

Татьяна Аврова
Свой хлеб на закваске. Замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки на обыкновенной кухне в обычной духовке



Свой хлеб на закваске



Замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки на обыкновенной кухне в обычной духовке



Аннотация

В книге «Свой хлеб на закваске» более 50 рецептов, представленных простым и доступным языком, благодаря которым вы с легкостью овладеете искусством выпечки на закваске у себя дома на самой обыкновенной кухне в обычной духовке. Вы научитесь выводить пшеничную и ржаную закваску, научитесь печь на закваске, и тогда самые замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки станут привычными на вашем столе.

Свой хлеб на закваске. Замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки на обыкновенной кухне в обычной духовке

Татьяна Аврова

Шрифты предоставлены компанией «ПараТайп»

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2018

© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2018

ISBN 978-5-4493-6335-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Выпечка на закваске... Сначала это было моим самым любимым увлечением, а теперь стало образом жизни, благодаря которому, я и моя семья узнали вкус и аромат настоящего натурального хлеба с пористым, чуть волокнистым мякишем, вкусным и полезным.

В этом и заключается задача моих книг — научить моих читателей печь вкусный и полезный хлеб — богатый источник витаминов, минералов и аминокислот.

Ни для кого не секрет, что хороший, качественный хлеб можно испечь только на закваске. Выпечка на закваске — это самый древний способ хлебопечения. В закваске присутствуют дикие дрожжи и молочнокислые бактерии. В процессе их жизнедеятельности происходит расщепление сахаров, содержащихся в муке, на спирт и углекислый газ. Тесто начинает бродить, насыщаясь полезными аминокислотами, витаминами и минералами.

Хлеб, выпеченный на закваске, — это очень качественный, вкусный и полезный хлеб, с хрустящей корочкой, сильным запахом: приятным и душистым.

Мой, уже немалый опыт хлебопечения, показал, что нет ничего сложного в выпечке хлебобулочных изделий на закваске в домашних условиях. А начать нужно всего лишь с выведения закваски.

Приготовление закваски в домашних условиях не требует особых усилий, хотя и занимает не менее 4–7 дней. Один раз выведенную закваску, можно хранить долгие годы, если её регулярно обновлять, добавляя немного муки и воды.

А когда Вы выведете свою первую закваску, подружитесь с ней, испечете на ней свой первый хлеб, Вы уже легко сможете печь хлеб, булочки, сладкую выпечку на закваске по любым рецептам из этой книги и наслаждаться восхитительным ароматом свежее испечённой выпечки у себя на кухне.

Рецепты выведения закваски (пшеничной и ржаной) Вы найдете в разделе «Закваска».

Также в книге представлены рецепты замечательных видов хлеба на закваске, булочек, сладкой выпечки, выпеченных на самой обыкновенной кухне в самой обычной духовке.

Всего в этой книге я собрала более 60 рецептов, в их числе рецепты выпечки на закваске, теста на закваске, закваски. Помимо рецептов из моих первых трех книг, добавлены и новые. Я с большим удовольствием продолжаю делиться этими рецептами с Вами.

В конце книги Вы найдете термины и определение некоторых понятий в хлебопечении на закваске, а также ответы на часто задаваемые мне вопросы по выпечке хлеба. В своих ответах я опиралась исключительно на свой личный опыт в хлебопечении на закваске.

В заключении желаю Вам всем творческих успехов! Пеките на здоровье и с удовольствием! Радуйте себя и своих близких! Всем удачи!

Хлеб

Амарантово-овсяный хлеб на закваске



Видеорецепт

Амарантовый хлеб имеет вкус, напоминающий ореховый. А аромат этого хлеба никого не оставит равнодушным.

Знатоки говорят, что амарантовая мука — помощник вашему иммунитету. По содержанию полезных веществ это растение во много раз превосходит пшеницу и другие традиционные злаковые культуры.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

- 1–2 ст. л. стартера (пшеничного либо ржаного),
- 150 г белой пшеничной муки,
- 150 мл воды комнатной температуры.

Для заварки:

- 465 г белой пшеничной муки,
- 300 мл очень горячей воды,

2 ст. л. сахара.

Для теста:

вся заварка,

310 г закваски (опары),

90 г овсяных хлопьев,

100 г амарантовой муки (простой, шрота или крупчатки),

50 мл чуть тёплой воды,

2 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания до 8–12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Для заварки смешиваем муку и сахар с очень горячей водой, практически кипятком. Накрываем и отставляем в сторону до остывания.

В закваску (опару) добавляем тёплую воду и перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем овсяные хлопья, амарантовую муку или крупчатку, соль. Перемешиваем. Добавляем разведённую закваску. Опять перемешиваем. Добавляем остывшую заварку. Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто получится мягким и будет немного липнуть к рукам.

Выкладываем тесто в миску, предварительно смазанную растительным маслом. Руки смазываем маслом, чтобы тесто не липло к рукам и округляем тесто прямо в миске. Тесто переворачиваем, ещё немного округляем на весу и помещаем обратно в миску.

Накрываем миску плёнкой и оставляем тесто для брожения часа на 3 при комнатной температуре.

За это время нужно 2 раза сделать тесту обминку через каждый час. Для обминки берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так — по кругу. За время брожения тесто должно увеличиться в объёме раза в 2–3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем в шар и выкладываем в форму, в которой хлеб будет выпекаться. Это может быть керамическая форма, казан, чугунная кастрюля и т. д. Главное, чтобы у этой формы была крышка. При необходимости форму нужно смазать растительным маслом.

Выкладываем тесто швом вниз, накрываем крышкой и оставляем для окончательной расстойки на 1,5 часа при комнатной температуре.

Выпечка

Форму с подошедшим хлебом ставим в холодную духовку, выставляем температуру 200–210°C, выпекаем 75–85 минут под закрытой крышкой.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Амарантово-ржаной хлеб на закваске «Экспериментальный»



В

идеорецепт

Рецепт этого хлеба мне подсказал мой подписчик моего канала в Ютубе. Мне стало очень любопытно, действительно ли хлеб только из амарантовой и ржаной муки в пропорциях 50 на 50 получится очень вкусным и ароматным, как утверждал мой подписчик. Поскольку этот хлеб я делала впервые и ещё не знала каким будет результат, я назвала этот хлеб «Экспериментальный». Хлеб получился великолепным, но название хлеба я решила не менять. Это название мне всегда будет напоминать, что этот потрясающий хлеб — результат эксперимента и поэтому никогда не нужно бояться экспериментировать.

Ингредиенты

Для ржаной закваски (опары):

1–2 ст. л. ржаного стартера

300 г ржаной муки

300 мл воды

Для теста:

350 г амарантовой муки

50 г ржаной муки

600 г ржаной закваски (опары)

190 мл воды

14 г соли

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 6 до 12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), разводим водой комнатной температуры. Перемешиваем. Добавляем просеянную муку (амарантовую и ржаную), соль.

Вручную замешиваем тесто до тех пор, пока оно не соберётся в комок. Тесто не требует длительного вымешивания так как в ржаной муке клейковины меньше, чем в пшеничной, а амарантовая мука — это мука без глютена.

Влажными руками выравниваем поверхность теста, миску накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 2 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка увлажняем. Выкладываем тесто. Делим тесто на 2 части нужной массы. Каждую часть округляем, а затем придаём форму в зависимости от формы для выпечки (овальную или круглую). Всё это желательно делать влажными руками.

Аккуратно выкладываем тесто в форму для выпечки. Утрамбовываем тесто, выравниваем поверхность, накрываем и оставляем на окончательную расстойку на 1 час или до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180–200°C, минут 40–45.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Если мы хотим получить хлеб с более насыщенным вкусом и ароматом, то его нужно накрыть полотенцем и оставить на 12 часов.

Белый хлеб на закваске с добавлением тыквы



идеорецепт

Хлеб с добавлением тыквы — это нечто особенное: очень вкусный, воздушный, ароматный и, действительно, роскошный хлеб, с простым, но настоящим хлебным вкусом и невероятно красивым солнечным цветом.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2–3 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
400 г закваски (опары),
400 г очищенной тыквы,
60 мл воды (при необходимости),
16 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания при комнатной температуре до 8–12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Очищенную тыкву натираем на крупной тёрке.

В дежу тестомеса просеиваем муку, добавляем измельчённую тыкву, соль и вливаем созревшую закваску (опару).

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто должно быть достаточно крутым и вручную его вымешивать будет очень сложно.

Если тесто получается очень сухим, это будет видно в процессе вымешивания, то добавьте ещё 3–4 столовые ложки воды. Но, это может и не потребоваться, если тыква свежая и сочная, так как тыква состоит из 90% жидкости.

Перекладываем тесто в миску, смазанную маслом. Тесто округляем прямо в миске. Переворачиваем его и немного выравниваем поверхность.

Миску с тестом накрываем и оставляем для предварительной расстойки часа на 3, или до увеличения теста в объёме минимум в два раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и формируем из него шар. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Выкладываем заготовку в корзинку для расстойки теста, предварительно обсыпанную мукой.

Накрываем заготовку плёнкой или крышкой и оставляем на окончательную расстойку на 1,5 часа.

Выпечка

Подошедший хлеб перекладываем на пекарскую лопату, покрытую пергаментом. Аккуратно смахиваем лишнюю муку. Перед выпечкой делаем на хлебе надрез.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой вместе с камнем духовке при температуре 200°C 40–45 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Бородинский хлеб на закваске



В

идеорецепт

Очень вкусный чёрный хлеб с насыщенным вкусом и потрясающим ароматом.

Ингредиенты

Для закваски:

2–3 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,

60 г воды,

60 г ржаной цельнозерновой муки.

Все ингредиенты выкладываем в миску и хорошо размешиваем. Накрываем плёнкой с отверстиями. Оставляем на ночь для созревания.

Для заварки:

40 г тёмного солода,

1 ч. л. молотого кориандра,

120 г ржаной цельнозерновой муки,

400 г очень горячей воды.

В миске или специальном термосе для горячей еды смешиваем солод, кориандр, муку. Непрерывно помешивая, заливаем очень горячей водой (практически кипятком).

Всё ещё раз хорошо размешиваем. Миску со смесью заворачиваем в фольгу, термос со смесью плотно закрываем. Оставляем при комнатной температуре на ночь для засахаривания.

Для опары:

вся закваска,

вся заварка,

300 г ржаной цельнозерновой муки.

Выкладываем закваску и заварку в большую миску. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем на 4 часа.

Для теста:

вся опара,

100 г воды,

30 г сахара,

8 г соли,
30 г тёмной мальтозной патоки,
160 г ржаной цельнозерновой муки,
120 г пшеничной муки 2 сорта (можно заменить на белую пшеничную муку).

Для посыпки:

0,5 ч. л. целых семян кориандра.

Тесто

Разводим соль, сахар и патоку в воде. Размешиваем до тех пор, пока все компоненты не растворятся в воде.

Соединяем с опарой. Всё очень хорошо перемешиваем.

Высыпаем ржаную и пшеничную муку. Замешиваем тесто. Тесто очень липкое, поэтому вымешивать тесто, желательно, руками, смазанными маслом, либо смоченными водой. Поскольку в ржаной муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной муке, в длительном вымешивании теста нет необходимости.

Формовка. Расстойка

Выкладываем тесто в овальную или прямоугольную стандартную форму для выпечки хлеба, предварительно смазанную растительным маслом. Размеры формы 215 x 105 x 105.

Плотно утрамбовываем тесто, специальным роликом или рукой, смоченной в воде, выравниваем поверхность теста.

Форму накрываем плёнкой и оставляем при комнатной температуре до тех пор, пока тесто в форме не поднимется, практически, вровень с краями формы.

Непосредственно перед выпечкой сбрызгиваем поверхность хлеба водой и посыпаем в небольшом количестве целыми зёрнами кориандра.

Выпечка

Ставим хлеб выпекаться в разогретую духовку 65 минут при температуре 200°C.

Выпекается хлеб без пара.

Готовый хлеб вынимаем из формы минут через 10.

Выкладываем хлеб на решётку, даём остыть, а далее, если мы хотим, чтобы хлеб полностью раскрыл все свои вкусовые качества, заворачиваем хлеб в полотенце и оставляем на 5–6 часов, а лучше на ночь.

Гречневый хлеб на закваске



В

идеорецепт

Великолепный хлеб с мягким, упругим мякишем, необычным вкусом с гречневой нотой. После того, как попробуешь этого хлеба, хочется ещё и ещё.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

40 г пшеничного стартера,
60 г воды,
65 г гречневой муки.

Для теста:

300 мл воды,
450 г белой пшеничной муки,
50 г гречневой муки,
вся опара,
8 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миске, где будет созревать закваска (опара) перемешиваем пшеничный стартер, воду, гречневую муку. Накрываем. Оставляем при комнатной температуре на 8–10 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В созревшую закваску (опару) добавляем воду и всё хорошо перемешиваем.

В деже тестомеса смешиваем пшеничную и гречневую муку, добавляем разведённую закваску. Всё перемешиваем, чтобы мука с водой только соединились. Накрываем мучную смесь и оставляем для отдыха минут на 20.

В отдохнувшую смесь добавляем соль.

Вымешиваем в тестомесе примерно 5 минут на 2 скорости. Тесто получается достаточно жидким и липким.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем его и оставляем для предварительной расстойки при комнатной температуре на 3–4 часа.

Через каждый час делаем обминку теста методом растягивания и складывания.

По окончании расстойки объём теста должен увеличиться раза в 2.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, обильно присыпанную мукой. Придаём тесту форму шара. Делать это совсем не просто, поскольку тесто очень липкое. Желательно руки при работе с тестом такой консистенции смазывать маслом, либо периодически смачивать водой.

Выкладываем тесто на расстойку в чугунную, алюминиевую или керамическую форму для выпечки, в которой хлеб будет также и выпекаться. Главное условие, чтобы форма для выпечки была с крышкой.

Накрываем будущий хлеб крышкой и оставляем для окончательной расстойки до удвоения объёма. Время на это может уйти до 3-х часов.

Выпечка

Ставим форму с будущим хлебом в холодную духовку, выставляем температуру 210°C и выпекаем хлеб от 75 до 90 минут при закрытой крышке.

Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Домашний пшеничный хлеб на закваске



идеорецепт

Очень вкусный ароматный хлеб своими руками. Этот хлеб вы с большим удовольствием будете есть и на завтрак, и на обед, и просто так.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,

200 мл воды,
200 мл белой пшеничной муки.

Для теста:

400 г закваски (опары),
500 г белой пшеничной муки,
217 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску выкладываем стартер, добавляем воду комнатной температуры. Добавляем просеянную белую пшеничную муку. Перемешиваем до тех пор, пока в мучной смеси не останется сухой муки.

Смесь накрываем и оставляем для созревания до увеличения в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 3 до 16 часов, в зависимости от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем закваска быстрее созреет.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем разведённую закваску (опару) в дежу тестомеса.

Добавляем растительное масло, соль, сахар. Тщательно перемешиваем.

Выкладываем просеянную белую пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Достаём тесто и округляем его, подгибая края теста вниз к центру. Это можно делать прямо на весу, не выкладывая тесто на рабочую поверхность. Тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и совершенно не липнуть к рукам.

После округления помещаем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2–3 раза. На расстойку теста может уйти от 3 до 6 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к середине. Переворачиваем швом вниз.

Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось. Можно накрыть тесто миской, в которой тесто расстаивалось, можно пищевой плёнкой, можно полотенцем и т. д. Оставляем для отдыха на 10–15 минут.

После отдыха придаём тесту круглую форму. А затем выкладываем на пергамент. Это наша заготовка будущего хлеба.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку хлеба в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась. Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. На это уходит времени примерно от 1 часа до 1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в заранее разогретой духовке 35–45 минут при температуре 180–200°C.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Имбирный хлеб на закваске в домашних условиях



В

идеорецепт

Очень вкусный, ароматный, аппетитный имбирный хлеб с пористым, воздушным мякишем. Выпечь этот хлеб совсем несложно. А своим необычным и очень привлекательным внешним видом этот хлеб может украсить любой стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
90 г белой пшеничной муки,
90 мл воды.

Для имбирной заварки:

3 ч. л. молотого имбиря,
180 мл кипятка,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. сока лимона,
цедра половины лимона.

Для теста:

360 г белой пшеничной муки,
180 г закваски (опары),
вся имбирная заварка,
70 г сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объеме минимум раза в 2.

Приготовление имбирной заварки

Молотый имбирь заливаем крутым кипятком. Добавляем сахар. Тщательно перемешиваем. Накрыв полученную смесь, оставляем настаиваться минут 20.

Из лимона выжимаем требуемое количество сока и снимаем цедру. Лимон желательно обдать кипятком, чтобы удалить консерванты с его поверхности. Сок лимона и цедру добавляем к имбирной смеси. Всё хорошо перемешиваем.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем: закваску (опару), имбирную заварку, просеянную белую пшеничную муку, соль, сахар.

Вымешиваем тесто в тестомесе на 1 скорости до того момента, когда из теста сформируется колобок. Выключим тестомес, накроем тесто и оставим для отдыха минут на 15.

После отдыха продолжаем замес теста с добавлением растопленного сливочного масла, оно должно быть слегка тёплым, но не горячим. Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости до тех пор, пока тесто не вберёт в себя полностью всё масло. Обычно данный процесс при использовании тестомеса занимает около 3 минут.

Тесто с упругой, однородной консистенцией помещаем в миску, накрываем его, ставим на предварительную расстойку часа на 3 или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Отрежем небольшой кусочек теста, округлим его и отложим в сторону.

Оставшуюся часть теста также округляем, собирая его края к центру, переворачиваем швом вниз и придаём ему форму шара. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Отложенную часть теста раскатаем в круглый пласт. Сделаем лезвием сквозные надрезы длиной 1,5–2 сантиметра и накроем этим пластом поверхность заготовки будущего хлеба.

Помещаем заготовку на пергамент, накрываем её, и оставляем на окончательную расстойку на 1 час. За это время заготовка должна немного увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем поверхность хлеба яйцом, взбитым с небольшим количеством воды.

Аккуратно перетягиваем хлеб на пекарскую лопату и отправляем в нагретую духовку.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне или противне при температуре 180–190°C минут 40.

Хлеб готов, когда его верх зарумянится и покроется золотистой корочкой.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Калач по-уральски на закваске



В

идеорецепт

Домашний хлеб — это всегда вкусно, а сделанный своими руками — вдвойне вкуснее. Хлеб из муки второго сорта менее нежный, зато обладает более хлебным, пшеничным вкусом и запахом. Хлеб имеет мягкий мелкопористый мякиш, хорошо режется и хорошо хранится, не черствеет в тот же день. Этот вкусный калач по-уральски на каждый день, хорошо подходит к супу и на бутерброды. И готовить его очень просто.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г пшеничной муки 2-го сорта,
400 г закваски (опары),
280 мл воды,
15 г соли,
30 г сахара,
16 г растительного масла.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миске, где будет созревать закваска (опара) перемешиваем стартер, воду, муку. Накрываем. Оставляем при комнатной температуре на 8–12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Закваску (опару) разводим водой.

В дежу тестомеса просеиваем муку.

Добавляем соль, сахар, вливаем разведённую закваску (опару) и масло.

Вымешиваем тесто минут 5 на 2 скорости. Тесто должно получиться мягким, однородным и совершенно не липнуть к рукам.

Перекладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем пищевой плёнкой.

Оставляем тесто подходить при комнатной температуре часа 3.

Через час делаем обминку. Берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так — по кругу.

