

Оглавление

6 В начале пути

Глава 1. Европейская традиция хлебопечения: технология и многообразие хлебов

- 16 Введение
- 17 Два главных злака: ржаные и пшеничные хлеба
- 18 Ржаной хлеб
- 20 Пшеничный хлеб
- 23 В итоге
- 24 Хлеб в России
- 25 Преимущества домашней выпечки хлеба

Глава 2. Инструменты пекаря

- 30 Введение
- 32 Инвентарь пекаря
- 37 Печи и тестомесы
- 38 Кухонная печь
- 42 Миксеры и тестомесы
- 45 Одежда

Глава 3. Из чего мы делаем хлеб

- 50 Введение
- 51 Мука
- 51 Пшеничная мука
- 56 Ржаная мука
- 58 Добавки к тесту

Глава 4. Его величество Брожение

- 66 Введение
- 68 Пеки, как прабабушка
- 70 Выведение закваски
- 77 Поддержание жизни закваски и подготовка ее к использованию
- 84 Как мы можем менять свойства закваски?
- 91 Дрожжи в хлебопечении
- 93 Применение дрожжей

- 78 Правила стабильной работы и качества закваски
- 79 Кормление и поддержание жизни закваски

- 84 Закваска на разных типах муки
- 85 Циклы жизни закваски: молодая, зрелая, старая
- 87 Влияние температуры на вкус и состояние закваски
- 88 Плотность закваски

Глава 5. Изготовление хлеба шаг за шагом

- 100** Введение
- 101** Пекарский процент и счисление рецептур
- 105** Замес теста
 - 106** Замес и укрепление пшеничного теста
 - 111** Замес ржаного и ржано-пшеничного теста
 - 113** Брожение теста
 - 115** Брожение пшеничного и пшенично-ржаного теста
 - 120** Брожение ржаного и ржано-пшеничного теста
 - 123** Формовка и подъем заготовок
 - 123** Формовка пшеничного хлеба
 - 125** Расстойка пшеничного хлеба
 - 126** Формовка ржаного хлеба
 - 127** Расстойка ржаного хлеба
 - 128** Подготовка к посадке в печь и выпечка хлеба
 - 129** Подготовка хлеба к посадке
 - 130** Надрезы на заготовке
 - 131** Посадка в печь и выпечка хлеба
- 115** Оптимальная температура
- 116** Метод холодного брожения
- 119** Выбродило или нет? Критерии готовности пшеничного теста
- 120** Оптимальная температура
- 121** Критерии готовности ржаного теста
- 130** Как делать насечки
- 131** Режимы печи
- 132** Температура
- 132** Подача пара

Глава 6. Практика

- 136** Введение в практику
- 138** Простые дрожжевые хлеба
- 139** Традиционный багет и базовое дрожжевое тесто
- 144** Хала и базовое сдобное тесто на плотной опаре
- 150** Пшеничные хлеба на закваске
- 151** Деревенский пшеничный хлеб на закваске с грубой мукой (тартин)
- 156** Хлеб «Три семечки»
- 162** Пшеничный хлеб из теста повышенной влажности
- 163** Чиабатта с оливками и тимьяном
- 168** Пицца неаполитана
- 174** Ржаные хлеба
- 175** Ржаной хлеб на закваске
- 180** Заварной хлеб

186 *На прощание*

В начале пути

Первый раз хлеб обманул меня. Хотя нет, не только первый — еще раз двадцать — тридцать точно. Он притворялся простым рецептом из четырех ингредиентов, вроде греческого салата. Умело маскировался под «раз-два — и готово». Я, ничего не подозревая, следовал первому найденному рецепту и потирал руки в предвкушении.

Каково же было мое удивление, когда вместо продукта с картинки я получил странного динозавра — низкий хлеб со слабым припеком и вкусом, мало отличающимся от стандартного батона из супермаркета. А ведь цель была в том, чтобы получить что-то вкуснее и качественнее. И я ее не достиг.

Почему я вообще взялся за приготовление хлеба? Мне двадцать пять, работа, пусть и не любимая, но доходная. При этом



никак не связанная с кулинарией. Да, я люблю и умею готовить, но хлеб всегда казался вещью простой и не столь необходимой, чтобы тратить на него время. Это такой продукт, который создает объем, а не вкус, думал я. Вот приготовил ты печеные овощи и рыбу. Вкусно? Вкусно. А чтобы было сытнее, ты по привычке берешь кусок хлеба — но он выступает не как отдельный продукт, он нужен просто для того, чтобы съесть меньше котлет. Хлеб для меня не имел особого гастрономического «лица».

