

СОДЕРЖАНИЕ

- 6 ВВЕДЕНИЕ
- 12 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
 - Основное оборудование
 - Дополнительное оборудование
 - Специальное оборудование
- 21 ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ
- 22 ЗЕРНО
 - Виды злаков и их сорта
 - От зерна к муке
 - Помол
- 36 ЗАКВАСКА
 - Что такое закваска, и почему она так полезна для выпечки?
 - Как использовать закваску
 - Немного о дрожжах
 - Клетки диких дрожжей
 - Как сделать закваску с нуля
 - Что не так с моей закваской, и как это исправить?
- 50 ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ
 - Как приготовить пшеничное тесто
 - Ингредиенты
 - Три способа замеса
 - Формовка хлеба
 - Выпечка хлеба
 - Хранение пшеничного хлеба
- 62 РЕЦЕПТЫ
 - Что не так с моим пшеничным хлебом, и как это исправить?
- 104 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
 - Как приготовить цельнозерновое тесто
 - Ингредиенты
 - Как замесить цельнозерновое тесто
 - Испеките хлеб
 - Хранение цельнозернового хлеба
- 112 РЕЦЕПТЫ
 - Что не так с моим цельнозерновым хлебом, и как это исправить?

- 138 РЖАНОЙ ХЛЕБ
Как приготовить ржаное тесто
Ингредиенты
Как замесить ржаное тесто
Расстойка ржаного теста
Печем ржаной хлеб
Хранение ржаного хлеба
- 148 РЕЦЕПТЫ
Что не так с моим ржаным хлебом, и как это исправить?
- 168 СДОБНОЕ ТЕСТО
Как приготовить сдобное тесто
Ингредиенты
Как замесить сдобное тесто
Формовка и расстойка сдобного теста
Выпечка сдобного теста
Хранение и заморозка сдобного теста и выпечки
- 177 РЕЦЕПТЫ
Что не так с моим сдобным тестом, и как это исправить?
- 223 ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА
- 262 ВЫПЕЧКА ИЗ ОСТАТКОВ
- 278 ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
- 289 ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА
- 293 УКАЗАТЕЛЬ



ЕСТЬ ВОПРОСЫ?

Ваше тесто не поднялось или вы слишком надолго оставили закваску без присмотра? Напишите нам по адресу info@meyersusa.com и задайте любые вопросы. У нас много полезной информации, вдохновляющих советов и регулярных обновлений рецептов из этой книги, которыми мы хотели бы с вами поделиться.

ХОТИТЕ ПЕЧЬ С НАМИ?

На сайте www.greatnorthernfood.com вы узнаете все о нью-йоркском ресторане Great Northern Food Hall, а также найдете полезную информацию о различных курсах по выпечке и кулинарии, которые мы предлагаем.

БЛАГОДАРНОСТИ

Я сердечно благодарю Ронду Кроссон, Томаса Штайнмана, Томаса Коха и Мартина Марко Хансена за их огромный вклад в издание этой книги. И не менее сердечное спасибо каждому сотруднику наших пекарен, а также предприятий розничной и оптовой торговли, за их ежедневные усилия. Вы неустанно боретесь за то, чтобы поднять нашу хлебную культуру на новый уровень.

ВВЕДЕНИЕ

Сколько себя помню, я всегда любил хлеб. С тех пор как мне исполнилось семь, утром перед школой я помогал местному пекарю в деревне Веттерберг, которая находится на острове Лолланн на юге Дании. В награду мне давали пакет свежее испеченного хлеба. Позже, будучи студентом бизнес-школы Копенгагена, я работал в пекарне на острове Амагер. Оттуда меня, к сожалению, уволили за нерасторопность. Однако на следующий день я пошел к старшему пекарю и сделал ему предложение, от которого он не смог отказаться. Я попросил его сдать мне пекарню после закрытия. Он удивился, но согласился. Когда я закрываю глаза и думаю о прошлом, то отчетливо вспоминаю, как с пакетом свежее испеченного хлеба ехал на велосипеде через Лангебрю к копенгагенским ресторанам. И очень собой гордился.

МЕНЬШЕ ДРОЖЖЕЙ И БОЛЬШЕ ЖАРА

Я пеку хлеб почти 30 лет, и до сих пор он является важной частью моей жизни. Оглядываясь назад, я замечаю большие изменения в работе с разными видами теста и хлеба. Прежде всего, я неуклонно повышал температуру и снижал количество дрожжей.