Оставляем тесто в миске для дальнейшего брожения на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой.

Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха на пятнадцать минут.

Формируем из теста цилиндр толщиной 7–8 сантиметров, соединяем концы и защепляем их. Немного раскатываем защепленную часть руками, чтобы она стала такой же толщины, как и весь цилиндр. Должно получиться кольцо из теста. Это и будет заготовка будущего калача.

Перекладываем заготовку на пергамент, в центр ставим какую-нибудь жаропрочную круглую форму небольшого диаметра, смазанную с внешней стороны маслом.

Накрываем заготовку и оставляем на один час при комнатной температуре.

Выпечка

Аккуратно перетягиваем будущий калач вместе со всей конструкцией и пергаментом на лопату.

Перед выпечкой калач сбрызгиваем водой.

Выпекаем уральский калач на хлебопекарном камне в духовке, предварительно разогретой вместе с камнем до 220°C, примерно 25–30 минут до золотистого цвета.

Готовый калач остужаем на решётке, освобождаем от конструкции.

Пока калач горячий, смазываем его простой водичкой, чтобы придать калачу немного глянца.

Круглый хлеб на закваске с брынзой (погача)



В

идеорецепт

Погача — это небольшой круглый хлеб, иногда лепёшка, обычно солёный, хотя существуют и сладкие погачи.

По этому рецепту погача получается воздушной, легкой, красивой, с нежным и мягким мякишем, в меру пористым, упругим. Такая погача вполне может украсить любой праздничный стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды.

Для теста:

480 г белой пшеничной муки,
вся закваска (опара),
240 мл молока,
яйцо,
1 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли,
40–50 мл растительного масла.

Для начинки:

200 г брынзы.

Для смазки:

1 желток.

Для посыпки:

кунжут либо тмин по вкусу.

Приготовление закваски (опары)

Для пшеничной закваски (опары) смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 8–12 часов.

Пшеничную закваску (опару) можно считать созревшей, если она увеличилась в объеме минимум в 2 раза, имеет приятный, чуть кисловатый аромат. Если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду, она останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко комнатной температуры, яйцо, сахар, соль, растительное масло, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким и липнущим к рукам.

Готовое тесто округляем и выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом. Накрываем, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, щедро присыпанную мукой. Тесто обваливаем в муке, чтобы оно не липло к рукам, немного его подкатываем, округляем и даем отдохнуть до 5 минут. На такой короткий промежуток тесто можно не накрывать.

Отдохнувшее тесто раскатываем в круглый пласт толщиной примерно 1,5 см и выкладываем в круглую форму, покрытую пергаментом, либо бумагой для выпечки, либо силиконовым ковриком и пр.

Делаем на тесте достаточно глубокие надрезы таким образом, чтобы поделить тесто на прямоугольные секции желаемого размера.

Выкладываем на каждый прямоугольник брынзу, нарезанную на кубики, и немного вдавливаем ее в тесто. Вместо брынзы можно использовать сыр, но тогда вкус готового хлеба будет несколько иной, чем с брынзой.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем подошедшую заготовку яичным желтком, посыпаем кунжутом и отправляем в хорошо разогретую духовку до 180°C минут на 25–30 или до тех пор, пока верхняя корочка погачи не покроется красивым золотисто-коричневым цветом.

Остужаем погачу на решетке.

Молочный хлеб на закваске в формах



В

идеорецепт

Хлеб по этому рецепту получается очень вкусным, с великолепным хлебным ароматом, без кислинки, предназначен для первых и вторых блюд, а также для бутербродов.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

- 2 ст. л. пшеничного или ржаного стартера (примерно 30 г),
- 200 мл воды,
- 200 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:

- вся опара,
- 800 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
- 1 ст. л. соли,
- 500 мл молока любой жирности,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. растительного масла.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 12 часов при температуре в помещении 21°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на йогуртовый, аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко комнатной температуры, сахар, соль, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

В середине замеса добавляем растительное масло и продолжаем замешивать тесто.

Тесто должно получиться достаточно мягким и немного липнущим к рукам.

Тесто округляем, не вынимая из емкости, в которой оно замешивалось, накрываем и оставляем для отдыха минут на 20.

Отдохнувшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой, немного тесто подкатываем до приобретения им гладкой поверхности, а затем округляем.

Формовка. Окончательная расстойка

Формочки для выпечки хлеба хорошо промазываем маслом.

Делим тесто на 2 равные части. Каждой части придаем форму, соответствующую формочкам для выпечки хлеба, и выкладываем в них тесто.

Формочки с заготовками хлеба накрываем и оставляем на расстойке на несколько часов или до тех пор, пока заготовки не увеличатся в объеме раза в 3.

Выпечка

Отправляем формочки с заготовками в хорошо разогретую духовку до 180°C минут на 50–60. Верхняя корочка готового хлеба должна приобрести коричневатый цвет. Если это произойдет достаточно быстро, то лучше накрыть верхушку хлеба куском пергамента или фольги и продолжать выпекать хлеб в том же режиме. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовый хлеб остужаем на решетке.

Чтобы верхушка у хлеба приобрела красивый гляцевый оттенок, еще горячей можно смазать ее кусочком сливочного масла.

Оливковый хлеб на закваске



В

идеорецепт

Оливковое масло обогащает обычное пшеничное тесто новыми свойствами: оно придаёт ему мягкость, делает упругим, а хлеб, в результате, приобретает фантастический вкус и аромат.

Немного манной крупы добавляют в тесто для того, чтобы придать мякишу хлеба выраженную текстуру.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
25 г манной крупы,
230 мл воды комнатной температуры,
400 г закваски (опары),
50 г оливкового масла,
12 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска (опара) не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Добавляем манную крупу. Высыпаем просеянную муку. Размешиваем в тестомесе 1–2 минуты на 1 скорости. Тесто накрываем и оставляем для аутолиза минут на 30–40.

Добавляем соль, оливковое масло. Вымешиваем тесто 5–6 минут на 2 скорости.

Готовое тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре для расстойки на 3–4 часа.

Примерно через 1 час сделаем тесту одну обминку методом растягивания и складывания. А именно, берём тесто за край и максимально вытягиваем его, а затем складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем швом вниз, убираем обратно в миску на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой, слегка округляем, придаём ему форму шара и помещаем в корзинку для расстойки теста, предварительно присыпанную рисовой или пшеничной мукой.

Накрываем корзинку и оставляем для расстойки при комнатной температуре на 1–2 часа до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой хлеб надсекаем, немного сбрызгиваем водой.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой духовке вместе с камнем до 200°C примерно 45–55 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Полбяной хлеб на закваске



В

идеорецепт

Полбяной хлеб — это хлеб на каждый день. Идеально подходит и для первых, и для вторых блюд. Хлеб питательный, очень сытный, легко усваивается организмом и только улучшает здоровье.

Полба считается экологически чистым продуктом, поскольку не переносит наличие в почве химических соединений и минеральных удобрений, поэтому в ней не содержится вредных нитратов и канцерогенов.

В социальных сетях можно найти такую информацию, что полба была единственной культурой, которая после атомной катастрофы в Чернобыле осталась невосприимчивой к излучению.

Ингредиенты для 2-х больших булок

Для закваски (опары):

2 ст. л. (примерно 30 г) пшеничного или ржаного стартера 100% влажности,
1 чашка белой пшеничной муки,
1 чашка воды.

Для теста:

1 ч. л. соли гималайской или обычной,
2 ч. л. сахара,
2 чашки полбяной муки,
1 чашка манной крупы,
вся закваска,
350 мл воды,
3 чашки белой пшеничной муки,
яичный белок для обмазки.

(V чашки = 250 мл)

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8–12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем соль, сахар, полбяную муку, манную крупу, закваску (опару). Все перемешиваем. Добавляем воду и опять перемешиваем до однородной консистенции густой сметаны (при необходимости корректируем тесто добавляя воду или муку). Тесто накрываем и оставляем при комнатной температуре часов на 8–12, в зависимости от того, какая в помещении температура. Если температура в помещении ниже 25°C, то оставляем тесто для расстойки на 12 часов.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 2–3, стать пористым, пружинистым.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем в тесто просеянную белую пшеничную муку и начинаем замес сначала с помощью деревянной лопатки, а затем вручную.

Когда тесто сгруппируется в колобок, выкладываем его на рабочую поверхность, хорошо присыпанную мукой. Продолжаем замес теста до тех пор, пока тесто не станет гладким, упругим и, практически, не будет липнуть к рукам.

Делим тесто на 2 равные части. Каждую часть округляем. Это будут заготовки будущего хлеба.

Перекладываем заготовки на пергамент, делаем на заготовках небольшие разрезы (на выбор: продольные, крестообразные или поперечные). Вместе с пергаментом выкладываем заготовки в круглые расстоечные корзины. Заготовки накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5 при температуре в помещении не ниже 25°C.

За время расстойки заготовки должны увеличиться в объеме минимум в 1,5 раза.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем верх хлеба белком. Это делается для того, чтобы верхняя корочка после выпечки не только приобрела красивый золотистый цвет, но и стала мягкой.

Выпекаем хлеб вместе с пергаментом в хорошо разогретой духовке 40–50 минут при температуре 180–200°C.

Точное время выпечки и температуру духовки определяем из особенностей выпечки в конкретной духовке.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

«Полярный» — простой хлеб на густой закваске



В

идеорецепт

Красивый, оригинального вида в разрезе и очень вкусный хлеб на каждый день.

Ингредиенты для 2-х булок

Для густой закваски:

2 ст. л. ржаного или пшеничного стартера,
147 г ржаной обдирной муки,
103 мл воды.

Для «светлого» теста:

250 г густой закваски,
150 г ржаной обдирной муки,
700 г пшеничной муки в/с,
530–550 мл воды,
18 г соли.

Для «тёмного» теста:

600 г «светлого» теста,
50 г солода ржаного ферментированного или 10—25 г его концентрата.

Приготовление густой закваски

Для густой закваски смешиваем в миске стартер, воду и муку. Накрываем и оставляем для созревания на 8–12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Сначала замешиваем «светлое» тесто.

В дежу тестомеса выкладываем густую закваску, добавляем воду, соль, просеянную муку двух видов (ржаную обдирную и пшеничную в/с).

Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости 5 минут, до образования однородной консистенции.

От замешанного «светлого» теста отделяем 600 г, к нему добавляем затемнитель (солод ржаной ферментированный, или его концентрат, или любой другой затемнитель аналогичного действия).

Концентрата берём в 5 раз меньше по сравнению с неконцентрированным солодом, но, чтобы увеличить контраст между «тёмным» и «светлым» тестом, можно концентрата взять в 2 раза меньше по сравнению с неконцентрированным солодом.

Замешиваем «тёмное» тесто до образования однородной массы по консистенции и цвету.

«Светлое» и «тёмное» тесто выбраживаем по отдельности от 3 до 4 часов. За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Готовое тесто, «светлое» и «тёмное», выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Каждый вид теста округляем, собирая его края к центру. Получаем 2 шара теста: «светлый» и «темный».

Формовка. Окончательная расстойка

Делим «светлое» и «тёмное» тесто на 2 части каждое. Скатываем каждую часть в шарики. Получаем 4 шарика: 2 «светлого» теста, 2 «тёмного» теста.

Каждый шарик раскатываем в пласт.

Кладем один пласт на другой, внизу «светлый» пласт, сверху «тёмный». Подгоняем по размеру. Скатываем в рулет.

Получаем 2 заготовки будущего хлеба.

Выкладываем заготовки на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в овальные расстоечные корзины.

Накрываем заготовки и оставляем на расстойке от 1,5 до 2 часов.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке при температуре 195°C в течение 20–35 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Простой рецепт белого хлебushка из сдобного теста на закваске



В

идеорецепт

Очень простой рецепт. Легко готовить. Красивый внешний вид. Тонкая, хрустящая корочка. Невероятно вкусный и ароматный.

Такой хлеб никого не оставит равнодушным.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного стартера,

200 мл воды,

200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

800–850 г белой пшеничной муки,

400 г закваски (опары),

270 мл воды комнатной температуры,

1 ст. л. сахара,

50 г растительного или сливочного масла,

2 куриных яйца,

½ ч. л. соли.

Для смазки:

яйцо,

вода.

Для посыпки:

отруби овсяные.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме минимум в 2 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, яйца, сахар, соль и масло. Если используем сливочное масло, то оно должно быть размягчённым.

Добавляем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5–7 на 2 скорости. Должно получиться гладкое, податливое, не очень липкое, эластичное тесто.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем на 3—4 часа при комнатной температуре для расстойки.

Формовка. Окончательная расстойка

Делим тесто на две части. Каждую часть округляем. Одна часть — это одна булка хлеба.

Берём одну часть теста, вторую часть теста накрываем, чтобы она не заветривалась.

Придаём тесту форму батона, который визуальнo разделим на 3 части. Третью часть раскатаем при помощи скалки в тонкий овальный пласт и разрежем на 3 полоски одинаковой ширины.

Разрезанные полоски теста не очень плотно переплетём в «косую».

Получившейся «косой» накроем оставшуюся часть батона, заправив концы под низ.

Сформированный хлеб осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем в расстоечную овальную корзинку для выпечки.

Перед выпечкой смазываем хлеб яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. Сверху хлеб посыпаем овсяными отрубями.

Форму с хлебом накрываем и ставим на расстойку на 1 час.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180°C, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Полностью остывший хлеб режем на порционные куски и подаём к столу.

Пшеничные сдобные квадратики на закваске



Эти ароматные квадратики с тонкой хрустящей корочкой и изумительного вкуса подают к первым блюдам. А какие они вкусные, если намазать их сливочным маслом или натереть чесночком!

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
100 г пшеничной муки в/сорта,
100 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

460 г пшеничной муки в/сорта,
140 г пшеничной цельнозерновой муки,
400 мл воды комнатной температуры,
200 г закваски (опары),
2 куриных яйца,
40 г растопленного сливочного масла,
12 г соли,
1 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8–12 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем воду, яйца, соль, сахар. Высыпаем просеянную муку 2-х видов (пшеничную в/с и пшеничную цельнозерновую).

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости. На этом этапе замешивания нам нужно, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались между собой.

Через 3 минуты, не останавливая процесс вымешивания, увеличиваем скорость тестомеса и добавляем в тесто растопленное сливочное масло. Продолжаем вымешивать тесто на 2 скорости ещё 3 минуты.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем тесто и оставляем на 30 минут для отдыха.

Через 30 минут сделаем 1-ю обминку. Всего обминок будет 5 — через каждые 30 минут.

Поскольку тесто очень жидкое и сильно липнет к рукам, обминку, желательно, делать влажными руками. Для удобства поставим рядом с миской ёмкость с водой. Окуная руку в воду, берём тесто за один край, вытягиваем его и складываем к противоположной стороне миски. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 30 минут.

Степень развития клейковины в тесте можно определить таким образом: берём небольшой кусок теста, растягиваем его между руками. Если получившаяся плёнка не рвётся, и через неё можно увидеть очертания предметов, то можно считать, что клейковина у теста достаточно развита и тесто готово к формовке.

Формовка

Выкладываем тесто на противень, покрытый пергаментом. Аккуратно распределяем тесто по всей площади противня. Желательно это делать руками, обильно смазанными маслом, либо специальным небольшим роликом, который тоже нужно смазать маслом. С помощью

кулинарного шпателя нарезаем тесто на квадратики. Размер квадратиков определяем сами — кому какой размер нравится. На каждом квадратике делаем несколько небольших надрезов, чтобы тесто не очень поднималось во время выпечки.

Поверхность теста посыпаем небольшим количеством кунжута белого и чёрного, либо одного цвета.

Выпечка

Отправляем противень с тестом в прогретую духовку на 45 минут при температуре 200° С. Выпекаем в режиме «верх+низ». Помним, что время выпечки зависит от особенностей вашей духовки.

Квадратики готовы, когда верх у них зарумянится и покроется золотисто-коричневой корочкой.

Выпеченные квадратiki остужаем на противне, а затем выкладываем в специальную посуду для хлеба.

Пшеничный батон из теста на закваске



идеорецепт

Домашняя выпечка — это праздник для всей семьи. А хлеб, выпеченный своими руками — это и хорошее настроение, и вкусный хлеб, какого не встретишь в магазине, и невероятный аромат по всей квартире свежеспечённого хлеба.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):

- 50 г пшеничного стартера,
- 200 мл воды,
- 200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

- 600 г белой пшеничной муки,
- 200 г цельнозерновой пшеничной муки,
- 450 г закваски (опары),

370 мл воды,
40 мл о, ливкового масла (можно заменить на любое растительное)
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли.

Для смазки:
крепкий чай.

Для посыпки:
тмин, кунжут, отруби овсяные или пшеничные.

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем пшеничный стартер. Добавляем воду. Всё хорошо перемешиваем до однородности. Добавляем муку. Опять всё хорошо перемешиваем. Накрываем смесь. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку. Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем тесто не очень тонко в прямоугольный пласт. Размер пласта зависит от размера расстойной корзины. Как можно плотнее половину теста скатываем в рулет.

Вторую половину прямоугольника нарезаем на небольшие полосы, не пересекая границы теста.

Продолжим скатывать тесто в рулет. Получаем заготовку будущего хлеба.

Закрепляем заготовку, чтобы она не расползлась во время выпечки.

Сформированную заготовку осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в расстойную корзину. Накрываем и оставляем на расстойку на 1 час или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем батон крепким чаем. Сверху посыпаем овсяными или пшеничными отрубями, либо тмином или кунжутом.

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180°C, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Пшеничный калач «Солнышко» из теста на закваске

с куркумой и тмином



В

идеорецепт

Великолепный хлеб на каждый день.

Куркума придаёт хлебу тот самый солнечный цвет, а тмин — богатейший аромат. Вкусный, ароматный, с упругим мякишем. Объединение!

Ингредиенты для 2-х калачей

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
200 мл воды,
200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
200 г манной крупы,
400 г закваски (опары),
370 мл воды,
40 мл любого растительного масла,
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли,
½–1 ч. л. куркумы,
½–1 ч. л. тмина.

Для посыпки:

овсяные отруби (кунжут).

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Размешиваем смесь на 1 скорости до тех пор, пока мука не впитает в себя всю жидкость, примерно 1 минуту.

Добавляем куркуму и тмин. Если хотите цвет и вкус хлеба сделать более насыщенными, то используйте добавки в максимальном количестве.

Далее вымешиваем тесто в тестомесе 4 минуты на второй скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не должно липнуть к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку. Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, выравниваем поверхность и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, а затем делим на 2 равные части. Каждую часть округляем, накрываем и оставляем для отдыха минут на 10.

На рабочую поверхность выкладываем пергамент. Равномерно рассыпаем по пергаменту овсяные отруби. Берём одну часть теста, слегка её расплющиваем и кладем на отруби, чуть придавливая рукой. Специальным ножом для пиццы делаем диагональный разрез по центру, не доходя до краёв. Точно также делаем ещё два перекрещивающихся разреза.

Полученные внутренние углы выворачиваем наизнанку и выкладываем на тесто.

Получаем заготовку нашего будущего калача.

Аккуратно стряхиваем лишние отруби. Накрываем заготовку и оставляем на расстойке на 1–1,5 часа. За время расстойки заготовка должна увеличиться в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Выпекаем калачи в духовке, разогретой до 200°C, примерно 30 минут или до золотистого цвета.

Остужаем калачи на решётке.