Необходимость готовить хлеб самому возникла совершенно неожиданно. У меня родился сын, и волею судьбы у него проявились особенности организма, которые не позволяли есть мучные изделия из магазина. Уже потом, занимаясь хлебом профессионально, я понял, что именно это событие стало поворотным моментом в моей жизни. А тогда нужно было просто как-то решать проблему.

Есть хорошая пословица: «Не было бы счастья, да несчастье помогло» — она прекрасно иллюстрирует этот этап моей жизни.

Не будь у моего ребенка особенностей здоровья — я бы не прикоснулся к миру хлебопечения, не влюбился бы в этот магический процесс, который со временем стал моей страстью и профессией.

Но тогда я просто стоял у духовки, сердился и недоумевал: как так?! Все было по ре-

цепту, а результат такой посредственный! Задача не решалась, и это заставило меня обратить на вопрос пристальное внимание.

Интернет — наш друг, товарищ и брат — поспешил мне на помощь. В чем-то он помог, а в чем-то лишь сильнее запутал. С одной стороны, информации было много, с другой — было непонятно, где важное, где — второстепенное. С чего начать? Единственное, что я понял точно и сразу — хлеб сложнее и тоньше организован, чем может показаться сначала.

Потом было несколько месяцев домашней практики дилетанта, который очень хотел стать профи в короткие сроки. Хлеб захватил меня, увлек в свои тайны, и постепенно я стал получать достойные результаты. Каково же было мое удивление, когда хлеб показал свое истинное лицо! Сидя на работе, я все чаще думал не о показателях продаж, а о субботе и возможности попрактиковаться в хлебопечении. Наверное, это происходило неспроста и очень вовремя. К этому моменту показатели продаж не просто вызвали равнодушие, но и начинали уже сильно раздражать.

Постепенно удовольствие и азарт от хлебопечения перевесили скучную рациональность цифр и стабильной зарплаты — так я решил сменить работу и профессию. Ловя на себе недоуменные взгляды коллег и родных, подписал заявление об увольнении.

И на пекаря пошел — пусть меня научат!



Однако, окунувшись в профессию, я заметил несколько парадоксальных вещей. Первое: пекарь — это чернорабочий пищевого производства, профессии не хватает красоты. Второе: многие хлебопекарные предприятия — это заводы, цель которых — делать больше и дешевле, а не качественнее и изысканнее. Третье: на большом производстве цикл приготовления очень упрощен. Часто ради экономии ресурсов и времени заводы избегают классической технологии приготовления хлеба. Так, вместе с убеждением, что хлеб — это прекрасный вкусный продукт, пришло и ощущение, что почти весь заводской хлеб даже наполовину не так хорош, как мог бы быть. Об истории хлеба и развитии производства мы поговорим дальше. Здесь же я хочу

показать, что между моим домашним опытом и тем, что я видел на предприятиях, часто были отличия, которые существенно влияли на качество хлеба. И дело даже не в составе.

Часто мы думаем, что качество продукта — это качество сырья. Но есть еще технология его обработки, и это половина успеха. Часто магазинный хлеб оказывается посредственным не из-за некачественных ингредиентов или химических добавок (хотя и такое встречается). Проблема в том, что массовое производство хлеба построено на экономии времени и выпуске максимального количества за меньший промежуток. Это ведет к отступлению от классической технологии хлебопечения, где ключевой процесс — правильно организованное и длительное брожение теста. Именно оно позволяет получить максимум вкуса, аромата и пользы продукта. Мы обсудим его отдельно и подробно далее.

А сейчас я хочу подчеркнуть, что качественный хлеб, изготовленный по классической технологии, — это редкость на рынке, который стремится к дешевизне и количеству.

Но это не значит, что мы не можем изготовить его так, чтобы он стал самостоятельным, вкусным и красивым продуктом.

Тенденция возврата к классической, «долгой» технологии стала заметным явлением. Если вы взяли книгу по хлебопечению,

скорее всего, вы тоже не удовлетворены продуктом, который представлен в магазине. Это различие в подходе к себе и к своему столу. Если уж есть хлеб, то вкусный и полезный, придерживаясь правила «лучше меньше, да лучше».

Сейчас хлеб выходит из состояния «социальный дешевый продукт без лица» и возвращает себе статус «центр блюда или стола». Это заметно и по гастрономической среде. Все больше шефов и рестораторов заменяют посредственный магазинный хлеб на хлеб собственного производства или покупают его у малых пекарен, которые готовят по классической технологии. Опыт небольших хлебных производств, которые стараются сохранить классическую технологию приготовления хлеба и традиции профессии, заинтересовал меня. Стало понятно, что для развития мне нужна стажировка на таком предприятии.