Когда-то, 30 лет назад, я брал 20 граммов дрожжей на килограмм муки и выпекал при температуре 225 °С. 15 лет назад я брал 10 граммов дрожжей на килограмм муки и пек при температуре 250 °С. А сегодня я использую не более 2 граммов дрожжей на килограмм муки и пеку свой обычный хлеб при температуре не ниже 250 °С. В то же время я увеличил количество жидкости в тесте, поэтому все тесто, и пшеничное, и цельнозерновое, стало достаточно «влажным». Я также ставлю тесто на расстойку минимум на 8, а в идеале вплоть до 24 часов (для некоторых видов теста — даже до 48 часов).

ВЫПЕЧКА НА ЗАКВАСКЕ

Я всегда восхищался способом выпечки на закваске. Молочно-кислые бактерии придают всем сортам хлеба восхитительный кисловатый вкус, который прекрасно дополняет характерный аромат зерна. Кроме того, закваска продлевает свежесть хлеба. Так что, используя закваску, мы аккуратнее расходует сырье, а это значит, что меньше продуктов попадет в мусорное ведро.

Многие считают, что закваска — это странно и сложно, и нужно обладать какими-то особенными молекулярно-гастрономическими знаниями, чтобы хотя бы попробовать такой метод. Но на самом деле она проста в использовании и очень покладиста. Даже если вы предоставите закваску самой себе и забудете в холодильнике на несколько недель или даже месяцев, она простит вас, как только почувствует тепло вашей кухни. Немного муки и воды — вот и все, что нужно, чтобы оживить закваску (подробнее о ней — на страницах 37–41). Приготовить закваску очень легко, следуя инструкциям на страницах 44–45. Обещаю, вы насладитесь выпечкой еще больше!

ПОДКЛЮЧАЙТЕ ЧУВСТВА, КОГДА ПЕЧЕТЕ ХЛЕБ

Эта книга содержит рецепты и техники, над которыми мы работали последние 30 лет в нашей кулинарной школе *Meyer's Madhus* и наших пекарнях. В 2009 году наша первая книга вышла в Дании, и с тех пор мы продолжаем развиваться и совершенствоваться, особенно в том, что касается теста на закваске. Благодаря постоянному сбору знаний, мы можем представить вам рабочий способ выпечки вашего собственного хлеба.

Одним из главных наших открытий было то, что важнее доверять своим чувствам, а не придерживаться точного времени и температуры выпекания. Конечно, мы все равно указываем время и температуру во всех наших рецептах, но как только вы привыкнете нюхать, пробовать, трогать, слушать и смотреть, что происходит с тестом и хлебом, поймете, что результаты ваших трудов стали гораздо лучше. И печь будет намного интереснее, чем если бы вы просто включили духовку на нужную температуру и поставили таймер.

ОДИН БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ — МНОЖЕСТВО ВАРИАНТОВ

В начале этой книги мы подробно рассказываем про оборудование и инструменты для выпечки. На мой взгляд, некоторые из них абсолютно необходимы, а другими просто приятно пользоваться. Возможно, они даже слегка излишни, но, безусловно, увеличивают удовольствие от выпечки. Далее следуют наши рекомендации по использованию качественных органических продуктов. Мы расскажем вам о различных типах зерна и муки, которые выбираем сами. Затем поделимся всем, что знаем о работе с закваской, а после этого перейдем к четырем главам, которые расскажут про пшеничный, цельнозерновой и ржаной хлеб, а также сдобу. В каждой из этих глав мы рассказываем об ингредиентах, разных способах замеса, расстойке, выпекании и предлагаем один или несколько базовых рецептов и несколько их вариаций.

Содержание этой книги отражает наше рабочее кредо: как мы думаем, трудимся и создаем новые виды хлеба. Обратная связь от наших занятий по

выпечке показала нам, что это те инсайты, которых жаждут пекари-новички.

Когда вы поймете, что происходит на каждом шагу процесса, осознаете все разнообразие вариантов и влияние их различий на результат, печь станет куда проще, а хлеб будет получаться гораздо лучше.

Итак, эта книга подойдет и тем пекарям, кто хочет следовать удачному проверенному рецепту, и тем, кто любит эксперименты и разнообразие, основывается на тех продуктах, что под рукой, и печет под настроение.