Пшеничный хлеб на закваске «Конопушка»



В

идеорецепт

Очень вкусный хлеб. С красивым упругим мякишем, с хрустящей тонкой корочкой.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
100 г белой пшеничной муки,
100 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

500 г белой пшеничной муки,
400 мл воды комнатной температуры,
200 г закваски (опары),
1 ст. л. растительного масла,
12 г соли.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем ржаной или пшеничный стартер. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем до однородности. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем до тех пор, пока в миске не останется сухой муки. Накрываем. Оставляем для созревания до 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой комнатной температуры. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем, соль, растительное масло. Высыпаем просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается очень жидким и сильно липнет к рукам. При работе с таким тестом желательно руки постоянно держать влажными. Например, можно рядом держать ёмкость с водой.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Сразу же тесто округляем, собирая его края к центру, переворачиваем, накрываем и оставляем при комнатной температуре для брожения на 1 час.

Через 1 час берём тесто за один край вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 1 час.

Через 1 час всё повторяем. За время брожения теста эта процедура должна быть выполнена 3 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто в круглую форму для выпечки. Можно для этого использовать, например, чугунный сотейник или сковороду со съёмной ручкой.

Накрываем форму и оставляем для окончательной расстойки при комнатной температуре часа на 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой нужно накрыть форму крышкой из жаропрочного материала. Для этих целей можно использовать другую форму для выпечки или просто сковороду со съёмной ручкой, главное, чтобы эти формы были такого же диаметра. Отправляем форму с будущим хлебом в холодную духовку. Выставляем температуру духовки на 200°C. Выпекаем хлеб первые 30 минут под крышкой. Затем крышку аккуратно, чтобы не обжечься, снимаем и выпекаем ещё 40–50 минут. Время выпечки зависит также и от особенностей вашей духовки.

Хлеб готов, когда его верх зарумянится и покроется золотисто-коричневыми конопушками. Отсюда и название хлеба «Конопушка»

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Пшеничный хлеб на ржаной закваске



идеорецепт

Очень ароматный хлеб на каждый день. У хлеба великолепная аппетитная корочка, красивая структура мякиша.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. ржаного стартера,
150 г ржаной муки,
150 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

500 г белой пшеничной муки,
300 г ржаной закваски (опары),
250 мл воды или сыворотки,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара.

Приготовление ржаной закваски (опары) для теста

В миску выкладываем ржаной стартер, добавляем ржаную муку, воду комнатной температуры. Всё перемешиваем. Накрываем. Оставляем для созревания при комнатной температуре от нескольких до 12 часов. Время зависит от температуры в помещении.

Тесто. Предварительная расстойка

После того, как ржаная закваска (опара) созреет, добавляем воду или сыворотку. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем, разведённую водой или сывороткой, закваску (опару) в дежу тестомеса.

Добавляем растительное масло. Тщательно перемешиваем.

Добавляем просеянную белую пшеничную муку, соль, сахар.

Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто округляем. Правильно вымешанное тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и совершенно не липнуть к рукам.

Помещаем тесто в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем плёнкой и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2–3 раза. На это может уйти от 3 до 6 часов. Зависит от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем быстрее тесто увеличится в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к центру. Переворачиваем швом вниз. Придаём тесту круглую форму. Это и есть заготовка будущего хлеба.

Выкладываем заготовку на пергамент.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась и не пересыхала.

Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. Времени на это, обычно, уходит от 1–1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекаладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов. Рисунок надреза не принципиальный. Здесь каждый хлебопёк может пофантазировать.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в заранее разогретой духовке 40–45 минут при температуре 200°C.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Пшеничный хлеб с манной крупой на закваске



В

идеорецепт

Хлеб по этому рецепту всегда получается невероятно вкусным, с тончайшей мягкой корочкой.

А, благодаря манной крупе, мякиш у хлеба получается упругий и при нарезке, практически, не крошится.

Ингредиенты

Для пшеничной закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного стартера,
110 г белой пшеничной муки,
110 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

170 г белой пшеничной муки,
100 г пшеничной цельнозерновой муки,
100 г манной крупы,
220 г пшеничной закваски (опары),
200 мл воды комнатной температуры,
1 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление пшеничной закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания на 8–12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем соль, сахар, растительное масло, просеянную муку 2-х видов (белую пшеничную и пшеничную цельнозерновую), манную крупу.

Вымешиваем тесто минут 7 на 2 скорости. Если вручную, то минут 20.

Вымешанное тесто получается однородным, очень мягким и, достаточно, липким.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, округляем тесто, переворачиваем его швом вниз, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3–4 часа.

Через 1,5 часа сделаем тесту обминку. Для этого вытягиваем тесто за один край и складываем в середину. И так — по кругу. Накрываем и оставляем на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность хорошо присыпаем мукой. Выкладываем тесто. Округляем его, а затем помещаем швом вниз в форму, в которой хлеб и будет выпекаться. Форма может быть любая: круглая, прямоугольная, овальная. Накрываем и оставляем на расстойку часа на 2 или до увеличения теста в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем верх теста крепким чаем и отправляем в холодную духовку.

Выставляем температуру 200°C и выпекаем хлеб минут 50.

Хлеб готов, когда его верх хорошо зарумянится.

Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Пшенично-ржаной хлеб на закваске (с изюмом и грецкими орехами)



Изумительно вкусный хлеб. Его можно есть абсолютно без ничего, как пирог с изюмом и грецкими орехами. А какой он красивый в разрезе! Этот хлеб может быть украшением любого праздничного стола.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,
150 г пшеничной муки в/с,
150 мл воды.

Для теста:

175 г пшеничной муки в/с,
175 г ржаной обдирной муки,
300 г пшеничной зрелой закваски (опары),
185 мл воды,
9 г мелкой соли,
75 г изюма,
75 г грецких орехов.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска не увеличится в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой комнатной температуры. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Добавляем соль, просеянную муку (пшеничную и ржаную).

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости и 3 минуты на 2 скорости.

Добавляем грецкие орехи, изюм. Размешиваем до тех пор, пока изюм и грецкие орехи равномерно не распределятся в тесте.

Готовое тесто перекладываем в миску, смазанную растительным маслом. Прямо в миске тесто округляем, влажными руками выравниваем поверхность теста. Накрываем тесто, чтобы оно не подсыхало.

Оставляем тесто на предварительную расстойку для брожения на 1 час при комнатной температуре.

Правильно вымешанное тесто, за время расстойки, должно увеличиться в объёме раза в 1,5.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой.

Тесто округляем, придаём ему форму шара.

Выкладываем тесто в корзинку для расстойки. Корзинку предварительно обсыпем рисовой или пшеничной мукой.

Корзинку с тестом накрываем и ставим на окончательную расстойку при комнатной температуре на 2–4 часа.

Время расстойки зависит от силы закваски и от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем скорее тесто подойдёт.

Тесто должно увеличиться в объёме раза в 2.

Выпечка

Перекладываем будущий хлеб на хлебопекарную лопату, покрытую пергаментом.

Смахиваем с хлеба лишнюю муку. Делаем сверху несколько надрезов.

Непосредственно перед выпечкой, хлеб слегка сбрызгиваем водой.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в, предварительно разогретой вместе с камнем, духовке до 240°C.

Первые 10 минут выпекаем хлеб при температуре 240°C, затем температуру снижаем до 200°C и выпекаем хлеб ещё примерно 35–40 минут.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Самый простой рецепт белого хлеба на закваске



В

идеорецепт

Очень вкусный хлеб с хрустящей, ароматной корочкой. Если вы являетесь обладателем ржаной или пшеничной закваски, то выпечь этот хлеб вам не составит, практически, никакого труда. Этот хлеб будет ещё вкуснее и полезнее, если 100 г белой пшеничной муки вы замените на 100 г амарантовой муки. Пекари-профессионалы говорят, что при добавлении амарантовой муки к обычной хлебопекарной, выпечка приобретает лечебные свойства.

Ингредиенты для 2-х булок

Для пшеничной закваски (опары):

1 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),

200 г белой пшеничной муки,

200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

850 г белой пшеничной муки,

400 г пшеничной закваски (опары),

400 мл воды комнатной температуры,

15 г соли.

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку, соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается достаточно крутым, но мягким, однородным и эластичным.

Готовое тесто округляем. Можно это сделать на рабочей поверхности, при этом присыпать рабочую поверхность мукой не обязательно. Тесто не должно липнуть к рукам.

Можно округлить тесто прямо на весу, подтягивая его края вниз к середине.

Выкладываем округлённое тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3—4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто. Делим тесто на 2 части нужной массы. Каждую часть округляем.

Округлённое тесто (швом вверх) накрываем и оставляем в покое минут на 15—20, а затем придаём ему желаемую форму. Например, можно одной части теста придать круглую форму, а другой овальную. Это и будут заготовки будущего хлеба.

Заготовки выкладываем швом вверх в корзинки для расстойки, предварительно присыпанные мукой, и оставляем на окончательную расстойку на 1 час. За это время заготовки должны увеличиться в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой выкладываем заготовки на пергамент, делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб прямо на пергаменте на противне в духовке, заранее прогретой до 200°C, минут 40—45. Хлеб готов, когда он хорошо подрумянится со всех сторон.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Самый простой рецепт пшеничного цельнозернового хлеба на закваске



В

идеорецепт

В составе хлеба 80% пшеничной цельнозерновой муки и только 20% белой пшеничной муки. Хлеб богат железом, клетчаткой и другими полезными для нашего организма веществами. Является отличным дополнением и к первым, и ко вторым блюдам.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
100 г пшеничной муки в/с,
100 мл воды.

Для теста:

400 г пшеничной муки цельнозерновой,
200 г пшеничной закваски,
220 мл воды,
10 г соли.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку, соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается достаточно плотным, но в то же время мягким, однородным и эластичным.

Готовое тесто округляем. Можно это сделать на рабочей поверхности, при этом, присыпать рабочую поверхность мукой не обязательно. Тесто не должно липнуть к рукам.

Можно округлить тесто прямо на весу, подтягивая его края вниз к середине.

Выкладываем округлённое тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3–4 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто и округляем его, а затем придаём ему желаемую форму. Например, овальную. Это и есть заготовка будущего хлеба.

Заготовку выкладываем швом вверх в корзинку для расстойки, предварительно присыпанную мукой, и оставляем на окончательную расстойку на 1–1,5 часа. За это время заготовка должна увеличиться в объёме раза в 1,5–2.

Выпечка

Перед выпечкой выкладываем заготовку на пергамент, делаем на будущем хлебе несколько продольных или поперечных надрезов.

Выпекаем хлеб прямо на пергаменте на противне в духовке, заранее прогретой до 180–200°C, минут 40. Хлеб готов, когда он хорошо подрумянится со всех сторон.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне. Выпеченный хлеб охлаждаем на решётке.

Самый простой рецепт чёрного хлеба на закваске



идеорецепт

Очень ароматный и вкусный чёрный ржаной хлеб — традиционное дополнение к любому блюду. Этот хлеб содержит много клетчатки, микроэлементов, железа. Исстари ржаной хлеб готовился на закваске. Но, в целях ускорения и удешевления процесса изготовления, в наше время стали выпекать этот хлеб из теста на промышленных дрожжах.

Ингредиенты

Для ржаной закваски (опары):

2 ст. л. ржаного стартера,
140 г ржаной муки,
140 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

210 г ржаной муки,
100 г белой пшеничной муки,
280 г ржаной закваски (опары),
175 мл воды комнатной температуры,
2 ч. л. сахара,
1 ч. л. соли,
2 ст. л. растительного масла,
кориандр для посыпки (молотый или в зёрнах).

Приготовление ржаной закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания до 12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку (ржаную и пшеничную), соль.

Поскольку в ржаной муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной муке, в длительном вымешивании теста нет необходимости. Вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не скомкуется в колобок. Сначала месим с помощью вилки или ложки, а затем руками.

Тесто получается достаточно однородным, мягким, очень липнет к рукам. Для удобства при работе с таким тестом руки желательнее смазать растительным маслом.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем при комнатной температуре на расстойке на 2 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

После расстойки выкладываем тесто в любую форму. Очень удобно выпекать чёрный хлеб в стандартной форме для выпечки хлеба из алюминия, предварительно смазанную растительным маслом. Размеры стандартной формы из алюминия: 215x105x105.

Плотно утрамбовываем тесто, выравниваем поверхность рукой, смоченной в воде, или небольшим роликом.

Форму накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 1 час.

Выпечка

Непосредственно перед выпечкой смазываем поверхность хлеба крепким чаем и посыпаем в небольшом количестве целыми или молотыми зёрнами кориандра.

Ставим хлеб выпекаться в духовку, разогретую до 180 — 200°C, примерно на 50 — 60 минут.

Выпекается хлеб без пара.

Готовый хлеб вынимаем из формы минут через 10.

Выкладываем хлеб на решётку. Чтобы хлеб полностью раскрыл все свои вкусовые качества, накрываем полотенцем, и оставляем до полного остывания.

Сырный хлеб на закваске «Серпантин»



В

идеорецепт

Великолепный хлеб, практически сырный пирог. Можно есть просто так, как пирог. Очень вкусный, ароматный, аппетитный.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничной или ржаной закваски (стартера),
150 г белой пшеничной муки,
150 г воды.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
300 г закваски (опары),
285 мл воды,
50 г растительного масла,
15 г соли.

Для начинки:

250 г сыра «Фета» (можно заменить на сыр «Моцарелла» или «Адыгейский»),
80 г сливочного масла.

Приготовление закваски (опары)

В емкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску выкладываем закваску (опару), воду комнатной температуры, соль, масло, половину просеянной муки.

Перемешиваем смесь с помощью кулинарной лопатки до тех пор, пока не останется сухой муки. Выкладываем вторую половину муки. Вымешиваем тесто минут 5 прямо в миске, пока мука не впитает в себя практически всю жидкость. Можно вымесить тесто в тестомесе минуты 4 на 2 скорости.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Через час выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Продолжим вымешивать тесто, при необходимости присыпая мукой, до тех пор, пока тесто не станет мягким, эластичным, однородным, хорошо держащим форму. Такое тесто не должно липнуть к рукам.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем его и оставляем на расстойке при комнатной температуре часа на 3—4.

За это время тесто должно увеличиться в объеме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто. Раскатываем его в прямоугольный пласт.

Выкладываем на тесто начинку. Для начинки перемешаем сыр «Фета» со сливочным маслом. «Фету» можно заменить сыром «Моцарелла» или «Адыгейский».

Начинку равномерно распределяем по тесту.

Делим тесто на несколько равных полос.

Одну полосу, например крайнюю, скатываем в рулет и выкладываем срезом вверх на середину формы для выпечки, покрытую пергаментом. Вторую полосу присоединяем к предыдущей, накручивая одна на другую по спирали. Присоединяем оставшиеся полосы. Благодаря такой необычной формовке, хлеб получил название «Серпантин».

Заготовку будущего хлеба накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

За это время заготовка должна увеличиться в объеме раза в 1.5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку будущего хлеба яичным желтком и посыпаем кунжутом.

Выпекаем хлеб в заранее прогретой духовке до 180°C минут 40—45. Хлеб готов, когда он хорошо подрумянится со всех сторон.

Выпеченный хлеб остужаем на решетке.

Тартин хлеб



В

идеорецепт

Этот хлеб не для новичков. Не получится. Я решила его испечь только после того, как набралась некоторого опыта в хлебопечении.

Хлеб получился изумительно вкусный, ароматный и съели его мгновенно без ничего. Даже не хотелось делать из него бутерброды, чтобы не портить вкус никакими добавками. Мякиш у хлеба, как из тонкой паутины и, при этом, очень упругий. Корочка очень тонкая, хрустящая, хрустящая, безумно вкусная. А какой аромат! Просто словами не передать.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. ржаного или пшеничного стартера,
50 г пшеничной муки в/с,
50 мл тёплой воды.

Для теста:

375 мл воды,
вся закваска (опара),
450 г пшеничной муки в/с,
50 г цельнозерновой пшеничной муки,
10 г соли.

Приготовление закваски (опары)

В миске, где будет созревать закваска (опара), соединяем стартер, воду, муку. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем и оставляем до 8–10 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Разбавляем закваску 350 мл тёплой воды. Перемешиваем. Добавляем муку (пшеничную в/сорта и пшеничную цельнозерновую). Перемешиваем тесто руками до тех пор, пока в тесте совсем не останется сухой муки. Тесто накрываем и оставляем для отдыха при комнатной температуре на 35 минут.

Добавляем соль и оставшиеся 25 мл воды. Перемешиваем до тех пор, пока тесто не станет практически однородным. Накрываем тесто и оставляем при комнатной температуре ещё на 30 минут. На этом этапе тесто уже начнёт наполняться пузырьками газа, начнёт подниматься и начнёт развивать свой вкус и силу.

Перекладываем тесто в посуду большего размера: стеклянную или пластиковую, немного смазанную растительным маслом. Вместо обычного вымешивания будем развивать тесто через серию складываний каждые 30 минут в течение 2,5 часов. Перед складыванием окунаем руку в воду, затем мокрой рукой захватываем нижнюю часть теста, растягиваем его и складываем к середине или противоположной стороне. Поворачиваем миску на четверть оборота и повторяем действие.

После 3-х часов, тесто должно наполниться кислородом и увеличиться в объёме от 20 до 30 процентов. Если увеличение объёма теста не произошло, то продолжать объёмную ферментацию нужно ещё от 30 минут до 1 часа и, если понадобится, больше.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. С помощью скребка округляем тесто. К концу округления, тесто должно иметь упругую, гладкую поверхность.

Накрываем тесто и оставляем для отдыха на 20–30 минут.

Формовка. Окончательная расстойка

После отдыха придадим тесту круглую или овальную форму.

Очень аккуратно, стараясь тесто не обминать, растягиваем его в небольшую лепёшку и складываем втрое, для этого берем один край теста и складываем его к середине, противоположный край теста накладываем на предыдущий. Получившийся прямоугольник также сложим втрое путем складывания более короткого края к середине, а противоположного края — на него. Тесто перевернём и будем очень аккуратно округлять, придавая ему форму шара, пока не почувствуем, что шар из теста стал упругим и эластичным.

Аккуратно перекладываем тесто на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем в корзинку для расстойки часа на 2,5.

Выпечка

Перед выпечкой разогреваем духовку до максимальной температуры. У меня электроплита с максимальной температурой 250°C.

Форму для выпечки вместе с крышкой также нужно разогреть минут 10.

Помещаем хлеб в форму, быстро делаем на хлебе надрезы, закрываем форму крышкой, отправляем в духовку и одновременно снижаем температуру духовки до 225°C. Выпекаем хлеб 20 минут, а затем осторожно снимаем крышку с формы и выпекаем ещё минут 15 или до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневатого цвета.

Остужаем хлеб на решётке.

Тостовый пшенично-кукурузный хлеб на закваске



В

идеорецепт

Замечательно вкусный хлеб для бутербродов с привкусом пряностей. Весь такой золотистый, мягкий и очень ароматный.

Для приготовления тостового хлеба желательно приобрести прямоугольную форму «пульман».

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л пшеничного стартера,
80 г пшеничной муки в/с,
80 мл воды.