Я отправился в славный город Санкт-Петербург и устроился на практику в пекарню полного цикла, которая работает по традиционной технологии. К великому счастью, в цехе мне повстречались пекари из Франции, которые приехали ставить производство европейских пшеничных хлебов и венской выпечки. И тут у меня случилось озарение. Я узрел красоту и гордость профессии пекаря. Ребята носили элегантные белые кители и гордились своими пекарскими колпаками так, как генерал гордится своими погонами. В пекарне я наблюдал тонкие процессы,

которые проделывали с небывалым профессионализмом. Пришло понимание того, что пекарское ремесло имеет глубокие традиции, интересные технологические решения и особый язык. Пекари — древняя корпорация, которая хранит свои секреты и передает их из поколения в поколение уже многие сотни лет. Я влюбился в профессию и получил богатый опыт, увидел прекрасные изделия самого высокого качества, вновь убедился, что вкусный, полезный и эстетичный хлеб — это не дорогие органические ингредиенты, а технология. Технология, которая позволяет получить из обычной муки, соли, воды и дрожжей удивительный продукт.

После этого я работал по специальности и постоянно учился, практиковал с выдающимися шефами и технологами, понимая, что развитие и успех — это полное овладение профессией. За несколько лет я прошел путь от пекаря до шеф-пекаря в ресторане. Начал участвовать в разработке малых качественных хлебных производств. По моим проектам открылось более десятка пекарен классического цикла в России и странах СНГ. Я начал активно вести социальные сети и обучать хлебному ремеслу онлайн, открыл школу хлебопечения и собственную пекарню. Личной миссией я считал и считаю «маленькую хлебную революцию». Цель этой революции — сделать качественный, вкусный и полезный хлеб распространенным, привычным явлением, вернуть ему блеск и величие, а профессии — престиж и красоту.

Эта книга — логическое следствие моих принципов и приоритетов. Я написал ее не для того, чтобы обучить профессиональных пекарей, которые пойдут работать в пекарни. Я написал ее для того, чтобы каждый мог изготовить хлеб дома и открыть этот продукт заново.

В профессиональной среде существуют технологические издания по хлебопечению, в них много ценной и точной информации, но они созданы для работников производства с пекарским образованием.

Этот текст создан в формате научно-популярного очерка. Он специально написан для людей, которые не являются профессиональными пекарями, но хотят иметь на своем столе качественный хлеб. Поэтому сложные технологические вопросы, сопряженные с химией, физикой и биологией, я описываю в игровой форме, давая необходимую информацию для понимания процессов и управления ими.

С другой стороны, это не сборник рецептов хлеба. В самих рецептах нет ценности — они доступны повсеместно. Конечно, в книге есть раздел практики, но это не самое главное. Главное заключается в том, что перед рецептами мы разберем основные процессы хлебопечения в теории. По своему преподавательскому опыту могу сказать: невозможно качественно воссоздать рецепт, если вы не представляете

суть процессов, в него входящих. Хлеб — динамическая система, на его качество влияет множество вводных, которые никогда не попадают в рецептуры. Рецепт — это всегда усреднение. Задача книги — научить вас правильно проживать все этапы создания хлеба, чувствовать их и уметь объяснять, что происходит. Девиз моей школы и подхода к обучению: технология важнее рецепта.

Перед практикой вы познакомитесь с историей и традициями хлебопечения, узнаете свойства муки, дрожжей и заквасок, проживете весь цикл теста от начала до конца. И только с пониманием процессов и материалов приступите к практике. Книга построена по принципу: «отдели зерна от плевел» — это значит, что в ней только нужная информация, структурированная от простого к сложному. Создавая текст, я вспоминал себя и свои затруднения в начале пути и постарался сделать так, чтобы вам не пришлось страдать от огромного количества разрозненной информации. Конечно, книга не содержит всей информации о хлебной технологии и рецептах, но этого и не нужно. Если вы хотите познакомиться с миром вкусного хлеба, сделать первые профессиональные шаги и научиться печь хлеб для себя — этого достаточно. Если вы почувствуете желание погрузиться глубже — перед вами открыты двери профессиональных книг и профильного образования. Эта книга будет стартом вашего обучения, проводником и мотиватором в начале пути.

