякишем. Вкус пресный без намека на кислинку.

ПРИЧИНЫ: Чаше всего недорасстой происходит, когда хлебопек не контролирует температуру теста после замеса и на протяжении всего брожения, но соблюдает время, прописанное в рецепте. Температура теста ниже прописанной в рецепте, например, 15–20 °С.

Так же не часто, но бывает из-за слабой закваски. Либо из-за сильно перекисшей закваски (тогда ко всему вышесказанному в хлебе будет чувствоваться кислинка).

Как исправить? Что сделать, что изменить?



Не первый, и не последний раз скажу: СМОТРИ В РЕЦЕПТЕ — там все написано!!! А если не написано — пиши шефу Ивану. Дополним в новом издании.

НЕДОРАССТОЙ В РЖАНОМ / РЖАНО-ПШЕНИЧНОМ ТЕСТЕ

Яркой чертой такого хлеба является грубый разрыв разной формы сверху или по диаметру готового изделия. Чаще всего это происходит с формовым хлебом (Бородинский и т.п.).

ПРИЧИНЫ: Чаще всего недорасстой происходит в тесте, когда хлебопек не контролирует температуру теста после замеса и на протяжении всего брожения. И вдобавок может не соблюдать время, прописанное в рецепте (сокращает его). Температура теста ниже прописанной в рецепте, например, 15–20 °С. Так же изделие может недорасстаться в форме, расстоечной корзинке и на противне. Причины обычно две. Уменьшение времени расстойки в половину или больше. Пониженная температура в расстоечной камере, холодильнике, кухне, цеху и в целом в пространстве, где расстаиваются тестовые заготовки.

Как исправить? Читать выше слова Кроша!



ПЕРЕСТОЙ В ПОДОВОМ ХЛЕБЕ

Буханка выглядит плоской. Нет раскрытия гребешка. Огромное количество блистеров разного размера. Равномерный мелкопористый мякиш с явно кислым вкусом.

ПРИЧИНЫ: читайте ниже.



ПЕРЕСТОЙ В ФОРМОВОМ ХЛЕБЕ

У буханки верхняя часть выглядит провалившейся или плоской с буграми. Неравномерный разнородный мякиш с явно кислым вкусом у заквасочного хлеба. Мякиш клеклый.

ПРИЧИНЫ: Чаще всего перестой происходит в тесте, когда хлебопек не контролирует его температуру после замеса и на протяжении всего брожения. И вдобавок не соблюдает время, прописанное в рецепте (увеличивает его). Температура теста выше необходимых 24–30 °С, например, 35 °С.

Также изделие может перестоять в форме, расстоечной корзинке и на противне. Причины обычно две. Превышение времени расстойки в половину или больше. Превышение температуры в расстоечной камере, холодильнике, кухне, цеху и в целом в производственном помещении, где расстаиваются тестовые заготовки.

Как исправить? Читать выше слова Кроша!



НЕДОЗАМЕС ИЛИ СЛАБАЯ МУКА

Хлеб плоский. Нет раскрытия. Структура неровная мелкопористая. Вкус ровный.

ПРИЧИНА: Если вы все сделали правильно, а получилась лепешка, то дело, скорее, в муке. Она слабая. Но если мука из моих рекомендаций, то 90% за то, что при замесе недостаточно развилась клейковина.



СУХАЯ КОРКА ХЛЕБА («СЕДОЙ ХЛЕБ»)

У хлеба белесая сухая и толстая корка. Если предполагался надрез, то он не раскрылся в нужном месте. Возможно, присутствует «грыжа теста» (то, что должно было вырасти по надрезу).

ПРИЧИНА: Не был подан пар. Или был подан неправильно или недостаточно.



НЕДОПЕК

Внешне изделие может выглядеть вполне нормально. Но при разрезе в центральной части видно сырое тесто. При надавливании на буханку непропеченная часть слипается.

ПРИЧИНА: Несоблюдение временного и температурного режимов выпечки.



ХЛЕБ НЕ ВЫХОДИТ ИЗ ФОРМЫ

Хлеб может выглядеть вполне обычно, пока он выпекается.

Если такое произошло, и вы это поняли уже после выпечки (хлеб не выходит из формы), дайте ему полностью остыть и ножом пройдитесь по периметру формы. Дело непростое, скажу сразу.

ПРИЧИНА: забыли смазать форму перед закладкой тестовой заготовки





**НАКОНЕЦ-ТО ВАШИ
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ!**



Тартин микс цельнозерновой

*Тартин... О, сколько в этом слове! Понятного и не очень.
Во Франции тартин — это бутерброд, а если говорить про хлеб,
то pain au levain. В США это пекарня, открытая Чедом Робертсоном,
в которой пекут белый деревенский хлеб.
В Италии это рустико. А в России и на постсоветском пространстве
это хлеб на пшеничной закваске 100%, который принято
называть тартин.*

Если вы измените этот рецепт, взяв 450 г муки пшеничной в/с и 50 г муки пшеничной ц/з, то, соблюдая технологию, описанную ниже, получите «классический» тартин. А вашему вниманию — его ц/з вариация.

• Вода-1 (4–20 °C)	340 г	68%
• Закваска пшеничная 100%	90 г	18%
• Пшеничная мука в/с (или первый сорт)	250 г	50%
• Полбяная мука ц/з (если нет, то пшеничная ц/з)	100 г	20%
• Пшеничная мука ц/з	100 г	20%
• Ржаная мука ц/з или обдирная	50 г	10%
• Соль	12 г	2,4%
• Вода-2 (4–20 °C)	30 г	6%

1. В воду-1 взвесить закваску. Всыпать всю муку и месить тесто 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2 и соль. Замес ленивым методом «жмяканья» (процесс подробно описан на странице 36). Хотя в этом рецепте можно сделать замес просто отбиванием теста по столу на протяжении 10–15 минут. Его еще называют «французский метод» (см. с. 35).
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 22–26 °C.

*Чем ниже температура теста, тем дольше брожение,
тем более крупнопористый мякиш и тонкий аромат без
кислинки можно получить.*



4. Оставить тесто для брожения на 3,5–4 часа. При этом через каждые 40 минут растягивать и складывать тесто (stretch & fold) (см. QR-код). Всего 3–4 раза. Далее тесто бродит без складываний. На ощупь оно должно стать желеобразным.
5. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол.
6. Разделить тесто на куски по 485 г или оставить одной большой буханкой. Провести предварительное округление. Отлежка на столе 10–20 мин. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку, как показано на странице 43.
7. Корзинку для расстойки теста застелить полотенцем и слегка подпылить мукой. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут при комнатной температуре. Далее убрать на низкотемпературную ферментацию в холодильник при 4–8 °С длительностью 12–18 часов.
8. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть.
9. Переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пекарскую бумагу. Сделать неглубокий (до 1,5 см) надрез (под углом) лезвием или хлебным ножом. Отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
10. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
11. Выпекать 25–30 минут при 240 °С до золотистой корочки. Пар можно выпустить за 5 минут до готовности. Остудить хлеб на решетке.







Ржаной тартин на закваске Левито Мадре

Этот хлеб относится к такому виду деревенского хлеба, как тартин.

Следовательно, формировать и надрезать его можно таким же образом. Но именно в этом рецепте мне захотелось показать другой вариант формовки и надрезания теста. Так хлеб можно быстро отправить в печь, не тратя время на надрезы. Такой формовкой часто пользуются в немецких пекарнях.

• Вода-1 (15–20 °C)	350 г	70%
• Закваска пшеничная 50% (можно и 100%, но тогда уменьшите воду-1 на 25 г)	100 г	20%
• Пшеничная мука в/с (или первого сорта)	300 г	60%
• Ржаная мука ц/з	190 г	38%
• Ржаной ферментированный солод	10 г	2%
• Соль	12 г	2,4%
• Вода-2 (4–20 °C)	50 г	10%

1. В воду-1 взвесить закваску. Засыпать всю муку и месить тесто 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2 и соль. Замес ленивым методом «жмяканья» (см. с. 36).

Хотя в этом рецепте можно сделать замес просто отбиванием теста по столу на протяжении 10–15 минут. Его еще называют французский метод (см. с. 35). Только в этом случае воду-2 добавляйте постепенно.

3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скоростях. Конечная температура теста должна быть в пределах 22–26 °C. Температура теста очень важна на протяжении всего времени брожения!
4. Оставить тесто для брожения на 3,5–4 часа. При этом через каждые 40 минут необходимо растянуть и сложить тесто (stretch & fold). Всего три раза (см. QR-код). Далее тесто бродит без складываний. На ощупь оно должно стать желеобразным, и, если отщипнуть кусочек и бросить в воду, то он будет плавать в воде
5. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол.



6. Разделить тесто пополам. Провести предварительное округление. Отлежка на столе 10–20 минут. Далее сформовать круглые тестовые заготовки, по часовой стрелке подтягивая кусочки теста друг за другом к центру. В видео по QR — подробная формовка.
7. Корзинку для расстойки теста застелить полотенцем и слегка подпылить мукой. Макнуть тестовую заготовку швами в муку. Положить в нее одну тестозаготовку швом вверх, а другую — швом вниз, накрыть полотенцем и оставить подходить на 20–30 минут при комнатной температуре. Далее провести расстойку в холодильнике в течение 12–18 ч при 4–8 °С. Перед выпечкой тестозаготовку можно не греть, а отправить сразу в печь.
8. Переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пекарскую бумагу. На одной буханке сделать неглубокие (до 1,5 см) надрезы в виде сетки лезвием или хлебным ножом. А с тестовой заготовкой, которая лежала швом вниз, ничего не делать. Просто ждать магию.
9. Отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
10. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
11. Выпекать 25–30 минут при 240 °С до золотистой корочки. Пар можно выпустить за 5 минут до готовности. Остудить хлеб на решетке.







Гречневый хлеб 2.0

Этот хлеб можно назвать разновидностью тартина с добавлением альтернативной муки. Похожий рецепт вы могли видеть в первой книге, но там не был уточнен один важный момент. В рецепте используется мука из обычной обжаренной гречки. Она более влагоемкая, чем мука из зеленой гречки, поэтому в тесте так много воды. Если вы хотите испечь этот хлеб с мукой из зеленой гречки, то уменьшайте воду минимум на 50 г, если не больше.

• Вода-1 (15–20 °C)	360 г	72%
• Закваска пшеничная 50% (можно и 100%, но тогда уменьшить воду-1 на 25 г)	100 г	20%
• Пшеничная мука в/с (или первого сорта)	400 г	80%
• Мука из обычной гречки (не зеленой)	100 г	20%
• Соль	12 г	2,4%
• Вода-2 (4–20 °C)	30 г	6%
• Замоченная гречка (по желанию)	150 г	30%

1. В воду-1 взвесить закваску. Засыпать всю муку и месить тесто 1–2 минуту до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментализации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2 и соль. Замес ленивым методом «жмяканья» (см. с. 36).

Хотя в этом рецепте можно сделать замес просто отбиванием теста по столу на протяжении 10–15 минут. Его еще называют французский метод (см. с. 35). Только в этом случае воду-2 добавляйте постепенно.

3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 22–26 °C. Температура теста очень важна на протяжении всего времени брожения!

Оставить тесто для брожения на 3,5–4 часа. При этом через каждые 40 минут необходимо растянуть и сложить тесто (stretch & fold) в контейнере. Всего 3–4 раза (см. QR-код).



4. Если добавляете замоченную гречку, то сделайте это во время первого складывания.
5. Далее тесто бродит без складываний. На ощупь оно должно стать желеобразным и плавать в воде.
6. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол.
7. Разделить пополам. Провести предварительное округление. Отлежка на столе 10–20 мин. Далее сформовать круглую тестовую заготовку.
8. Корзинку для расстойки теста застелить полотенцем и слегка подпылить мукой. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут при комнатной температуре. Далее убрать на низкотемпературную ферментацию в холодильник при 4–8 °С длительностью 12–18 часов.
9. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть.
10. Переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пекарскую бумагу. Сделать по два неглубоких (до 1,5 см) надреза лезвием или хлебным ножом (см. QR-код).
11. Отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
12. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
13. Выпекать 25–30 минут при 230–240 °С до золотистой корочки. Пар можно выпустить за 5 минут до готовности. Остудить хлеб на решетке.







Чабатта ц/з (Ciabatta)/ фокачча

Когда я первый раз пек с Крошечкиным этот хлеб, мы чуть не подрались. Он с пеной у рта доказывал, что должно произноситься «чабатта». Я же, неоднократно бывавший в Италии, знал, что отчасти он прав, но не совсем. Суть в том, что пишется Ciabatta, но в итальянском «i» не произносится. Итальянцы говорят «чабатта» или «чапатта», но никак не «чабатта».

Но на самом деле это не имеет значения.

Главное не название, а вкус и аромат, которые имеет этот хлеб.

• Вода-1	360 г	72%
• Закваска пшеничная 100%	90 г	18%
• Мука пшеничная в/с	300 г	60%
• Мука пшеничная ц/з	200 г	40%
• Вода-2	40 г	8%
• Масло растительное	30 г	6%
• Соль	12 г	2,4%

1. Смешать воду-1, закваску и муку. Замес — 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментализации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2, соль и масло. Замес ленивым методом «жмяканья» (см. с. 36).
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скоростях. Конечная температура теста должна быть в пределах 23–26 °С.

Брожение — 3,5–4 часа при температуре теста 23–26 °С.

При этом на протяжении 2 часов через каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (stretch & fold).



4. Готовое тесто увеличится почти в два раза. И если аккуратно (!!!) отщипнуть от него кусочек, кинуть в стакан с водой, и тесто будет плавать на поверхности, то оно готово.

Когда тесто выбродило, есть два варианта:

- 1) отправить тесто в холодильник на 12–16 часа при 4–6 °С;
- 2) начать формовку.

5. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на желаемое количество частей. Я обычно делю на три. Переложить в ткань, припыленную мукой. Оставить на 60 минут при комнатной температуре. (см. QR-код)
6. Разогреть духовку до 250 °С.
7. Если вы хотите сделать фокаччу, следует переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пергамент кверху той частью, которая лежала на ткани. Разведя пальцы на расстояние минимум 1–2 см друг от друга, промять частично тесто сверху вниз. В образовавшиеся ямки налить немного любого растительного масла. Сверху посыпать солью и пряными травами (орегано, розмарин и т.п.).
8. Если вы хотите сделать чабатту, просто следует переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пергамент кверху той частью, которая лежала на ткани. И отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
9. Плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
10. Выпекать 20 минут при 240 °С до золотистой корочки.







Если вы уберете солод и ржаную муку и замените их на пшеничную высшего или первого сортов, то получите рецепт почти классического багета. Помните: главное – технология. Рецепт легко менять.

Небагет нордический

• Вода-1	330 г	66%
• Закваска ржаная	100 г	20%
• Мука пшеничная в/с	400 г	80%
• Мука ржаная обдирная	70 г	14%
• Солод ржаной ферментированный	30 г	6%
• Соль	11 г	2,2%
• Вода-2	10 г	2%

1. В воду-1 взвесить закваску. Засыпать всю муку и солод. Месить тесто 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментализации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2 и соль. Замес ленивым методом «жмякания» (см. с. 36).

Хотя в этом рецепте можно сделать замес просто отбиванием теста по столу на протяжении 10–15 минут. Его еще называют французский метод (см. с. 35).

3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 23–26 °C.
4. Емкость с тестом оставить для ферментации на 2–3 часа. Сохраняйте температуру теста 22–26 °C. При этом два раза через каждые 40 минут растяните и сложите тесто (stretch & fold) (см. QR-код).
5. После брожения разделить тесто на части по 300 г. Округлить. Дать отлежаться 10–15 минут. Потом сформовать в багеты и переложить в ткань.



Далее есть два варианта:

- 1) отправить тесто в холодильник на 8–12 часов при 4–8 °C;
- 2) расстойка при комнатной температуре 2 часа.

6. Переложить тестовые заготовки с помощью тонкой разделочной доски на тефлоновый лист или пекарскую бумагу. Сделать надрезы с помощью лезвия или ножа-пилы. И отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски (см. QR-код).
7. Плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
8. Выпекать 18–20 минут при 240 °C до золотистой корочки.





Всегда проверяйте пшеничное тесто на глютеное окно! И обязательно измеряйте температуру теста в конце замеса. Идеально, если она будет равняться 22–25 °С.

Небагет цельнозерновой с семенами

• Вода-1	340 г	68%
• Закваска пшеничная 100%	100 г	20%
• Мука пшеничная в/с	340 г	68%
• Мука пшеничная ц/з	160 г	32%
• Соль	12 г	2,4%
• Вода-2	10 г	2%

Начинка

• Семя льна	40 г	8%
• Семя подсолнечника	80 г	16%
• Вода	20 г	4%

1. Семена поджарить в печи 6–8 минут при 180 °С. Залить водой.
2. Соединить муку с водой-1 и закваской. Месить тесто 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментолиза (развития клейковины). После добавить соль.
3. Руками: месить тесто ленивым (см. с. 36) или французским методом (см. с. 35).
4. В тестомесе или миксере: замесить тесто 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Воду-2 добавлять по необходимости на второй скорости только после того, как клейковина будет развита. Начинку добавить в конце замеса.
5. Емкость с тестом оставить для брожения на 3,5–4,5 часа при комнатной температуре (22–26 °С). Три раза через каждые 30 минут растянуть и сложить тесто (stretch & fold) (см. QR-код).
6. После брожения разделить тесто на части по 300 г. Округлить. Дать отлежаться 10–15 минут.
7. Потом сформовать в багеты и переложить на ткань. Оставить на брожение на ткани в течение 30–40 минут.
8. Далее убрать тестовые заготовки в холодильник на 8–12 часов при 4–8 °С. Или оставить расстраиваться при комнатной температуре 2–2,5 часа при 22–26 °С.
9. Прогреть печь при максимальной температуре. Сделать надрезы. Переложить тестовые заготовки на тефлон или пергамен и с помощью лопаты или разделочной доски отправить их в печь.
10. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями. Выпекать 18–20 минут при 230–240 °С до золотистой корочки. Остудить на решетке.