Для теста:

320 г пшеничной муки в/с,
50 г кукурузной муки,
160 г закваски (опары),
150 мл воды,
1 ст. л. сахара,
½ ч. л. куркумы,
1 ч. л. соли,
½ ч. л. горчичного порошка,
1 ч. л. сушёной зелени петрушки,
¼ ч. л. молотого кориандра,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление закваски (опары)

В миске, где будет созревать закваска (опара), соединяем пшеничный стартер, воду, муку. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем и оставляем до 8–10 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 2–3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску просеиваем муку (пшеничную и кукурузную), добавляем сахар, соль, куркуму, горчичный порошок, молотый кориандр и сушёную зелень петрушки, хорошо перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, подготовленную мучную смесь.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Замешанному тесту придаём форму шара и помещаем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем. Оставляем на расстойку на 3–4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После того, как тесто поднялось, выкладываем его на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Делим тесто на 3 равные части. Каждую часть округляем и раскатываем в тонкий пласт овальной формы.

Как можно плотнее скатываем каждый пласт в рулет, а затем выкладываем его в прямоугольную форму — «пульман».

Нижнюю часть крышки пульмана смазываем растительным маслом.

Накрываем пульман крышкой и оставляем на расстойке часа на 2 или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 1,5.

Выпечка

Выпекаем хлеб в пульмане под крышкой в духовке, разогретой до 180°C, примерно 35 минут.

Выпеченный хлеб вынимаем из пульмана и остужаем на решётке.

Полностью остывший хлеб режем на порционные куски и подаём к столу.

Французский багет на закваске



В

идеорецепт

Характерные признаки французского багета: удлинённая форма, пористость, хрустящая тонкая корочка.

А готовить французские багеты совсем несложно.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

50 г пшеничного стартера,
75 г пшеничной муки в/с,
75 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

300 г пшеничной муки в/с,
140 мл воды,
вся закваска (опара),
8 г соли,
1 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску выкладываем стартер, добавляем воду комнатной температуры, просеянную муку. Всё перемешиваем. Накрываем. Оставляем для созревания при комнатной температуре от нескольких до 12 часов. Время зависит от температуры в помещении. Чем в помещении теплее, тем закваска быстрее созреет.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску водой комнатной температуры.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску. Добавляем соль, сахар. Перемешиваем. Добавляем просеянную муку. Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто должно получиться достаточно мягким, но не жидким, эластичным и практически не липнуть к рукам.

Готовое тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре на 3 часа.

Через каждый час тесто растягиваем и складываем для того, чтобы тесто становилось более упругим и крепким. Это важная часть процесса — от этого зависит то, как поднимется хлеб в духовке, какой у него будет мякиш и даже аромат хлеба и его мягкость. Делать это можно прямо в миске: подхватываем тесто за один край — максимально вытягиваем — складываем к середине, а затем всё то же самое проделываем с противоположного края. Два другие противоположные края также растягиваем и складываем в середину.

После обминки тесто округляем, переворачиваем, накрываем и оставляем до следующей обминки.

После обминок тесто отправляем либо в холодильник часов на 12 (если у вас больше нет времени заниматься тестом дальше), либо продолжаем процесс приготовления хлеба.

Формовка. Окончательная расстойка

Если тесто находилось в холодильнике, то даем ему время принять температуру помещения, примерно 1 час.

Рабочую поверхность слегка подпыляем мукой. Выкладываем на нее тесто, делим на 2 части и каждую часть округляем.

Округлённое тесто (швом вверх) накрываем и оставляем в покое минут на 15–20, а затем очень бережно и аккуратно разминаем в однородную по толщине лепёшку и формируем хлеб в форме батона. А затем батон раскатываем на длину багета.

Сформированные багеты выкладываем швом вниз на лист бумаги для выпечки, накрываем пищевой плёнкой и оставляем на 2–3 часа или до 1,5–кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Подошедшие багеты надсекаем. Выпекать багеты желательно на хлебопекарном камне.

Духовку вместе с камнем разогреваем до 230°C.

Перед посадкой в печь багеты сбрызгиваем водой.

Выпекаем первые 15 минут при температуре 230°C. Затем открываем духовку, опять сбрызгиваем багеты и выпекаем ещё 20 минут при температуре 200°C.

Выпеченные багеты выкладываем на решётку и даём остыть.

Хлеб на закваске с очень пористым мякишем



В

идеорецепт

Этот большой, румяный, ароматный, с хрустящей корочкой и пористым воздушным мякишем хлеб, несомненно придётся по вкусу любителям домашней выпечки.

Для приготовления этого хлеба понадобятся самые простые продукты и немного Вашего терпения.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),

200 г белой пшеничной муки,

200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,

360 мл воды комнатной температуры,

400 г закваски (опары),

50 г оливкового масла,

1 ст. л. чёрного или белого кунжута (можно смешанного),

12 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Высыпаем просеянную муку. Размешиваем лопаткой до тех пор, пока мука просто не смочится водой.

Накрываем тесто и даём отдохнуть минут 30–40.

Добавляем соль, оливковое масло, кунжут. Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто выкладываем в миску, обильно смазанную растительным маслом, округляем прямо в миске.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре для брожения на 30 минут.

Через 30 минут делаем обминку: берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 30 минут. Через 30 минут всё повторяем. Всего за время брожения должно быть 5 обминок.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто в прямоугольную форму, например, для выпечки пирогов, покрытую пергаментом. Пергамент при необходимости смазываем растительным маслом.

Равномерно распределяем тесто по всему основанию формы.

Накрываем форму и оставляем для расстойки при комнатной температуре минут на 30–60.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, предварительно разогретой до 200°C. Первые 20 минут выпекаем под крышкой. Затем крышку снимаем и выпекаем ещё 25 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Хлеб с изюмом на закваске



В

идеорецепт

Хлеб из натуральных продуктов — это хлеб для здорового питания. А уж какой он вкусный! Не передать словами!

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
170 г белой пшеничной муки,
170 мл воды.

Для теста:

650 г белой пшеничной муки,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
340 г закваски (опары),
500 мл воды,
20 г соли,
100 г овсяных хлопьев,
250 г изюма.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в дежу тестомеса овсяные хлопья, добавляем воду и оставляем замачиваться на несколько минут.

Добавляем оставшиеся ингредиенты, кроме изюма: закваску, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто минут 5 на 2 скорости.

Добавляем изюм и замешиваем на первой скорости до равномерного распределения изюма в тесте.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем миску плёнкой и оставляем тесто на расстойке бродить часа 3—4 при комнатной температуре.

Формовка. Окончательная расстойка

По окончании выбраживания, когда тесто увеличится в объёме раза в три, выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Делим тесто на 2 части. Каждую часть округляем, накрываем влажным полотенцем, оставляем для отдыха минут на 10.

После отдыха придаём тесту овальную форму. Получаем заготовки нашего будущего хлеба.

Выкладываем заготовки в расстоечные корзинки.

Накрываем корзинки плёнкой и оставляем на расстойке на 1–2 часа при комнатной температуре.

Выпечка

Перед выпечкой хлеб сбрызгиваем водой и делаем на нём надрезы.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в духовке, заранее разогретой вместе с камнем до 200°C, примерно 40–55 мин.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Хлеб с отрубями на закваске для стройной фигуры



идеорецепт

Этот хлеб насколько вкусен, настолько же и полезен для здоровья и внешности.

Хлеб низкокалорийный, в 100 г хлеба всего 190 ккал, особенно рекомендуется для тех, кто худеет, разумеется в небольших количествах.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. ржаной или пшеничной закваски (стартера),
140 г пшеничной муки 1 сорта,
140 г воды.

Для теста:

460 г пшеничной муки 1 сорта,
50 г любых отрубей,
вся закваска (опара),
220 мл воды,
12 г соли.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 8 часов при температуре в помещении 25—27°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на йогуртовый, аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, просеянную пшеничную муку, выкладываем любые отруби, добавляем соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 4 минуты на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким, но при этом немного крутоватым.

Тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме втрое.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Скатываем тесто в шар и делим его на 2 равные части.

Обе части теста округляем, а затем каждую часть теста раскатываем в тонкий пласт.

Каждый пласт сворачиваем в достаточно плотный рулет и хорошо закрепляем шов. Это заготовки будущего хлеба.

Выкладываем заготовки на пергамент, накрываем и оставляем расстаиваться часа на 1,5. За время расстойки заготовки должны увеличиться в объеме минимум в 2 раза.

Выпечка

Перед выпечкой делаем на заготовках несколько разрезов, продольных или поперечных, по желанию.

Отправляем заготовки в хорошо разогретую духовку до 180°C минут на 30 или до тех пор, пока заготовки не покроются золотисто-коричневатой яркой корочкой. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовый хлеб остужаем на решетке.

Сладкая выпечка

Большая шоколадная булка (плетенка) из теста на закваске



В

идеорецепт

Эта необычная, оригинальная выпечка, с нежным ароматом и невероятным вкусом, понравится абсолютно всем, кто любит шоколад.

Подаем эту выпечку с горячим кофе, чаем, какао или же просто молоком.

Ингредиенты для 2-х булок (плетенки)

Для закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного стартера,
100 мл воды,
100 г пшеничной муки высшего
или 1 сорта.

Для теста:

400 г пшеничной муки высшего
или 1 сорта,
вся закваска (опара),
135 мл воды,
50 мл растительного масла,
50 г сахара,
щепотка соли,
1 ч. л. цедры лимона (апельсина).

Для начинки:

плитка шоколада (100 г).

Дополнительно:

1 яйцо для смазки,
кунжут для посыпки.

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) в миске смешиваем все ингредиенты, накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, цедру лимона (апельсина), просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на второй скорости или вручную минут 10—15. Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и совершенно не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, собирая его края вниз к центру, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску с вымешанным тестом, чтобы оно не заветривалось, и оставляем на расстойке на 3–4 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме примерно раза в три. Если этого не произошло, время расстойки необходимо увеличить.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность и делим его пополам. Половина теста — это одна булка (плетенка).

Каждую половину теста раскатываем в тонкий пласт, смазываем растительным маслом, складываем сначала в 3 слоя, а затем еще в несколько слоев таким образом, чтобы получился прямоугольник. Заворачиваем тесто в пищевую пленку и отправляем в холодильник минут на 30–60.

Тесто из холодильника опять раскатываем так, чтобы получился пласт прямоугольной формы. Его ширина должна соответствовать длине подобранной плитке шоколада.

Плитку шоколада укладываем по центру пласта. Режем полоски с двух сторон от шоколада шириной примерно 1,5–2 см. Режем от края к плитке по косой. Удобно это делать ножом для пиццы. Если такого ножа нет, то обычным ножом тоже непременно получится.

Далее укладываем полоски теста на шоколад. Делается это крест-накрест, как бы заплетая косичку.

Аккуратно и бережно закрываем всю плитку шоколада, чтобы ее не было видно.

Заготовку выкладываем на пергамент, накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку немного взбитым куриным яйцом.

Выпекаем шоколадную булку (плетенку) в хорошо нагретой духовке при температуре 180°C минут 15–25 до коричневато-золотистой корочки.

Вынимаем булку из духовки и остужаем на решетке.

Булочки к чаю с корицей из теста на закваске



В

идеорецепт

Булочки с тонкой хрустящей корочкой, пористым мякишем. А какой аромат! Словами просто невозможно передать.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
135 г белой пшеничной муки,
135 мл воды.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
270 г закваски (опары),
190 мл тёплого молока,
75 г сливочного масла,
1 ч. л. соли,
1–1½ ст. л. корицы,
150 г смеси из разных сухофруктов, цукатов,
55 г сахара,
2 яйца.

Для глазури:

4 ст. л. молока,
2 ст. л. сахара.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем на 8–10 часов для созревания.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску просеиваем муку, выкладываем сливочное масло нарезанное на кусочки. Всё перетираем до консистенции крошки. Выкладываем закваску (опару), добавляем молоко, соль, корицу, смесь сухофруктов и цукатов.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на второй скорости. Если вымешивать тесто вручную, то времени может понадобиться минут 15.

Тесто должно получиться однородным, эластичным и мягким.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем. Оставляем на расстойке часа на 3–4 или до тех пор, пока тесто не удвоится (утроится) в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой.

Тесто округляем, собирая его края к середине. А затем делим тесто на 16 равных частей. Каждую часть скатываем в шарики. Это и будут заготовки будущих булочек.

Выкладываем заготовки на противень, покрытый пергаментом или специальным антипригарным ковриком. Накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Выпечка

Выпекаем булочки в духовке, разогретой до 180°C, минут 15–20 до золотистой корочки.

Остужаем булочки на решётке.

Тёплые булочки смазываем глазурью.

Для глазури помещаем молоко и сахар в небольшую кастрюльку. Ставим на огонь. Непрерывно помешивая, доводим смесь до кипения. Готовим 1 минуту или до тех пор, пока смесь не загустеет до консистенции сиропа. Остужаем, применяем по назначению.

Булочки с изюмом из теста на закваске



идеорецепт

Вкусные, полезные, аппетитные, ароматные булочки, с тонкой и хрустящей корочкой, упругим, пористым, волокнистым мякишем. Булочки можно использовать для бутербродов, а можно есть просто так.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
100 мл воды.

Для теста:

вся закваска,
530 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
135 мл воды,
2 небольших яйца (общий вес 86 г без скорлупы),
50 мл растительного масла,
1 ч. л. сахара или по вкусу,
½ ч. л. соли,
150–200 г изюма.

Дополнительно:

яйцо для смазки.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 8 часов при температуре в помещении 23–25°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на йогуртовый, аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, сахар, соль, растительное масло, изюм, промытый под проточной водой и высушенный бумажным полотенцем, а также просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5 на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким, эластичным и не липнуть к рукам.

Тесто округляем на весу, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в 2–3 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Скатываем тесто в шар и делим его на 2 равные части.

Каждую часть делим на 8 кусочков. Из каждого кусочка формируем заготовку булочки. Всего получаем 16 заготовок булочек среднего размера.

Выкладываем заготовки на противень, покрытый пергаментом или силиконовым ковриком, накрываем и оставляем расстаиваться часа на 1,5. За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой хорошо промазываем заготовки немного взбитым яйцом.

Выпекаем булочки в хорошо прогретой духовке до 180°C минут 25 или до золотистого цвета. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовые булочки остужаем на противне, а затем выкладываем в корзинку.

Булочки с корицей (синнабон) на закваске постные



В

идеорецепт

Роскошные булочки. Мягкие, нежные, ароматные, с интересной структурой мякиша: достаточно пористой и волокнистой.

Такие булочки — это праздник для всей семьи, друзей, и даже просто знакомых. Согреют в холодный зимний вечер, поднимут настроение в дождливую, ненастную погоду, украсят любой праздничный стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,
100 мл воды,
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:

вся опара,
400 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
щепотка соли,
135 мл воды,
65 мл растительного масла,
75 г сахара.

Для начинки:

растительное масло,
сахар,
корица.

Для глазури:

50 г сахарной пудры,
1/3 ч. л. крахмала,
10 мл горячей воды,
1/3 ч. л. растительного масла.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартёр, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 12 часов при температуре 21°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на йогуртовый, аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, сахар, соль, растительное масло, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5 на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким и немного липким.

Не вынимая тесто из дежи тестомеса или миски, если тесто замешивалось вручную, тесто округляем, накрываем и оставляем на расстойке на 3–4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в 2–3 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто немного подкатываем, а затем округляем и раскатываем в не очень тонкий пласт. Хорошо смазываем тесто растительным маслом. Посыпаем сахаром белым или коричневым. Сверху поверх сахара посыпаем корицей по вкусу. Скатываем пласт теста в рулет, как можно плотнее.

Рабочую поверхность посыпаем мукой в небольшом количестве, обкатываем рулет в муке, чтобы с ним дальше было легче работать. Делим рулет на кусочки желаемой ширины.

Очень важно делить рулет именно ножом, а не кондитерским скребком или кулинарным шпателем. Делается это для того, чтобы в разрезе получить четкие линии, а не смазанные.

Получаем заготовки будущих булочек синнабон.

Выкладываем заготовки на противень, покрытый пергаментом или силиконовым ковриком. При желании выкладываем заготовки на некотором расстоянии друг от друга, чтобы при расстойке и выпечке булочки не слиплись. Заготовки накрываем и оставляем растаиваться часа на 2. За время расстойки заготовки должны несколько увеличиться в объеме.

Выпечка

Отправляем заготовки в холодную духовку и выставляем температуру 170°C.

Выпекаем булочки минут 25 или до образования румяной корочки. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовые булочки остужаем на противне, а пока булочки остывают, готовим глазурь.

Для глазури к сахарной пудре добавляем любой крахмал и горячую воду. Перемешиваем до однородной консистенции. Далее добавляем растительное масло и опять тщательно перемешиваем. Глазурь должна получиться консистенции сметаны средней густоты.

Пока булочки теплые поливаем их глазурью и оставляем до полного остывания, а затем остывшие булочки выкладываем на блюдо или в большую тарелку.

Вишнёвые колечки из постного теста на закваске



В

идеорецепт

Выпечка по-домашнему — это всегда вкусно.

Предлагаю вам рецепт вишнёвых колечек из постного теста на закваске.

Мягкие, пышные и очень вкусные вишнёвые колечки придутся по вкусу и тем, кто соблюдает пост, и тем, кто соблюдает диету, и всем остальным, конечно же, тоже.

Ингредиенты

800 г постного теста на закваске для сладкой выпечки (смотри рецепт «Постное тесто на закваске для сладкой выпечки»).

Для посыпки:

корица по вкусу.

Для вишнёвой начинки:

500–600 г замороженной или свежей вишни без косточек,

4–5 ст. л. сахара (или по вкусу),

1 ст. л. картофельного или кукурузного крахмала.

Формовка. Расстойка

Предварительно приготовим вишневую начинку.

Для вишневой начинки замороженную или свежую вишню, очищенную от косточек, выкладываем в кастрюлю и прогреваем на небольшом огне в течение 5–7 минут.

Не снимая с огня, добавляем 4–5 столовые ложки сахара, 1 столовую ложку картофельного крахмала и всё перемешиваем.

Готовим вишню с сахаром и крахмалом на небольшом огне ещё несколько минут до загустения, а затем остужаем и используем по назначению.

Делим тесто на 16 равных частей. Каждую часть округляем, а затем раскатываем в небольшой прямоугольник.

На один край прямоугольника выкладываем вишнёвую начинку и вместе с начинкой скатываем тесто в рулетик до половины прямоугольника. На второй половине прямоугольника делаем сквозные продольные разрезы, не пересекая границу линии теста, таким образом, чтобы получились неширокие полоски. Продолжим скатывать тесто

в рулетик до конца прямоугольника. Оба конца рулетика соединяем вместе, хорошо закрепляем.

Полученные заготовки будущих булочек в форме колечек выкладываем на противень, покрытый пергаментом.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем колечки крепким сладким чаем.

Посыпаем колечки корицей по вкусу.

Выпекаем вишнёвые колечки в духовке, разогретой до 180–190°C, примерно 20 минут до золотистого цвета.

Готовые колечки остужаем на решётке.

Воздушные пончики на закваске



идеорецепт

Пончики по этому рецепту получаются воздушными, практически невесомыми, с пустотой внутри, которую можно наполнять различными начинками в виде кремов, варенья. Но и без начинок пончики невероятно вкусные.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
140 г белой пшеничной муки,
140 мл воды.

Для теста:

660 г белой пшеничной муки,
280 г закваски (опары),
260 мл молока,
50 мл растительного масла,
2 яйца,
немного сахара,

немного соли.

Для жарки:

½ л растительного масла.

Для посыпки:

сахарная пудра.

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8–12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

Выкладываем в миску закваску (опару), молоко, 280 г муки, растительное масло, немного взбитые яйца. Все перемешиваем. Добавляем 280 г муки. Опять все перемешиваем.

Выкладываем оставшуюся муку. Замешиваем тесто.

Тесто получается очень мягким и липким.