Цель книги — продемонстрировать, что каждый желающий может сделать прекрасный хлеб на собственной кухне, показать, что для домашнего хлеба не нужны сложное оборудование или особые ингредиенты. Достаточно базовых знаний и муки из ближайшего супермаркета. Вторая цель — воспитать еще больше адептов классического хлеба, которые откроют его не только для себя, но и для своей семьи, родных, еще больше расширяя поле «хлебной революции».

Надеюсь, хлеб для вас, как и для меня, станет не просто продуктом, но и волшебным процессом. Надеюсь, вы ощутите ни с чем не сравнимое переживание творца, который создает новые миры собственными руками.

* * *

Ночь сползает за горизонт. Светает.

Контейнеры с тестом притихли. Проверяют, на месте ли крышки, не убежало ли тесто? Формы и корзины на полке привстают на цыпочки и заглядывают в коридор — не идет ли жрец в белом, волнуются. Тэны печей постукивают и набирают силу, испуская сухой жар.

Человек завершает свой ритуал облачения. Ловкими пальцами он застегивает китель, кнопка за кнопкой, до самого горла. Повязывает фартук на пояс. Неспешно, словно на церемонии коронации, опускает на голову пекарский колпак. Оправив последние складки и положив маленький острый карандаш в нагрудный карман, пекарь идет в цех.



За его спиной шествует целая процессия. Ее открывают мастера Рима и Греции, им две тысячи лет. Они несут кувшины с закваской и мельничные жернова. Следом выступают высоченные мэтры из Фландрии, словно сошедшие с полотен Дюрера, а с ними — огромные деревянные ступы для замеса теста. Венские шефы и подмастерья хитро посматривают по сторонам: они — хранители секретов нежнейшей сдобы, которая подается к столу императора.

Золотая цепочка мастеров незримо присутствует в цехе. От этой мистерии, каждое действие пекаря наполняется глубоким смыслом. Он испытывает поистине мистические переживания. Шероховатость деревянной ручки скребка, прохлада муки, прекрасное структурное тесто — все волнует и радует человека.

Профессионализм рождается не только в знаниях, но и в психологии восприятия. Находиться на месте и делать любимое дело вдвойне приятнее, если знаешь, что у твоего ремесла богатая культура и история. Пекарь — это звучит гордо!

* * *

Последнее в начале — это мои личные слова благодарности. Они адресованы людям, которые помогли мне реализовать себя на этой безумной планете. Помогли найти путь и не сойти с ума от экзистенциальных мук человека, который не знает, в чем его

призвание. Или просто стать профессиональнее и компетентнее в любимом деле.

Эмиль — мой сын и напарник, если бы не было его, я бы не нашел свой путь к хлебу.

Виталий Лунин — блистательный и профессиональный. Трудно найти более компетентного технолога хлебопечения, который так щедро делится знаниями. Спасибо за науку и желание ей делиться.

Джеффри Хамельман — великий шеф и великий энтузиаст классического хлеба. Моя признательность и благодарность за обучение, совместную практику и чувство величия хлебного дела.

Жозеф Паскуаль — щедрый наставник и хлебный скульптор. Спасибо за невероятные приемы декора и любовь к своему ремеслу.

Также я говорю «спасибо» своим коллегам-пекарям, которые работают на моем предприятии и в целом в индустрии. Это тяжелый, но красивый труд, который позволяет людям получать столь нужный традиционный продукт. Без вас не было бы шефов и пекарен. Вы совершаете свой трудовой подвиг каждый день.

Спасибо!





***Глава 1.
Европейская
традиция
хлебопечения:
технология
и многообра-
зие хлебов***

Введение



Собирательные названия всегда удобно применять, хотя на деле они бывают весьма коварны. Собирательный образ скрадывает прячущееся за ним разнообразие. Мы говорим «цветы», но при взгляде на ромашку и на соцветие орхидеи возникает ощущение, что это создания из разных вселенных. Аналогично дело обстоит и с хлебом.

Казалось бы, все понятно — одно слово, много форм, однако продолжим аналогию с цветами. Да, форм и расцветок огромное количество, но суть цветка всегда заключена в одних и тех же вещах. Каждый, несмотря на свою индивидуальность, имеет то, что позволяет называть его цветком: лепестки, тычинки и пестики. И у него есть единая для всех цветов функция. Это позволило собрать в группу столь отличающиеся между собой объекты. Просто в силу климата, географии, условий произрастания и тысячи других факторов, каждый цветок приобрел свои уникальные формы и цвета.

Точно так же можно раскрыть единство и разнообразие понятия «хлеб». Сотни форм, составов, способов декора и оттенков вкуса — это следствие национальных особенностей, региона, доступных злаков, географических и экономических условий, в которых появился тот или иной вид хлеба. Но всех их объединяет базовая

технология, которая лишь незначительно меняется от региона к региону.