Хлеб «Дуэты»

• Вода-1	280 г	62,2%
• Закваска пшеничная 100% гидратации (остатки, если печете с дрожжами)	100 г	22,2%
• Закваска ржаная (остатки, если печете с дрожжами)	100 г	22,2%
• Пшеничная мука в/с	250 г	55,5%
• Пшеничная мука ц/з	50 г	11,1%
• Ржаная обдирная мука	50 г	11,1%
• Гречневая мука (не из зеленой гречки)	100 г	22,2%
• Соль	12 г	2,6%
• Мед	20 г	4,4%
• Масло сливочное	20 г	4,4%
• Дрожжи прессованные (если печете с остатками закваски)	5 г	1,1%
• Вода-2 (ее может потребоваться больше или меньше)*	50 г	11,1%

| * В этом рецепте.

-
1. Соединить закваску с водой-1. Добавить всю муку и месить 1–2 минуты до однородности. Дать отлежаться тесту 30–60 минут для ферментализации (развития клейковины).
 2. Руками: после отлежки добавить соль, масло, мед и воду-2. Замесить тесто ленивым (см. с. 36) или французским (см. с. 35) методами.
 3. В тестомесе или миксере: после отлежки начать замес 3 минуты на первой скорости. Переключить на вторую скорость и постепенно ввести соль, воду, мед и масло (время замеса — 5–8 минут на второй скорости).
 4. Конечная температура теста должна быть в пределах 23–26 °C.
-

Далее есть два варианта:

- 1) брожение на закваске: оставить тесто на 3–3,5 часа при температуре 23–26 °C;
- 2) брожение с добавлением дрожжей: оставить тесто на 1,5–2 часа при температуре 26–28 °C.

5. При этом через 40 минут один раз растянуть и сложить тесто (stretch & fold) (см. QR-код). Далее тесто бродит без складываний. На ощупь оно должно стать желеобразным.
6. Выбродившее тесто переложить на подпыленный мукой стол.



7. Разделить на тестозаготовки по 150 г (можно брать любой другой вес). Каждую часть теста сформовать в овал. Соединить три овала вместе и положить швом вниз в смазанную маслом форму.
-

Здесь тоже возможны два варианта:

- 1) прямая расстойка: 1–1,5 часа при комнатной температуре;
 - 2) холодная расстойка: сразу убрать формы в холодильник на 8–12 часов при 4–8 °С. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть.
-
8. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями. Выпекать 10 минут при 240 °С до золотистой корочки без конвекции. Затем уменьшить температуру до 190 °С (включить конвекцию) и выпекать еще 20–25 минут до готовности. Остудить хлеб на решетке.





Тесто для пиццы на закваске

• Вода-1	180 г	60%
• Остатки любой (пшеничной или ржаной) закваски (или свежая)	100 г	33,3%
• Мука пшеничная в/с	100 г	33,3%
• Пшеничная мука ц/з тонкого помола (если ее нет, то использовать в/с)	200 г	66,6%
• Оливковое масло extra virgin (или любое)	15 г	5%
• Соль	7 г	2,3%
• Вода-2 (если тесто кажется слабым, не добавлять)	30 г	10%

Начинка

• Сливки 33–35% или йогурт	100 г
• Запеченный картофель	250 г
• Сыр моцарелла	150 г
• Оливковое масло	10 г
• Итальянские травы	2 г
• Ветчина или бекон (по желанию)	80 г
• Зеленый горошек (свежемороженный)	60 г

-
1. Соединить воду-1, закваску и оба вида муки. Замесить тесто 1–2 минуты на ферментализ и оставить на 30–60 минут для набухания белков муки.
 2. Замес руками: вымешивать тесто руками 3–5 минут. Потом добавить соль и воду-2. Месить до эластичности и глютенowego окна. Замес методом отбивания (см. с. 36): минимум 10–15 минут. В конце добавить масло.
 3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости. Добавить соль и воду-2, начиная со 2–3 минуты второй скорости, после того как хорошо разовьется глютен. Масло ввести после воды-2. Конечная температура теста должна быть в пределах 23–26 °C.

Брожение теста — 1,5–2 часа при 23–26 °C.

4. Разделить тесто на желаемое количество частей. Я делю на четыре равные части.
5. Куски теста округлить. Переложить в контейнер или накрыть пленкой.

Далее:

- а) прямой метод (брожение 1,5 часа при 23–26 °С);
- б) холодная ферментация (брожение в холодильнике 8–20 часов при 4–5 °С).



Это тесто я обычно храню в пятилитровом контейнере. Он отлично помещается почти в любой холодильник и не занимает много места. Причем тесто укладываю на крышку, а основной частью контейнера накрываю. Так удобнее доставать тестовые заготовки.

- 6. Формовка руками или с помощью скалки — раскатать тесто толщиной 2–4 мм.
- 7. Нанести любой соус и топпинги (начинку).
- 8. Выпекать в духовке без конвекции при максимальной температуре 240–280 °С до готовности. В среднем от 4 до 10 минут в зависимости от мощности духовки.

Также из этого теста можно сделать фокачу. Масло, соль и прованские травы — и в печь!





Я люблю маленькие заготовки теста весом 150–160 г. Это полноценная порция на одного-двух человек. Конечно, многое зависит от начинки и аппетита. Но в любом случае я рекомендую делить тесто максимум по 150–200 г. Хотя, если вы захотите испечь на противне, то выложите его одним большим куском.

Римская пицца на биге

Особенность этой пиццы — в тесте, точнее, в его гидратации и методах выпекания. Вы можете сразу положить соус и начинку на готовое тесто и получить более классический вид пиццы. Но в последнее время набрал популярность метод двойной выпечки. Сначала тесто отпекается без соуса и начинки. Так пекарь получает нежную, воздушную с большими порами заготовку. И только потом выкладывает на нее соус и начинку.

Ниже описаны оба метода. Рекомендую сделать и так, и так, чтобы определиться, как вам больше нравится.

Опара бига

• Вода	200 г	40%
• Дрожжи прессованные	5 г	1%
• Мука пшеничная в/с	350 г	70%

Тесто:

• Опара бига	550 г	110%
• Мука пшеничная в/с	130 г	26%
• Рисовая или соевая мука (если нет, то мука пшеничная в/с)	20 г	4%
• Вода-1	120 г	24%
• Дрожжи	2 г	0,4%
• Соль	15 г	3%
• Вода-2	80 г	16%
• Масло оливковое	20 г	4%

Опара бига:

1. Дрожжи развести в воде. Добавить муку. Месить руками или в тестомесе 2–3 минуты до однородности.
2. Переложить в контейнер или миску с крышкой. Убрать в холодильник на 10–12 часов при 4–6 °С.

Тесто:

1. В миске или деже тестомеса соединить всю опару бига, всю муку и воду-1.
2. Замес руками: замес методом отбивания (см. с. 36) 10–15 минут до развития глютена. Его еще называют «французский метод». (см. с. 35) Далее до-

- бавить соль, дрожжи и постепенно воду-2. В конце в однородное тесто вмешать масло.
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 10–15 минут на второй скоростях. Добавить соль, дрожжи и воду-2 в несколько этапов, начиная с 5–8 минуты второй скорости, когда хорошо разовьется глютен. Масло ввести после воды-2. Конечная температура теста должна быть в пределах 23–26 °С.
 4. Готовое тесто округлить и переложить в контейнер или миску. Брожение — 60–80 минут при 24–28 °С.
 5. Далее следует поделить тесто на желаемое количество частей и округлить в шары или овалы.
 6. Переложить тестовые заготовки в контейнер или на противень под пленку на расстоянии друг от друга.

Расстойка 1,5–2 часа при 23–26 °С.

7. На стол или в большую емкость насыпать горку муки (минимум 500 г). На горку муки переложить тестовую заготовку. Посыпать мукой и провести формовку. Если делаете пиццу круглой формы, то сначала промните тесто по краям, создав борт, а потом переходите в центр (см. QR-код).
8. Если делаете пиццу продольной формы, то расположите ее коротким краем к себе. Также присыпьте мукой и пройдитесь подушечками пальцев от дальнего края к себе. Пальцы держите на расстоянии 1–1,5 см друг от друга.
9. Заготовки переложите с помощью внешней стороны ладони на тефлоновый лист или пергамент, или просто на лопату. Лишнюю муку уберите.



Есть два метода работы с этим тестом:

- 1) прямой: на тесто сразу нанести любой соус и начинку: например, томатный соус, сыр моцарелла и бекон. И сразу отправить в печь на пекарский камень. Выпекать 4–10 минут без пара и конвекции при 250 °С или выше до готовности;
 - 2) метод двойного запекания: нанести на поверхность теста немного растительного масла. Выпекать 5–8 минут без пара при 250 °С или выше до появления легкой золотистой корочки.
10. Остудить так называемый парт-бэйк («дважды отпеченный») и убрать его в морозильник. Хранить при –18 °С в пакете до месяца.
 11. Когда захотите приготовить пиццу, просто включите печь. Подготовьте соус и начинку. Достаньте замороженный парт-бэйк и нанесите на него соус и топпинги. Отправьте в печь для допекания на 8–15 минут при 250 °С.
 12. Далее можно украсить пиццу листьями салата или сразу подавать.

*Какой вариант выбрать? Какой лучше?
И тот, и другой. Пробуйте и пекуйте в удовольствие!*





Я люблю месить тесто 5 минут на первой скорости и 8 минут на второй. Таким методом тесто получается более воздушным и устойчивым.



Ржаной хлеб с пшеничной крупой

Замочка

• Пшеничная крупа	250 г	59,5%	Залить водой крупу. Оставить при комнатной температуре минимум на 8–12 часов.
• Вода	500 г	119 %	

Тесто

• Замочка	750 г	178,5%
• Закваска ржаная	250 г	59,5%
• Ржаная мука обдирная	300 г	71,4%
• Мука пшеничная высшего или первого сорта	120 г	28,5%
• Соль	16 г	3,8%
• Масло растительное	20 г	4,7%

1. В миску или дежу загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте.
2. Замес руками: для начала следует смешать все ингредиенты лопаткой или ложкой до полного увлажнения. А дальше месить с помощью метода «мокрого кулака» (см. с. 36) или как получится.
3. В тестомесе или миксере: замес на первой скорости 10–15 минут.
4. Переложите тесто в контейнер или миску. Брожение 2–2,5 часа при 26–33 °С. Если у вас прохладно, поставьте тесто на решетку в духовку, а вниз — стакан кипятка.
5. Подпылите тесто и стол мукой. Поделите пополам или как хотите. Сформируйте тестозаготовки-шары. Положите в подпыленные мукой ротанговые корзинки швом вниз. Если корзинок нет, то используйте дуршлаг или миску с примученным полотенцем.
6. Также это тесто можно расстаивать в металлической форме.

Расстойка 50–60 минут при 24–28 °С.

7. Далее следует переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пергамент. И отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
8. Плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
9. Выпекать 30–35 минут при 240 °С до готовности.
10. Проверяйте стучом по дну буханки или с помощью термощупа. Если 96 °С и выше — значит готово.



Ржаные лепешки на закваске

• Вода-1	280 г	63,6%
• Ржаная закваска	200 г	45,4%
• Ржаная мука	440 г	100%
• Соль	11 г	2,5%
• Мед или сахар	30 г	6,8%
• Тмин целый (по желанию)	5 г	1,1%
• Вода-2 (вносится с кулаком во время замеса)	50 г	11,3%
• Семена тыквы(опционально)	100 г	22,7%

1. Семена тыквы замочить в воде на ночь. Потом слить воду с семян. Соединить все ингредиенты, кроме семян. Произвести замес в течение 10–15 минут методом мокрого кулака или в миксере. Семена добавить в конце замеса. Промесить еще 1-2 минуты.

Брожение теста 2–2,5 часа при температуре около 26–32 °С.

2. Когда тесто увеличится в два раза, разделить тесто «через воду» (см. с. 41) по 100–200 г. Сформовать тестовые заготовки.

Пробуйте разные формы и вес. Чем больше будет лепешка, тем медленнее она будет черстветь. При желании из этого теста можно сделать просто ржаной хлеб.

3. Припылить мукой. Сделать рисунок с помощью скребка.

Расстойка 50–60 минут.

4. Выпекать в духовке без конвекции с паром, разогретой до 230 °С первые 10 минут, затем уменьшить температуру до 220 °С и выпекать еще 10–15 минут.



Ржано-полбяной хлеб

• Вода-1	230 г	54,7%
• Закваска ржаная	250 г	59,5%
• Ржаная мука	250 г	59,5%
• Полбяная мука (или пшеничная ц/з)	170 г	40,4%
• Соль	10 г	2,3%
• Мед	50 г	11,9%
• Вода-2 (для замеса кулаком)	50 г	11,9%

Начинка:

• Подсолнечника семена	100 г	23,8%
• Лен белый (или обычный)	50 г	11,9%
• Вода-2 для льна	40 г	9,5%

1. В дежу тестомеса загрузить все ингредиенты (кроме начинки) в последовательности, указанной в рецепте. Замес на первой скорости 10 минут. Или руками методом «мокрого кулака» (см. с. 36) также 10–15 минут. В конце замеса добавить начинку. Переложить тесто в контейнер.

Брожение 2–2,5 часа при 24–30 °С.

2. Поделить тесто «через воду» (см. с. 41) по 500 г (для форм Л11). Сформовать тестозаготовки в овалы. Положить в смазанные сливочным маслом формы. Присыпать слегка для декора не жареными семенами.

Расстойка 50–60 минут при 24–30 °С.

3. Выпекать при 240 °С с паром 10 минут. Далее 35–40 минут при 230 °С.
4. После выпечки (если пекли в форме) сразу достать из формы.



Сельский хлеб

• Вода-1	310 г	62%
• Закваска ржаная	200 г	40%
• Мука в/с	150 г	30%
• Мука пшеничная ц/з	250 г	50%
• Ржаная мука обдирная	100 г	20%
• Соль	11 г	2,2%
• Масло подсолнечное	30 г	6%
• Вода-2	40 г	8%
• Вода-3 (если хотите формовой хлеб)	30 г	6%

1. Взвесить закваску в воду-1. Добавить муку и месить 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментализации (развития клейковины). Далее добавить соль, воду-2 и масло. Замесить тесто методом складываний. Если месите в тестомесе 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости, то соль, воду-2 и масло начать добавлять с 4-й минуты замеса на второй скорости, когда готов глютен.
2. Оставить тесто для брожения на 2,5–3 часа при температуре 26–30 °С. Через 40 минут растянуть и сложить тесто (Stretch & fold) всего 1 раз. Далее тесто бродит без складываний. Наощупь оно должно «зажужжать», но лучше проверьте его на плавание.
3. выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный ржаной мукой стол.
4. Поделить тесто пополам. Предварительное округление. Отлежка 10–15 мин. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Оставить подходить на 60 минут при комнатной температуре.
5. Перед посадкой в печь сделать неглубокий (до 1 см) надрез лезвием или хлебным ножом.
6. Выпекать в духовке, разогретой до 240–250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 240 °С и выпекать еще 20–25 минут.



Безглютеновый хлеб с тыквенными семенами

Популярность безглютенового хлеба набирает обороты. Мы с Крошем не могли обойти эту тему стороной. Несмотря на то, что он утверждает, что это в первую очередь мода и полезность безглютенового хлеба переоценена, я не возьмусь судить, а просто поделюсь с вами не очень сложным рецептом из доступных ингредиентов.

• Вода	240 г	90,5%
• Закваска безглютеновая	200 г	75,4%
• Мука из зеленой гречки	140 г	52,8%
• Мука рисовая (из бурого, красного или обычного)	80 г	30,1%
• Мука кукурузная	20 г	7,5%
• Мука из обычной гречки	10 г	3,7%
• Мука льняная	15 г	5,6%
• Соль	8 г	3%
• Мед (сахар или патока)	20 г	7,5%
• Масло растительное	6 г	2,2%
• Семена тыквы + на посыпку	120 г	45,2%

1. В миску или дежу миксера загрузить все ингредиенты.
2. Замес руками: месить до однородности 3–5 минут с помощью лопатки или просто руками.
3. Замес в тестомесе или миксере: месить на первой скорости 5 минут.
4. Переложить тесто в миску или контейнер. Брожение — 2–2,5 часа при 26–30 °С. Поделить тесто пополам.
5. Аккуратно сформовать, стараясь не дегазировать тесто. Тестовую заготовку переложить в смазанные формы Л-11 или любую другую. Посыпать сверху семенами тыквы.
6. Также можно сделать подовый вариант, переложив тестовую заготовку расстайваться на тефлоновый лист или пергамент.