КАЧЕСТВО И ЭКОЛОГИЯ — СЧАСТЬЕ ВЫПЕЧКИ

Когда вы прочитаете эту книгу и немного попрактикуетесь, сможете испечь вкуснейший хлеб практически из любой муки. Однако готовить и есть хлеб будет куда приятнее, если вы выберете органическую муку высшего качества.

К счастью для нас, в Дании и других скандинавских странах есть множество производителей, которые вкладываются

в производство высококачественных продуктов и с энтузиазмом исследуют разнообразие наших местных видов зерна. Несколько лет назад мы начали сотрудничать с пионером этой области, Пером Группе. Мы поддерживаем его усилия в исследованиях традиционного зерна, например эландской пшеницы и подсечно-огневой ржи, которые придают выпечке неповторимый вкус. Мы помогаем друг другу планировать производство зерна на дружественных фермах, чтобы в новом году сырья хватало всем нашим пекарням, кафе и магазинам. Мы также работаем рука об руку, чтобы следить за зерном на всем его пути, от полей до пекарен.

СВЕЖАЯ МУКА

Чтобы испечь вкусный хлеб, вам понадобится мука высшего качества, независимо от того, готовите вы обычную ржаную буханку или выпечку для особых случаев. Покупая муку, особенно цельнозерновую с отрубями и зародышами, проверьте срок годности: только свежая мука будет ароматной и не с затхлым запахом.

У себя в пекарнях мы каждый день мелем цельнозерновую муку — желаем и вам испытать наслаждение от выпечки на свежемолотой муке. Вы можете сделать собственную муку с помощью мельницы для зерна (см. страницу 16) или купить свежую на местных фермерских рынках и в магазинах здорового питания. При высоких оборотах продаж такая мука должна быть очень свежей. Может быть, вы даже найдете какие-нибудь традиционные сорта пшеницы — спельту, полбу или камут.

ХЛЕБ — ПОВСЮДУ

Думая о важности выпечки в моей жизни, я удивляюсь, что открыл первую пекарню только в 2010 году. С другой стороны, с тех пор у меня едва хватает времени, чтобы оглянуться назад. Сегодня у нас пять пекарен по всему Копенгагену и еще две в Нью-Йорке.

Кроме того, у нас есть передвижной ларек на большом датском музыкальном фестивале в Роскилле. После ночи, полной танцев и рок-музыки, мы стараемся накормить всех голодных нашими ароматными свежими булочками и особым сэндвичем с запеченной свиной, красной капустой, горчичной заправкой, яблоками и маринованными огурчиками — и все это на органической булочке, сделанной из нашей эландской пшеницы.

Мы никогда не задавались целью продать как можно больше хлеба. Наш проект — это вклад в более здоровую, вкусную и устойчивую культуру хлебопечения. Поэтому мы делаем все

возможное, чтобы поделиться своими знаниями с людьми. Каждый месяц проводим несколько мастер-классов по выпечке. Предлагаем и экспресс-уроки, и более долгие, расширенные курсы. Пару раз в год организуем большие воркшопы и стихийные школы выпечки, в которых участвуют около 1000 человек — и дети, и взрослые. Также иногда мы приглашаем поучаствовать в мастер-классах известных пекарей, например Чада Робертсона и Мелиссу Уэллер.

Мы сотрудничаем с Датским управлением по организации деятельности тюрем, и некоторые заключенные в тюрьмах учатся печь. Ассоциация *Melting Pot Foundation*, которую я основал в 2010 году, управляет тремя кулинарными школами в трех разных тюрьмах. Мы преподаем заключенным базовый курс обучения пекарскому делу, учим их делать закваску и ухаживать за ней, а затем и печь хлеб. В одной из тюрем мы даже открыли профессиональную пекарню. Исходящий оттуда аромат свежее испеченного органического хлеба разлетается по всей территории. Заключенные теперь пекут собственный хлеб каждый день, экономя тюрьме около 1 миллиона датских крон (более 116 000 евро) ежегодно.

Второе отделение *Melting Pot* работает в Боливии. В партнерстве с датской негосударственной организацией *IBIS* мы открыли *GUSTU* в городе Ла-Пас. *Gustu*, что на языке кечуа значит «вкусный», — это кулинарная школа для бедных и социально уязвимых боливийцев, а также

ресторан высокой кухни, быстро и пекарня. Мы обучаем поваров, официантов и пекарей и верим, что в будущем эта инициатива поможет развитию культуры еды и ресторанного дела Боливии, а также обеспечит устойчивые гастрономические проекты в провинциях по всей стране.