Накрываем тесто. Оставляем на расстойке на 1 час.

Через час выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. За это время клейковина у теста набухнет и тесто станет не таким липким.

Собираем края теста к середине. Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем тесто и оставляем на расстойке на 2 часа. За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Немного тесто вымешиваем. Присыпаем мукой и раскатываем в пласт толщиной с палец.

Вырезаем из теста круглые лепешечки. Получаем заготовки пончиков.

Заготовки накрываем. Оставляем на расстойке на 1 час.

Выпечка

Выкладываем пончики в нагретое масло. Жарим при средней температуре. Сначала под крышкой до тех пор, пока пончики не наполнятся воздухом и не приобретут форму шарика, затем пончики переворачиваем на другую сторону и жарим без крышки до золотистой корочки.

Выкладываем пончики на бумажное полотенце, чтобы удалить с них лишнее масло.

Остывшие пончики выкладываем на блюдо и посыпаем сахарной пудрой.

Голландский кулич «Паасброд» на закваске



В

идеорецепт

Этот кулич голландцы называют «Хлеб на Пасху» и едят его на завтрак в Пасхальное воскресенье. Кулич очень вкусный, сочный, красивый и может служить отличным дополнением к нашим пасхальным куличам.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

- 30 г пшеничного стартера
- 100 г белой пшеничной муки
- 100 мл воды

Для теста:

- 400 г белой пшеничной муки
- 200 г закваски (опары)
- 150 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. сахара

Для миндальной пасты:

- 150 г очищенного нежареного миндаля
- 100–150 г сахара
- сок половины лимона
- 2 желтка

Для начинки:

- 200 г изюма
- 100 г сушёной клюквы
- 50 г сушёной вишни
- 50 г грецких орехов

Для посыпки:

- сахарная пудра

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем. Накрываем и оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

Для начала немного подогреем молоко и растворим в нём сливочное масло.

В большую миску выкладываем закваску (опару), добавляем молоко со сливочным маслом, яйцо, соль, сахар, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на второй скорости или вручную минут 10—15.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем и оставляем на расстойке на 3—4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Предварительно подготовим начинку для кулича и миндальную пасту.

Для начинки изюм и клюкву замачиваем в кипятке минут на 30. Сливаем воду, обсушиваем. Вишню и грецкие орехи рубим на небольшие кусочки. Все перемешиваем.

Для пасты миндаль очищаем от кожуры, предварительно залив его кипятком и подержав в горячей воде минут 15, затем мелко рубим. Добавляем сахар и сок лимона. Хорошо перемешиваем и убираем в холодильник. Перед использованием вводим в пасту желтки. Всё перемешиваем.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто разминаем в прямоугольный пласт. Выкладываем на пласт начинку. Равномерно распределяем её по тесту. Складываем тесто в несколько слоёв таким образом, чтобы вся начинка оказалась внутри теста. Хорошо тесто вымешиваем, раскатываем в прямоугольник размером примерно 20х30 сантиметров. Миндальную пасту выкладываем на середину пласта, накрываем её с двух сторон тестом, края аккуратно защипываем. Получаем заготовку голландского кулича.

Выкладываем заготовку на пергамент швом вниз. Вместе с пергаментом помещаем заготовку в форму для выпечки, накрываем и оставляем на расстойке на 1 час или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем заготовку молоком.

Выпекаем кулич в духовке, разогретой до 180°C, примерно 30 минут.

Выпеченный кулич остужаем на решётке.

Перед подачей на стол кулич посыпаем сахарной пудрой и нарезаем толстыми ломтями.

Манные оладьи на закваске



В

идеорецепт

Такие пышные, такие аппетитные, такие ароматные, такие вкусные...

Ингредиенты

50–60 г пшеничной закваски,
200 мл воды,
325 г манной крупы,
2 яйца,
1 ст. л. сахара,
щепотка соли,
1–2 яблока,
растительное масло для жарки.

В миске смешиваем закваску, воду и манную крупу. Накрываем смесь и оставляем на расстойке на 3–4 часа.

В отдельную миску разбиваем яйца, добавляем сахар и соль. Взбиваем до легкой пены и однородности.

Яичную смесь выкладываем в расстоечное и увеличенное в объеме тесто. Все хорошо размешиваем.

Чистим и режем кубиками яблоки, добавляем в тесто и перемешиваем до тех пор, пока яблоки равномерно не распределятся в тесте.

На разогретую сковороду с небольшим количеством масла выкладываем ложкой оладьи и жарим до готовности с двух сторон.

Готовые оладьи выкладываем на бумажное полотенце, чтобы масло частично впиталось в полотенце, а затем перекладываем в блюдо или тарелку.

По желанию посыпаем оладьи сахарной пудрой, хотя оладьи получаются очень вкусными и так.

Пасхальный кулич из теста на пшеничной закваске



В

идеорецепт

Очень удачный рецепт пасхального кулича из теста на закваске. По этому рецепту кулич получается с чуть влажноватым мякишем, ароматным, вкусным и нежным.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1—2 ст. л. ржаного или пшеничного стартера,
150 г белой пшеничной муки,
150 мл воды.

Для теста:

300 г закваски (опары),
850 г белой пшеничной муки,
350 мл молока комнатной температуры,
180 г сливочного масла,
150 г сахара,
4 яйца,
½ ч. л. молотого кардамона,
1 ч. л. свежей цедры апельсина.

Для сухой начинки:

220 г светлого изюма.

Для глазури белой:

250 г сахарной пудры,
2 белка от куриных яиц,
щепотка муки.

Дополнительно:

кондитерская посыпка для куличей по вкусу.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную белую пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до 12 часов, пока закваска (опара) не увеличится в объёме в 2—3 раза

Тесто. Предварительная расстойка

В миску с просеянной мукой выкладываем сливочное масло. Перетираем муку с маслом между пальцами до состояния крошки.

В большую миску выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, соль, сахар, яйца, высыпаем подготовленную мучную смесь. Для дополнительного вкуса добавляем молотый кардамон и свежую цедру апельсина.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 6 на второй скорости. Для ручного замешивания время замеса нужно увеличить в несколько раз.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Тесто для куличей не должно быть слишком густым. Если погрузить ложку в тесто, она должна медленно смещаться в сторону от своего вертикального положения.

Собираем края теста к середине. Чтобы тесто не прилипало к рукам, руки при работе с тестом желательно смазать растительным маслом. Тесто переворачиваем, немного выравниваем его поверхность

Тесто накрываем и оставляем на расстойке примерно на 1,5 часа.

Через 1,5 часа делаем тесту обминку.

Обминку делаем по следующей технологии: берём тесто за один край, максимально вытягиваем его и складываем к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, выравниваем его поверхность, накрываем, оставляем для дальнейшего брожения до тех пор, пока оно не увеличится в объёме раза в 2—3.

Пока тесто расстаивается, промоем и высушим изюм.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем в шар, накрываем и оставляем для отдыха на несколько минут.

Отдохнувшее тесто раскладываем в не очень тонкий пласт. Равномерно покрываем пласт подготовленным изюмом.

Скатываем тесто в рулет. Делим на столько частей, сколько планируем выпекать куличей.

Формы для куличей смазываем растительным маслом.

Каждую часть выкладываем в куличные формы таким образом, чтобы один срез служил основанием, а второй срез оказался на верху.

Размер каждой части рулета должен быть таким, чтобы заполнить куличную форму лишь наполовину.

Формы с куличами накрываем и ставим на расстойку при комнатной температуре примерно на 2,5—5 часов или до тех пор, пока тесто не поднимется вровень с краями формы.

Выпечка

Выпекаем куличи в духовке, прогретой до 190°C, минут 30–50. Время зависит от размера куличей, а также от особенностей духовки.

Если макушка кулича будет быстро темнеть, то накройте её фольгой.

Готовым куличам даём 5 минут остыть в формах, потом осторожно вынимаем их из форм.

Куличи остужаем на решётке, а затем покрываем их глазурью из взбитых белков, сверху посыпаем куличи специальной цветной присыпкой.

Для глазури взбиваем белок с сахарной пудрой до густой пены.

В конце приготовления добавляем муку и все тщательно перемешиваем.

Пасхальный кулич на закваске без молока и яиц



В

идеорецепт

Куличи получаются невероятно вкусными, ароматными, мягкими, нежными, с очень красивой, чуть влажноватой структурой мякиша. Такое тесто — это настоящая находка для вегетарианцев. Тут и булочки, и пироги, и любая другая сладкая выпечка к чаю.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера 100% влажности (примерно 30 г),
100 мл воды,
100 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:

вся опара,
400 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
щепотка соли,
135 мл воды,
65 мл любого растительного масла,
75 г сахара,
1 ст. л. с верхом цедры лимона или апельсина,
100 г изюма,
50 г цукатов по вкусу.

Для глазури:

50 г сахарной пудры,
1/3 ч. л. крахмала,
10 мл горячей воды,
1/3 ч. л. растительного масла.

Дополнительно:

кондитерская посыпка для куличей по вкусу.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 12 часов при температуре в помещении 21°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на сливочно-йогуртовый аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, растительное масло, сахар, просеянную пшеничную муку (желательно просеять муку раза 2, чтобы она хорошо насытилась кислородом), добавляем щепотку соли для дополнительного вкуса, сухую или свежую цедру лимона (апельсина), можно смешанные.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким и немного липнущим к рукам.

Тесто немного округляем, не вынимая из емкости, в которой оно замешивалось, сглаживаем поверхность теста, накрываем и оставляем на расстойке на несколько часов.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме минимум раза в 2.

Тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой, немного тесто подкатываем, а затем округляем.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем тесто в не очень тонкий пласт примерно 40 на 25 см.

Хорошо промазываем тесто растительным маслом, посыпаем сахаром в небольшом количестве, равномерно распределяя его по площади пласта, выкладываем на тесто промытый и высушенный бумажным полотенцем изюм, сверху выкладываем цукаты.

Как можно плотнее, сворачиваем тесто в рулет.

Делим рулет пополам и из каждой половины формируем кулич. Там, где срез половины рулета — это будет верхушка кулича, второй край половины рулета — это будет основание кулича. Выкладываем заготовку в формочку для выпечки куличей, предварительно хорошо промазанную маслом, и немного заготовку приминаем. Заготовка должна занимать примерно 2/3 части от объема формочки.

Формочки с заготовками куличей накрываем и оставляем на расстойке часа на 2—5 или до тех пор, пока заготовки не увеличатся в объеме минимум в 1,5 раза.

Выпечка

Отправляем формочки с заготовками в хорошо разогретую духовку до 170°C минут на 25—35. Процесс выпечки желательно контролировать. Если верх куличей начнет быстро темнеть, то лучше накрыть куличи куском пергаменты или фольги и продолжать выпекать хлеб в том же режиме.

Готовые куличи остужаем на решетке.

Пока куличи остужаются готовим глазурь.

Для глазури перемешиваем сахарную пудру с крахмалом. Добавляем горячую воду. Перемешиваем до однородной консистенции. Добавляем растительное масло и опять хорошо перемешиваем. Такая глазурь хорошо держится на куличах и не рассыпается при высыхании.

Покрываем глазурью остывшие куличи, сверху, равномерно распределяя, посыпаем кондитерскую посыпку для куличей.

Пирог «Сладкая вишенка» из теста на пшеничной закваске



В

идеорецепт

Великолепный, сочный и ароматный пирог к чаю из теста на закваске.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,
100 г белой пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:

400 г белой пшеничной муки,
200 г закваски (опары),
200 мл молока,
50 г сахарного песка,
щепотка соли,
80 г сливочного масла.

Для начинки:

900 г замороженной или свежей вишни без косточек.

Для сиропа:

100 г сахарного песка,
4 ст. л. воды.

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) смешиваем все ингредиенты, накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, сливочное масло комнатной температуры, сахар, соль, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5–7 минут на 2 скорости, или вручную не менее 15 минут.

Выкладываем тесто в миску. Накрываем и оставляем на расстойке от 3 до 5 часов или до увеличения теста в объёме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на противень, покрытый пергаментом и смазанный маслом. Если в пергаменте нет уверенности, смазать его маслом нужно очень тщательно.

Раскатываем тесто прямо на противне.

Тесто накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Размороженную или свежую вишню равномерно раскладываем поверх пласта, слегка вдавливая ее в тесто.

Выпечка

Выпекаем пирог в духовке, разогретой до 180–200°C, минут 25.

Пока пирог выпекается приготовим сироп.

Для приготовления сиропа в небольшой кастрюльке смешиваем сахар и воду, разогреваем и, помешивая, доводим смесь до однородности.

Затем достаем пирог из духовки и аккуратно, чтобы не обжечься, выливаем на ягоды горячий сироп.

Помещаем пирог опять в духовку и выпекаем до готовности ещё около 10 минут.

Готовый пирог вынимаем из духовки и остужаем.

Остывший пирог нарезаем на порции и выкладываем на блюдо. Перед подачей каждую порцию пирога обсыпаем сахарной пудрой.

Пирог к чаю из теста на закваске (фытыр)



идеорецепт

Фытыр — это необычайно вкусный, аппетитный египетский десерт. Для тех кто дружит с закваской, готовится эта египетская сладость совсем несложно и из вполне доступных продуктов.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного стартера,
80 г белой пшеничной муки,
80 мл воды.

Для теста:

310 г белой пшеничной муки,
160 г закваски (опары),
120 мл молока,
1 яйцо,
щепотка соли,
180 г сливочного масла.

Для крема:

1 яйцо,
180 г сахара,
3 ст. л. кукурузного крахмала,
400 мл молока.

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) смешиваем все ингредиенты, накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В объёмную широкую миску выкладываем закваску (опару), наливаем тёплое молоко, добавляем яйцо, щепотку соли и просеянную белую пшеничную муку.

Перемешиваем сначала ложкой, а затем рукой. Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Продолжаем вымешивать тесто, время от времени ударяя тестом о поверхность стола. Вымешиваем тесто таким образом в течение 10–15 минут. Тесто округляем и выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем и оставляем тесто на расстойке часа на 3–4. За это время тесто должно увеличиться в размере минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

После расстойки, выкладываем тесто на рабочую поверхность и делим его пополам.

Каждую половину теста раскатываем до средней толщины, смазываем размягчённым сливочным маслом, сворачиваем в рулет, а затем рулету придаем форму улитки.

Оборачиваем обе части теста пищевой плёнкой и ставим в холодильник на 1 час.

Выпечка

Пока пирог расстаивается приготовим крем.

Для крема сырое яйцо растираем с сахаром, добавляем крахмал и тёплое молоко, ставим на небольшой огонь и, постоянно помешивая, варим крем до кипения и последующего загустения. Далее крем взбиваем и остужаем.

Охлаждённое тесто тонко раскатываем. На противень, покрытый пергаментом, выкладываем один пласт теста, сверху смазываем его приготовленным кремом и накрываем вторым пластом теста, подвернув и защипив края теста.

Выпекаем пирог в течение 30 минут в хорошо разогретой духовке.

После выпечки пирог остужаем, при желании посыпаем сахарной пудрой и подаём к чаю.

Праздничные кренделя на закваске с ореховой начинкой



В

идеорецепт

Очень вкусные кренделя, очень праздничные, с вкуснейшей ореховой начинкой.

Ингредиенты для 2-х кренделей

Для закваски (опары)

1 ч. л. ржаного или пшеничного стартера,
100 г белой пшеничной муки,
100 мл воды.

Для теста:

400 г белой пшеничной муки,
200 г закваски (опары),
100 г сахара,
100 мл молока,
щепотка соли,
1 ч. л. лимонной цедры,
50 г сливочного масла,
2 яйца.

Для ореховой начинки:

100 мл молока,
100 г сахара,
200 г измельчённых грецких орехов,
50 г измельчённого изюма,
1 ч. л. лимонной цедры,
1 ч. л. молотой корицы,
1 небольшое яблоко (по желанию).

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем ржаной или пшеничный стартер, белую пшеничную муку, воду комнатной температуры. Накрываем мучную смесь. Оставляем для созревания примерно от 6 до 8 часов или до тех пор, пока смесь не увеличится в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску с просеянной мукой выкладываем сливочное масло. Перетираем муку с маслом между пальцами до состояния крошки. Выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, яйца, соль, сахар, цедру лимона.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную в несколько раз дольше.

Правильно вымешанное тесто должно быть однородным, мягким и практически не липнуть к рукам.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Тесто накрываем и ставим на расстойку при комнатной температуре часа на 3—4.

Пока тесто расстаивается, приготовим ореховую начинку для кренделей.

Для начинки в сотейнике вскипятим молоко с сахаром.

Сотейник снимем с плиты, добавим в молоко лимонную цедру, корицу, измельченные грецкие орехи, изюм и натёртое яблоко. Все хорошо перемешиваем и оставляем остужаться.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Делим тесто на 2 равные части. Каждую часть округляем. Тесто накрываем и оставляем на 10 минут для отдыха.

Раскатываем тесто в прямоугольные пласты. Тесто не должно быть слишком тонким, чтобы не порваться во время выпечки.

Равномерно распределяем ореховую начинку по площади пластов. Скручиваем пласты в рулеты, а затем скатываем в виде кренделей. Перекладываем кренделя на противень, покрытый пергаментом или специальным антипригарным ковриком. Накрываем и оставляем на расстойке примерно на 1—2 часа.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем кренделя яйцом, взбитым с небольшим количеством воды.

Чтобы пар выходил во время выпечки, накалываем кренделя в нескольких местах вилкой.

Выпекаем в нагретой духовке при температуре 190–200°C примерно 40 минут до золотистого цвета.

Остужаем кренделя на противне. Пока кренделя горячие, посыпаем их сахарной пудрой.

Рогалики с шоколадной начинкой из сдобного теста на закваске



В

идеорецепт

Великолепные домашние рогалики к чаю с шоколадной начинкой. Рецепт этих рогаликов довольно прост. Тесто готовится на пшеничной закваске. Рогалики получаются очень вкусные, нежные, ароматные, тесто мягкое и воздушное. Порадуйте своих любимых вкусной выпечкой!

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного стартера,
120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды.

Для теста:

480 г белой пшеничной муки,
160 мл тёплой воды,
240 г закваски (опары),
1 яйцо
½ ч. л. соли
2 ст. л. сахара
30 г размягчённого сливочного масла

Для начинки:

1 плитка шоколада кондитерского

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) смешиваем все ингредиенты, накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса (при замесе теста в тестомесе) или в объёмную широкую миску (при замесе теста вручную) выкладываем закваску (опару), наливаем тёплую воду и растительное

масло. Добавляем соль и сахар. Все продукты, которые будут использованы для приготовления теста, должны быть комнатной температуры. В последнюю очередь выкладываем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Вручную вымешиваем тесто на столе, присыпанной мукой, в течение 10–15 минут.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем, посыпаем мукой и помещаем в миску. Накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 3–4 часа. За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Тесто делим на три части, каждую часть раскатываем в тонкую круглую лепёшку и разрезаем на 6 сегментов треугольной формы.

В основание получившихся треугольников выкладываем по 2–3 кусочка шоколада.

Сворачиваем рулетом, края подгибаем, придавая рогалику форму подковки.

Выкладываем рогалики на противень, покрытый пергаментом. Накрываем и оставляем на 60 минут.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем рогалики яйцом, взбитым с небольшим количеством воды.

Выпекаем рогалики в духовке, разогретой до 180—200°C, в течение 30 минут.

Рогалики остужаем, а затем перекладываем на блюдо.

Рождественский калач на пшеничной закваске с маковой начинкой



идеорецепт

На Руси калачи готовили для встречи почётных гостей, на Рождество.