*Расстойка — 1,5–2 часа при 26–28 °С (либо 1 час,
а затем в холодильнике 14–16 часов).*

7. Выпекать с конвекцией 35–40 минут при 180 °С с паром.
8. После выпечки достать хлеб из формы и оставить на стабилизацию на 6–8 часов.



Безглютеновый рисовый кекс

По готовности и остывании его можно порезать на куски шириной 1 см и подсушить в духовке. В таком случае получатся отличные сухарики, которые могут дольше храниться.

• Молоко	90 г	112,5%
• Яйцо куриное	50 г	62,5%
• Закваска любая безглютеновая	100 г	125%
• Мед или сахар	40 г	50%
• Рисовая мука	60 г	75%
• Кукурузная мука	20 г	25%
• Разрыхлитель теста	6 г	7,5%
• Чернослив	150 г	187,5%
• Грецкие орехи	200 г	250%

1. Грецкий орех промыть и замочить в воде комнатной температуры минимум на 1–2 часа. Слить воду и порезать на четыре части.
2. Чернослив промыть в теплой воде и порезать на четыре части.
3. Смешать жидкие ингредиенты. Добавить к ним сухие грецкие орехи и чернослив.
4. Перемешать до однородности и переложить в кексовую форму. Загладить поверхность с помощью ложки или лопатки.
5. Выпекать 30–40 минут при 180 °С с конвекцией. Проверка готовности зубочисткой.
6. После выпечки достать кекс из формы и оставить на стабилизацию на 6–8 часов.



Сдобное тесто на закваске (на примере плюшки с кунжутом и льном)

Это базовое сдобное тесто, из которого вы можете сделать разную выпечку. В рецепте вы найдете описание, как сформовать пирожки, маковый рулет, жареные пирожки и плюшку с кунжутом и льном. Но это лишь малая часть того, что можно сделать из этого теста. Экспериментируйте и придумайте что-то свое, взяв за основу этот рецепт сдобного теста на закваске.

• Молоко	120 г	28,5%
• Яйцо	50 г	11,9%
• Закваска пшеничная 100%	200 г	47,6%
• Мука пшеничная в/с	420 г	100%
• Сахар	50 г	11,9%
• Соль	8 г	1,9%
• Масло сливочное	50 г	11,9%
• Дрожжи прессованные (по желанию)	6 г	1,4%

1. Молоко, яйцо и закваску перемешать до однородности. Добавить муку и месить 1–2 минуты. Отлежка-ферментация 30–60 минут (набухание клейковины).
2. Добавить сахар, соль, масло и, если хотите, дрожжи.
3. Замес руками: месить как пельменное тесто (см. с. 35), 10–15 минут. Хотя можно сделать замес отбиванием теста по столу. Его еще называют «французский метод» (см. с. 35).
4. В тестомесе или миксере 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 26–30 °С.

*Чем ниже температура теста, тем дольше брожение.
Чем выше температура теста, тем быстрее брожение.*

- а) брожение на закваске 3,5–4 часа прямым методом. Далее — в холодильнике 8–12 часов при 4–6 °С.
- б) брожение с добавлением дрожжей 1,5 часа.



5. По истечении времени тесто увеличится почти в два раза. Это значит, что с ним можно работать.

6. Дегазировать (промять) тесто и поделить на желаемое количество кусков.
7. Для плюшек с кунжутом поделить тесто на куски по 150 г. Сделать из кусков овалы и дать отдохнуть под пленкой 10–15 минут.
8. Раскатать каждый овал в жгут толщиной 1 см и длиной примерно 50 см. Далее согнуть жгут пополам, сделав его двойным длиной 25 см. Перекрутить двойной жгут в косу. Прижав один конец жгута пальцем по центру изделия, замотать остальную часть жгута вокруг. Кончик спрятать под плюшку.
9. Переложить заготовки на противень, застеленный тефлоновым листом или пергаментом.
10. Противень с изделиями накрыть пакетом или поставить в духовку с лампочкой и стаканом кипятка.

*Расстойка 40–60 минут с дрожжами при температуре 26–30 °С,
1,5–2 часа на закваске при 26–30 °С.*

11. Смазать взбитым яйцом с помощью кисти. Посыпать кунжутом и льном.

Выпекать 14–15 минут с конвекцией при 170–180 °С. Если в вашей печи нет конвекции, то пеките на 5–6 минут дольше до готовности.





Маковый рулет

Начинка

- Мак 200 г
 - Сахар (по желанию) 100–150 г
- Мак промыть и залить кипятком. Оставить на 40–60 минут. Воду максимально слить. Пробить мак блендером до появления беле-
сости в общей массе. И только потом доба-
вить сахар и перемешать. Начинка готова.

Помазка-глазурь

- Сахарная пудра 50 г
 - Лимонный сок 1 5 г
- Смешать сок и сахарную пудру до однород-
ности. Нанести на рулет после выпечки.
-

Тесто

1. Замесить тесто по рецепту со с. 109. Оставить бродить, как описано в рецепте.

Работа с тестом после брожения:

1. Раскатать тесто в пласт толщиной 3–4 мм, размер примерно 50×35 см.
2. Нанести начинку с помощью скребка, оставив у дальнего от вас края 1–1,5 см без начинки.
3. Скрутить тесто с начинкой от себя по длинному краю. В итоге получится ру-
лет длиной около 50–60 см.
4. Разделить его пополам с помощью скребка или ножа. Получатся два рулета
по 25–30 см. Каждый рулет слегка придавить к столу и разрезать вдоль с по-
мощью скребка или ножа.
5. Остается только вывернуть два получившихся жгута разрезами вверх и пере-
плести, как косу. Для это положить один жгут на другой крест-накрест и, пе-
рекидывая друг через друга сначала верхнюю часть, а потом нижнюю, со-
здать косичку. Края зацепить и спрятать под косичку.
6. Противень с изделиями накрыть пакетом или поставить в духовку с лампоч-
кой и стаканом кипятка.

*Расстойка 40–50 минут для теста с дрожжами при температуре
26–30 °C, 1,5–2 часа для теста на закваске при 26–30 °C.*

7. Смазать взбитым яйцом с помощью кисти.
8. Выпекать 20–25 минут с конвекцией при 170–180 °C. Главное, не пересушить.
9. Нанести помазку-глазурь на рулет.



Пирожки обычные и жареные с мясом

Начинок для них может быть безграничное множество. Лично у меня и Крошечкина любимая начинка — это капуста с яйцом. Но ниже рецепт мясной начинки, которую готовит Анюта. Начинка универсальная — и в пирожок, и в котлеты, и куда угодно подойдет. Причем в моем детстве мама сначала жарила все это, а потом мы вместе закладывали начинку в пирожки. Я же вам рекомендую заложить фарш непосредственно в тесто. Пирожок получается более сочный.

Начинка

- | | | |
|------------------------------|-------|---|
| • Говяжий фарш | 400 г | Перемешать все ингредиенты начинки и слегка повыбивать в миске. Разделить примерно по 50 г. |
| • Фарш индейки (или свинины) | 400 г | |
| • Яйцо | 50 г | |
| • Масло сливочное или жир | 50 г | |
| • Соль и перец по вкусу | | |
-

Тесто

1. Замесить тесто по рецепту со с. 107. Оставить бродить, как описано в рецепте.

Работа с тестом после брожения:

1. Поделить тесто по 50 г. Округлить и дать полежать под пленкой или влажным полотенцем 10–15 минут.
2. Шарик раскатать в слегка продольную лепешку толщиной 2 мм. Заложить начинку внутрь.
3. Противень с изделиями накрыть пакетом или поставить в духовку с лампочкой и стаканом кипятка.

Расстойка — 40–50 минут для теста с дрожжами при температуре 26–30 °С, 1,5–2 часа для теста на закваске при 26–30 °С.

4. **ДЛЯ ВЫПЕЧКИ:** смазать взбитым яйцом с помощью кисточки. Выпекать 14–15 минут с конвекцией при 170–180 °С.
5. **ДЛЯ ЖАРКИ:** налить в кастрюлю масло растительное рафинированное на уровень минимум 2–3 см от дна. С помощью термощупа отрегулировать температуру масла около 170–180 °С, жарить до готовности по 2–3 минуты с каждой стороны. Переложить на салфетки и наслаждаться вкусом.



Хала на закваске

• Вода	70 г	18,4%
• Яйцо	90 г	23,6%
• Закваска пшеничная 100% или ЛМ (если нет закваски, то 100 г воды и 100 г муки в/с)	200 г	52,6%
• Мука пшеничная в/с	380 г	100%
• Соль	8 г	2,1%
• Сахар	40 г	10,5%
• Подсолнечное масло	50 г	13,1%
• Дрожжи прессованные (по желанию)	10 г	2,6%
• Яйцо для смазки 1	0 г	2,6%

1. Смешать все ингредиенты в миске или деже миксера (тестомеса). Месить до однородности и развития глютенowego окна.
2. Замес руками: месить как пельменное тесто (см. с. 35) 10–15 минут. Хотя можно сделать замес отбиванием теста по столу. Его еще называют «французский метод» (см. с. 35).
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 26–30 °С.
4. Округлить тесто и переложить в контейнер или миску.



Варианты брожения:

- а) брожение теста на закваске — 3,5–4 часа прямым методом при 24–26 °С. Далее в холодильнике 8–12 часов при 4–6 °С.
- б) брожение теста с добавлением дрожжей — 1,5 часа.

5. Далее поделить тесто на три равные части. Закатать кусочки теста в овалы. Дать отдохнуть 10–15 минут под пленкой, чтобы не заветрились.
 6. Раскатать каждый овал в жгут длиной 40–50 см. Из трех жгутов сплести косу. Переложить на противень, застеленный пекарской бумагой или тефлоновым листом.
-

Два варианта расстойки:

- а) расстойка при комнатной температуре 1,5–2 часа.
 - б) расстойка при комнатной температуре 30 минут, а далее — в холодильнике 12–16 часов при 4–5 °С под пленкой.
7. Смазать тестозаготовки яйцом. Посыпать маком или кунжутом.
 8. Выпекать с конвекцией 20–25 минут при 170–180 °С. В печах без конвекции — на 5–10 минут дольше, до готовности.



Кулич

Опара

• Молоко (28–30 °С)	180 г	36%
• Дрожжи прессованные (сухие 4 г)	14 г	2,8%
• Сахар	30 г	6%
• Мука пшеничная в/с (10,3 г белка, но можно и больше)	200 г	40%

Замесить все ингредиенты в течение 1–2 минут до однородности. Брожение 1–1,5 часа при температуре 24–28 °С. Но главное — это увеличение объема в два раза.

Тесто

• Опара	350 г	70%
• Желток яичный	140 г	28%
• Мука пшеничная в/с (10,3 г белка, но можно и больше)	300 г	60%
• Сахар	80 г	16%
• Мед	40 г	8%
• Соль	8 г	1,6%
• Цедра апельсина	10 г	2%
• Ванилин (по желанию)	2 г	0,4%
• Масло сливочное (холодное)	160 г	32%

Начинка

• Изюм, замоченный в 100 г ароматного алкоголя или в воде	200 г	40%
• Шоколад темный (можно заменить чем угодно)	100 г	20%

-
1. Соединить все ингредиенты, кроме цедры, соли, масла и начинки.
 2. Месить руками, как в видео (см. с. 34), или в миксере 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости до эластичности теста и развития глютена.
 3. Добавить цедру и соль. Затем масло.
 4. В самом конце добавить замоченный (в алкоголе или воде) изюм и остальную начинку.

Брожение теста 1,5–2 часа при 28–30 °С. Духовка со включенной лампочкой и стаканом горячей воды.

5. Деление и формовка.

*Расстойка 1,5–2,5 часа в тех же температурных условиях.
Важный ориентир: куличи пора выпекать,
если тесто дошло до края формы.*

6. Выпекать при 160 °С около 20–30 минут (в зависимости от веса изделия). Например, 250 г теста в форме диаметра 10 см — 20 минут.
7. Изделие готово, если внутри кулича температура 94 °С или выше.

Пеките в удовольствие!

Глазурь

- | | |
|--|-------|
| • Желатин | 6 г |
| • Вода (для замачивания желатина),
если желатин обычный,
Если листовой, то воды больше | 40 г |
| • Сахар | 190 г |
| • Вода | 50 г |
| • Ванильный сахар | 10 г |
| • Лимонная кислота | 2 г |
1. Желатин замочить в воде на 15 минут. Сахар, лимонную кислоту, воду и ванильный сахар довести до кипения и держать около минуты на огне.
 2. Добавить желатин и взбивать до легких пиков. Сразу нанести на кулич.
 3. Украсить кулич сверху декором.





Панеттоне

Панеттоне — это самое сложное заквасочное хлебобулочное изделие, которое имеет широкую популярность и печется во многих странах мира, несмотря на то что традиционно это итальянская выпечка. Панеттоне — это не то, с чего стоит начинать знакомство с хлебопечением. До него нужно «созреть», как и закваске нужно быть готовой к состязанию с большим количеством сахара, масла и начинки. Очень грубо панеттоне можно назвать «итальянским куличом», но это только для того, чтобы быстрее объяснить, на что он похож. Крошечкин как знатный экспериментатор и «экономный» персонаж не раз пытался испечь панеттоне на обычной муке в/с. И получалось это у него плохо. Что-то выходило, но не то, что нужно. Поэтому для этого рецепта мы рекомендуем использовать специальную муку для панеттоне либо, если ее ну никак не найти, добавьте 2% глютена к хорошей муке в/с. Пробуйте — все в ваших руках. Хотя стоп. Месить панеттоне руками — это насилие над собой. Для этого потребуется в худшем случае миксер, а лучше — тестомес. Только выделите себе минимум два дня. Панеттоне — это еще и не быстро.

Первое освежение

- | | | | |
|----------------------------------|------|------|--|
| • Закваска 45% ЛМ | 40 г | 100% | 1. Замесить закваску в первый раз за 6–8 часов до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугую рулет. Сделать надрез.
3. Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое. |
| • Вода | 18 г | 45% | |
| • Мука сильная
13,5–16% белка | 40 г | 100% | |

Второе освежение

- | | | | |
|----------------------------------|------|------|---|
| • Закваска 45% ЛМ | 80 г | 100% | 1. Замесить закваску финальный (второй) раз за 3–4 часа до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугую рулет. Сделать надрез.
3. Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое. |
| • Вода | 36 г | 45% | |
| • Мука сильная
13,5–16% белка | 80 г | 100% | |

140 г пойдет в замес. Остаток закваски кормить и использовать в дальнейшем.

Тесто-1

- Сахар 140 г 28,5%
- Вода 230 г 46,9%
- Желтки яичные 120 г 24,4%
(из холодильника)
- Закваска 45% ЛМ 140 г 28,5%
- Мука Манитоба 490 г 100%
(или любая сильная
от 13,5–15% белка),
если нет, то ищите
- Масло сливочное 150 г 30,6%

1. Сахар развести в воде.
2. Соединить все ингредиенты, кроме сливочного масла. Месить на первой скорости 15–20 минут до развития клейковины. Потом еще 8–10 минут, частями добавляя масло. До эластичности. Общее время замеса — 20–30 минут.
3. Переложить тесто в прозрачный контейнер. Отметить маркером имеющийся уровень теста. Оставить при температуре 26–28 °С в духовке с лампочкой и стаканом теплой воды.
4. Брожение — 10–12 часов до увеличения объема в 2,5–3 раза! Уровень, до которого тесто должно увеличиться, также стоит отметить на контейнере. Это очень важно!

Тесто-2

- Все тесто-1
- Мука пшеничная в/с 160 г 100%
- Сахар 90 г 56,25%
- Мед 40 г 25%
- Желтки яичные 160 г 100%
- Соль 8 г
- Вода (если тесто кажется тугим) 30 г
- Масло сливочное 220 г
- Цедра лимона 10 г (апельсина)
- Цукаты, перетертые 20 г в пасту

1. Смешать масло, цедру и пасту. Когда тесто-1 увеличилось в 2,5–3 раза (важно!), убрать его в холодильник или на мороз на 1–2 часа.
2. Далее соединить тесто-1, муку и воду. Месить до гладкости. Частями добавлять сахар с желтками. Месить до развития клейковины. Далее — мед. В тестомесе — 10–20 минут.
3. Добавить соль. Промешать.
4. Частями добавлять ароматное масло. Клейковина должна быть хорошо развита.
5. В конце замеса добавить начинку. Промесить до однородности.
6. Общее время замеса 25–35 минут. Брожение теста 40–60 минут при 28–30 °С. Поделить тесто (вес зависит от формы). Округлить. Отлежка 10–15 минут. Еще раз округлить или сформовать и положить в формы.

Начинка

- Изюм, замоченный в роме или красном вине 250 г
- Цитрусовые цукаты 400 г

100 г теста — в форму диаметром 7 см;
250 г теста — в форму диаметром 9 см;
350 г теста — в форму диаметром 11 см.

Формы бывают разные, но главное правило: чтобы тесто занимало 1/3 формы или чуть больше. Финальная расстойка 5–7 часов при 26–28 °С и влажности 75–80%.

7. Панеттоне нужно покрывать макаронадом и отправлять в печь, когда тесто не дошло до края формы на 1–2 см или когда поравнялось с ним.

