

Содержание

Введение	3
Ингредиенты	7
Пекарский процент	12
Инвентарь	13
Закваска — что это и зачем: общие рекомендации	15
Дрожжи. Перевод рецепта из дрожжевого в заквасочный и обратно	27
Процессы, происходящие с тестом	28
Виды замесов теста	29
Брожение теста	33
Формовка теста	34
Расстойка	37
Надрезы тестовых заготовок	38
Работа с печью	39
Важность времени и температуры	44
Ошибки, брак изделий	46

РЕЦЕПТЫ

Тартин микс цельнозерновой	50
Ржаной тартин на закваске левито мадре	51
Гречневый хлеб 2.0	52
Чабатта цельнозерновая (Ciabatta)/фокачча	53
Небагет нордический	54
Небагет цельнозерновой с семенами	54
Хлеб «Дуэты»	55
Фугас «Валентин»	56
Тесто для пиццы на закваске	57
Римская пицца на биге	58
Ржаной хлеб с пшеничной крупой	60
Ржаные лепешки на закваске	61
Ржано-полбяной хлеб	62
Сельский хлеб	62
Безглютеновый хлеб с тыквенными семенами	63
Безглютеновый рисовый кекс	64
Сдобное тесто на закваске (на примере плюшки с кунжутом и льном)	64
Маковый рулет	65
Пирожки обычные и жареные с мясом	66
Хала на закваске	67
Кулич	68
Панеттоне	69
Панеттоне сытный	71
Панеттоне шоколадный	73
Слоеное тесто	76
Миндальный круассан	78
Базовое слоеное бездрожжевое тесто с остатками закваски	79
Бриошь с закваской	80

Слоеная бриошь	81
Сахарные ушки и бабочки	81
Мильфей	82
Тесто фило с остатками закваски	82
Пахлава с орехами	83
Бурек	84
Мешочки с морепродуктами и горошком	85
Рецепты с остатками закваски.	
Zero Waste (ноль отходов)	85
Песочное кольцо с орехами	86
Пряники цитрусовые с закваской	88
Молочный коржик с остатками закваски	88
Кукисы с закваской	89
Лимонное печенье	89
Мини-брецели / соломка с остатками закваски.	90
Сушки	91
Сушки маковые с остатками закваски	91
Сухарики с изюмом	92
Сабле с остатками закваски	93
Сабле шоколадное с остатками закваски.	93
Заварной кекс	94
Блинчики без яиц	95
Сырные гриссини	96
Гриссини с кунжутом.	96
Сочни с творогом	97
Квас солодовый	98
Лепешка на мангале.	99
Квас хлебный.	100
Хлебцы квасные	100
Запеченный паштет	101
Быстрый рьет из рыбы	102
Хумус.	103
Благодарности.	104

Введение

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

Хлеб — это один из символов жизни.

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

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

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

В этом издании много рецептов. Рецепт — это точное количество ингредиентов, прописанное в граммах. Но описание того, что делать с этими ингредиентами, — это уже технология. В этой книге, в отличие от первой, я больше внимания уделил технологиям, обращая внимание не на рецептуру, а на процессы, происходящие с тестом на разных стадиях. Даже самый великолепный рецепт без технологии — ничто!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Так же являюсь бренд-шеф-пекарем проекта Bakerist. Это проект с нашими казахскими друзьями, который мы развиваем вместе прямо сейчас. Пока вы читаете эти строки — мы печем! В том числе для вас.

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

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

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

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

Рассказ о Крошечкине, пекаре-философе и стороннике Zero Waste.

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

После окончания философского факультета ГУТа (Государственный Университет Тартарии) у него был период поиска смысла жизни, себя и своего пути. Ну не осилил он эту задачу во время учебы. Крошечкин рос в то время, когда родители знали, кем быть и чем лучше заниматься их отпрыскам. Поэтому Крош был отправлен становиться великим мыслителем. А вышло, что вышло.

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

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

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

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

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

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

А сейчас перелистывайте страницу и поговорим о важных моментах, которые стоит обсудить до замесов и выпечки.

Философия хлеба

ПРАВИЛА КРОШЕЧКИНА



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

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

К чему все вышенаписанное? К тому, что если у вас что-то не получилось по рецепту из этой книги, не спешите записывать себя в неумехи, а меня в негодяи, который что-

то не договорил. Прочтите еще раз рецепт и технологии в начале книги. Посмотрите видео. И сделайте снова.

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

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

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

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

Перед тем, как попробовать очередной рецепт, прочитайте его несколько раз. Лучше за пару дней до того, как соберетесь печь. И перед замесом перечитайте снова. Это поможет вам в достижении желаемого результата. В какой-то момент вы можете даже не заметить, как из вашей печи начнут выходить идеальные булки и хлеб. Поверьте, это обязательно произойдет! Вы будете рады, но со временем может захотеться чего нового. Можно купить еще какую-нибудь книгу. И это решение.

А можно использовать **ЧЕТВЕРТОЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *экспериментируйте и верьте в себя.*

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

Учитесь! Это **ПЯТОЕ ПРАВИЛО** Кроша.

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

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

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

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

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



Миндальный круассан

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

Сироп (на 12 круассанов):

- Вода — 500 г
 - Сахар — 130 г
 - Цедра цитрусовых (по желанию) — 4 г
 - Ром или другой ароматный алкоголь (либо вообще без алкоголя) — 30 г
1. В сотейнике соединить воду с сахаром. Поставить на плиту, на максимальный огонь. Мешать до растворения сахара.
 2. Добавить цедру, если добавляете. Варить до закипания. И потом еще 3–5 минут на среднем огне.
 3. Снять с плиты и добавить ром.

Миндальный крем (на 12 круассанов):

- Сливочное масло — 120 г
 - Сахар — 120 г
 - Яйца — 100 г
 - Миндальная мука (или тонко смолотый цельный миндаль) — 150 г.
1. Масло взбить с сахаром до белой пышной массы.
 2. Во взбитую массу в 6 этапов влить яйца.
 3. Добавить миндальную муку.
 4. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник.

На один миндальный круассан потребуется:

- Круассан вчерашний или свежий — 1 шт
 - Миндальный крем — 40 г
 - Сироп — 40 г
 - Миндальные лепестки (или любые дробленые орехи) — 5 г
 - Сахарная пудра.
1. Двухдневные круассаны разрезать вдоль пополам. Окунуть в сироп.
 2. В центр отгрузить 30 г крема. Закрыть.
 3. Сверху нанести 10 г крема. Сверху посыпать миндальными лепестками.
 4. Выпекать 8–10 минут при 180 °С с конвекцией.
 5. Остывшие круассаны посыпать сахарной пудрой.