И, конечно, функция — дать человеку еду из злаковых культур в доступной и вкусной форме.

В этой книге мы будем говорить о европейской традиции хлебопечения — именно эти формы и сочетания вкусов составляют наш образ хлеба. Главное, что объединяет все многообразие хлебов Европы — брожение. Дрожжи и молочнокислые бактерии, работая в тесте, позволяют получить вкусный и полезный продукт.

Я постараюсь систематизировать все многообразие видов хлеба и еще раз продемонстрировать, что базовая технология едина, и пекарь, который ориентируется не на рецепт, а на понимание этой технологии, с легкостью изготовит любой хлеб.

Два главных злака: ржаные и пшеничные хлеба

Перечисленные ниже категории в чем-то условны — некоторые хлеба могут быть отнесены сразу в несколько групп, — но все-таки подобное разделение даст больше понимания в вопросах технологии и истории хлеба. В данную статью я включаю европейский хлеб, как наиболее понятный и востребованный. Критериев, которые разделяют виды хлеба между собой несколько: национальный, региональный, исторический и технологический.

Ржаной хлеб



Говоря про ржаной хлеб, мы должны понимать, что в эту категорию часто попадают не только хлеба, изготовленные только из ржаной муки, но и хлеба, где эта мука доминирует. Например, хлеб состоящий из 60% ржаной и 40% пшеничной муки тоже попадет в эту категорию, хотя в профессиональной пекарской среде такой хлеб назовут ржано-пшеничным.

Рожь характерна для умеренных и северных широт. Она меньше зависит от активности солнца и тепла, более терпима к большому количеству осадков. Логично, что она стала основой хлебопечения в регионах с умеренным климатом. Ржаной хлеб или хлеб с преобладанием ржаной муки в составе характерен для Герма-

нии, Прибалтики, Скандинавии и России. Нельзя сказать, что это четкое географическое деление. Например, юг Германии и юг России — это разный климат и разные традиции хлебопечения. Хлеб с рожью в составе можно найти и во Франции, но в целом деление имеет место.

С точки зрения технологии ржаной хлеб традиционно изготавливается с применением кисломолочных заквасок или комбинации закваски и чистых дрожжевых культур. Это связано не с прихотью пекарей или национальными традициями, вопрос только в технологии. Брожение ржаного теста должно протекать в достаточно кислой среде, чтобы хлебный мякиш не был клеклым и липким. Брожение с помощью колоний молочнокислых бактерий дает нужный уровень кислотности: готовый ржаной хлеб становится прожаренным и сухим на срезе. А излишнюю кислотность вкуса ржаного хлеба на закваске компенсируют медом или сахаром в составе.

Интересно, что сам язык указывает на технологические решения. Например, этимология русского слова «закваска» лежит в понятии «квасить», «сквашивать» — то есть накапливать кислотность. Так как русская традиция хлебопечения в большей степени ржаная, слово раскрывает главное свойство закваски для этого региона: главное — накопить кислотность, иначе ржаной хлеб будет не самым качественным.

Ржаной хлеб — это простой и вкусный продукт. Обычно его изготавливают из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки (где рожь доминирует), воды, соли и закваски. Добавками могут служить семена, цельные злаки, мед, сухофрукты, орехи, пюре из яблок и других фруктов. Добавки и разная формовка ржаного хлеба (каравай, батончики, формовой хлеб) позволяет получить на простой базе великое разнообразие форм и вкусов. Хлеб из ржаной муки обладает серым колером и мягким вкусом, а «черный» хлеб, к которому мы привыкли, становится таковым не благодаря ржи, а благодаря солоду в составе. Если сравнить пшеничный хлеб из грубой муки и ржаной хлеб без солода, их цвет будет очень похож.

По мере развития технологий и типов сырья в категории «ржаной» появился новый вид хлеба — заварной ржаной хлеб. Наиболее известный представитель этого семейства — бородинский. Чем они отличаются от простых ржанных хлебов? Это наличие заваренного ржаного солода в составе. Человек научился не просто добавлять сухой солод в хлеб, но и обрабатывать его температурой в смеси с водой и мукой, получая таким образом ароматную солодовую массу. Заварной хлеб прекрасен: темный мякиш, глубокий аромат солода, удивительный кисло-сладкий вкус. Эта линейка хлебов развивалась в XX веке и обрела статус национальной для России и стран Балтии. Технология приготовления стала многоступенчатой:

заваривание солода — сквашивание заварки — брожение самого хлебного теста, но благодаря этому мы получили поистине несравненный ржаной хлеб.