Макаронад

- | | | |
|---|---------|--|
| • Сахар | 80 г | 1. Соединить все сухие ингредиенты. Перемешать. Добавить белок и масло. Перемешать. Переложить в кондитерский мешок. Хранить в холодильнике. |
| • Перемолотый орех
50 г
(миндаль, арахис,
фундук, кешью
и т.п.) | | 2. Нанести макаронад на тестовые заготовки. Посыпать орехами (лепестками миндаля, фисташками или жемчужным сахаром). Посыпать сахарной пудрой. |
| • Кукурузный
крахмал | 10 г | 3. Выпекать с конвекцией при 150–160 °С около 20–30 минут (в зависимости от веса изделия). |
| • Растительное
масло | 5 г | |
| • Белок яичный
(количество
зависит от влагоемкости ореховой муки) | 30–60 г | |

100 г теста — в форму диаметром 7 см — 15 минут;
250 г теста — в форму диаметром 9 см — 20 минут;
350 г теста — в форму диаметром 11 см — 25 минут.

Пропекайте панеттоне, но пересушивать его не нужно.

Если вам кажется, что он не пропекся:

- 1. измеряйте температуру термометром;*
- 2. изделие готово, если внутри него 94 °С или выше.*

4. По извлечении из печи сразу следует зафиксировать панеттоне вверх тор-машками до полного остывания с помощью специальных спиц, шампуров или шпажек.
5. После остывания панеттоне хранить в пакетах при комнатной температуре до месяца или в морозильнике более длительное время.



Шеф Иван поставил мне задачу написать пекарский процент для панеттоне. Сначала я согласился, а потом нашел множество причин этого не делать:

- в панеттоне существует два основных способа подсчета %: от общего количества ингредиентов и как в хлебе — от муки;
- про панеттоне написано не мало книг и в них подробно описываются все процессы;
- поиск информации про % для панеттоне — это ваше домашнее задание;
- свободное место оставлено специально для самостоятельного заполнения;
- наша лень — двигатель прогресса. Вашего прогресса!

Панеттоне сытный

На рецепт этого панеттоне меня вдохновил мой итальянский друг Francesco Carusi родом из тосканского городка Каррара. Город славится своими ремесленными мастерами, занимающимися производством сала. И пусть вас не смущает, что в сладкое тесто добавляется столько необычной начинки. Поверьте, равнодушными вы точно не останетесь.

Первое освежение

- Закваска 45% ЛМ 40 г
- Вода 18 г
- Мука сильная 40 г
13,5–16% белка

1. Замесить закваску в первый раз за 6–8 часов до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугий рулет. Сделать надрез.
3. Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое.

Второе освежение

- Закваска 45% ЛМ 80 г
- Вода 36 г
- Мука сильная 80 г
13,5–16% белка

1. Замесить закваску финальный (второй) раз за 3–4 часа до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугий рулет. Сделать надрез.
3. Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое.

140 г пойдет в замес. Остаток закваски кормить и использовать в дальнейшем.

Тесто-1

- Сахар 130 г
- Вода 220 г
- Желтки яичные 120 г
(из холодильника)
- Закваска 45% ЛМ 140 г

1. Сахар развести в воде.
2. Соединить все ингредиенты, кроме сливочного масла.
3. Месить на первой скорости 15–20 минут до развития клейковины. Потом еще 8–10 минут, частями добавляя масло. До эластичности. Общее время замеса — 20–30 минут.

- Мука Манитоба 490 г
(или любая сильная
от 13,5–15% белка),
если нет, то ищите
- Масло сливочное 150 г

4. Переложить тесто в прозрачный контейнер. Пометить маркером первоначальный уровень теста. Оставить тесто при температуре 26–28 °С (духовка с лампочкой и стаканом теплой воды).
5. Брожение 10–12 часов, до увеличения объема в 2,5–3 раза! Уровень, до которого тесто должно увеличиться, также стоит отметить на контейнере. Это очень важно! Ни больше ни меньше.

Тесто-2

- Все тесто-1
- Мука пшеничная в/с 160 г
- Вода 40 г
- Сахар 60 г
- Мед 40 г
- Желтки яичные 160 г
- Соль 8 г
- Масло сливочное 230 г

Начинка

- Вяленые томаты 150 г
- Оливки 150 г
или маслины
- Сыр твердый 100 г
или полутвердый
- Сало (шпик) 150 г
- Сушеные орегано 4 г
и тимьян

1. Из банки с томатами слить масло, томаты разрезать на четыре части. Оливки откинуть на дуршлаг и дать полностью стечь влаге. Разрезать на 2–3 части. Сыр и сало порезать на кубики примерно 1×1 см.
2. Когда тесто-1 увеличится в 2,5–3 раза (важно!), убрать его в холодильник или мороз на 1–2 часа.
3. Соедините тесто-1, муку и воду. Месить до гладкости. Далее частями добавить сахар с желтками. Месить до развития клейковины. Далее мед. В тестомесе — 10–20 минут.
4. Добавить соль. Вымесить.
5. Частями добавить масло комнатной температуры. Клейковина должна быть хорошо развита.
6. В конце замеса добавить начинку. Промесить до однородности.
7. Общее время замеса 25–35 минут.
8. Брожение теста 40–60 минут при 28–30 °С. Поделить тесто (вес зависит от формы). Округлить. Отлежка 10–15 минут. Еще раз округлить и положить в формы.

100 г теста — в форму диаметром 7 см;
250 г теста — в форму диаметром 9 см;
350 г теста — в форму диаметром 11 см.

Формы бывают разные, но главное правило: чтобы тесто занимало треть формы или чуть больше.

Финальная расстойка 4–6 часов при 26–28 °С.

9. Панеттоне нужно надрезать и отправлять в печь, когда тесто не дошло до края формы на 1–2 см или когда поравнялось с ним.
10. Сделать надрез крест-накрест с помощью лезвия или хлебного ножа. На надрез положить кусочек сливочного масла 10–15 г.
11. Выпекать с конвекцией + верх/низ при 150–160 °C около 20–40 минут (в зависимости от веса изделия).

100 г теста — в форму диаметром 7 см — 15 минут; 250 г теста — в форму диаметром 9 см — 20 минут; 350 г теста — в форму диаметром 11 см — 25 минут.

Пропекайте панеттоне, но пересушивать его не нужно.

*Если вам кажется, что он не пропекся:
измеряйте температуру термощупом;
изделие готово, если внутри 94 °C или выше.*

12. По извлечении из печи сразу следует зафиксировать панеттоне вверх тор-машками до полного остывания с помощью специальных спиц, шампуров или шпажек.
13. После остывания панеттоне хранить в пакетах при комнатной температуре до месяца или в морозильнике более длительное время.



Панеттоне шоколадный

Первое освежение

- Закваска 45% ЛМ 40 г
- Вода 18 г
- Мука сильная 40 г
13,5–16% белка

1. Замесить закваску первый раз за 6–8 часов до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугой рулет. Сделать надрез.
3. Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое.

Второе освежение

- Закваска 45% ЛМ 80 г
- Вода 36 г
- Мука сильная 80 г
13,5–16% белка

1. Замесить закваску финальный (второй) раз за 3–4 часа до замеса первого теста. Месить минимум 5–10 минут до упругости.
2. Раскатать скалкой и затянуть в тугой рулет. Сделать надрез.

Оставить при температуре 28–30 °С на 3–4 часа до увеличения объема вдвое.

140 г пойдет в замес. Остаток закваски кормить и использовать в дальнейшем.

Тесто-1

- Сахар 140 г
- Вода-2 0–23 °С 210 г
- Желтки яичные 140 г
(из холодильника)
- Закваска ЛМ 130 г
- Мука Манитоба 500 г
(или любая сильная
13,5–16% белка),
если нет такой,
то ищите или
к обычной муке
в/с добавляйте
2–3% глютена
- Масло сливочное 150 г

1. Сахар развести в воде.
2. Соединить все ингредиенты, кроме сливочного масла. Месить на первой скорости 15–20 минут до развития клейковины. Потом еще 8–10 минут, частями добавляя масло. До эластичности. Общее время замеса 20–30 минут.
3. Переложить тесто в прозрачный контейнер. Пометить маркером имеющийся уровень теста. Оставить тесто при температуре 26–28 °С (духовка с лампочкой и стаканом теплой воды).
4. Брожение 10–12 часов, до увеличения объема в 2,5–3 раза! Уровень, до которого тесто должно увеличиться, также стоит отметить на контейнере. Это очень важно! Ни больше ни меньше.

Тесто-2

- Все тесто-1
- Мука Манитоба 140 г
(или любая сильная от 13,5–16% белка), если нет, то ищите или к обычной в/с добавляйте 2–3% глютена
- Желтки яичные 160 г
(холодные)
- Сахар 80 г
- Мед 40 г
(или тримолин)
- Соль 9 г
- Какао-порошок (алкализированный) 60 г
- Масло сливочное (прохладное) 180 г
- Ореховая паста 20 г
(опционально)
- Сливки 20–36% 90 г

1. Смешать масло, какао-порошок и пасту. Когда тесто-1 увеличилось в 2,5–3 раза (важно!), убрать его в холодильник или на мороз на 1–2 часа.
2. Далее соединить тесто-1, муку и воду. Месить до гладкости. Частями добавлять сахар с желтками. Далее мед. Месить до развития клейковины. В тестомесе — 10–20 минут.
3. Добавить соль. Вымесить.
4. Частями добавлять шоколадное масло. Клейковина должна быть хорошо развита.
5. В конце замеса добавить начинку. Промесить до однородности. Общее время замеса — 25–35 минут.
6. Брожение теста 40–60 минут при 28–30 °С. Поделить тесто (вес зависит от формы). Округлить. Отлежка 10–15 минут. Еще раз округлить или сформовать и положить в формы.
7. Панетонне нужно покрывать макаронадом и отправлять в печь, когда тесто не дошло до края формы на 1–2 см или поравнялось с ним.



Начинка

- Шоколад или шок, капли 300 г
- Цитрусовые цукаты 200 г

100 г теста — в форму диаметром 7 см;
250 г теста — в форму диаметром 9 см;
350 г теста — в форму диаметром 11 см.

Формы бывают разные, но главное правило: чтобы тесто занимало 1/3 формы или чуть больше. Финальная расстойка 5–7 часов при 26–28 °С и влажности 75–80%.

Макаронад

- Сахар 70 г
- Перемолотый орех или ореховая мука (миндаль, арахис, фундук, кешью и т.п.) 60 г
- Кукурузный крахмал 10 г
- Растительное масло 5 г
- Белок яичный 30–60 г (количество зависит от влагоемкости ореховой муки)

1. Соединить все сухие ингредиенты. Перемешать. Добавить белок и масло. Перемешать. Переложить в кондитерский мешок.
2. Нанести макаронад на тестовые заготовки. Посыпать орехами (лепестками миндаля, фисташками или жемчужным сахаром).

Выпекать с конвекцией + верх/низ при 150–160 °С около 20–30 минут (в зависимости от веса изделия).

100 г теста — в форму диаметром 7 см — 15 минут;
250 г теста — в форму диаметром 9 см — 20 минут;
350 г теста — в форму диаметром 11 см — 25 минут.

Пропекайте панеттоне, но пересушивать его не нужно.

Если вам кажется, что он не пропекся:

1. измеряйте температуру термометром;
2. изделие готово, если внутри 94 °С или выше.

1. По извлечении из печи сразу следует зафиксировать панеттоне вверх тормашками до полного остывания с помощью специальных спиц, шампуров или шпажек.
2. После остывания панеттоне хранить в пакетах при комнатной температуре до месяца или в морозильнике более длительное время.



Помните, время замеса лишь ориентир. Вам может потребоваться больше или меньше времени в зависимости от того, в чем вы месите бриошь. Не спешите добавлять следующие ингредиенты, пока не прокачаете клейковину и не увидите устойчивое глютенное окно.



Бриошь с закваской

Эта булочка завоевала популярность своей универсальностью. Ее можно есть просто как булочку, а можно добавить сладкую или сытную начинку. Сделайте пирог. Прослоить это тесто, сделав слоеную бриошь. Рамок нет. Масло в это тесто можно брать разное количество — в зависимости от целей и вкусов. Классический вариант в 50% я считаю слишком жирным, поэтому играю с вариантами жира. Экспериментируйте.

• Молоко	180 г	36%
• Яйца	100 г	20%
• Закваска (если нет закваски, то 50 г молоко и 50 г мука пшеничная вс)	100 г	20%
• Мука пшеничная в/с (белок 12–14%, лучше больше)	500 г	100%
• Сахар	70 г	14%
• Соль	9 г	1,8%
• Дрожжи прессованные	20 г	4%
• Сливочное масло	150–250 г	30–50%

Все ингредиенты должны быть холодными!

1. Соединить молоко, закваску, яйца, сахар и муку.
2. Месить 8 минут на первой и 5–8 минут на второй скорости. Замес руками 15–20 минут до глютенного окна.
3. Добавить соль и дрожжи и месить 2–3 минуты на второй скорости, до эластичности теста. Проверка на глютенное окно. Затем добавить холодное «отбитое» масло (масло из холодильника, которое вы побьете скалкой до эластичности) частями в тесто. Месить около 3–6 минут до устойчивого глютенного окна. Температура теста не должна быть выше 20–24 °C.
4. Брожение при комнатной температуре в контейнере 1 час. Складывание теста. Убрать в холодильник в контейнере на 8–12 часов (на ночь) при 3–4 °C. Или работать сразу.
5. Далее формовка, любым стандартным (или нестандартным) методом.

Расстойка зависит от разных факторов и занимает 90–120 минут. Ориентируйтесь по увеличению тестовых заготовок минимум в два раза.

6. Смазать яйцом и выпекать при 170 °C с конвекцией около 15–20 минут.



Слоеная бриошь

Это изделие является настоящим испытанием для поджелудочной железы, так как количество жира в нем может достигать 100%. То есть вес муки равен весу масла. Но нельзя не отметить, что это очень вкусно.

Тесто бриошь

- Сливочное масло для слоения 150–250 г
-

1. Для слоеной бриоши все процессы идут так же, как и для рецепта выше, вплоть до извлечения из холодильника.

Прямым методом это изделие тоже можно делать, но перед слоением его нужно сильно остудить в морозильнике и камере шоковой заморозки. Остудить до состояния эластичности.

2. Масло подготовить, как описано в рецепте слоеного теста.
3. Слоить, как описано в рецепте слоеного теста.
4. Далее формовка, любым стандартным (или нестандартным) методом.
5. Мне нравится печь эту бриошь в обычной форме Л-11. Для этого нужно нарезать тесто, раскатанное до 5 мм, на куски 5×45 см. Далее сложить жгут змейкой и положить в форму.
6. В зависимости от имеющейся у вас формы будет меняться длина и высота кустика теста.

Расстойка зависит от разных факторов и занимает 90–120 минут. Ориентируйтесь по увеличению тестовых заготовок минимум в два раза.

Особенность слоеной бриоши в красивом раскрытии при выпечке! Чтобы это произошло, ни в коем случае не смазывайте ее яйцом!

7. Выпекать при 170–180 °С с конвекцией около 15–20 минут.
8. После того как бриошь остыла, ее можно начинить любым кремом. Или перед выпечкой в слои заложить шоколад.

Экспериментируйте! Рамок нет.



Слоеное тесто

На базе слоеного теста можно сделать бесконечное количество разных изделий. В этом его преимущество, но, чтобы насладиться настоящим кружевным круассаном, придется попотеть. Вы бы знали, сколько теста запорол Крош, пока не получил нужный результат. Если уж вы решились делать слойку самостоятельно, то постарайтесь относиться к ошибкам проще. А когда выпечка начнет стабильно получаться, смело экспериментируйте.

Например, Крош в свою фирменную слойку вместо обычного молока добавляет топленое. Так что смелее и пекуте в удовольствие!

• Вода (если мука слабовата, то может потребоваться чуть меньше воды)	100 г	20%
• Яйцо (можно заменить молоком)	50 г	10%
• Молоко	100 г	20%
• Мука пшеничная в/с (в идеале 50/50 с сильной мукой типа Манитоба)	500 г	100%
• Сахар	40 г	8%
• Мед или патока	20 г	4%
• Соль	10 г	2%
• Дрожжи прессованные	20 г	4%
• Сливочное масло (в тесто)	50 г	10%
• Сливочное масло 82–84% (для слоения)	250 г	50%

1. Соединить все ингредиенты, кроме масла для слоения и масла в тесто. Ингредиенты должны быть холодными!
2. Месить 3 минуты на первой и 8–12 минут на второй скорости. Масло добавить со 2-й минуты на второй скорости. Месить до эластичности теста и развития глютена. Проверка на глютеное окно! Температура теста в конце замеса — 19–22 °С. Округлить.
3. Отлежка теста 15–20 минут в пакете или в холодильнике (если температура теста выше 22 °С). Далее раскатать тесто в прямоугольник толщиной 0,8–1 см. Размер примерно 20х40 см или меньше (если в холодильнике мало места). Положить в пакет.

Далее есть две технологии.

- а) Убрать в морозильник на 30–60 минут до состояния плотного теста и температуры 8–10 °С, а потом работать с ним.
- б) Убрать в холодильник на 8–12 часов при 2–4 °С, а потом работать с ним.