На стол калач подают комнатной температуры. Его можно сервировать вместе со сладкими блюдами и напитками.

Ингредиенты

700 г сдобного теста на пшеничной закваске для пирогов, булочек и других вкусностей (смотри рецепт «Сдобное тесто на пшеничной закваске для пирогов, булочек и других вкусностей»)

Для начинки:

60 г кондитерского мака,
60 г сахарного песка,
цедра 1 лимона,
10–15 г оливкового масла.

Для посыпки:

натуральный тростниковый сахар по вкусу,
сахарная пудра по вкусу.

Для смазки:

1 желток.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем из теста большой круглый пласт.

Смазываем пласт теста оливковым маслом, равномерно распределяем по всему тесту сахарный песок, кондитерский мак и цедру лимона.

Сворачиваем пласт теста таким образом, чтобы получился рулет с толстой серединкой и более тонкими краями.

Форму, где будет расстаиваться и выпекаться калач, покрываем пергаментом.

Укладываем калач в форму на пергамент полукругом.

Края рулета подкатываем — это будут ручки калача.

Накрываем калач и оставляем для расстойки до тех пор, пока калач не увеличится в объёме в 1,5 раза.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем калач яичным желтком, взбитым с небольшим количеством воды.

Можно посыпать калач кунжутом, маком, тростниковым сахаром или измельчёнными орехами.

Выпекаем калач в духовке, разогретой до 180°C, минут 30–35.

Остужаем калач на решётке.

Рождественский кекс (штоллен) на закваске



В

идеорецепт

Очень вкусный, очень нежный, необыкновенный. Этот кекс будет ярким украшением на любом праздничном столе. Штоллен можно приготовить за несколько дней до его подачи на стол. Хранить штollen в этот период нужно в холодильнике, завёрнутым в фольгу.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
150 мл воды комнатной температуры,
150 г белой пшеничной муки,

Для теста:

300 г закваски,
850 г белой пшеничной муки,
350 г молока комнатной температуры,
200 г сливочного масла,
50 г сахара,
4 яйца.

Для сухой начинки:

180 г светлого изюма,
100 г, сушёной клюквы (можно других ягод или сушёных фруктов)

Для кремовой начинки:

125 г сливочного масла комнатной температуры,
125 г сахарного песка или сахарной пудры,
25 г белой пшеничной муки,
70 мл молока.

Для посыпки:

сахарная пудра.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 12 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску с просеянной мукой выкладываем сливочное масло. Перетираем муку с маслом между пальцами до состояния крошки.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем молоко, яйца, сахар. Высыпаем подготовленную мучную смесь.

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости. На этом этапе замешивания нам нужно, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались между собой.

Увеличиваем скорость тестомеса и продолжаем вымешивать тесто на 2 скорости ещё 3 минуты.

При вымешивании теста вручную, времени на это уйдёт в несколько раз дольше.

Правильно вымешанное тесто должно быть однородным, мягким и практически не липнуть к рукам.

Вымешанное тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Через 60 минут сделаем тесту 1-ю обминку. Всего обминок будет 3 через каждые 60 минут.

Обминку делаем по следующей технологии: берём тесто за один край, максимально вытягиваем его и складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем до следующей обминки.

Пока тесто расстаивается, промоем и высушим сухую начинку: изюм и клюкву. Соединим вместе и перемешаем.

Формовка. Окончательная расстойка

Предварительно приготовим кремовую начинку.

Для пышной кремовой начинки в миксере взбиваем сливочное масло комнатной температуры и сахарный песок или сахарную пудру до однородности и белого цвета.

Добавляем пшеничную муку и продолжаем взбивать.

Не останавливая миксер, небольшими порциями вливаем молоко. Взбиваем до однородности.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Вручную раскладываем тесто в прямоугольный пласт. Равномерно покрываем сухой начинкой. Складываем тесто в несколько раз, чтобы начинка равномерно распределилась по тесту внутри. Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха на 30 минут.

После отдыха опять раскладываем тесто в прямоугольный пласт. Обильно покрываем всю поверхность теста кремовой начинкой. Сворачиваем тесто таким образом, чтобы кремовая начинка оказалась внутри. Хорошо закрепляем края теста, чтобы во время выпечки начинка не вытекала из кекса. Получаем заготовку будущего рождественского кекса (штоллена).

Перетягиваем заготовку на пергамент. А затем вместе с пергаментом перекладываем в прямоугольную форму для выпечки.

Накрываем. Оставляем на окончательной расстойке до 2–3 часов или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме в 2 раза.

Выпечка

Выпекаем штоллен в духовке, предварительно разогретой до 190°C, минут 40 до золотистого цвета.

Наслаждаемся штолленом, когда он немного остынет.

Сахарный пирог на закваске



В

идеорецепт

Ингредиенты обычные, готовить просто, а результат — безумно вкусный пирог, хотя и без начинки. Сочный, ароматный, с хрустящей сахарной корочкой сверху, а под ней нежный сливочный мякиш с карамельным привкусом.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ч. л. пшеничного стартера,
60 г пшеничной муки в/с,
60 г воды.

Для теста:

240 г пшеничной муки в/с,
120 г закваски (опары),
40 мл молока,
2 яйца,
50 г сахарного песка,
щепотка соли,
80 г размягчённого сливочного,
масла.

Для начинки:

2 ст. л. сметаны,
1 яйцо,
80 г коричневого тростникового сахара,
50 г сливочного масла.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем пшеничный стартер, муку, воду. Накрываем и оставляем для созревания примерно на 8 часов при температуре 22–24°C.

Тесто. Расстойка

В чашу миксера выливаем закваску (опару), добавляем молоко, сахар, щепотку соли (не более), яйца, высыпаем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в миксере минут 5–7.

Незадолго до окончания замеса добавляем размягчённое сливочное масло. Вымешиваем всё до однородности.

Тесто получится липким и вязким.

Округляем тесто с помощью кулинарного скребка, накрываем, оставляем на расстойке на 1,5–2 часа или до удвоения теста в объёме.

Формовка

Выкладываем тесто в форму, покрытую качественным пергаментом, либо в форму, дно и стенки которой обильно смазанные сливочным маслом.

Равномерно распределяем тесто по всему внутреннему основанию формы. Чтобы тесто не прилипало к рукам, смазываем руки сливочным маслом.

Подушечками пальцев лёгкими нажатиями делаем выемки в тесте по всей поверхности.

Для начинки сметану перемешиваем с яйцом до однородности.

Выливаем яичную смесь на тесто и равномерно распределяем по всей его поверхности.

Посыпаем тесто натуральным коричневым тростниковым сахаром.

Сверху выкладываем на тесто маленькие кусочки сливочного масла.

Выпечка

Ставим пирог в холодную духовку. Выпекаем при температуре 180–190°C минут 30–35.

Слоёный яблочный пирог из теста на закваске



идеорецепт

Очень сочный, вкусный, ароматный яблочный пирог. Отличный повод собраться для семейного чаепития или чаепития в кругу друзей.

Ингредиенты для 2-х пирогов

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. ржаного или пшеничного стартера,
200 мл воды,
200 г пшеничной белой муки.

Для теста:

вся закваска (опара),
800 г белой пшеничной муки,
270 мл молока,
50 г сахарного песка,
50 г растопленного, но не горячего сливочного масла,
2 яйца,
½ ч. л. соли.

Для начинки:

½–1 кг яблок.

Для смазки:

1 желток.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем стартер (пшеничный или ржаной), муку и воду. Накрываем и оставляем для созревания примерно до 8 часов или до увеличения в объеме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

Закваску разводим молоком и всё хорошо перемешиваем.

В большую миску выливаем закваску, разведенную молоком, добавляем яйца, сахар, соль и масло. Выкладываем просеянную муку.

Замешиваем тесто в тестомесе минут 5–7 на 2 скорости. Если вымешивать тесто вручную, время на это потребуется минут 15. Должно получиться гладкое, податливое, не липкое, эластичное тесто.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем для расстойки при температуре 22–24°C на 3—4 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и делим на 4 части. Каждую часть скатываем в шар, а затем каждый шар раскатываем в тонкий круглый пласт. Размер пласта зависит от диаметра формы для выпечки, в которой будет выпекаться пирог.

Выкладываем пласт теста в форму. Сверху выкладываем слой яблок, тонко порезанных на пластины, равномерно распределяя яблоки по площади теста.

Выкладываем сверху второй пласт теста. Заполняем его яблоками.

Выкладываем третий пласт и также заполняем яблоками.

Четвёртый пласт теста делим на 9 полос.

Поочерёдно выкладываем полосы на яблочный слой будущего пирога таким образом, чтобы получился узор «Решётка». Края пирога загибаем вниз.

Пирог накрываем и оставляем на расстойке до 1,5 часов или до тех пор, пока пирог не увеличится в объеме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем пирог желтком, немного разбавленным водой.

Выпекаем пирог в духовке, разогретой до 180°C, минут 35.

Остужаем пирог в форме, в которой он выпекался, а затем нарезаем на порционные кусочки и подаём к чаю.

Сметанные лепёшки из теста на закваске



идеорецепт

Эти сметанные лепёшки просто необычайно ароматны. Тесто сдобное и такое вкусное! Купить такие лакомства просто невозможно, но приготовить в домашних условиях — легко!

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного стартера,
100 г пшеничной муки в/с,
100 мл воды.

Для теста:

400 г пшеничной муки в/с,
200 г закваски (опары),
40 мл воды,
1 ч. л. соли,
100 г сахара
75 г сливочного масла,
100 г сметаны жирностью не менее 25%.

Для смазки:

1 куриный желток.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем пшеничный стартер, муку, воду. Накрываем мучную смесь и оставляем для созревания примерно от 6 до 8 часов или до тех пор, пока смесь не увеличится в объёме раза в 2—3.

Тесто. Предварительная расстойка

В миске смешиваем муку, соль, сахар, размягченное сливочное масло и сметану. Растираем всё в крошку.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, мучную смесь.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости, если вымешивать тесто вручную, то времени понадобится не менее 15 минут.

Правильно вымешанное тесто должно быть гладким, однородным, эластичным.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем, оставляем часа на 3–4 или до удвоения теста в объёме.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем, а затем делим на 8 равных частей. Каждую часть скатываем в шарик. Каждый шарик раскатываем в лепёшку толщиной 1–1,5 см. Накрываем и оставляем на расстойке на 1 час.

Выпечка

Перед выпечкой на каждой лепёшке делаем дырочки, смазываем взбитым желтком.

Выпекаем лепёшки в духовке, разогретой до 180°C, минут 20–25 до яркого золотисто-коричневатого цвета.

Готовые лепёшки остужаем на решётке.

Подаем лепёшки к столу как теплыми, так и холодными.

Несладкая выпечка

Булочки для бургеров на закваске



идеорецепт

Мягкие, воздушные и легкие булочки для бургеров. Готовить совсем несложно, а результат порадует всех.

Ингредиенты

Для пшеничной закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного стартера,
150 г белой пшеничной муки,
150 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
300 г пшеничной закваски (опары),
1 куриное яйцо,
50 мл растительного масла,
2 ст. л. сахара,
200 мл молока,
1 ч. л. соли.

Для смазки:

1 куриное яйцо,
1 ст. л. воды.

Для посыпки:

3 ст. л. кунжута.

Приготовление закваски (опары)

Для пшеничной закваски (опары) смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 8–12 часов.

Пшеничную закваску (опару) можно считать созревшей, если она увеличилась в объеме минимум в 2 раза, имеет приятный, чуть кисловатый аромат. Если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду, она останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску выкладываем закваску (опару), добавляем молоко комнатной температуры, яйцо, сахар, соль, растительное масло, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто получается достаточно мягким, однородным и эластичным.

Готовое тесто округляем и выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом. Накрываем, чтобы тесто не заветривалось и помещаем его в холодильник часов на 12.

За это время тесто должно существенно увеличиться в объеме.

Вынимаем тесто из холодильника, оставляем до тех пор, пока оно не примет температуру помещения, примерно часа на 1,5.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой. Делим тесто на 16 равных частей. Каждую часть округляем, формируя из нее шарик. Это будут заготовки будущих булочек.

Выкладываем заготовки швом вниз на противень, выстланный пергаментом или силиконовым ковриком. Накрываем их пленкой и оставляем на второй расстойке на 1 час. Заготовки должны увеличиться в объеме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем подошедшие булочки яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. Посыпаем сверху кунжутом.

Выпекаем булочки в разогретой духовке до 180°C минут 15–18 до золотистого цвета.

Остужаем булочки на решетке.

Итальянские хлебные палочки «Гриссини» из теста на закваске



В

идеорецепт

Эти итальянские хлебные палочки очень вкусные, подаются в ресторанах и пиццериях. Готовятся из дрожжевого теста, а я решила попробовать выпечь эти палочки из теста на закваске.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
100 мл воды,
100 г белой пшеничной муки.

Для теста:

300 г белой пшеничной муки,
100 г манной крупы,
200 г закваски (опары),
185 мл воды,
20 мл оливкового масла,
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли,
½ ч. л. куркумы,
½ ч. л. тмина.

Для начинки:

кунжут.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, оливковое масло, сахар, соль, манную крупу, просеянную муку.

Размешиваем смесь на 1 скорости примерно 1 минуту или до тех пор, пока мука не впитает в себя всю жидкость.

Добавляем куркуму и тмин.

Далее вымешиваем тесто в тестомесе 4 минуты на второй скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Вымешанное тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине.

И так — по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, выравниваем поверхность и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха минут на 10.

Раскатываем тесто в пласт прямоугольной формы.

Визуально делим прямоугольник вдоль на 3 части. Можно сделать разметку.

Среднюю часть равномерно посыпаем кунжутом.

Крайней частью пласта накрываем среднюю часть пласта. Сверху опять посыпаем кунжутом. Накрываем третьей частью пласта.

Получаем тесто в виде прямоугольного узкого пласта, которое нарезаем поперек пласта примерно на 30 полосок. Каждую полоску скручиваем и растягиваем. Выкладываем на противень, покрытый пергаментом. Это и будут заготовки хлебных палочек.

Накрываем заготовки и оставляем на расстойке на 1 час. За время расстойки заготовки должны немного увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем палочки в духовке, разогретой до 220°C, минут 15—20. Готовность проверяем по цвету палочек. Когда они подрумянятся, станут золотистыми, сразу вынимаем их из духовки.

Остужаем палочки на решётке. На решётке тесто остывает равномернее.

Пампушки к борщу из теста на закваске



В

идеорецепт

Пампушки получаются очень вкусными, с слегка хрустящей корочкой, нежным мякишем и вкусом чесночка с укропом.

Ещё горячими выкладываем пампушки на блюдо, подаём к столу и непременно к борщу.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ч. л. стартера (ржаного или пшеничного),
120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

480 г белой пшеничной муки,
240 г закваски (опары),
158 мл молока комнатной температуры,
50 г сахара,
30 г мягкого сливочного или топленого масла,
1 яйцо,
0,5 ч. л. соли.

Для чесночной смеси:

1–2 зубчика чеснока,
несколько веточек свежего укропа,
1 ст. л. растительного масла,
соль по вкусу.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой.

Оставляем на ночь для созревания при комнатной температуре примерно на 6–8 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме в три раза. Если этого не произойдёт, время для созревания закваски (опары) нужно увеличить ещё на несколько часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выливаем закваску (опару), добавляем молоко и всё хорошо перемешиваем, чтобы закваска (опара) разошлась.

Добавляем яйцо, сахар, соль и размягчённое сливочное или топлёное масло. Ещё раз всё хорошо перемешиваем.

Добавляем просеянную муку.

Замешиваем тесто, месим в тестомесе минут 5–7 на второй скорости. Должно получиться мягкое и эластичное тесто.

Выкладываем тесто в, смазанную растительным маслом, миску, накрываем и оставляем часа на 3–5 при комнатной температуре для расстойки и увеличения в объёме раза в три.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем, собирая края теста к середине.

Делим тесто на равные части в количестве 16 штук. Каждую часть округляем, формируем из неё шарик. Это и будут наши будущие пампушки.

Выкладываем шарики в форму для выпечки. При необходимости, смазываем форму маслом. Накрываем пампушки, чтобы не заветривались. Оставляем до увеличения в объёме минут на 40–60.

Выпечка

Перед выпечкой с помощью силиконовой кисточки смазываем пампушки желтком, взбитым с небольшим количеством воды.

Выпекаем пампушки в разогретой духовке минут 30 при температуре 180°C до румяной корочки.

В небольшой мисочке смешиваем, пропущенный через пресс, чеснок, мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло, соль.

Готовые румяные пампушки достаём из духовки, смазываем их ещё горячими чесночной смесью.

Немного остужаем пампушки на решётке прямо в форме, в которой они выпекались.

Пита на закваске на сковороде



В

идеорецепт

Пита — это весьма необычная для многих разновидность хлеба, представляющая собой плоскую, круглую, пресную лепешку с пустотой внутри, которую можно наполнять различными начинками. Такой хлеб очень удобно брать с собой на пикники, он всем придется по вкусу.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного стартера,
40 мл воды,
40 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:

140 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
50 мл воды,
80 г закваски (опары),
1/3 ч. л. соли

Дополнительно:

немного оливкового масла.

Приготовление закваски (опары)

Для закваски (опары) все ингредиенты перемешиваем в миске, накрываем, оставляем на 8 часов для созревания при комнатной температуре.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, просеянную пшеничную муку, соль.

Замешиваем тесто, можно прямо в миске, накрываем, оставляем на 20 минут для отдыха.

После отдыха выкладываем тесто на рабочую поверхность. Вымешиваем до гладкости.

Оставляем на расстойке в миске, предварительно смазанной маслом, на 3–4 часа или до удвоения теста в объеме.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, делим на 4 части. Каждую часть округляем, накрываем, оставляем на расстойке минут на 30.

Каждый кусочек теста хорошо обсыпая мукой со всех сторон и раскатываем в лепешку толщиной примерно 3–5 миллиметров.

Выпечка на сковороде

Лепешку необходимо отряхнуть от муки, а затем выложить на сковороду без масла, разогретую на среднем огне. Приминая лепешку и через несколько секунд переворачиваем на другую сторону. Опять приминая и опять переворачиваем. Далее оставляем на сковороде до тех пор, пока лепешка не наполнится воздухом и не приобретет форму шара. Переворачиваем шар на другую сторону на несколько секунд.

Готовую питу выкладываем на тарелку.

Когда пита немного остынет, наполняем ее различными начинками по вкусу.

Французский хлеб «Фугас» на закваске со специями



идеорецепт

Фугас — это традиционный хлеб из южной Франции. В оригинале этот хлеб печется на дрожжах, но я попробовала испечь его на закваске. Результат превзошел все мои ожидания. Замечательно вкусный, воздушный, ароматный хлеб. С очень необычной формой.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды.

Для теста:

400 г белой пшеничной муки,
25 г ржаной муки,
400 г закваски (опары),
225 мл воды,
1 ч. л. соли.

Для начинки:

10 г паприки,
1 ч. л. смеси трав (например, орегано, майоран, базилик),
2 ст. л. оливкового масла,
2 ч. л. томатной пасты.

Перед тем, как готовить этот хлеб, подготовим начинку.

Для начинки в небольшую посуду со сладким болгарским перцем (паприкой) добавим оливковое масло, томатную пасту, смесь пряностей по вкусу (например, базилик, майоран, орегано в равных пропорциях). Хорошо перемешаем и оставим мариноваться.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 8 часов.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на сливочно-йогуртовый аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду комнатной температуры, соль, просеянную пшеничную и ржаную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно жидким и липким.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, щедро присыпанную мукой. Сверху тесто также обильно посыпаем мукой.