Хлеб, который делают в *GUSTU*, уже очень популярен. Одна из их самых успешных его идей — *tantawawas*, похожий на бриошь хлеб в форме младенца, который едят 1 ноября, в День всех мертвых, — боливийский праздник, посвященный памяти умерших родственников.

Надеюсь, вы поделитесь с вашими близкими опытом, который приобретете в процессе обучения. Есть лучший хлеб — и желательнее домашний — куда важнее, чем вы можете себе представить. Вместе мы можем сдвинуть горы.

КЛАУС МАЙЕР



Урок по выпечке в Meyer's House of Foodcrafts в Копенгагене





Большой мастер-класс по выпечке в Колдинге, Ютландия. Участие принимают 1000 энтузиастов



Пер Групе проводит экскурсию по полям и рассказывает о разных типах злаков



Мельница в нашей пекарне на востоке Копенгагена



1000 энтузиастов на большом мастер-классе в Роскилле

Урок по выпечке Meyer's House of Foodcrafts в Копенгагене

Конференция о биоразнообразии в Meyer's House of Foodcrafts. Американский исследователь Стивен Джонс рассказывает о видах зерна, подходящих для устойчивого земледелия



Закваски, мука, соки и джемы на полках нашего магазина в центре Копенгагена



На кухне тюрьмы в Джидерупе



Участники фестиваля работают с закваской, чтобы приготовить хлеб на мастер-классе по выпечке



Дети готовят рыбу и хлеб на уроке кулинарии



Клаус Майер рассказывает о хлебе на музыкальном фестивале в Роскилле



Камилла Сайдлер и Микеланджело Честари дегустируют хлеб из школы GUSTU, Ла-Пас, Боливия

Наш пиццайоло Кристиан Скэннагатта за работой в магазине. Лунгбю, Копенгаген



Мастер-класс по приготовлению пиццы с Мелиссой Веллер из Sadelle's (Нью-Йорк). Место действия — наша пекарня на востоке Копенгагена



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Вы можете купить много прекрасной, изысканной утвари для выпечки. Без чего-то будет сложно обойтись, а остальное просто сделает процесс приятнее. Если у вас нет пекарского камня, не беспокойтесь, даже если он указан в списке необходимого оборудования. Мы предложим альтернативы, так что вы сможете работать с тем, что есть, и все равно получите отличный результат!

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ДУХОВКА

Все духовки разные, поэтому познакомьтесь со своей поближе. Работает ли регулятор температуры? Блюдо пропе-

кается равномерно или только с одной стороны? Для приготовления хлеба очень важно, чтобы духовка смогла разогреться как следует. Это особенно критично, если вы печете пшеничный хлеб без формы: для него нужна экстремально высокая температура, ведь только так тесто сможет правильно подняться в первые несколько минут. Помните, что регулятор температуры не всегда можно доверять: бывает, он врет в пределах 25 °С. Даже если ваша духовка показывает 250 °С, в действительности она могла нагреться только до 225 °С. Если не уверены в температурных показателях своей духовки, купите специальный термометр. Он также пригодится, если вы печете не дома — термометр можно просто бросить в сумку перед выходом. Перед измерением убедитесь, что духовка хо-

рошо прогрелась — ей нужно на это как минимум 30 минут. Если у вас есть камень для выпечки, нагревайте его вместе с духовкой. Камень вбирает много тепла, и если он не разогреется до нужной температуры, хлеб не получит желаемого «теплого шока». Если в духовке есть режим конвекции, включите его на несколько минут после того, как отправите хлеб выпекаться. Дело в том, что духовка теряет немного тепла, когда вы открываете дверцу, а вентилятор помогает разогнать жар.

ПЕКАРСКИЙ КАМЕНЬ/КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Пекарский камень — потрясающее приспособление для выпечки пшеничного хлеба без формы. Такой камень имитирует условия в профессиональной печи, где хлеб сильно прогревается снизу, как только его поме-



щают внутрь. От этого «теплого удара» хлеб поднимается и становится удивительно воздушным. Даже перестоявшее тесто, которое обычно опадает при выпекании, красиво поднимется благодаря горячему камню. Толстые вулканические камни для выпечки особенно хороши в очень горячих духовках. Терракотовые камни менее дороги, но так же полезны, хотя их легче расколоть. Но не выбрасывайте свой камень, если он разобьется пополам, потому что он все равно будет выполнять свои функции.