4. Пока тесто охлаждается, приготовить масло для слоения. В пергамент или плотную пленку заложить слегка размягченное масло. Сделать конверт 20×20 см. Прокатать масло скалкой, чтобы весь пласт был одинаковой толщины. Убрать в холодильник до легкого затвердения и температуры 10–14 °С.
5. Когда тесто и масло достигли нужных температуры и эластичности, можно начать слоение.



Этот процесс еще называют ламинацией. Важно, чтобы тесто и масло были похожей консистенции! Если тесто будет мягкое, а масло — твердое (что частенько бывает, если масло долго лежит в холоде), то тесто может расползтись, а масло — растрескаться внутри. Или наоборот, сильно остывшее тесто может порваться, а мягкое масло размазаться при раскатке, и слои не получатся.

Если вы все сделали правильно, кусок теста у вас будет больше, чем масло, в два раза. Если нет, то подкатайте его под нужный размер.

6. Масло положить в центр теста и накрыть его с двух сторон. В этот момент можно подрезать тесто с тех краев, где не видно масла. Так будет удобнее катать, и в итоге будут минимизированы обрезки.
7. Равномерно продавить тесто скалкой с двух сторон. Раскатать тесто по шву до толщины 6–10 мм.
8. Сделать первое складывание. Во Франции это называют «первый тур».
9. Визуально поделить тесто на три части. Сложить левый и правый куски на центральный по очереди. Получится три слоя. Его еще называют «простое складывание». Можно подрезать тесто и положить его в пакет.
10. Убрать тесто в холодильник при температуре 2–4 °С на 30–60 минут.
11. Равномерно продавить тесто скалкой с двух сторон. Раскатать тесто по шву до толщины 6–10 мм.
12. Сделать второе складывание. Во Франции это называют «второй тур». Соединить концы теста впритык друг к другу. Получатся два слоя. Сложить тесто пополам — получатся четыре слоя. Это складывание еще называют «книжка». Можно подрезать тесто и положить его в пакет. Убрать тесто в холодильник при температуре 2–4 °С на 30–60 минут.
13. Равномерно продавить тесто скалкой с двух сторон. Раскатать тесто по короткой стороне примерно до 25–28 см, если планируете круассаны. Далее катать по длинной стороне.
14. Целое раскатанное тесто занимает много места на столе. Если стало неудобно катать, то можно разрезать его пополам. Убрать один кусок в холодильник и докатать потом.

Если вы катаете руками, то лучше финальную раскатку сделать в два этапа. Сначала до толщины 6–10 мм. Убрать тесто в холодильник 2–4 °С на 20–30 минут. После катать до толщины 3–4 мм.

- 15.** Остается только поделить тесто в зависимости от того, какое изделие вы хотите приготовить. Для круассана по короткой стороне куска теста стоит выбрать длину от 25 до 28 см, а по длинной — ширину от 8 до 11 см. От размера будет зависеть внешний вид — пробуйте и выберите свой. С помощью линейки и ножа сделайте пометки с верхней и нижней сторон теста. Нарежьте треугольники острым ножом.

Если вы только начинаете знакомиться со слоеным тестом, то сложите треугольники друг на друга или накройте их пленкой, чтобы они не заветрились. Перед закруткой кусок теста следует немного растянуть. Зажмите короткую часть треугольника в одной руке, а другой рукой удлините тесто, протягивая и слегка прижимая его между пальцами. Положите треугольник на стол и скрутите круассан от широкой стороны к кончику. Переложите на противень, застеленный тефлоновым листом или пергаментом. На противень для домашней духовки комфортно помещается 9 шт. Противень 60×40 см вмещает 12 шт.

*Расстойка 2–2,5 часа при температуре 26–28 °C
и влажности 75–80%.*

*В домашних условиях это духовка со стаканом теплой воды и —
обязательно — термощупом.*

Если вы слопте маслом, а не маргарином, не превышайте 28 °C. Если температура будет выше, масло потечет и круассаны не получатся.

- 16.** Смазать яйцом и выпекать при 170–180 °C около 14–18 минут с конвекцией. Если у вас нет конвекции, то выпекать 18–20 минут при 190 °C.





Миндальный круассан

Это многоструктурная выпечка. Делают их, как правило, из круассанов, не проданных в предыдущий день. Тем самым избегая списаний и потерь. Ниже описан максимально классический вариант со вторичным запеканием. Сейчас есть немало других разновидностей, но мы с Крошем приверженцы классики. Хотя рамок нет — вместо миндаля можно взять фундук, фисташки, арахис и в принципе любые орехи и не только орехи.

Сироп (на 12 круассанов)

- Вода 500 г
- Сахар 130 г
- Цедра цитрусовых 4 г (по желанию)
- Ром или другой 30 г ароматный алкоголь (либо вообще без алкоголя)

1. В сотейнике соединить воду с сахаром. Поставить на плиту на максимальный огонь. Мешать до растворения сахара.
 2. Добавить цедру, если добавляете. Варить до закипания и потом еще 3–5 минут на среднем огне.
 3. Снять с плиты и добавить ром.
-

Миндальный крем (на 12 круассанов)

- Сливочное масло 120 г
- Сахар 120 г
- Яйца 100 г
- Миндальная мука 150 г (или тонко смолотый цельный миндаль)

1. Масло взбить с сахаром до белой пышной массы.
 2. Во взбитую массу в 6 этапов влить яйца.
 3. Добавить миндальную муку.
 4. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник.
-

На один миндальный круассан потребуется

- Круассан вчерашний 1 шт или свежий
- Миндальный крем 40 г
- Сироп 40 г
- Миндальные 5 г лепестки (или любые дробленые орехи)
- Сахарная пудра,

1. Двухдневные круассаны разрезать вдоль пополам. Окунуть в сироп.
2. В центр отгрузить 30 г крема. Заккрыть.
3. Сверху нанести 10 г крема. Сверху посыпать миндальными лепестками.
4. Выпекать 8–10 минут при 180 °C с конвекцией.
5. Остывшие круассаны посыпать сахарной пудрой.



Для основы вам потребуются слоеное дрожжевое тесто (или бездрожжевое) и формочки под бриошь или ромовые бабы диаметром 8–12 см. Желательно металлические. Хотя формы можно взять любые. Даже обычные под кексы или маффины. Будет отличаться только внешний вид.

Тесто тонко раскатать до толщины в 1–3 мм. Вырезать нужный диаметр в зависимости от формы с помощью кольца или просто ножа. Положить тесто в форму. Убрать формочки в холодильник или морозильник на то время, пока готовится крем.

Есть огромное разнообразие технологий, как варить крем. Я не претендую на уникальность и правильность, но крем получается вкусный. Вы можете менять количество крахмала, муки и молока. Так будет меняться конституция готового изделия. А она в нем имеет большое значение.

Флан for Bakerist

Флан — это традиционное французское изделие. Чаще всего его делают из песочного теста, но использование слоеного все больше набирает обороты. Ниже вариация, разработанная мною для проекта Bakerist и для этой книги. Приехав в Дубай, вы можете зайти к нам в пекарню и попробовать это изделие, либо читайте рецепт и пеките сами.

Заварной крем для флана (на 8–10 шт изделий)

• Молоко	550 г
• Сахар	100 г
• Ванильный сахар (или ваниль)	3 г 1 г
• Цедра лимона или лайма	3 г
• Яйца	80 г
• Мука пшеничная в/с	20 г
• Кукурузный крахмал	30 г
• Масло сливочное	60 г

1. Молоко со всем сахаром нагреть до растворения в сотейнике. Убрать с огня.
2. В отдельной миске яйцо смешать с крахмалом и мукой. Долить туда немного (50–100 г) молока с сахаром. Размешать.
3. Получившуюся смесь добавить в молоко с сахаром. Туда же цедру и ваниль (если добавляете).
4. Включить слабый огонь. Венчиком мешать до загустения, но так, чтобы крем стекал с венчика. В самом конце добавить масло.
5. Включить духовку на 180 °C с конвекцией.
6. Достать формочки с тестом на стол. Перелить крем в формочки, оставив до края теста 3–4 мм. Не переживайте, если у вас получился слишком густой крем. В следующий раз варите меньше, а сейчас просто переложите его в формочки с помощью ложки или лопатки. Все равно будет вкусно.
7. Сразу, без расстойки, отправьте противень с фланами в печь на 15–18 минут при 180 °C с конвекцией. Если нет конвекции, то прибавляйте 3–6 минут до готовности. Выпекать до румяной корочки сверху.
8. Дать остыть и стабилизироваться флану в формах. Достать и наслаждаться вкусом.

Кстати, в Португалии есть похожее очень популярное изделие — паштел или паштэш. Хотя как его только не называют. Он, в отличие от флана, имеет меньший размер и делается строго на бездрожжевом тесте.



Если хотите более блестящего вида изделий, то смажьте поверхность теста взбитым яйцом. Так посыпка будет крепче держаться, и язычки будут блестеть.

И еще, если количества теста по рецепту вам много, то разрежьте его в середине финальной раскатки, положите в пакет и уберите в морозильник. Хранить можно до года, но я надеюсь, что вы используете его раньше.

Размораживать через холодильник: вечером переложили в холод, а утром уже можно работать с ним.

Базовое слоеное бездрожжевое тесто с остатками закваски

• Мука пшеничная в/с	450 г	100%
• Остатки закваски (или 50 г муки пшеничная в/с и 50 г воды)	100 г	22,2%
• Соль	7 г	1,5%
• Лимонный сок или уксус 3–9%	10 г	2,22%
• Сливочное масло	70 г	15,5%
• Вода	200 г	44,4%
• Масло (для слоения)	300–350 г	66,6–77,7%

1. Замесить тесто, смешав все ингредиенты, кроме масла для слоения.
2. Замес руками: месить до эластичности 10–15 минут.
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скоростях. До умеренного развития глютена.
4. Округлить и слегка раскатать скалкой в прямоугольник.
5. Положить тесто в пакет и убрать в холодильник минимум на 30 минут. Или в морозильник на 15–20 минут.
6. Тем временем подготовить масло. Расплющить масло через пленку или пергамент в квадрат примерно 20×20 см. Убрать в холодильник на 20–25 минут.
7. Масло и тесто должны быть одинаковой эластичности. Это важно! Если масло затвердело «в камень», дайте ему полежать на столе 5–10 минут.
8. Раскатать тесто в пласт размером больше в два раза, чем масло. Заложить масло в тесто по центру и сложить. Защипать края.
9. Раскатать тесто по шву до толщины в 8–10 мм. Сделать простое складывание в 3 слоя. Положить в пакет. Убрать в холодильник минимум на полчаса-час или в морозильник на более короткое время.
10. Далее повторить вышеописанные действия еще три раза с тем же интервалом. В итоге должно получиться четыре простых складывания. Далее дать час отдохнуть в холодильнике, а потом раскатать до 2–3 мм в два захода. Если тесто стягивается обратно или начинает рваться, то финальную раскатку делать в 3–4 этапа. Просто следует убирать тесто периодически в холодильник на 15–20 минут.
11. Тонко раскатанное тесто слегка смочить водой кистью или пульверизатором.
12. Несладкие изделия посыпать солью и пряными травами (орегано, розмарин и т.п.). Также можно добавь сыр и специи (паприку, тмин и т.п.).
13. Для сладких язычков достаточно посыпать сахаром, но если любите эксперименты, то смешайте сахар с молотыми специями (корицей, кардамоном и т.п.).
14. Далее нужно просто нарезать полоски с помощью ножа, ножа для пиццы или скребка. Размер делайте любой, какой захотите. На фото — полоски с солью и орегано размером 8×4 см.
15. Переложить с помощью скребка на противень, застеленный пергаментом.
16. Сразу выпекать 10–15 минут при 190–200 °C с конвекцией. Следите за румянностью изделий.



Сахарные ушки и бабочки

- Сахар для посыпки (можно коричневый) 100–150 г
- Специи по вкусу (корица, кардамон, мускатный орех и т.п.)

Чтобы расширить ассортимент, я люблю добавлять различные дробленые орехи: фисташки, грецкие орехи, фундук и даже арахис.



1. Тонко раскатанное тесто толщиной 3–4 мм и размером примерно 40×20 см слегка смочить водой с помощью кисти или пульверизатора. Посыпать сахаром пласт и слегка вкатать сахар в тесто.
2. Для «ушек» закатать тесто с двух сторон ровно до середины. Перевернуть и нарезать на кусочки 1–1,5 см.
3. Для «бабочек» закатать тесто с одной стороны немного больше, чем с другой. Перевернуть и нарезать на кусочки 2–3 см. Снова перевернуть и подрезать каждый из кусочков, но не до конца. И, перевернув в последний раз, переложить, раскрыв «бабочки», на противень, застеленный пергаментом.
4. Сразу выпекать 10–15 минут при 190–200 °С с конвекцией.



Мильфей

Для четырех штук мильфея понадобится полпорции базового слоеного бездрожжевого теста, точнее, прямоугольник 30×20 см. Важно, чтобы тесто сильно не поднялось — максимум на 5–10 мм.

Простелить тесто пергаментом с двух сторон.

Выпекать 15–20 минут между двумя противнями при 200 °С до готовности. Может потребоваться больше времени.

Еще теплое тесто разрезать на кусочки 10×5 см.

Крем для мильфея

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Творожный крем | 200 г |
| • Сливки жирностью от 33% | 140 г |
| • Сахарная пудра | 60 г |
| • Цедра лимона/лайма | 4 г |

1. Соединить все ингредиенты, кроме цедры. Взбивать до загустения. Добавить цедру и взбить до однородности. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник.

Кули малиновое

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Сахар | 50 г |
| • Малина (можно замороженную) | 200 г |
| • Сливочное масло | 20 г |
| • Листовой желатин | 5 г |

2. Листовой желатин замочить в холодной воде. Сахар и ягоды довести до кипения в сотейнике. Добавить сливочное масло и замоченный желатин. Перемешать и убрать с огня. Пробить блендером до однородности. И убрать семечки малины, протерев кули через сито, если хотите. Остывшее кули перемешать и переложить в кондитерский мешок. Хранить в холодильнике.
3. Собрать мильфей легко. Просто нужно из кондитерского мешка на каждый кусочек слойки нанести по краям творожный крем, а по центру — малиновое кули. Всего минимум три слоя. Можно больше. Сверху украсить малиной и пудрой.

Кондитер, Иван, из тебя так себе. Но мильфей очень вкусный!
Пеките в удовольствие!





Тесто фило с остатками закваски

• Вода	170 г	37,7%
• Остатки закваски пшеничной (если без закваски, то заменить на 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с)	100 г	22,2%
• Мука пшеничная в/с	450 г	100%
• Соль	6 г	1,3%
• Растительное масло (оливковое extra virgin или любое)	40 г	8,8%
• Столовый уксус 6–9% (или винный, яблочный)	8 г	1,7%
• Крахмал кукурузный или мука для подпыла		

1. Смешать все ингредиенты в миске или деже миксера (тестомеса). Месить до однородности и умеренного развития глютенowego окна.
2. Замес руками: месить, как пельменное тесто (см. с. 35) 10–15 минут.
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости.
4. Округлить тесто и переложить в контейнер или пакет. Убрать в холодильник минимум на 20–30 минут.
5. Далее поделить тесто на кусочки весом 40–50 г. Каждый из них округлить. Переложить на разделочную доску, накрыть пакетом и убрать в холодильник минимум на 20–30 минут или на большее время.
6. Далее следует раскатать каждый шарик с помощью скалки в тонкое тесто толщиной 0,5–1 мм — тонкое настолько, что если положить тесто на раскрытый разворот книги, то можно было бы прочитать текст.

Но катать по одному шарiku хоть и можно, но очень долго. Расскажу вам один не сильно секретный, но все-таки лайфхак. Раскатайте 5–6 шариков в лепешку диаметром 10–15 см и слегка присыпьте крахмалом или мукой. Сложите их в одну стопку и катайте целиком с одной и другой стороны до нужной толщины. Так получается быстрее и удобнее. Успешной вам раскатки.



7. Когда тесто готово, сложите каждый из слоев друг на друга. Можно закрутить его в трубочки и хранить в пакете (например, многоразовом с замком zip) в холодильнике или морозильнике. Еще лучше немедленно приготовить что-нибудь в этом тесте.





Мешочки с морепродуктами и горошком

Эти румяные хрустящие изделия универсальны. Вместо такой начинки можно смело взять что-то другое, например, ветчину и отварной картофель с сыром. Или овощной микс: брокколи, морковь и кабачок с итальянскими травами.

Экспериментируйте с начинками — рамок нет!

• Тесто фило	200 г
• Красная рыба	200 г
• Креветки	100 г
• Горошек замороженный	100 г
• Яйцо	150 г
• Сливки 20–35%	50 г
• Соль и специи по вкусу	

1. Рыбу и очищенные креветки нарезать мелкими кусочками и смешать с горошком.
2. Удобнее всего эту выпечку делать в маленьких формах для кексов. Формы смазать сливочным маслом.
3. Тесто нарезать на квадраты размером примерно 15×15 см. Сложить три кусочка теста друг на друга, промазывая растопленным сливочным маслом. Выстелить дно формочек тестом, чтобы его края свешивались. Положить внутрь начинку.
4. Смешать яйца, сливки, соль и перец. Слегка взбить и залить начинку. Оставить немного на смазку изделий.
5. Собрать края теста, чтобы получился мешочек, и защепить. Смазать остатками яичной смеси с помощью кисти.
6. Выпекать 15–20 минут при 180–190 °С с конвекцией до золотистого цвета.
7. Подавать это изделие горячим, хотя теплым тоже вкусно.