С помощью кулинарного скребка собираем края теста к середине. А затем продолжим замес теста вручную.

Замешиваем тесто по следующей технологии: максимально вытягиваем — складываем — переворачиваем. И так до тех пор, пока в тесте не разовьется клейковина до такого состояния, когда тесто практически самостоятельно сможет держать форму и не растекаться по рабочей поверхности. Времени на такое вымешивание может уйти до 30 минут.

Раскатываем тесто в не очень тонкий пласт. Тесто очень мягкое, липкое, поэтому делаем это с помощью скребка.

Выкладываем на тесто начинку. При помощи скребка собираем тесто к середине так, чтобы вся начинка оказалась внутри теста.

Продолжаем вымешивать тесто. Для облегчения вымешивания смазываем руки растительным маслом. Вымешиваем тесто до тех пор, пока вся начинка не смешается с тестом до образования однородной массы по консистенции и цвету.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом. Собираем края теста к середине, переворачиваем его, выравниваем поверхность теста. Тесто накрываем

и оставляем на расстойке до 3-х часов или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Расстоявшееся тесто выкладываем на рабочую поверхность, хорошо присыпанную мукой. Делим тесто на 2 равные части. Каждой части придаем форму шара.

С помощью скалки раскатываем каждый шар в не очень тонкий пласт овальной формы. Это и есть заготовки будущих фугасов.

Аккуратно перетягиваем заготовки на пергамент. Делаем на заготовках надрезы (это удобно сделать ножом для пиццы) таким образом, чтобы получился рисунок похожий на колос.

Аккуратно расправляем заготовки, накрываем, чтобы они не заветрились, и оставляем расстаиваться часа на 1,5.

Выпечка

Выпекаем фугасы в хорошо разогретой духовке до 200°C минут 20 до образования золотистой корочки. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовый хлеб остужаем на решетке и, пока хлеб горячий, смазываем его оливковым маслом.

Чамбелла с брынзой и специями из теста на закваске



идеорецепт

Чамбелла — это потрясающе вкусный пшеничный хлеб-бублик. Начинок для чамбеллы множество, а этот рецепт чамбеллы с начинкой из брынзы. У испечённой чамбеллы достаточно крупный пористый мякиш, тонкая, хрустящая и очень аппетитная корочка.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,

120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

480 г белой пшеничной муки,
290 мл воды,
240 г закваски (опары),
1 ст. л. бальзамического уксуса,
2 ст. л. оливкового масла,
12 г соли.

Для начинки:

300–400 г брынзы,
майоран, базилик, орегано по вкусу.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем воду, соль, уксус, оливковое масло. Выкладываем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, округляем прямо в миске.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре часа на 3–4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После того, как тесто побродило 3–4 часа, выкладываем его на пергамент, присыпанный мукой.

Руками аккуратно формируем пласт в форме прямоугольника одинаковой толщины по всей поверхности.

Посыпаем тесто, брынзой, измельчённой на средние кусочки и специями. Равномерно распределяем начинку по всей поверхности теста.

Сворачиваем тесто в рулет, а затем придаём форму бублика.

Концы рулета закрепляем. Получаем заготовку чамбеллы.

Выкладываем заготовку вместе с пергаментом в круглую форму.

Накрываем и оставляем для расстойки на 1 час.

За время расстойки чамбелла должна немного увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем чамбеллу в форме, в которой она растаивалась, в духовке, заранее разогретой до 200°C, минут 35 до золотисто-коричневатой корочки.

Остужаем чамбеллу на решётке, а затем нарезаем на порционные куски, выкладываем на блюдо и подаём к столу.

Шаньги из теста на закваске



В

идеорецепт

Шаньги — небольшие лепешки, покрытые начинкой и смазанные сверху сметаной.

Начинка может быть разной: крупяной, овощной, творожной. Этот рецепт — с начинкой из картофеля.

Едят шаньги горячими, свежес выпеченными.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
160 мл воды,
160 г белой пшеничной муки.

Для теста:

800 г белой пшеничной муки,
320 г закваски (опары),
300 мл молока,
100 мл воды,
1 ст. л. сахара,
½ ст. л. соли,
50 мл растительного масла.

Для начинки:

1 кг картофеля,
70 г сливочного масла,
150 г сметаны.

Для смазки:

растопленное сливочное масло.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко, воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости минут 5. Вручную вымешивать тесто нужно несколько дольше.

Тесто вымешивается до эластичности, однородности, гладкости.

Вымешанное тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 4–5 часов.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме примерно раза в 3.

Формовка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и делим на 14 равных частей. Каждую часть округляем и раскатываем в лепёшку диаметром 15–18 см.

Выкладываем лепёшку на противень, покрытый пергаментом. Сверху лепёшки выкладываем начинку, равномерно распределяя её по поверхности лепёшки. Смазываем сметаной. Получаем заготовки шанег.

Выпечка

Духовку разогреваем до 180°C. Отправляем противень с заготовками в духовку на 15 минут. Если же мы хотим получить шаньги более хрустящими, выпекаем их 20 минут.

Достаём шаньги из духовки, обильно смазываем растопленным сливочным маслом, накрываем либо крышкой-куполом, либо полотенцем и оставляем минут на 30.

К столу шаньги подаем горячими.

Тесто

Постное тесто на закваске для сладкой выпечки



В

идеорецепт

Это тесто — прекрасная альтернатива сдобному тесту. Особенно это тесто должно понравиться тем, кто соблюдает пост или диету. Из этого теста получается замечательная сладкая выпечка: мягкая, с пористым мякишем и очень вкусная.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного стартера,
200 мл воды,
200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

800 г пшеничной муки,
400 г закваски (опары),
270 мл воды,
130 мл любого растительного масла,
50–150 г сахара,
½ чайной ложки соли,
1 ч. л. цедры лимона (по желанию).

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную белую пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объеме раза в 3. Времени на это может уйти до 12 часов, а возможно и более. Зависит от температуры в помещении, от подъемной силы стартера, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара) и пр.

Тесто. Расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на второй скорости. Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и совершенно не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, собирая его края вниз к центру, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Первый вариант:

накрываем миску с вымешанным тестом, чтобы оно не заветривалось, и оставляем на расстойке на 3–4 часа. За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3. Если этого не произошло, время расстойки необходимо увеличить.

Второй вариант:

этот вариант для тех у кого нет времени на первый вариант. Оставляем тесто в миске на 1–2 часа. Далее ставим миску с тестом в холодильник примерно до 12 часов, при необходимости, и более. За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 3. Выкладываем тесто из холодильника и оставляем при комнатной температуре до тех пор, пока тесто не примет температуру помещения. Время на это обычно уходит от 1 до 1,5 часов.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, придавая ему форму шара, накрываем и оставляем для отдыха примерно до 5–20 минут.

После отдыха тесто готово для дальнейшего использования.

Сдобное тесто на пшеничной закваске для пирогов, булочек и других вкусностей



идеорецепт

Это особенное сдобное тесто. Особенное потому, что на пшеничной закваске, а значит не только вкусное, но и полезное.

Из этого теста можно готовить всё: булочки сладкие и несладкие, пироги, халы, пончики и ещё много чего вкусного.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1–2 ст. л. пшеничного стартера,
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды.

Для теста:

800 г белой пшеничной муки (при необходимости добавить ещё 50 г муки),
50–120 г сахарного песка,
50 г растительного или сливочного масла,
2 куриных яйца,
400 г закваски (опары),
½ ч. л. соли,
270 мл воды комнатной температуры.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную белую пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3. Времени на это может уйти до 12 часов, а возможно и более. Зависит от температуры в помещении, от подъёмной силы стартера, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара) и пр.

Тесто. Расстойка

В дежу тестомеса выливаем закваску (опару), добавляем воду, яйца, сахар, соль и масло. Если используем сливочное масло, то оно должно быть размягчённым.

Добавляем просеянную муку. При добавлении муки нужно учитывать количество и размер используемых яиц. Если яиц добавляем в количестве 2 или 3 штук, при этом яйца крупные, то при замесе теста количество муки нужно увеличить ещё грамм на 50.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5–7 на 2 скорости. Должно получиться гладкое, податливое, эластичное тесто, которое не должно липнуть к рукам.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем для расстойки при комнатной температуре на 3–4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме раза в 3.

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, придавая ему форму шара, накрываем и оставляем для отдыха примерно до 5–20 минут.

После отдыха тесто готово для дальнейшего использования.

Тесто на пшеничной закваске для несладкой выпечки



В

идеорецепт

Из этого теста можно выпечь и великолепный пшеничный хлеб, и очень вкусную несладкую выпечку с различными начинками, в т. ч. пироги, пиццу, калачи и пр.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

50 г пшеничного стартёра,
200 мл воды,
200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
450 г закваски (опары),
370 мл воды.
40 мл о, ливкового масла (можно заменить на любое растительное)
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем пшеничный стартёр. Добавляем воду. Всё хорошо перемешиваем до однородности. Добавляем белую пшеничную муку. Опять всё хорошо перемешиваем. Накрываем смесь. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Приготовление теста. Расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам. Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3–4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так — по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, для удобства делаем это руками, смазанными растительным маслом, и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

При необходимости, если есть ограничение по времени можно оставить тесто в миске на 1 час, а затем поставить миску с тестом в холодильник примерно от 8 до 12 часов. В этом случае обминку тесту делать не нужно.

После того, как выложите тесто из холодильника, нужно оставить его при комнатной температуре примерно на 1–1,5 часа, пока тесто не примет температуру помещения.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, придавая ему форму шара, накрываем и оставляем для отдыха минут на 20.

После отдыха тесто готово для дальнейшего использования.

Закваска

Выведение ржаной закваски



идеорецепт

На мой взгляд, это самая неприхотливая закваска. Легко выводится, для её выведения не обязательно создавать ей какие-то особые тепличные условия, не капризная, можно хранить в холодильнике без подкормки до 7 дней.

1-й день

В чистую 800-граммовую баночку высыпает 100 г ржаной цельнозерновой муки.

Добавляем 100 мл тёплой воды. Всё хорошо перемешиваем.
Накрываем крышкой с отверстиями, чтобы мучная смесь не задохнулась.
И оставляем на 24 часа в шкафчике, где нет сквозняков.

2-й день

Добавляем в мучную смесь 100 мл воды. Всё хорошо перемешиваем практически до однородности.

Добавляем 100 г цельнозерновой ржаной муки. Опять нужно всё хорошо перемешать.
Накрываем крышкой с отверстиями, даём расстояться ещё в течение 24 часов.

3-й день

Уже должна быть видна деятельность микроорганизмов в мучной смеси.

Смесь должна быть очень пористой, в ней должно наблюдаться наличие пузырьков газа.
Перекладываем смесь в ёмкость побольше.

Добавляем в мучную смесь 200 мл воды. Всё хорошо размешиваем.

Добавляем 200 г цельнозерновой ржаной муки. Опять всё хорошо перемешиваем.
Неплотно накрываем крышкой, чтобы был доступ воздуха. Ставим на расстойку ещё на 24 часа. Делаем отметку уровня смеси.

4-й день

На 4-й день закваска должна быть готова.

Смесь должна удвоиться в объёме, должна быть вся в пузырьках газа и иметь чуть кисловатый запах и вкус.

Если 1 ч. л. закваски опустить в стакан воды комнатной температуры, то закваска должна оставаться на поверхности воды.

Как кормить и хранить ржаную закваску

После того как вы увидели все признаки готовности закваски, её нужно переложить в стеклянную баночку, накрыть крышкой с дырочками для доступа воздуха и поставить на хранение на полку в дверце холодильника.

***Признаки готовности ржаной закваски:** закваска после кормления через несколько часов увеличивается в объеме, имеет приятный, чуть кисловатый аромат, если 1 ч. л. закваски опустить в воду комнатной температуры, закваска останется на поверхности воды.*

Далее, чтобы закваска у вас долго жила, её нужно подкармливать не реже, чем 1 раз в неделю по схеме 1:1:1 (1 весовая часть закваски: 1 весовая часть воды: 1 весовая часть ржаной муки) или 1:2:2 (1 весовая часть закваски: 2 весовые части воды: 2 весовые части ржаной муки).

Перед тем как покормить закваску, её следует достать из холодильника, дождаться когда она примет температуру помещения, и только потом покормить ржаной мукой и водой комнатной температуры.

После кормления закваску можно сразу поставить на хранение в холодильник либо дождаться когда закваска созреет, т. е. поднимется до максимума и начнёт опадать, и тогда поставить на хранение в холодильник.

Выведение закваски на пшеничной муке высшего сорта



В

идеорецепт

Этот способ требует только наличия двух ингредиентов — муки и воды.

Чтобы эта закваска получилась, необходимо соблюсти три обязательных условия.

Температура в помещении за всё время выведения закваски должна быть не ниже 20°C.

Начинать выведение закваски необходимо на цельнозерновой пшеничной муке, так как в ней содержится большое количество микроорганизмов и минеральных солей.

И третье условие: использовать только фильтрованную или отстоянную воду комнатной температуры.

1-й день

Смешиваем 25 г пшеничной цельнозерновой муки и 25 мл воды.

Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

2-й день

Смесь перемешиваем. Добавляем 50 г цельнозерновой пшеничной муки и 50 мл воды.

Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем ещё на сутки.

3-й день:

Перемешиваем. Оставляем 25 г мучной смеси, остальное выбрасываем. Добавляем 25 г пшеничной муки высшего сорта и 25 мл воды. Размешиваем, накрываем крышкой и оставляем на сутки.

4-й день:

Как предыдущий день.

5-й день:

Как предыдущий день.

В большинстве случаев, спустя 5 дней закваска будет готова.

Отличительным признаком готовности закваски является наличие приятного запаха (возможно с лёгким кисловатым оттенком) и сладковатый вкус.

Часть закваски освежается и может быть убрана в шкаф до следующего кормления, из другой части закваски можно готовить опару для будущего хлеба.

Если на 5 день этого не произошло, то рекомендуется продолжить выведение закваски в прежнем режиме ещё дня 2–3.

Если за эти 2–3 дня ничего не изменится, значит закваска не получилась. Не нужно расстраиваться, а попытаться вывести закваску заново.

В дальнейшем, чтобы закваска окрепла, набралась сил, чтобы в ней накопилось как можно больше молочнокислых бактерий и диких дрожжей, её желательно освежать ещё несколько дней дважды в день: утром и вечером.

Освежать закваску можно по следующей схеме: оставлять 10 г закваски добавлять по 20 мл воды и 20 г пшеничной муки высшего сорта. А через несколько дней, когда закваска окрепнет, можно перейти на кормление закваски 1 раз в сутки по той же схеме.

Лишнюю закваску можно собирать в отдельную небольшую ёмкость и хранить в холодильнике. А потом использовать для выпечки блинов, оладий. Но долго хранить эту закваску в холодильнике не рекомендуется, так как она может быстро прокиснуть и испортиться.

Кормление и хранение пшеничной закваски



идеорецепт

Много закваски я не храню — грамм 50, не более. Это небольшое количество закваски, на которой выращивается закваска (опара), называют стартёром.

Кормлю я стартёр всегда вечером, стараюсь в одно и то же время, где-то от 20 до 23 часов.

Отбираю 10 г стартёра. Кормлю в пропорции 1:2:2, то есть, одна весовая часть стартёра, две весовые части муки, две весовые части воды.

Стартёр я кормлю только пшеничной мукой высшего сорта. У меня на этот счёт своя теория. В пшеничной муке высшего сорта не очень много питательных веществ для поддержания нормальной флоры. Но всё же они есть. И только очень сильная закваска способна выжить в таких условиях. Если мой стартёр после кормления пшеничной мукой высшего сорта чувствует себя отлично, значит он всегда будет способен создавать молодую пшеничную закваску (опару), способную поднять тесто.

Пшеничный стартёр я храню в баночке небольшого размера на рабочем кухонном столе при комнатной температуре, и никогда не храню в холодильнике.

В момент наивысшего своего подъёма, стартёр обладает приятным молочно-сливочным ароматом. Этот аромат будет держаться у стартёра до тех пор, пока стартёр не опадёт. Я это называю уходить «в спячку» или «на отдых». Когда стартёр опадёт, аромат у него может

быть разный — от просто кислого, до резкого уксусно-кислого. Чем дольше стартёр находится в состоянии покоя, тем кислее у него может быть аромат. Это нормально.

Оставшийся после кормления стартёр, я использую для выведения закваски (опары), если планирую выпечку хлеба или хлебобулочных изделий. Если в моих планах выпечки нет, оставшуюся после кормления закваску, я либо выбрасываю, либо собираю в отдельную баночку, до тех пор, пока не соберётся нужное количество закваски, и замешиваю на ней тесто для оладий или блинов. Хранить сборную закваску можно в холодильнике, но при этом помнить, что тесто на этой закваске и выпечка из него будет с ярко выраженной кислинкой.

Как высушить пшеничную закваску для последующего хранения



идеорецепт

Процесс сушки закваски достаточно простой. Нужно взять небольшой лист пергаменты и аккуратно выложить на него закваску, которая находится на самом пике своего подъема после кормления. Это условие обязательное для засушки закваски, потому что именно в этот момент закваска особенно активная и сильная.

Равномерно покрываем всю площадь пергаменты тонким слоем закваски и оставляем до полного высыхания. Времени летом на это должно уйти не более суток. Зимой несколько дольше. Нельзя помещать закваску для сушки в духовку, под прямые солнечные лучи и на сквозняк.

Высушенная закваска легко снимается с пергаменты. Далее закваску нужно измельчить. Кто-то это делает в блендере, кто-то в кофемолке, а можно измельчать закваску просто руками.

Измельченную закваску пересыпать в чистую баночку соответствующего размера, накрыть и отправить на хранение на самую верхнюю полочку холодильника.

Восстановление сухой пшеничной закваски



В

идеорецепт

К 25 г сухой закваски добавляем 50 г фильтрованной или отстоянной воды комнатной температуры.

Перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем на 1–3 часа для набухания.

Когда закваска набухнет и начнет растворяться в воде, перемешиваем ее и кормим цельнозерновой пшеничной мукой весом 25 г. И опять перемешиваем.

Накрываем закваску крышкой и оставляем при комнатной температуре на 1 сутки.

Перекаладываем закваску в емкость побольше, кормим ее пшеничной мукой высшего или первого сорта в пропорции 1:1:1 (1 весовая часть закваски/1 весовая часть воды/1 весовая часть муки) и оставляем закваску до полного восстановления.

Закваска будет восстанавливаться от 12 часов до суток. Это зависит от температуры в помещении. За 12 часов закваска восстанавливается при температуре в помещении не менее, чем 25°C.

Признаки восстановления закваски: закваска должна удвоиться в объеме, стать пористой, у нее должен появиться характерный хлебно — кисловатый запах.

Дальше закваску поддерживаем в обычном режиме, т. е. обновляем закваску один раз в сутки по схеме (1 весовая часть закваски/1 весовая часть воды/1 весовая часть муки, или 1 весовая часть закваски/2 весовые части воды/2 весовые части муки).

Летом, когда жарко, желательно обновлять закваску 2 раза в сутки, а если это очень хлопотно, то часть закваски лучше высушить до более подходящих времен, а другую часть закваски перекармливать в ржаную закваску, хранить ее в холодильнике и использовать при необходимости.