Самые узнаваемые марки ржаного и ржаного заварного: «Дарницкий» и «Бородинский» в России, прибалтийский «Рижский» или немецкий «пумперникель».

Отмечу еще одну особенность ржаного теста: оно не способно быть эластичным. Белок не может, как в пшеничном тесте, образовать связный тягучий каркас, поэтому ржаной хлеб менее воздушный и более плотный. Именно поэтому он всегда простой формы: кирпичик, каравай, батон. Этому тесту нельзя придать сложную форму так, чтобы каркас хлеба выдержал ее при расстойке и выпечке.

Нужно помнить, что ржаной хлеб — это просто канва: закваска, мука, вода, соль. Остальное — дело вкуса. Можно добавить больше пшеничной муки и получить хлеб с более тонким вкусом. Можно внести семечки и получить ржаной с семечками, можно добавить в заварной бородинский изюм и орехи — и, вуаля, на вашем столе заварной с сухофруктами. Главное — это понимание технологии: как выглядит созревшая закваска, какое по текучести готовое тесто, как оно выглядит, когда полностью готово и так далее. Освойте эти навыки, и вам поддастся любой ржаной хлеб.

Пшеничный хлеб



Теперь перейдем на светлую сторону силы и посмотрим на традиции пшеничного хлебопечения.

Логично, что пшеничный хлеб характерен для регионов, где эта самая пшеница произрастает. Она любит тепло, солнце и плодородные почвы — такое может себе позволить только юг и регионы к нему прилегающие. Италия и Средиземноморье, Пиренеи и Франция — именно оттуда черпают традиции и формы пекари, работающие с пшеничным хлебом.

Надо сказать, что пшеничный хлеб характерен и для России, так как в процессе исторического развития в ее состав вошли южные регионы, где пшеница прекрасно растет.

Давайте поближе познакомимся с пшеничным хлебом: помимо прочего, он интересен тем, что на его примере можно наблюдать развитие технологий в пекарской культуре максимально ярко. Итак, какие же тенденции мы видим в производстве пшеничного хлеба и что для него характерно?

Традиции пшеничного хлеба Европы

Прежде всего, именно для пшеничного хлебопечения человек впервые выделил чистые дрожжи из закваски — так поя-

вился некий хлеб. С чем это связано? Пекари заметили, что кислотность кисломолочной закваски для качественной выпечки пшеничного хлеба не так важна — мякиш хлеба не портится от низкой кислотности. Более того, чем ниже кислотность, тем выше привлекательность и лучше вкус пшеничного хлеба. А это значит, что можно играть со вкусом хлеба, меняя закваску на дрожжи.

Возвращаясь к языку разных народов, мы видим удивительную смысловую разницу.

Французское слово levain или итальянское lievito хоть и переводятся на русский как «закваска», но их смысловый корень означает «левитировать, поднимать, взлетать», а не «квасить, закислять».

Таким образом, главным для качественного брожения пшеничного теста является работа дрожжей. Они дают высокий подъем, тонкую корочку и мягкий, пшеничный вкус хлеба без кислинки.

Пшеничная мука, в отличие от ржаной, способна образовывать эластичное, «резинное» тесто, которое хорошо удерживает углекислый газ, вырабатываемый дрожжами, поэтому пшеничный хлеб способен быть высоким, пористым или иметь сложную форму. Пекари, заметив это, старались снизить кислотность закваски и улучшить в ней работу дрожжей.

Так появились слабокислые закваски, например итальянская левито натурале (или левито мадре, «мать дрожжей») — закваска на спелом винограде. Таким способом можно использовать виноградные или фруктовые дрожжи для производства хлеба. Подобные «фруктовые» закваски отличаются от кисломолочных большим содержанием дрожжей. Дальнейшее развитие этой технологии позволило в XIX веке вывести чистые дрожжи из состава заквасок и печь пшеничный хлеб без кислых нот. Фактически это открыло эру вкусового разнообразия. Отныне пекарь сам решал: печь хлеб на закваске, обогащая тесто органическими кислотами, или запустить брожение только на дрожжах и получить хлеб без кислинки.

Второй точкой развития пшеничного европейского хлебопечения стала технология очистки муки. Почему? Дело в том, что очистка пшеничной муки позволила увеличить процент белка в ее составе. Это сказалось на свойствах хлебного теста: оно получило способность образовывать еще более упругую и эластичную структуру. Благодаря пшенице, дрожжам и очищенной муке Европа обзавелась несравненными и разнообразными видами пшеничного хлеба и выпечки. Багеты, батоны, бриоши и круассаны — все это продукты «пшеничной революции».