Бурек

- Тесто фило 200 г
 - Сыр фета (или микс: сулугуни, адыгейский и брынза) 350 г
 - Шпинат 200 г
 - Соль и черный перец по вкусу
 - Сливочное масло 80 г
 - Кунжут на посыпку
-

1. Если шпинат свежий, то его промыть и мелко нарезать. Если замороженный, то просто разморозить.
2. В миске смешать шпинат с сыром. Добавить соль и перец по вкусу.
3. Куски теста разложить на столе и соединить край с краем следующего куска. Сделать это с помощью кисти, смоченной водой. Перехлесты делать на 1,5–2 см. В итоге должно получиться полотно из теста фило размером примерно 25×100 см. Смазать его растопленным сливочным маслом.
4. На всю длину ближнего края теста выложить начинку. Закатать начинку в тесто. Получится длинный жгут, который следует скрутить в спираль.
5. Переложить будущий бурек в форму, смазанную маслом, или на противень, застеленный пергаментом.
6. Смазать бурек яйцом или просто растопленным маслом и посыпать кунжутом.
7. Выпекать 25–30 минут при 180–190 °С с конвекцией до золотистого цвета.



Для верхнего слоя припасите самый ровный и красивый кусок теста. Вы можете спросить: «Крош, что ты имеешь в виду?»

А то, что не каждый кусок теста может быть идеальным. Он может слиться во время раскатки и уже не будет ровным. Он может порваться, но это не повод его выбрасывать. Просто используйте такие куски для нижней части пахлавы, а для верхней оставьте более ровные. Так ваша выпечка будет не только вкусной, но еще и красивой.

Пахлава с орехами

Рецепт теста фило появился в этой книге в первую очередь благодаря большой любви Крошечкина к пахлаве. Ему не пришлось меня долго упрашивать, так как я и сам являюсь ее фанатом. Правда, ее излишняя сладость — это то, что меня немного беспокоит. Но вопрос решился быстро — уменьшением сахара в рецепте.

- | | |
|---|-----------|
| • Тесто фило | 400 г |
| • Орехи (миндаль, фисташки или грецкие орехи) | 150–200 г |
| • Масло сливочное | 100 г |

Сироп

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| • Сахар (чем больше, тем слаще) | 100–200 г |
| • Мед | 100 г |
| • Вода | 120 г |
| • Лимонный сок | 10 г |
| • Молотый кардамон | 2 г |
| • Цедра лимона (по желанию) | 5 г |
-

1. Орехи подсушить в печи 6–8 минут при 170 °C с конвекцией. Измельчить их в блендере или с помощью ножа.
2. Растопить сливочное масло. Простелить форму пергаментом. Я брал круглую форму диаметром 22 см. Но можно использовать любую. Если у вас есть только противень, не переживайте: он тоже подойдет.
3. С помощью кисти смазать маслом форму с пергаментом. Выложить первый лист теста фило на дно формы. Смазать его маслом и положить сверху еще один лист теста. Так же поступить с остальными листами теста.
4. Когда одна треть теста окажется промасленной в форме, то можно добавить дробленые орехи. Следует равномерно распределить их по тесту и накрыть следующим листом, который, как и последующие, тоже нужно смазать маслом.
5. Далее с помощью острого ножа нужно прорезать будущую пахлаву на желаемое количество кусочков. Прорезать до самого дна. Смазать маслом и отправить в печь.
6. Выпекать 30–40 минут при 180–190 °C с конвекцией до золотистого цвета.
7. Пока идет выпечка, приготовить сироп.
8. Соединить все ингредиенты в сотейнике. Постоянно помешивая, довести до кипения и сразу выключить.
9. Выпеченную пахлаву сразу залить горячим сиропом. Украсить дроблеными орехами по желанию.
10. Как только остынет, Крош рекомендует заварить черный чай и наслаждаться вкусом пахлавы.

Рецепты с остатками закваски. Zero Waste (ноль отходов)

Остатки закваски — это тот ингредиент, который накапливается в холодильнике, если вы увлеклись хлебопечением.

Остатки закваски можно выбросить, но лучше пустить в дело. В этой главе вы найдете рецепты, которые будут вашими минимизаторами отходов. Но перед тем, как начать месить, слово Кроша с короткой историей про Zero Waste и осознанное потребление.



Zero Waste дословно переводится как «ноль отходов». Этим понятием принято называть в целом осознанный подход к жизни. В него входит бережное отношение к природе и тому, что вокруг нас. Минимизация отходов (мусора) или хотя бы его отдельный сбор. Именно с последнего когда-то начал и я. Подсадил меня на это шеф Иван и его супруга Анна.

Началось все с полиэтиленовых пакетиков. Раньше я был фанатом бесплатных пакетиков для фруктов и овощей. Мог лишние утащить домой, но после жесткого пресса со стороны шефа Ивана я все-таки решил изучить вопрос избытка пластика вокруг нас.

Первая мысль — пластик везде! Больше 60% инвентаря, используемого пекарем, сделано из пластика. Его польза для современного человека и специалиста почти в любой сфере неоценима. Но есть обратная сторона. В большинстве стран мира должным образом не налажена система переработки и утилизации мусора вообще и пластика в частности.

Можно сказать, что все это фигня и раньше все переживало хорошо. Но раньше не было пластика. А он практически не разлагается.

Как деревенского пацана Кроша всегда волновал вопрос бережного отношения к природе. После фильмов про экологию и проблемы распространения пла-

стика в мире его крепко накрыло и прорвало. Ему сразу захотелось записаться в эко-активисты, бросить хлеб и вступить в Гринпис, но шеф Иван порекомендовал начать с себя.

Когда эмоции улеглись, первым делом дома и в цеху пекарни появились контейнеры для раздельного сбора мусора (далее вторсырья). Это были обычные мусорные контейнеры, на которых Крош прилепил надписи на малярном скотче: пищевые отходы, пластик, металл, стекло, бумага. Дома часть контейнеров отправились жить на балкон, так как они занимают немало места. Дальше были пару месяцев привыкания, чтобы перестать кидать все в одно ведро. На данный момент Крош разделяет мусор уже более трех лет. Помимо пользы для нашего большого дома под названием «планета Земля», есть плюсы и для себя — мусорное ведро перестало забиваться за один-два дня. Когда рядом с обычными мусорными баками стали появляться контейнеры для вторсырья, Крош становился счастливее. Ведь теперь ему приходилось реже вывозить все, что он разделил, в специальные точки сбора. И как же замечательно, что пунктов приема с каждым месяцем становится все больше. Найти их можно вбив в любом поисковике «Пункты приема вторсырья».

Все-таки эта книга про выпечку и хлеб, но, если вам интересна тема осознанного потребления, раздельного сбора вторсырья и всего, что связано с сокращением лично вашего экологического следа — гуглите! Есть много толковой информации в интернете.

Но Zero Waste — это еще и про еду. Заказывать столько, сколько сможешь использовать (съесть), так, чтобы ничего не пропало, Крош научился, работая в пекарнях. Там любой испортившийся ингредиент — это минус из заработка заведения. Поэтому и дома держать уровень не составило труда. Закупка по спискам и запрет ходить в магазин голодным творят чудеса.

Но один ингредиент, который требует кормления, не дает покоя многим любителям хлебопечения. Это закваска, точнее, остатки закваски. Именно в этой главе пойдет речь о том, куда применить остатки закваски, чтобы было вкусно и практично по Zero Waste.



Песочное кольцо с орехами

• Сливочное масло	190 г	54,2%
• Сахарная пудра или сахар	140 г	40%
• Ванильный сахар	6 г	1,7%
• Остатки пшеничной закваски	100 г	28,5%
• Яйцо куриное	50 г	14,2%
• Соль (щепотка)	1 г	0,3%
• Мука пшеничная в/с	350 г	100%
• Разрыхлитель	3 г	0,8%

Орехи (общий вес — 120 г) можно взять все или любые на выбор:

• Арахис	30 г	8,5%
• Миндаль	30 г	8,5%
• Фисташки	30 г	8,5%
• Фундук	30 г	8,5%

1. Сливочное масло, сахарную пудру, ванильный сахар и соль перетереть до однородности. Добавить яйцо и остатки закваски. Перемешать до однородности.
2. Добавить муку с разрыхлителем, перемешать с помощью лопатки до крошки. Далее замес 1–2 минуты рукой или в миксере до однородности.
3. Убрать тесто в холодильник на 30–40 минут. Орехи поджарить 5–6 минут в духовке или на сковороде.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. С помощью специальной вырубки или большого и маленького стаканов вырезать кольца.
5. С помощью яйца или воды смазать одну сторону кольца и обмакнуть в дробленые орехи.
6. Переложить на противень и выпекать 15 минут при температуре 170 °С. Далее остудить и наслаждаться вкусом.



Пряники цитрусовые с закваской

• Сахар	100 г	20%
• Яйца	50 г	10%
• Масло сливочное	60 г	12%
• Мед	100 г	20%
• Остатки закваски (или свежая)	200 г	40%
• Молоко	120 г	24%
• Сок цитрусовых	100 г	20%
• Мука пшеничная в/с	500 г	100%
• Сода	8 г	1,6%
• Кардамон молотый (по желанию)	5 г	1%
• Цедра одного лимона		

Глазурь:

• Сахарная пудра	100 г
• Сок цитрусовых	20 г

1. Сахар растереть с маслом. Добавить и соединить все остальные ингредиенты. Месить 2–3 минуты до однородности.

Отлежка в пакете — 10–15 минут.

2. Тесто поделить на желаемое количество частей, например, по 30–40 г.
3. Округлить и переложить шарики на противень, застеленный многоразовым тефлоновым ковриком или пекарской бумагой.
4. Выпекать 15–18 минут при 170–180 °С до готовности.

Ловите лайфхак, как быстро нанести глазурь на пряники. Пока пряники будут в печи, соедините сахарную пудру с соком и слегка взбейте. Горячие пряники положите в глубокую миску. Залейте их глазурью и хорошенько перемешайте, чтобы вся глазурь осталась на пряниках. Далее переложите их на противень до остывания.





Молочный коржик с остатками закваски

• Сливочное масло	100 г	27%
• Сахар	180 г	48,6%
• Ванильный сахар	10 г	2,7%
• Соль	1 г	0,3%
• Яйцо	50 г	13,5%
• Остатки закваски пшеничной (или свежая) (если нет закваски, то 50 г муки и 50 г молока)	100 г	27%
• Молоко	40 г	10,8%
• Разрыхлитель	5 г	1,3%
• Мука пшеничная в/с	370 г	100%

1. Сливочное масло комнатной температуры смешать с солью и двумя видами сахара и растереть до однородности. Добавить яйцо, остатки закваски и перемешать. Добавить молоко и снова перемешать.
2. В жидкую смесь добавить муку с разрыхлителем и перемешать до однородности. Выложить тесто на стол и промесить 1–2 минуты.
3. Сразу раскатать тесто до толщины 1,5–2 см. С помощью формочки или стакана вырезать коржики. Переложить на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым листом.
4. При желании смазать коржики яйцом.
5. Выпекать 13–15 минут в духовке, разогретой до 180 °С, с конвекцией, до слегка румяного цвета. Без конвекции выпекать на 5–8 минут дольше.



Кукисы с закваской

• Сливочное масло	160 г	64%
• Сахар	180 г	72%
• Яйцо	50 г	20%
• Закваска пшеничная или остатки (если нет закваски, то 50 г яйца и 50 г муки пшеничной в/с)	100 г	40%
• Мука пшеничная в/с	200 г	80%
• Мука пшеничная ц/з	50 г	20%
• Сода или разрыхлитель	3 г	1,2%
• Соль	1 г	0,4%
• Шоколад, какой любите (я добавлял горький)	160 г	64%
• Орехи любые (по желанию)	100 г	40%
• Какао-порошок алкализованный (добавить, если хотите шоколадные печеньки)	30 г	12%

1. Соединить все жидкие ингредиенты и немного взбить. Добавить все сухие ингредиенты и перемешать до однородности. Добавить шоколад с орехами и перемешать.
2. Поделить тесто на желаемое количество частей. Я делал маленькие — по 50–60 г. Можно делать большие — по 100 г.
3. Переложить на противень, обязательно на расстоянии минимум 5 см друг от друга.
4. Выпекать 13–15 минут при 170–180 °С до легкой румяности.



Лимонное печенье

• Сливочное масло	90 г	34,6%
• Сахар	150–200 г	57,6–76,9%
• Яйцо	50 г	19,2%
• Остатки закваски пшеничной (просто не добавляйте, если нет закваски)	100 г	38,4%
• Цедра лимона	5–8 г	1,9–3%
• Сок лимона	40–50 г	15,3–19,2%
• Соль	1 г	0,4%
• Крахмал кукурузный	50 г	19,2%
• Мука пшеничная в/с	260 г	100%
• Разрыхлитель	6 г	2,3%

Глазурь:

• Сахарная пудра	50 г
• Вода	10 г

1. Соединить сахар с маслом. Растереть до однородности. Потом внести яйцо, закваску и лимонный сок. Перемешать.
2. Добавить остальные ингредиенты и месить до однородности 3–5 минут. Дать отдохнуть 15–20 минут, накрыв многоразовым пакетом.
3. Тесто поделить на желаемое количество частей. Мне нравятся маленькие печеньки, поэтому делил по 40–50 г.

*Крошечкин предпочитает размер побольше и лепит их по 80–100 г.
Иногда даже добавляет начинку из яблок и ягод.*

4. Округлить и переложить шарики на противень, застеленный многоразовым тефлоновым ковриком или пекарской бумагой.
5. Выпекать 15–20 минут при 170–180 °С до готовности.
6. Взбить глазурь и нанести на горячее печенье. Остудить и наслаждаться.



Мини-брецели / соломка с остатками закваски

• Вода	70 г	29,1%
• Остатки закваски	100 г	41,6%
• Растительное масло	20 г	8,3%
• Мука в/с	240 г	100%
• Соль	4 г	1,6%
• Сахар	10 г	4,1%
• Дрожжи прессованные (по желанию)	4 г	1,6%

1. Соединить все ингредиенты. Замесить плотное эластичное тесто 3–5 минут.

Отлежка-брожение 1–1,5 часа при комнатной температуре.

2. Тесто разделить на куски. Раскатать в жгуты толщиной 3–5 мм. Порезать и сделать брецель, закрутив тесто в крендель. Вес одного брецеля 3–5 г. Можно просто нарезать жгуты длиной 10–15 см.

Расстойка 40–50 минут.

Далее можно убрать тестовые заготовки в морозилку или холодильник до затвердения. Так легче будет переложить их в кипящую воду, не деформировав.

3. Закинуть тестовые заготовки в кипящую воду с содой. На 1 л воды — 2 ст. л. соды. Варить, пока не всплывут, и еще 1 минуту. Выложить на противень и сразу посыпать солью.
4. Выпекать 20–25 минут при 180 °С с конвекцией.



Сушки

• Вода	140 г	50%
• Растительное масло	20 г	7,1%
• Мука в/с	280 г	100%
• Соль	3 г	1%
• Сахар (по желанию)	40 г	14,2%
• Тмин целый (по желанию)	3 г	1%

1. Соединить все ингредиенты. Замесить плотное эластичное тесто 3–5 минут.

Отлежка 20–30 минут при комнатной температуре в пакете.

2. Тесто поделить на куски. Раскатать в жгуты толщиной 0,5–1 см. Нарезать и сделать сушки, соединив края. Вес одной сушки примерно 10 г.
3. Закинуть тестовые заготовки в кипящую воду с сахаром. На 1 л воды — 1 ст. л. сахара. Варить, пока не всплывут. Выложить на противень.
4. Выпекать 20–25 минут при 180 °С с конвекцией до румяного внешнего вида.



Сушки маковые с остатками закваски

• Вода	30 г	12,5%
• Остатки закваски	100 г	41,6%
• Молоко	60 г	25%
• Сливочное масло	20 г	8,3%
• Мука пшеничная в/с	240 г	100%
• Разрыхлитель	3 г	1,25%
• Соль	3 г	1,25%
• Сахар ванильный	6 г	2,5%
• Сахар	45 г	18,7%

1. Соединить все ингредиенты. Замесить плотное эластичное тесто 3–5 минут.

Отлежка–брожение 1–1,5 часа при комнатной температуре.

2. Тесто поделить на куски. Раскатать в жгуты толщиной 6–8 мм. Нарезать и сделать сушки, соединив края. Вес одной сушки примерно 10 г.
3. Закинуть тестовые заготовки в кипящую воду с сахаром. На 1 л воды — 1 ст. л. сахара. Варить, пока не всплывут. Выложить на противень и сразу посыпать маком.
4. Выпекать 20–25 минут при 180 °С с конвекцией до румяного внешнего вида.



Сухарики с изюмом

• Вода	80 г	20%
• Яйцо	50 г	12,5%
• Остатки пшеничной закваски	200 г	50%
• Растительное масло	30 г	7,5%
• Сливочное масло	30 г	7,5%
• Мука пшеничная в/с	400 г	100%
• Сахар	80 г	20%
• Ванильный сахар	10 г	2,5%
• Соль	7 г	1,7%
• Дрожжи прессованные	10 г	2,5%
• Изюм или орехи	140 г	35%

1. Соединить все ингредиенты в миске или деже миксера или тестомеса.