Как приготовить закваску (опару) для выпечки хлеба



В

идеорецепт

Ингредиенты

2–3 ст. л. пшеничного или ржаного стартёра
200 г белой пшеничной муки
200 мл воды комнатной температуры

В миске, где будет созревать закваска (опара), смешиваем стартёр, воду и муку. Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объеме раза в 3. Время на созревание закваски (опары) может уйти от нескольких до 8–12 часов и даже более. Зависит от температуры в помещении, от подъемной силы стартёра, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара) и пр.

Пшеничную закваску (опару) можно считать созревшей, если она увеличилась в объеме минимум в 2 раза, имеет приятный, чуть кисловатый аромат. Если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, она останется на поверхности воды.

Термины и определение некоторых понятий в хлебопечении на закваске

Белая пшеничная мука — пшеничная мука высшего или 1 сорта.

Закваска хлебная — это кислое тесто (жидкое или густое), содержащее в большом количестве молочнокислые бактерии и дикие дрожжи.

Стартёр в хлебопечении — небольшое количество зрелой закваски, которая служит для выведения закваски (опары).

Пшеничный стартёр — это стартёр, который кормят пшеничной мукой.

Ржаной стартёр — это стартёр, который кормят ржаной мукой.

Закваска (опара) — это закваска, созревшая на основе стартёра. Для этого стартёр нужно смешать с водой и мукой, накрыть и оставить для созревания от нескольких до 8–12 часов и даже более. Время зависит от температуры в помещении, где будет происходить созревание закваски (опары), от подъемной силы стартёра, от наличия

сквозняков в месте, где созревает закваска (опара), от рецептуры хлебобулочных изделий и пр.

Чем теплее в помещении, где созревает закваска (опара), тем быстрее закваска созреет, увеличится в объеме и достигнет своего наивысшего подъёма.

Закваска (опара) в соответствии с технологией хлебопечения используется как начальный состав для приготовления основного теста, поэтому и готовить её нужно до введения в основное тесто.

Закваску (опару) для приготовления теста нужно использовать на пике созревания, можно даже, чуть раньше.

Пик созревания закваски — это когда закваска после кормления поднимается до своего наивысшего подъёма, а затем начинает опускаться. Вот этот момент важно не упустить. Если замесить тесто на опавшей закваске (опаре), то тесто и хлеб на такой закваске (опаре) будут кислыми.

Гидратация (влажность) закваски — это доля воды в закваске относительно количества муки. Например, закваска 100% влажности состоит из одинаковых весовых частей муки и воды.

Предварительная расстойка — это время, на которое оставляют тесто в покое после его замеса, предварительно накрыв тесто, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало. Предварительная расстойка теста на закваске длится, обычно, от 3 до 6 часов и даже более. Время зависит от температуры в помещении. Чем выше температура, тем быстрее пройдёт расстойка теста. За время расстойки объём теста увеличивается в 2–3 раза, формируется его структура, а вкус и аромат приобретают силу и глубину.

Окончательная расстойка — это время, на которое тесто оставляют в покое во второй раз, после того, как ему придали ту форму будущего хлебобулочного изделия, которую хотят видеть в готовом продукте. Оставляя тесто на расстойку, его всегда нужно накрывать плёнкой, полотенцем, крышкой и пр. Время окончательной расстойки может составлять примерно 1–1,5 часа. Но в прохладном помещении — возможно и более. За это время объём хлеба может увеличиться раза в 2. Расстойку желательно проводить под неусыпным контролем. Лучше, если тесто не достоин, чем перестоит.

Клейковина (глютен) — белок, содержащийся во многих злаках, особенно в пшенице, овсе, ячмене, ржи. Чем более развита клейковина в тесте, тем эластичнее тесто и тем быстрее оно поднимается при выпечке.

Корзинки для расстойки теста — это корзинки, которые используются для овальных и круглых хлебов. Корзинки могут быть из натуральных прутьев, например, из лозы ротанга, могут быть из пластмассы и пр. Это идеальное приспособление для расстойки теста, так как небольшие промежутки между прутьями позволяют тесту получить больше воздуха, что благоприятствует быстрейшему подходу теста.

Я для этих целей приобрела расстойные корзинки из натуральной лозы ротанга. Незаменимая вещь для тех, кто печёт хлеб. Тесто в корзинках из лозы ротанга в процессе расстойки дышит и насыщается кислородом. Кроме того, расстойка в корзине из ротанга придаёт необычную рифлёную поверхность готовому хлебу.

Пекарская лопата — это деревянная лопата, с которой очень удобно выкладывать хлеб на хлебопекарный камень или противень в духовке. Если лопаты нет, можно использовать обыкновенную плоскую доску для разделки продуктов.

Хлебопекарный камень (пекарский камень) — камень для выпечки хлеба. Обычно изготавливается из натурального шамота (огнеупорной глины). Конечно, можно печь хлеб без пекарского камня. Я сама, когда начинала печь, не придавала значения пекарскому камню, думала, что это блажь для развлечения на кухне. И хлеб у меня получался ароматным и вкусным. Я думала, что этот хлеб — само совершенство.

Но когда я, всё-таки, приобрела камень (даже не знаю, что меня к этому побудило), я почувствовала разницу в выпечке сразу: хлеб вырос вверх, а не расплылся по противню, равномерно покрылся золотистой корочкой, структура мякиша в выпеченном хлебе

оказалась удивительно красивой и на вкус хлеб получился намного вкуснее. И сейчас камень у меня постоянно находится в духовке, я на нём выпекаю всё, и не только хлеб.

Аутолиз/автолиз в хлебопечении — это процесс расстойки смеси муки и воды перед замесом теста. Если смешать муку и воду до добавления остальных ингредиентов и дать этой смеси постоять от 20 минут до 1 часа, то тесто слегка перемешивается само по себе, становится мягче и позволяет в дальнейшем ускорить замес.

Считается, что в своё время этот метод был открыт французским профессором и хлебопекарем Раймондом Калвелем. Хотя понятно, что этим методом пользовались на Руси исстари, не называя этот процесс таким научным словом аутолиз / автолиз.

Заготовка — это полуфабрикат будущего хлебобулочного изделия до его выпечки.

Комнатная температура — когда я говорю: «при комнатной температуре», я имею в виду температуру в помещении примерно 20–23° С.

Формы для выпечки хлеба — это разновидности форм для выпечки хлеба из различных материалов (чугун, нержавейка, алюминий, керамика и пр.). Формы могут быть круглые, овальные, прямоугольные. Я часто в качестве формы для хлеба использую сковороду со съёмной ручкой, чугунную кастрюлю, казан, чугунный сотейник. Поэтому, если всё это есть в хозяйстве, не обязательно тратить деньги на приобретение форм для хлеба. Тем более, что сейчас это всё недешёвое удовольствие.

Обминка — это перемешивание теста во время предварительной расстойки. Обминка нужна для укрепления клейковины теста. Существует несколько видов обминок. Один из них — растягивание и складывание. При растягивании и складывании из теста удаляется лишний скопившийся углекислый газ, тесто насыщается кислородом. В результате тесто становится более упругим и крепким, а выпеченный хлеб получится пышным и пористым.

Как я растягиваю тесто и складываю.

Выкладываю тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Беру один край теста, максимально его вытягиваю и складываю к середине или к противоположному краю. И так — по кругу. В завершении тесто переворачиваю швом вниз и, похлопывая по бокам, придаю ему форму шара. Последнее действие необходимо для сглаживания неровностей на поверхности теста и создания, так называемой плёнки, которая будет препятствовать выходу газов из теста в процессе расстойки.

Если тесто достаточно жидкое, то его обминку я делаю прямо в миске по вышеуказанной технологии.

Готовность теста к выпечке — в своё время я нашла в интернете такую информацию о готовности теста к выпечке: если после нажатия пальцем на поднявшееся тесто, ямка выравнивается медленно, то тесто готово к выпечке и его можно ставить в духовку. Но, скажу откровенно, мне понадобилось немало времени, чтобы осмыслить и освоить это на практике.

Несколько слов о тестомесе.

В моих рецептах для замешивания теста я использую тестомес. Но это совсем не значит, что все мои рецепты хлеба предназначены для тестомеса. Конечно же, если у вас нет тестомеса, то вы можете замешивать тесто ручным замесом. Главное помнить, что ручной замес по времени очень отличается от замеса в тестомесе. Если в тестомесе можно вымесить тесто до умеренной клейковины за 5–7 минут, то при ручном замесе на это может уйти до 30 и более минут.

Почему я приобрела тестомес? По очень простой причине. Тестомес существенно сокращает время для вымешивания теста и физически облегчает сам процесс вымешивания. На качество хлеба и его вкус процесс ручного замеса или вымешивания в тестомесе не влияет. Хлеб на закваске получается очень вкусным при любом замесе. Я это утверждаю, опираясь на мой личный опыт. Хотя в интернете я часто встречаю мнение, что при ручном замесе хлеб получается вкуснее. Я даже не буду это оспаривать. Каждый должен решать сам, как ему удобнее вымешивать тесто и какой хлеб вкуснее — на ручном замесе или в тестомесе.

Если вы, всё же, решите приобрести тестомес, хочу порекомендовать двухскоростной тестомес. С помощью первой скорости обеспечивается перемешивание ингредиентов, а сам замес происходит на второй скорости. Замес происходит быстро, тесто получается очень пышным и светлым (за счёт активного воздействия на клейковину). Вместе с тем нужно помнить, что не для всех видов муки полезен интенсивный замес. Например, такой замес ржаного хлеба ведёт к его ухудшению.

Часто задаваемые вопросы по выпечке хлеба на закваске

В своих ответах я опираюсь исключительно на свой личный опыт в хлебопечении на закваске.

Почему при выпечке рвет верхушку хлеба?

Основными причинами сноса верхушки у хлеба при выпечке являются разница в температурах (духовка неравномерно прогревается), нехватка увлажнения на первых этапах выпечки, недостаточная расстойка.

Первую проблему можно решить, приобретя пекарский камень. У меня в духовке даже два камня: один на самом дне, другой в середине духовки, на нем я и выпекаю свой хлеб.

Вторая проблема обычно решается методом проб и ошибок. Каждый для себя находит удобный способ увлажнения заготовки хлеба, чтобы его поверхность оставалась эластичной при выпечке и не рвалась. Кто-то ставит миски или сковородки с кипятком на дно духовки, кто-то обрызгивает стенки духовки, кто-то смачивает поверхность хлеба перед выпечкой и пр. Какой именно метод подойдет Вам — зависит от особенностей выпечки в Вашей духовке. Вы это должны определить сами.

Последняя проблема — недостаточная расстойка — встречается особенно часто. Многие ориентируются на время, предложенное в рецепте в ролике, не учитывая тот момент, что время было установлено исходя из тех условий, в которых хлеб подготавливался к выпечке. А Вам нужно адаптировать подготовку хлеба к выпечке именно из Ваших условий на Вашей кухне, в Вашей духовке. Опять-таки методом проб и ошибок Вы должны определить, когда Ваш хлеб готов к выпечке после расстойки. Как только Вы научитесь определять сколько времени Вашему хлебу понадобится для расстойки, верх хлеба сносить не будет.

Если закваска кислая, значит и хлеб будет кислым?

Закваска кислая по своей природе. Ей положено быть кислой. При этом хлеб получается без кислинки. Кислота в хлебе бывает из-за того, что перебродило тесто, или его перегрели. Очень часто тесто греют в духовке, чтобы быстрее поднималось, это неправильно, заквасочное тесто от этого начинает киснуть. Оптимальная температура для расстойки теста примерно 24–26°C.

Если дрожжи заменить на закваску, то в каких объемах?

40 г сырых прессованных дрожжей заменяет 1 стакан готовой закваски. Это же количество закваски аналогично 3 чайным ложкам сухих инстантных дрожжей.

А можно в рецепте воду заменить на молоко (в опаре и в тесте) или пропорции другие будут?

При приготовлении закваски (опары) менять воду на молоко нежелательно, неизвестно, как себя поведет закваска: увеличится ли в объеме, сможет ли поднять тесто и т. д. А вот когда будете замешивать тесто, то смело меняйте в рецепте воду на молоко в тех же пропорциях. Это тесту не навредит, а выпечка получится более нежной.

Для чего при приготовлении хлеба на закваске сначала выводят опару?

Опара помогает кислым бактериям войти в полную силу, активизироваться, поэтому приготовление настоящего домашнего хлеба без опары невозможно.

Зачем хлеб после выпечки накрывать полотенцем? И почему хлеб нельзя разрезать горячим?

Хлеб после выпечки, особенно это касается черного хлеба, рекомендуется накрывать полотенцем и оставлять до суток. Это делается для того, чтобы хлеб при медленном остывании дозревал. Дозревание хлеба — это очень важный этап, от которого зависит качество хлеба и дальнейший срок его годности. Немногие знают, что выпекание хлеба продолжается и после изъятия его из печи или духовки, на этапе медленного остывания. Поэтому и разрезание хлеба на этапе остывания просто недопустимо. Такой хлеб мало хранится и теряет свои полезные свойства, а в горячем виде к столу ещё и вреден для здоровья.

Для чего в тесто для хлеба добавляют растительное масло?

Растительные масла улучшают вкусовые качества хлеба, повышают пластичность теста, укрепляют клейковину, увеличивают объем выпечки, а также повышают энергетическую ценность выпечки.

Зачем нужен пекарский камень и почему хлеб лучше выпекать на нем?

Камень выравнивает температуру в духовке, благодаря этому хлеб печется равномерно, не дает остыть духовке при ее открывании. Хороший пекарский камень должен быть пористым, именно благодаря этой своей пористости при выпечке хлеба, камень сначала забирает влагу у теста, а потом равномерно ее отдает. Это позволяет получить аппетитную, хрустящую корочку у хлеба.

Зачем делать тесту обминку при расстойке?

Тесто из какой муки можно обминать, а из какой нельзя?

Делая тесту обминку из пшеничной муки высшего и первого сортов, мы удаляем из него лишний скопившийся углекислый газ, насыщаем тесто кислородом, также при этом процессе происходит активное перемещение диких дрожжей и их питательных веществ в тесте, укрепляется клейковина. Все это влияет на вкус и качество готового хлеба, чем больше обминок при расстойке теста, тем пышнее, пористее и ароматнее получается хлеб.

В пшеничной цельнозерновой муке также много клейковины, которую тоже желательно развивать.

Вот тесто для хлеба из ржаной муки лучше часто не обминать, от этого оно может ослабнуть и потерять способность удерживать газ.

Для чего используют патоку в тесте и чем можно ее заменить?

При выпечке ржаного хлеба, патока часто используется для замены сахара и улучшения вкуса изделия.

Домашняя патока для данного сорта хлеба готовится следующим образом.

В кастрюлю насыпают 5 ст. л. коричневого сахара, добавляют 2 ст. л. воды и варят сироп на медленном огне до тех пор, пока сахарный песок полностью не растворится.

Кипеть сироп должен не более 5 минут, после чего его нужно выключить и дать настояться.

Почему низ у хлеба пропекается хорошо, а верх остается светлым?

Если низ у хлеба хорошо пропекается, а верхняя корочка не получается золотистой и аппетитной, значит духовка дает неравномерный жар. Нужно обзавестись пекарским

камнем или его аналогами. Камень выравнивает температуру в духовке, благодаря этому хлеб печется равномерно.

Нужно ли увлажнять духовку при выпечке хлеба?

Влажность воздуха в духовке влияет на поведение теста, «хрусткость» корки и ее цвет. Горячий пар образует конденсат, который оседает на самой холодной части хлебной заготовки — поверхности. Образуется тонкая пленочка, благодаря которой тесто легче растягивается и может выдержать внутреннее давление углекислого газа и пара, которое особенно сильно в начале выпечки. Влажная поверхность также замедляет формирование корки, она получается тоньше и более хрустящей. Кроме того, влага «разбавляет» крахмалы, которые присутствуют на поверхности заготовки, и корка становится глянцевой, блестящей.

Обычно пар необходим только в начале выпечки.

Пар не нужен, если выпекаемое изделие смазано яйцом или молоком: влажная поверхность и так достаточно эластична.

Как правило, без пара выпекают изделия с высоким содержанием сдобряющих ингредиентов: яиц, молочных продуктов, масла, сахара.

Куда утилизировать старую закваску после кормления?

Этим вопросом я задавалась каждый раз, когда приходило время кормить закваску. Выбрасывать остатки всегда жалко, неэкономно, да и рука как-то не поднимается. В случаях, когда выпечка хлеба не планируется, а время кормления закваски подошло, остатки закваски можно собирать в отдельную посуду, хранить в холодильнике, а когда наберется достаточное количество, можно печь ржаные или пшеничные блины. Они прекрасно подходят для несладкой начинки, таких как сыр, рыба или икра.

Как выпечь хлеб на закваске, но без кислинки?

Чтобы хлеб был без кислинки, нужно соблюдать следующие условия:

1. Закваску (стартёр) использовать пшеничную. Ржаной стартёр уже предполагает кислинку в тесте.
2. Не хранить закваску (стартёр) в холодильнике. Освежать его ежедневно. Это одно из основополагающих условий, для того, чтобы хлеб был без кислинки.
3. Стартёра для опары использовать немного, не более 1–3 ст. л.
4. Закваску (опару), на которой Вы планируете замешивать тесто, использовать на пике созревания, не дожидаясь, когда она начнет опадать. Это второе очень важное условие, чтобы хлеб был без кислинки.
5. Муку в выпечку использовать только белую пшеничную.
6. Тесто не должно переставать на расстойке. Лучше пусть тесто недобродит, чем перебродит.
7. И последнее: мука должна быть качественной, от проверенных производителей. Если мука плохая, то тут ничем не поможешь.

Как подготовить алюминиевые формы для выпечки хлеба к их первому использованию?

Алюминиевые формы после покупки нужно хорошо промыть (раза 2) с хозяйственным мылом в горячей воде.

Затем высушить в духовке при температуре 70°C, минут 20, остудить и хорошо промазать внутреннюю поверхность растительным маслом, лучше оливковым.

Далее опять поместить форму в духовку вверх дном на противень или какую-либо металлическую подставку, чтобы лишнее масло стекало, а не скапливалось в углах, и прокалить при 250°C в течение 10 минут.

После прокаливания алюминиевые формы темнеют, это нормально.

Дать формам остыть. Далее в них можно печь хлеб.

Перед выпечкой обязательно нужно смазывать формы растительным маслом или антипригарной эмульсией.

После выпечки формы рекомендуют мыть в тёплой воде без моющих средств.

Посоветуйте, пожалуйста... Первый раз делаю сдобное тесто. Испекла халу. Сделала по рецепту, тесто получилось вкусное, но плотное. При первой расстойке (до придания формы) тесто поднялось не так интенсивно, как хлебное тесто. И после формирования кос, тоже сильно не увеличилось. А вот уже в духовке стало заметно подниматься. Какое тесто должно быть после выпекания? Можно ли увеличить время расстойки и будет ли в этом смысл?

Тесто для халы — это сдобное тесто. Чем тесто сдобнее, тем медленнее оно поднимается на закваске. После выпекания мякиш у халы должен быть пористым, волокнистым, легким. Конечно Вам не хватило времени для расстойки. Можно смело время увеличивать, потому что условия для выпечки у всех разные (разные духовки, разная температура в помещении и т.д.). Такие параметры как время расстойки, время выпечки, температура выпечки должны определяться опытным путем в тех условиях, в которых происходит процесс выпечки. Поэтому смело при необходимости меняйте эти параметры, адаптируйте рецепты под Ваши условия и тогда будете наслаждаться великолепной, полезной выпечкой на закваске.