Виды пшеничного хлеба



В первую очередь, это дрожжевые хлеба со средней и высокой влажностью теста. Их отличают тонкие корочки, красивые разрезы и крупнопористый пушистый мякиш. Самые знаменитые хлеба этой группы — итальянская чиабатта и французский багет. И хотя эти хлеба так непохожи внешне, в их основе лежит одна технология: мука, вода, дрожжевая опара, соль и долгое брожение.

Вторая возможность — выпечка более грубого, «деревенского» пшеничного хлеба. Его выделывают на закваске с примесью пшеничной муки грубой очистки. Самым знаменитым хлебом этой группы можно назвать тартин, то есть большой «деревенский» хлеб с грубой корочкой и кисломолочной ароматикой, которую дает закваска и грубая мука. В Италии это «рустик», во Франции — «компань».

Также в регионе Средиземного моря популярны лепешки и плоский хлеб — наследие походного хлеба Римской империи. Это пицца, фокачча, французские фугасы и другие плоские хлеба. Их особенность — пряные начинки и долгое брожение теста, которое позволяет добиться максимальной хрусткости и пористости мякиша. Благодаря эластичности пшеничного теста появился и еще один вектор развития пекарского ремесла, а именно изготовление сдобных изделий. Сдоба — это пшеничное тесто, содержащее растительные или сливочные масла. Несравненные тающие бриоши, куличи, батоны, круасса-

ны и булочки — это тоже пшеничный хлеб, просто в его составе есть масло и подсластители.

Все перечисленные виды пшеничного хлеба имеют множество региональных вариаций и названий, различных способов формовки и декора. Но суть остается одной: это пшеничный хлеб на закваске или на дрожжах, что позволяет получить продукт с разным «характером».

Несмотря на то что видов пшеничного хлеба и сдобы очень много, пшеничное тесто имеет стандартную канву. Главное — это хорошо замешанное, структурное тесто, длительное брожение, качественная формовка и выпечка в правильных условиях. Если соблюсти эти пункты, у вас получится высокий, мягкий, красивый, полезный и вкусный пшеничный хлеб. Формы и начинки — лишь декоративные элементы, главное, чтобы тесто, которое их несет, было сделано и обработано качественно.

Технологии классического хлебопечения сохранились в Европе и реализуются в разных регионах на малых предприятиях и во французских пекарнях — буланжериях, где важны традиции и простые составы. Таким образом покупатель может найти продукт, который любят не только в самой стране, но и за ее пределами. Для Франции и Италии хлеб стал столпом гастрономической культуры, а его качество и красота привлекают туристов.

В итоге

Мы можем разделить все многообразие хлеба на несколько понятных групп:

- Простой ржаной и ржано-пшеничный хлеб (дарницкий, финский)
- Ржаной хлеб с добавками (датский ржаной с семенами тыквы)
- Заварной ржаной хлеб (бородинский, рижский)
- Заварной ржаной хлеб с добавками (земгальский, нарочанский)
- Пшеничный из грубой муки на закваске (тартин, панэ компань)
- Пшеничный из очищенной муки на дрожжевой опаре (багет, чабатта)
- Пшеничные хлеба с добавками (зерновой, отрубной хлеб)
- Осдобленный пшеничный (батон, хала)
- Хлеба-лепешки из сброженного теста (пицца, фугас)

Магия заключается в том, что это деление хоть и существует, но не является нерушимым законом. Можно легко создавать союзы и скрещивать разные группы хлебов, получая новые изделия. Например, можно соединить пшеничное тесто и солодовую заварку от ржаного хлеба — получится мягкий пшеничный заварной хлеб с темным мякишем и солодовой ароматикой. И таких вариаций сотни! Это позволяет создавать все новые и новые рецепты, открывая перед пекарем бесконечное поле для творчества.

Хлеб в России

Отдельно расскажу о хлебопечении в России. Многонациональность и разные климатические регионы подарили традициям российского хлебопечения богатую базу.

На территории России мы можем наблюдать такое же географическое предпочтение: север — рожь, юг — пшеница. Даже сейчас, несмотря на глобализацию и развитую логистику — ржаной хлеб более любим на севере и востоке России, а вот на юге его едят меньше, предпочитая пшеничный.