Месить руками 10–15 минут. В миксере или тестомесе — 3 минуты на первой и 8–10 минут на второй скорости.

2. В конце замеса внести изюм, заранее промытый в теплой воде.
3. Переложить тесто в контейнер или миску, накрыв полотенцем. Оставить бродить на 1,5 часа при температуре 26–30 °С.

Старая добрая духовка со включенной лампочкой и стаканом кипятка для этого идеально подойдет.

4. Разделить тесто на четыре равные части. Каждому куску теста придать овальную форму. *Отлежка 10–15 минут под пленкой.* Каждый кусок закрутить в длинный тонкий багет.



Расстойка 1 час при температуре 26–30 °С все так же в духовке.

5. Перед выпечкой можно смазать яйцом, а можно и просто отправить в печь. Это будет влиять на внешний вид сухарей.
6. Выпекать 20–25 минут при 180 °С с конвекцией.
7. Оставить буханки на ночь остывать.
8. После нарезать буханки на сухари шириной 1–1,5 см. Переложить на противень и подсушить 15–20 минут при 170 °С с конвекцией до румяности.



Сабле с остатками закваски

• Масло сливочное	120 г	75%
• Сахарная пудра	70 г	43,7%
• Ванильный сахар (по желанию)	5 г	3,1%
• Соль	1 г	0,6%
• Желток	15 г	9,3%
• Остатки закваски пшеничной	100 г	62,5%
• Мука пшеничная в/с	140 г	87,5%
• Мука пшеничная ц/з	20 г	12,5%
• Белок одного яйца		
• Сахар на посыпку		

Вы можете разнообразить аромат этого печенья, добавив 3–5 г цедры лимона или пряности: корицу, кардамон и т.п.

1. Соединить масло комнатной температуры, соль, ванильный сахар и сахарную пудру. Взбивать до однородности 1 минуту венчиком. Добавить желток с остатками закваски, перемешать до однородности. Вмешать всю муку с помощью ложки или лопатки.
2. Сформовать в колбаску диаметром 3–4 см и убрать в холодильник на 1 час в зип-пакете.
3. Смазать колбаску из теста белком и обвалять в сахаре.
4. Поделить на кусочки толщиной 1–1,5 см с помощью скребка или ножа. Переложить на противень.
5. Выпекать при 170 °С с конвекцией около 13–15 минут.



Сабле шоколадное с остатками закваски

• Масло сливочное	130 г	81,2%
• Сахарная пудра	70 г	43,7%
• Ванильный сахар (по желанию)	5 г	3,1%
• Соль	1 г	0,6%
• Желток	15 г	9,3%
• Остатки закваски пшеничной	100 г	62,5%
• Мука пшеничная в/с	140 г	87,5%
• Мука пшеничная ц/з	20 г	12,5%
• Солод ферментированный	10 г	6,2%
• Какао-порошок (алкализованный)	15 г	9,3%
• Цукаты или изюм (по желанию)	100 г	62,5%
• Белок одного яйца		
• Сахар на посыпку		

1. Соединить масло комнатной температуры, соль, ванильный сахар и сахарную пудру. Взбивать венчиком до однородности 1 минуту. Добавить желток с остатками закваски, перемешать до однородности. Вмешать всю муку, солод и какао-порошок с помощью ложки или лопатки. В конце внести начинку по желанию.
2. Сформовать в «колбаску» диаметром 3–4 см и убрать в холодильник на 1 час в зип-пакете.
3. Смазать «колбаску» из теста белком и обвалять в сахаре.
4. Поделить на кусочки толщиной 1–1,5 см с помощью скребка или ножа. Переложить на противень.
5. Выпекать при 170 °С с конвекцией около 13–15 минут.



Такой кекс пекут к праздникам или по настроению. Если вам не нравится какой-то ингредиент заварки или начинки, убирайте его или меняйте на другой. Крош, например, очень любит апельсиновые цукаты. Постоянно заменяет ими часть изюма. Экспериментируйте!

Заварной кекс

Начинка

- Изюм мелкий 100 г
- Вяленая клюква (если нет, заменить изюмом) 100 г
- Фундук обжаренный (или другие орехи) 150 г
- Ром темный (если без алкоголя, то черный чай или любой сок) 100 г

1. Изюм промыть, пролить кипятком и вместе с вяленой клюквой замочить на сутки в жидкости.

Заварка

- Солод ферментированный ржаной 25 г 125%
- Пшеничная мука в/с 20 г 100%
- Имбирь молотый 3 г 15%
- Корица молотая 3 г 15%
- Кардамон молотый 3 г 15%
- Солод неферментированный 5 г 25%
- Кипяток 120 г 600%

1. Соединить все сухие ингредиенты заварки, кроме неферментированного солода. Залить кипятком. Всыпать и вмешать солод.

2. Оставить на 2–3 часа в духовке при 65–70 °С. Или, если торопитесь, то остудить и использовать сразу.

Тесто

- Сливочное масло 160 г 114%
- Сахар 140 г 100%
- Яйцо 150 г 107%
- Мука пшеничная в/с 140 г 100%
- Какао-порошок алкализованный 10 г 7,1%
- Миндаль (обжаренный и перемолотый в муку, можно заменить миндальной мукой, будет другой аромат) 30 г 21,4%
- Разрыхлитель 5 г 3,5%
- Соль 3 г 2,1%
- Цедра цитрусовых 15 г 10,7%

1. Сливочное масло с сахаром взбить до светлого вида, добавить заварку и потом постепенно яйца.

2. После добавить все, кроме начинки. Перемешать до однородности. В конце добавить замоченную начинку (предварительно слить жидкость) и орехи.

3. Смазать форму маслом.

4. Выложить тесто и слегка заровнять.

5. Выпекать при 170 °С 35–40 минут с конвекцией (без конвекции — на 5–10 минут дольше). Всегда ориентируйтесь на свою печь и проверяйте готовность зубочисткой.

6. Готовый кекс достать из формы.

Вес на выходе — 1000 г



Блинчики без яиц

• Мука пшеничная в/с	340 г	100%
• Соль	4 г	1,1%
• Сахар	20 г	5,8%
• Закваска пшеничная 100% (можно не добавлять)	100 г	29,4%
• Сливки (можно заменить молоком)	100 г	29,4%
• Йогурт или кефир	200 г	58,8%
• Молоко	400 г	117,6%
• Вода (для доведения до нужной консистенции)	50–100 г	14,7–29,4%
• Масло подсолнечное	20 г	5,8%

1. Соединить и перемешать муку, сахар и соль.
2. Соединить сливки, йогурт, молоко и закваски (если добавляете). Слегка взбить до однородности.
3. Влить постепенно жидкую смесь в мучную, помешивая.

Если вы хотите блинчики без комочков, то всегда добавляйте жидкие ингредиенты в сухие постепенно. Это важно! Если всыпать муку в жидкость, то вероятность комочков увеличивается.



4. С помощью воды довести тесто до состояния льющейся жидкости.
5. Дать постоять 15–20 минут. В конце добавить масло. Перемешать.
6. Жарить блины с двух сторон на горячей сковороде. Складывая готовые блины, обязательно смазывайте их сливочным маслом. Хотя они и без него хороши.

Пеките в удовольствие!



Сырные гриссини

• Вода	150 г	35,7%
• Закваска пшеничная	160 г	38%
• Мука в/с	400 г	95,2%
• Мука пшеничная ц/з (если нет, то в/с)	20 г	4,8%
• Соль	9 г	2,1%
• Мед	10 г	2,3%
• Сыр полутвердый или 50/50 с пармезаном	100 г	23,8%
• Дрожжи прессованные (по желанию)	8 г	1,9%
• Итальянские травы (по желанию)	6 г	1,4%

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Смешать все ингредиенты в миске или деже миксера (тестомеса). Месить до однородности и умеренного развития глютенowego окна.
3. Замес руками: месить как пельменное тесто (см. с. 35), 10–15 минут. Хотя можно сделать замес отбиванием теста по столу. Его еще называют «французский метод» (см. с. 35).
4. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скоростях. Конечная температура теста должна быть в пределах 26–30 °С.
5. Округлить тесто и переложить в контейнер или миску.

А. Брожение на закваске 2–2,5 часа прямым методом при 24–26 °С.

Б. Брожение с добавлением дрожжей 1 час при 24–26 °С.

6. Дегазировать тесто руками. Подпылить мукой. Раскатать в прямоугольник толщиной 0,8–1 см.
7. Порезать на гриссини шириной 0,8–1 см, любой длины.
8. Переложить на противень, застеленный пекарской бумагой или тефлоновым листом, на расстоянии 1–1,5 см друг от друга.
9. Расстойка при комнатной температуре 1 час.
10. Выпекать с конвекцией 18–20 минут при 170–180 °С без пара.
11. В печах без конвекции — на 5–10 минут дольше, до готовности.



Обычно в гриссини не добавляют рисовую муку. Но мы же с Крошечкиным знаем, что она придаст дополнительную хрусткость, что, надеемся, будет оценено довольными едоками этих палочек.

Если у вас нет рисовой муки, то возьмите обычную пшеничную. Тоже получится отлично.

Гриссини с кунжутом

• Вода	140 г	33,3%
• Закваска пшеничная 100%	160 г	38%
• Мука в/с	380 г	90,4%
• Мука рисовая (если нет, то пшеничная в/с)	40 г	9,5%
• Соль	11 г	2,6%
• Сахар	20 г	4,7%
• Масло растительное (оливковое или любое)	20 г	4,7%
• Кунжут в тесто	60 г	14,2%
• Дрожжи прессованные (по желанию)	8 г	1,9%
• Кунжут на посыпку		

1. Смешать все ингредиенты, кроме кунжута на посыпку), в миске или деже миксера (тестомеса). Месить до однородности и умеренного развития глютенowego окна.
2. Замес руками: месить, как пельменное тесто (см. с. 35), 10–15 минут. Хотя можно сделать замес отбиванием теста по столу. Его еще называют «французский метод» (см. с. 35).
3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 26–30 °С.
4. Округлить тесто и переложить в контейнер или миску.

А. Брожение на закваске 2–2,5 часа прямым методом при 24–26 °С.

Б. Брожение с добавлением дрожжей 1 час при 24–26 °С.

5. Дегазировать тесто руками. Подпылить мукой. Раскатать в прямоугольник толщиной 0,8–1 см.
6. Смочить тесто водой с помощью кисти или пульверизатора. Посыпать тесто кунжутом. Сделать легкий подпыл мукой и слегка прокатать скалкой, вдавив кунжут в тесто.
7. Порезать на гриссини шириной 0,8–1 см, любой длины. Но точно скажу, что короткие удобнее хранить.
8. Переложить на противень, застеленный пекарской бумагой или тефлоновым листом, на расстоянии 1–1,5 см друг от друга.

Расстойка при комнатной температуре 1 час.

9. Выпекать с конвекцией 18–20 минут при 170–180 °С без пара. В печах без конвекции — на 5–10 минут дольше, до готовности.



Сочни с творогом

Тесто

• Масло сливочное	90 г	39,1%
• Соль (щепотка)	1 г	0,4%
• Сахарная пудра (или сахар)	50–90 г	21,7–39,1%
• Яйцо	50 г	21,7%
• Остатки закваски пшеничной или ржаной (или 25 г муки и 25 г сметаны)	50 г	21,7%
• Мука пшеничная в/с	230 г	100%
• Разрыхлитель	2 г	0,8%

1. Размягченное сливочное масло, соль и сахарную пудру перемешать до однородности. Добавить яйцо и остатки закваски — активно перемешать.
2. Ввести в эту массу муку с разрыхлителем. Замесить относительно плотное песочное тесто.
3. Убрать в холодильник минимум на 30 минут. Пока тесто отдыхает, сделать начинку.

• Творог жирности	5–9%	300 г
• Мука пшеничная в/с	40 г	
• Сахарная пудра	50–80 г	
• Яйцо	50 г	
• Сметана жирности	30 г	
• Цедра одного лимона (по желанию)		

1. Все ингредиенты взбить до однородности миксером или любым удобным способом.
2. Поделить тесто на 9 шариков весом 50 г. Каждый из них раскатать в лепешку толщиной 2–3 мм. Заложить начинку по 50 г на одну из сторон. Второй частью лепешки накрыть. Пользуйтесь скребком или подпыляйте мукой.
3. При желании смазать яйцом или выпекать так. Печь в разогретой духовке 14–16 минут при 180 °С с конвекцией до легкой румяности.



Крош как знатный квасовар обычно использует старую кастрюлю из нержавеющей стали с крышкой. А мне больше нравится брать стеклянную миску, так как в ней можно наблюдать за процессом брожения.

Про чулки — это совет от Кроша. Подсмотрел он этот метод у бати в родной деревне. Он делает знатный квас и не только. Главное, используйте новые или хотя бы чистые чулки.

Квас солодовый

Заварка

- Солод ржаной ферментированный молотый 80 г
- Кипяток 300 г
- Кориандр молотый (по желанию) 4 г
- Цедра цитрусовых (по желанию) 4 г
- Солод неферментированный молотый 20 г

1. В жаропрочной емкости (миске из стекла или металла) залить крутым кипятком солод ржаной ферментированный и, если добавляете, кориандр и цедру.
2. Хорошо мешать 1–2 минуты.
3. Далее добавить солод неферментированный и снова перемешать.
4. Накрыть фольгой и убрать в теплое место (духовку с включенной лампочкой) на 2–3 часа. Если спешите, то можно сразу остудить и использовать.

Квас

- Вся заварка (остывшая до 26–33 °С);
- Вода питьевая 2700 г
- Закваска пшеничная или ржаная (от разной закваски вкус будет разным) 15 г
- Мед или сахар (по вкусу) 80–160 г

*В итоге должно
получиться около
3 литров кваса.*

1. Все ингредиенты перемешать до однородности. Убрать в теплое место при 26–30 °С (духовка со стаканом кипятка) на 10–12 часов.
2. По истечении времени на поверхности кваса должна появиться белая пена, занимающая больше половины поверхности. На дне емкости будет осадок.
3. Теперь нужно перелить прозрачную жидкость в пластиковые бутылки из-под воды. Рекомендую делать это с помощью черпака или воронки. Когда подберетесь к осадку, стоит применить марлю или, прости господи, чулки.

4. Оставьте его при комнатной температуре на 1–2 часа, а потом уберите в холодильник при температуре 4–6 °С до остывания.

Квас готов, если при надавливании на бутылку она не проминается.



Лепешка на мангале

Этот хлеб я чаще всех остальных делаю в домашних условиях или там, где оказываюсь с закваской и без духовки, но с огромным желанием закинуться порцией вкусного глютена.

Мангал, сковорода, духовка и т.п.

• Вода	150 г	46,8%
• Закваска пшеничная 100%* (или остатки закваски из холодильника)	100 г	31,2%
• Мука в/с (часть можно заменить ц/з мукой)	320 г	100%
• Соль	5 г	1,5%
• Сахар (по желанию)	5 г	1,5%
• Зелень ассорти (по желанию можно вмесить в тесто)	5 г	1,5%

* Если у вас нет закваски, то возьмите вместо нее 50 г воды и 50 г муки.

-
1. Закваску размешать в воде. Добавить все оставшиеся ингредиенты и замесить тесто. Вымешивать руками 3–5 минут до условной однородности.
 2. Отлежка 10-30 минут под миской на столе.
 3. Можно разделить на любое количество кусков. Я делаю по 60–80 г. Тесто скатать в шарики. Дать отдохнуть 10–15 минут.
 4. Потом можно сразу катать и в печь. Но я обычно делаю тесто заранее. Замесив верченом, укладываю шарики в контейнер. Час при комнатной температуре, а далее до четырех суток при 4–5 °С. Когда нужны лепешки, достать и отпечь.
 5. С помощью скалки или бутылки (если вы на пикнике) раскатать тесто в лепешки толщиной 1–3 мм. Чем толще, тем лепешка будет больше похожа на питу.
 6. Отправить на решетку мангала. Выпекать на среднем или сильном огне по 30–90 секунд с каждой стороны до готовности. Зарумянивайте по желанию.
 7. Можно закладывать в них начинку из сыра и зелени.
 8. Испеченные лепешки сложить друг на друга и накрыть кухонным полотенцем. После остывания хранить в пакете. Хотя лучше сразу на стол к шашлычку.

На сильном огне лепешки могут быстро подгореть. Даже не успеете понять, что произошло. Я неоднократно это делал, пока шеф Иван не подсказал, что лучше всего печь лепешки сразу после того, как шашлык ушел с мангала. Жар более ровный, и румянец получается более аккуратный. Но пробуйте по-разному. Рамок нет!



Квас хлебный

Иногда хлебопечение так затягивает, что можно не успеть съесть весь испеченный хлеб. Зато его можно выпить! Звучит странно, но если у вас накопилась коллекция черствого хлеба, то квас будет отличным решением для безотходного производства. И да, конечно, хлеб можно использовать любой свежести. Можно использовать только сухари. Так ароматнее получается.

- | | |
|---|--------|
| • Любой хлеб (свежий, черствый или сухари) | 400 г |
| • Кипяток | 3500 г |
| • Мед-1 / сахар-1 | 40 г |
| • Ржаная или пшеничная закваска | 20 г |
| • Мед-2 / сахар-2 (можете добавлять по вкусу) | 40 г |
| • Цедра лимона или апельсина (по желанию); | |
| • Пучок мяты или эстрагона (по желанию), | |

Для этого кваса можно использовать любой хлеб — ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, заварной и т.п.