Если у вас нет камня для выпечки, можете положить в духовку обычный противень вверх дном и использовать его вместо камня. Когда подготовите тесто, просто переложите его (на пергаменте) на предварительно разогретый противень.

ПЕКАРСКАЯ ЛОПАТА

Эта штука позволит класть в духовку хлеб без формы и доставать его — вы не обожжетесь, а хлеб не сломается в процессе. Многие камни для выпечки идут в комплекте с лопаткой из фанеры, которой можно протолкнуть хлеб в духовку или на пекарский камень. Если у вас нет пекарской лопатки, используйте дно противня. Можно взять даже подходящий по размеру кусок картона, например, крышку коробки от пиццы. Если вы выбрали последние два варианта, тесто надо положить на лист пергаменты.

АНТИПРИГАРНЫЙ ПЕРГАМЕНТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Он хорош для многих целей, в том числе для того, чтобы отправить хлеб и булочки после расстойки на пекарский камень

или противень. Пергамент бывает очень кстати, если вы печете булочки: с его помощью гораздо проще поместить в духовку все заготовки одновременно. Отмерьте размер бумаги так, чтобы она не касалась стенок духовки.

БОЛЬШАЯ МИСКА ДЛЯ ЗАМЕСА

Замешивая тесто руками или ложкой, важно взять миску достаточно большую, чтобы она вмещала все ингредиенты.

ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ

Очень сложно печь без точных цифровых весов, которые можно обнулять, особенно, если вам нужно отмерить небольшое количество: например, дрожжи, сахар или соль. Выбирайте весы, которые не выключаются слишком быстро — это даст вам время на подготовку всех ингредиентов. Цифровые весы легко найти в магазинах или в интернете, и стоят они недорого. Для рецептов в этой книге мы рекомендуем все измерять в граммах — даже жидкости.

ИЗМЕРЕНИЕ В МИЛЛИЛИТРАХ

Когда точные измерения не обязательны, например, при подкормке закваски, большие объемы жидкости проще измерять в миллилитрах. Полезно иметь мерный кувшин объемом от 50 мл до 1 литра.

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

Широкий скребок для теста (см. страницы 12–13) пригодится, чтобы сформовать пшеничный хлеб, багеты и булочки. О том, как это делать, узнайте на странице 60. На самом деле, неплохо иметь два скребка, так как вы можете одним соскребать тесто с другого. (Если на лопатку, которую вы используете для придания заготовке формы, прилипнет тесто, весь ад вырвется на свободу!) Скребок для теста также пригодится, чтобы перенести заготовку на противень или бумагу для выпечки. А еще он очень удобен для удаления остатков теста — даже если оно сильно присохло — с вашей рабочей поверхности.

#ПОДСКАЗКА

Купить скребки для теста специально для выпечки хлеба можно в любом магазине для пекарей и кондитеров. Однако подойдет и обычный металлический шпатель с лезвием из нержавеющей стали шириной примерно 20–25 см из магазина для ремонта или рукоделия.

БОЛЬШАЯ ПЛОСКАЯ ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА

Отлично подходит для замеса пшеничного, ржаного теста или теста для кексов.

МИСКА ДЛЯ РАССТОЙКИ

Чтобы тесто оставалось влажным при ночной расстойке в холодильнике, рекомендуем использовать прочную пластиковую миску с крышкой. Прозрачная миска подойдет даже лучше, так как позволит следить за тестом, не снимая крышку. Если у вас нет миски с крышкой, можете просто затянуть ее тонким полиэтиленовым пакетом или куском пищевой пленки.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Мы используем их для выпечки ржаного, цельнозернового хлеба и некоторых кондитерских изделий. Формы бывают с разными антипригарными покрытиями, но с любыми нужно обращаться осторожно, чтобы не поцарапать покрытие. Мы использовали формы для выпечки хлеба объемом 1,5 л для ржаного хлеба и 2 л для всех остальных видов хлеба, но вы можете выбрать формы побольше. Если беспокоитесь, что хлеб может прилипнуть ко дну, смажьте форму маслом и застелите ее пергаментом. В некоторых рецептах мы используем одноразовые формы

для выпечки — они обычно продаются в супермаркетах.