Кроме этого, существовало деление на «богатый» и «бедный хлеб» (впрочем, как и в других странах). Дорогой, пшеничный хлеб изготавливался со сливочным маслом и молоком и пользовался популярностью у зажиточных горожан. Ржаной и ржано-пшеничный хлеба были народными.

Постепенно Россия обогатилась новыми видами хлеба — благодаря дворянской среде и развитию ресторанной культуры в страну приглашали мастеров из Франции: именно они привозили с собой европейские рецепты хлебов и сладкой выпечки.

В XX веке, после кризиса Первой мировой и гражданской войн в России производ-

ство хлеба монополизировало государство. В стране были созданы крупные хлебопекарные предприятия и научные институты, которые разрабатывали технологии для них. Советская школа хлеба очень профессиональна, именно советские технологи разрабатывали сорта хлеба, которые запомнились своим качеством и вкусом. Дарницкий, бородинский, орловский, молочный батон и сайка с изюмом — вот лишь 2% от этого разнообразия.

После распада СССР в качестве и традициях производства хлеба произошли существенные изменения. Крупные предприятия стали ориентироваться на коммерческую эффективность и, как следствие, ускорение технологии. Нормальным брожением теста начали пренебрегать, ведь оно требует времени и ограничивает объем выпечки, — и лишили хлеб вкуса, аромата и части пользы.

Безусловно, я говорю не за 100% производителей, но в массе мы видим не самый дорогой и не самый качественный продукт. Да, сейчас мы наблюдаем появление небольших хлебных производств и пекарен-франшиз. Но, к сожалению, они часто пользуются той же быстрой технологией производства хлеба. Предприятий, которые работают по классической технологии, очень мало. Далеко не каждый и не в каждом городе может найти хлеб, который выполнен в лучших традициях хлебопечения.

Преимущества домашней выпечки хлеба



Как мы видим, рынок хлеба далеко не всегда может удовлетворить запрос на качественный продукт. Именно поэтому домашнее хлебопечение является лучшей альтернативой. Вы можете гарантировать состав и технологию его изготовления, добиваться отличного вкуса и пользы продукта, проводить время на кухне — создавая шедевры, которые отличаются от хлеба из магазина. Часто вижу, как люди искренне удивляются, когда их угощают собственным хлебом. Они не верят, что такой простой продукт может обладать таким ярким вкусом, хрустящей корочкой и эстетичным внешним видом. Люди вновь влюбляются в хлеб после привычки есть посредственный продукт, видят разницу, и больше не согласны на меньшее. Про семью и говорить не стоит: один раз вы испекли хлеб — и все домочадцы смотрят на вас как на бога, просят повторить!

Хлебное дело — красивое старинное ремесло. Кроме технологии, оно несет в себе историю и традиции разных регионов и их мастеров. Венские шефы — специалисты в масляной венской сдобе, а французские мастера обслуживали королевский двор, соревнуясь в изысканности и вкусе своих изделий.

Сейчас для домашнего хлебопечения есть все, что нужно: продается необходимое сырье и мука, доступны любые аксессуары и принадлежности. Простота процесса не требует каких-то специальных устройств и дорогих покупок — практически все, что нужно, уже есть на вашей кухне. И самое главное — возможность быстро и эффективно научиться выпекать хлеб. Вы можете пользоваться любыми рецептами и национальными традициями, подбирать и пробовать виды хлеба, которые нравятся вам и вашей семье, составить личное хлебное меню. Вы больше не ограничены районами произрастания пшеницы или ржи. Выбирайте любое направление, экспериментируйте бесконечно. Все доступно вам, и все в ваших руках.

И тут я вновь хочу вернуться к парадоксу разнообразия и единства. При формальном разнообразии мы имеем всего не-

сколько технологий, которые объединяют все виды хлеба. Задача пекаря — не запомнить тысячу и один рецепт, а разобраться с базовыми понятиями хлебопечения: свойствами муки, работой дрожжей и заквасок, состояниями теста, приданием формы, корректной выпечкой.

Это простые, но важные знания, которые позволят быть творцом собственной практики. Овладев ими, вы почувствуете легкость и предсказуемость процесса. В этих инструментах — ключ к вашему личному творчеству и бесконечному развитию в любимом деле. Что делает рыбака рыбаком? Удочка или умение ловить рыбу? Ответ очевиден: сам инструмент в неумелых руках не даст результата. Рецепт — это всего лишь удочка. Технология — это умение ей пользоваться.

Лучший пекарь — это тот, кто может и сделать, и объяснить свои действия. Если ваши руки будут чувствовать, а голова — знать — вы изготовите любой из тысячи хлебов.





Глава 2.
Инструменты
пекаря