1. Хлеб нарезать на кубики примерно 2–3 см. Крош проводил успешный эксперимент, заваривая полбуханки (250–300 г).
2. Залить хлеб, сухари и цедру (если добавляете) кипятком и оставить на 4–6 часов. Далее процедить через дуршлаг, а лучше марлю.
3. В жидкость добавить мед-1 или сахар-1 и закваску. Хорошенько перемешать и оставить на 10–12 часов при 23–29 °С до появления пены.
4. Далее можете добавить мед-2 или сахар-2, как в рецепте, или по вкусу. Я не добавляю вообще! Не люблю сладкий квас.
5. Сразу перелить в бутылки. Если добавляете мяту, то сделайте это в этот момент (предварительно слегка ее помять). Оставить на 1 час при комнатной температуре.
6. Далее храните в холодильнике и наслаждайтесь освежающим вкусом кваса.



Хлебцы квасные

Тесто

• Жижа от кваса или остатки закваски	100–120 г	76,9–92,3%
• Ржаная мука	80 г	61,5%
• Пшеничная мука в/с	50 г	38,4%
• Мед или сахар	30 г	23%
• Соль	4 г	3%
• Разрыхлитель или сода	10 г	7,6%

Обсыпка

- Отруби пшеничные или ржаные (если нет, то ржаная мука);
 - Семена льна, кунжута и подсолнечника, либо любые другие,
-

1. Соединить все ингредиенты. Замесить плотное тесто — 3–5 минут.

Отлежка теста 10–15 минут.

2. Поделить тесто пополам и округлить. Один кусок обваливать в отрубях, другой — в семенах и отрубях. С помощью скалки раскатать каждый кусок в прямоугольник толщиной 3–4 мм. Поделить каждый кусок на желаемое количество частей с помощью скребка или ножа. Проколоть вилкой.
3. Выпекать сразу 16–20 минут при 180–200 °С с конвекцией до хруста.



Так как паштета получится много, вы можете подарить его друзьям или родственникам. Или заморозить. Я пробовал — отлично получилось. Главное, размораживайте в холодильнике. Например, вечером переложите запотевшую баночку паштета из морозилки на полку холодильника. А утром можно намазать его на хрустящий багет. Замечательное начала дня!

Запеченный паштет

Паштет и хлеб — дружба на века. Это и сытно, и вкусно, и быстро. Особенность этого паштета в его нежности. Если все сделать правильно, то получается что-то среднее между муссом и паштетом. Можно долго рассказывать, но лучше попробовать.

• Лук	180 г
• Морковь	180 г
• Бекон (по желанию)	140 г
• Коньяк	60 г
• Вино белое полусладкое (по желанию)	100 г
• Печень куриная (индюшачья или говяжья)	600 г
• Яйца	200 г
• Соль (в идеале нитритную, но и обычная подойдет)	18 г
• Тимьян сушеный, перец черный, бадьян, зира и кориандр (или другие пряности)	по 0,5 г
• Цедра апельсина	1/2 шт.
• Сливочное масло	180 г

1. Почистить лук и морковь. Мелко нарезать лук и бекон, натереть на терке морковь. Поджарить смесь на сковороде до легкой румяности.
2. Влить в обжарку коньяк и вино.
3. Из печени удалить видимые жесткие элементы, если они имеются.
4. В чаше блендера собрать печень, яйца, специи, соль и цедру. Пробить до однородности. Добавить поджарку и еще раз пробить. Получится жидкая субстанция.
5. Сливочное масло растопить и выварить на среднем огне 2–4 минуты.
6. Добавить в блендер и пробить до однородности.
7. В идеале стоит процедить жидкость через мелкое сито. Разлить по заранее заготовленным стеклянным баночкам. По желанию украсить специями и семенами сверху. Закрывать баночки.
8. Баночки разместить на глубоком противне, наполовину заполненном водой. Поставить противень в духовку.
9. Готовить при температуре 160 °C 35–40 минут до температуры паштета 70 °C.
10. Остудить и хранить в холодильнике.
11. Перед охлаждением можно залить паштет топленным маслом.



Быстрый риет из рыбы

• Любая жареная, копченая или запеченная рыба	150–200 г
• Творожный сыр	60 г
• Лимонный сок	5 г
• Укроп	3–5 г
• Сельдерей стеблевой (можно заменить на лук или не использовать)	30–50 г
• Соль и перец по вкусу	

В сезон корюшки Крош и Мур* любят приготовить из нее что-нибудь. И основное блюдо — это просто жареная корюшка, слегка обваленная в муке.

* Мур — это девушка Кроша. О ней вы узнаете позже. Она тоже печет хлеб и не только.

В тот день, когда был придуман этот рецепт, они нажарили столько, что не осилили все.

Недолго думая, Крош решил, что риету быть. Риет — это французский паштет из чего угодно, но в наших краях он ассоциируется с рыбой.

Крош тщательно отделил мясо от костей, как отделял правду от лжи и хороший рецепт от плохого.

Для рецепта хватило одного стебля сельдерея. Стебель был стар. Чем старше стебель, тем толще жилки. Жилки — как дурные мысли и деструктивные убеждения. Чем дольше живет человек, тем сильнее отстаивает свое. И тем сложнее меняться, но можно.

Крош взял маленький нож для овощей и мастерски выдернул все жилки. Если этого не сделать, они могут застрять в зубах и испортить впечатление о блюде, как дурные мысли могут засесть в голове и портить жизнь.

Далее он измельчил сельдерей и укроп с помощью шеф-ножа.левой рукой он прижимал кончик ножа с тыльной стороны, а правой уверенно и быстро гонял нож вверх и вниз, превращая овощи в кашицу.

Когда цель была достигнута, с помощью ложки он объединил все ингредиенты до состояния почти однородной массы. Почти — так как он выбрал традиционный метод создания риета. Целью было сохранить ощущение кусочков рыбы.

Но если вы спешите или любите более нежную структуру паштета, то блендер поможет в этом деле.

Риет был готов. Осталось нанести его на цельнозерновую гречневую чабатту, которую испекла Мур.



Как проверить готовность нута? Возьмите горошинку нута из с размаху шваркните ее о фартук (стенку) кухни. Горошинка прилипла — значит, готова. Отскочила — варите еще.

Кстати, я, в отличие от шефа Ивана, не такой консерватор и люблю экспериментировать с разновидностями бобовых в хумусе. Это может быть чечевица, фасоль, горох, горох зеленый, маш — в принципе, любые бобовые. И не только: из тыквы получается отличный хумус.

Хумус

Хумус — удивительно вкусная универсальная намазка на хлеб родом с Ближнего Востока. Я влюбился в хумус в период, когда полгода не ел мясо. По-простому, его можно назвать вегетарианским паштетом, но хумус — нечто большее, это полноценное блюдо. В нем содержится большое количество белка. Хумус можно есть теплым или холодным, с овощами или просто со специями. И конечно, хумус идеально сочетается с хлебом.

• Нут сухой	200 г	
• Вода для замачивания	400 г	
• Вода для варки	600–800 г	
• Сода пищевая (по желанию)	15 г	
• Чеснок 2 г		
• Кунжутная паста тхина*	35 г	* Если у вас нет в доступе пасты тхина, то пробейте кунжут с помощью блендера до однородной пасты. Кунжут предварительно можно поджарить.
• Соль	4 г	
• Лимонный сок	20 г	
• Растительное масло	30 г	
• Зира молотая	1–2 г	
• Кориандр молотый	2 г	
• Перец черный, чили, другие пряности по желанию		

1. Нут необходимо замочить. Залить нут водой для замачивания на 5–12 часов. Я обычно делаю это вечером и перед сном меняю воду минимум один раз. За это время горох набухнет. Оставшуюся воду слить и залить новую, воду для варки.
2. Варить на слабом огне 2–3 часа. Чтобы ускорить процесс, я практически всегда добавляю пищевую соду. Если добавить соду, то, проварив 10–15 минут, надо слить воду и залить новую. Далее варить до готовности.
3. Дальше есть два пути: либо добавить все ингредиенты в еще горячий нут, либо сначала дать ему остыть и добавить ингредиенты в теплый нут. Будет небольшая разница во вкусе. Сделайте и так, и так, определитесь, как вам больше нравится.
4. Пробить все в блендере до однородности. Густоту хумуса контролируйте добавлением воды или жидкости, оставшийся после варки нута.

Есть можно сразу с овощами и хлебом, либо разложить по контейнерам и хранить в холодильнике до пяти дней.

Благодарности

*Без помощи, поддержки и мотивации разных людей
этой книги не было бы.*

Хочу сказать большое спасибо моей спутнице жизни Анюте Поповой. Как и в первой книге, часть текста и фотографии о работе с тестом делала она. И это не считая рутинной работы с отправкой фотографий, исправлением моих орфографических ошибок, загрузкой видео и т.п. Спасибо тебе, любимая, за вдохновение и волшебные пинки. Вместе мы сильная хлебная команда.

Алине Комской, Елене Субботиной и издательству АСТ. Без вас эта книга была бы совсем другой или ее совсем могло не быть.

Нурлану и Аиде Мукушевым за плодотворное сотрудничество и перспективное партнерство. Спасибо за два месяца в Атырау в 2022 году. Теоретическая часть этой книги была написана именно в этот период.

Рахмет за дружбу. Ваш проект Bakerist на долгие годы в моем сердце. Все только начинается.

Всем моим ученикам и подписчикам. За ваши вопросы и комментарии. За просьбы включить в книгу что-то конкретное. Надеюсь, что вы довольны этой книгой. А если нет, то придется написать еще одну)

Всем клиентам нашей Zabavnikov Team. За то, что доверились нам и сделали отличные проекты с вкусным хлебом и выпечкой.

Большая благодарность также коллегам, единомышленникам и друзьям. За поддержку и мотивацию.

И себе любимому. За то, что вместо безделья и отдыха выбрал делиться чем-то полезным.

На этой и следующей страницах представлены люди и организации, которые вдохновляют меня, Кроша и Анюту.

Многим из них мы помогали в запуске производства хлебобулочной продукции, с кем-то дружим, с некоторыми просто знакомы, а кого-то никогда не видели вживую.

Но как хорошо, что есть интернет и соцсети. Находясь в разных частях планеты, можно обмениваться полезной информацией или просто узнавать новое.

Вдохновляюсь ремеслом и людьми, которые стоят за этим ремеслом:

Хлебная Мануфактура №1, Москва
@first.bread

«Смена вкуса», Уфа @smena_vkusa

«Слой», Санкт-Петербург @sloy.bakery

«Печерка», Нижний Новгород @pecherka_rest

Пекарня г. Питкяранта, Карелия

Пекарня «Ватрушка», Челябинск
@vatrushkachel

Кафе-пекарня ОМВ, ХМАО @omb_hm

«Итерия», Казань @eateria_kzn

«Империя вкуса», Нальчик @imperia_vkusa

ГК «Максим», Тюмень @maximcoffee_tm

«Брэдбери», Пермь @breadberry.bakery

Ресторан Vero, Алматы @vero_almaty

Young, Санкт-Петербург @yngcoffee

Xlebomaniya, Хасавюрт @xlebomania

Xleb, Бишкек @xleb.kg

Maison Bourgeoise, Алматы

@maisonbourgeoiseartisan

Pobeda Bistro, Ярославль @pobeda.bistro

Lucky Duck Bistro, Владимир
@luckyduck.bistro
Irene, London @irene.bread
Cococo bistro, Санкт-Петербург @cococo_bistro
Bourbon, Ереван @bourbon_yerevan
Bakerist, Атырау @bakerist_atyrau
Bakerist, Dubai @bakerist_dubai
«Формула Хлеба», Красноярск @f.hleba
«Усадьба Ганка», Беларусь @usadbaganka
«Тамара», Беларусь @belbrot
«Сергей Кириллов», Москва @sergey_registr
«Рустик», Каспийск @rystic_bread_bakery
«Подписные булочки», Санкт-Петербург
@podpisniebulochki
«Печорин», Москва @pechorin_bakery
Пекарня «Традиция», Тула @tradition_bakery
Пекарня «Батон», Москва @batonbakery
Ольга Кашиц, Беларусь @olga_pekarko
Ольга Войнова, Москва @ovoynova
Олег Пекарь, Москва @olegthebaker
Оксана Кузнецова, Москва @oxanakouznetsova
Максим Бабиц, Санкт-Петербург
@babich.baker
Катерина Туркова, Санкт-Петербург
@dance_around_bread
«Капрановский хлеб», Москва
@kapranhleba
Елена, Рига, Латвия @gluckauf_lv
ДЭНБЕЙК, Хабаровск @den.bake
Дмитрий Павлец, Россия @pavlets_dmitriy
Дмитрий Нестеров, Москва
@manandbread
Вероника Папкина, Волгоград @bysia_bread
Валерий Мещеряков, Москва @multihleb
«Бротский», Челябинск @brotsky.bakery
Антон Исенин, Санкт-Петербург
@pekusam
Анна Маликова, Москва @malikova.baker
Анна Климочкина, Москва @klimochkina_baker

Анна Грибанова, Красноярск @anna.baker.
anna
Алена Спирина, Россия-США
@spirinaaspirina
«The Хлеб», Москва @chefshcherbakav
Premium Bakery Andre, Оренбург
@premium_bakery_andre
Polba, Санкт-Петербург
@manufacturapolba
Oxlove, Баку-Москва @oxlovewithlove
La Poste, Москва @laposte.moscow
Ivory Garden, Санкт-Петербург
@ivory.garden.spb
Francesco Luigi Carusi, Москва @flcarusi
BioBrot, Москва @BioBrot
Aster cafe, Санкт-Петербург @hello.aster
Art Bread, Махачкала @_art_bread
ВДНХ, Калининград @vdnh_bakery
Ailine, Кейптаун, ЮАР @asourstory
Bakery MOTHER'S OVEN, Южная Корея
@mothersoven
BakeTheSadness, Хошимин, Вьетнам
@bakethesadness
Beesham Soogrim, Швеция
@beesham_the_baker
CEOR, Лос-Анжелес, США @ceorbread
Claudio Perrando, Испания
@claudio.perrando
Ed Tatton, Уистлер, Канада @eds_bred
Natalya Syanova, Иллинойс, США
@natashas_baking
Julia, Италия @pane_madre
Le Marais, Калифорния, США
@lemaraisbakery
Roy, США @thiisfromroy
Серро, Хельсинки, Финляндия
@sepposamuel
Supermoon Bakehouse, Нью-Йорк, США
@supermoonbakehouse
Tartin, США @tartinbakery
Cedric Grolet, Лондон @cedricgrolet
Richard Bertinet, Лондон @richardbertinet
Мадияр Шалабаев Казахстан-ОАЭ
@madiyarbaker

16+

Издание для досуга
демалысқа арналған баспа

Серия #Рецепты Рунета

Забавников Иван
PRO ВЫПЕЧКУ И ХЛЕБ

Зав. редакции *О. Максимова*
Ответственный редактор *А. Швырева*
Редактор *Е. Субботина*
Фото *И. Забавников* и *А. Попова*
Дизайн обложки *Е. Лазарева*
Технический редактор *Н. Чернышева*
Компьютерная верстка *А. Грених*

Подписано в печать 16.02.2023. Формат 84х108/16. Усл. печ. л. 21,84.
Печать офсетная. Гарнитура CharterTC. Бумага мелованная.
Тираж 5000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2023 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 сайт: WWW.AST.RU. E-mail: ask@ast.ru

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 — книги, брошюры печатные

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме,
пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжаймыз : www.ast.ru. E-mail: ask@ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий
в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан
Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша
өкіл-«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
қ., Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz, www.book24.kz
Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2023
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген
Сертификация қарастырылмаған



ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, КРУАССАНЫ, ПАНЕТОННЕ, ПЕЧЕНЬЕ, БЛИНЫ, КВАС и так далее. Где бы я ни был и куда бы ни шел, ехал или летел, последние десять лет меня сопровождал, сопровождает и, надеюсь, будет сопровождать хлеб и всё, что с ним связано.

Вы держите в руках книгу, которая может стать вашим верным другом на пути вкуса, аромата и хруста свежего хлеба, который вы создадите в домашних условиях и не только. Я знаю людей, которые не едят хлеб, но получают невероятное удовольствие от его создания. Хлебопечение, как и любое другое ремесло, — это процесс, а точнее, совокупность процессов. Кто-то кайфует, работая с тестом, кто-то ждет не дождет выпечки, а я люблю делиться знаниями. Каждый по-своему счастлив. И моя миссия неизменна: чтобы вкусного хлеба в стране и мире стало больше. Чтобы в каждой пятой семье ели заквасочный и другой вкусный хлеб и выпечку.

Прямо сейчас прочитайте содержание и вступление. Если в этот момент появилась улыбка, побежали мурашки, участилось дыхание и захотелось что-то приготовить, если вы уже представили, как пахнет эта выпечка, или произошло другое приятное ощущение внутри вас, поздравляю: вы почувствовали отклик! Вывод — эта книга для вас!



Пусть эта книга принесет пользу и радость вам и вашим близким. Пеките в удовольствие. Добрейшего вам запека!

Ваш Крош