СКАЛКА

Чтобы тонко раскатать тесто, мы используем скалку. Тонкая скалка особенно хороша для раскатки нежных видов теста. Скалка хорошо соприкасается с тестом, поэтому можно не нажимать слишком сильно и не выпускать из теста воздух.

ПЛАСТИКОВЫЙ СКРЕБОК

Нужен, чтобы очистить миску для расстойки (для этого используйте закругленные края). А плоской стороной можно, например, разравнивать начинку.

КИСТОЧКА

Кисточкой смазывают разные виды сдобной выпечки яйцом, молоком или водой.

ТЕРМОМЕТР

С помощью термометра легко определить готовность хлеба. Особенно термометр поможет при выпекании пшеничного хлеба из влажного теста, потому что иногда бывает трудно определить, когда он готов. То же касается выпечки ржаного хлеба, так как вы не можете просто коснуться корочки, чтобы узнать, испекся ли он. Поскольку все духовки работают по-разному, и время выпекания отличается, измерение внутренней температуры — самый точный способ определить готовность. Термометр для выпечки будет особенно кстати первые несколько раз — потом вы наберетесь опыта и научитесь чувствовать, когда хлеб готов.

Мы рекомендуем использовать цифровой термометр с длинным щупом. Такие термометры очень точны и легко читаются (их также можно использовать



при запекании мяса или птицы). Чтобы получить точные показания, погрузите щуп прямо в центр хлеба. Кроме того, с помощью термометра можно проверять температуру ингредиентов.

#ПОДСКАЗКА

Если проверяете термометром готовность хлеба, то неважно, в большой или маленькой форме вы печете хлеб. В объемной форме хлеб печется дольше, но если он достиг правильной внутренней температуры, его можно смело доставать. Как проверять температуру с помощью кухонного термометра, вы узнаете на странице 288. Но за корочкой все равно следите — она должна быть красивого золотистого цвета.

НОЖ С ЗАБУБРЕННЫМ ЛЕЗВИЕМ ДЛЯ ХЛЕБА

Выбирайте самый острый нож: он должен буквально скользить сквозь хлеб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СТАЦИОНАРНЫЙ (ПЛАНЕТАРНЫЙ) МИКСЕР

Стационарный миксер будет весьма кстати, особенно при работе с влажным тестом, которое нужно месить тщатель-

нее и дольше, чем другие виды теста. Он сэкономит ваше время и силы. У миксера, который мы использовали в рецептах, чаша объемом 5 литров, но подойдет, в принципе, любая модель. Если чаша вашего миксера больше, возможно, стоит удвоить количество ингредиентов, а если меньше — то, соответственно, уменьшить.

Замешивая пшеничное тесто, используйте насадку в виде крюка, а для ржаного теста — в виде лопатки. Также стоит знать, что все стационарные модели немного подпрыгивают, когда вы замешиваете пшеничное тесто на высокой скорости, поэтому придерживайте миксер. Если оставить его без присмотра, он может упасть со столешницы на пол.

#ПОДСКАЗКА

Если миксер начинает дребезжать, сбавьте скорость.

ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ- КАССЕРОЛЬ

Выпекание пшеничного хлеба в глубокой чугунной кастрюле с крышкой — хорошая идея, потому что кастрюля поддерживает тесто и не дает ему растечься. Кастрюля, накрытая крышкой, также добавляет естественное увлажнение паром. Кастрюля и крышка

должны быть с жаропрочными ручками. На некоторых французских чугунных кастрюлях (например, марки *Le Creuset*) можно отвинтить ручку на крышке и заменить ее винтом и шарикоподшипником, чтобы не выпустить пар.

НАСЕЧКИ НА ТЕСТЕ

В некоторых рецептах мы предлагаем сделать насечки на тесте, чтобы хлеб немного поднялся, оказавшись в горячей духовке. Удобнее всего надрезать хлеб обычным бритвенным лезвием — новым, конечно же. Также можно использовать острые кухонные ножницы или обычный хорошо заточенный нож.

ТОНКАЯ ЛОПАТКА из дерева или силикона полезна, когда нужно вынуть ржаной или цельнозерновой хлеб из формы для выпечки, не поцарапав ее.

КОРЗИНКИ ДЛЯ РАССТОЙКИ

(которые также называются *banetton*) пригодятся в некоторых рецептах — они оставляют на хлебе легкий орнамент. Мы используем такие корзинки, например, для хлеба Grantoftegaard (страница 229) и хлеба на закваске из изюма (страница 232).