

# РЖАНАЯ ЗАКВАСКА



**В**ариантов выведения ржаных заквасок множество, и этот, на мой взгляд, удобен и прост. Вам понадобятся емкость, например стакан с крышкой, мука и вода.

## День 1

Смешать 50 г воды комнатной температуры и 50 г ржаной муки. Емкость накрыть неплотно крышкой. Оставить при комнатной температуре.

## День 2

По истечении 24 часов нужно ликвидировать 50 г закваски (отправить как удобрение в огород). В оставшуюся часть влить 25 г воды и хорошо размешать. Добавить 25 г муки и замешать закваску. Оставить при комнатной температуре еще на 24 часа.

## День 3

На третий день закваска уже будет пузыриться. И это хорошо! Правда, запах может быть не очень приятным. Но ваша задача не нюхать,

а повторить действия предыдущего дня и оставить закваску в покое еще на сутки. Но лучше посмотрите на закваску уже через 8–12 часов. Вполне возможно, что она уже готова к очередной кормежке. Если она увеличилась в два раза или больше, то она готова к кормлению.

#### **День 4**

Закваска увеличилась в два раза и состоит из крупных пузырей. Или она уже перекисла и опала. Это говорит о том, что она готова к бою! Можно печь, если очень хочется. Но чтобы наверняка, лучше еще раз повторить знакомые действия, но проверить ее состояние уже через 6–8 часов.

#### **День 5**

Прошло всего 5 дней, а у закваски приятный молочно-кислый аромат, большие пузыри, двойной объем. Вот теперь она готова к выпечке хлеба! И чтобы наверняка, покормите ее еще пару дней.

Закваска готова, и возникает вопрос: а как же дальше ее хранить? Есть два основных варианта: либо в холодильнике, либо при комнатной температуре.

Если вы планируете выпекать хлеб не чаще одного-двух раз в неделю, то удобнее хранить закваску в холодильнике. Но лучше всего закваска чувствует себя при комнатной температуре.

И запомните! Закваску нужно выбросить и начать выводить заново, только если на ней образовалась плесень. Во всех остальных случаях кормите ее, и все будет хорошо.

# ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА



**В**ариантов выведения пшеничной закваски еще больше, чем ржаной. Я предлагаю свой вариант. Выводить закваску лучше всего при температуре от 22 до 28 °С. Так же как и для ржаной закваски, вам понадобится небольшая емкость: стакан или баночка.

## День 1–2 (48 часов)

В банке хорошо перемешать 50 г воды, 25 г ржаной обдирной муки и 25 г пшеничной ц/з. Положить сверху крышку. Оставить в любом месте на кухне, куда не попадают прямые солнечные лучи, на два дня. В первый день изменения будут минимальны, но для интереса ее лучше проверить.

## День 3

По истечении вторых суток в банке, скорее всего, будет происходить активное брожение и чувствоваться не очень приятный запах. Здесь уже начали появляться молочнокислые бактерии, но гнилостных намного больше. В 50 г закваски (остальное выбросить) добав-

ляем 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). Хорошенько перемешать и оставить на сутки.

#### **День 4**

В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). Хорошенько перемешать и оставить на сутки.

#### **День 5**

Сильных изменений даже по истечении суток ждать не стоит. Закваска будет ароматить, и далеко не малиной. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки ржаной и 25 г пшеничной ц/з). И ждать еще день, пока молочнокислые бактерии выгонят гнилостных.

#### **День 6**

С этого дня перейти на кормление только пшеничной мукой. В 50 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки (25 г муки пшеничной в/с и 25 г пшеничной ц/з).

#### **День 7**

Закваска должна выглядеть значительно лучше. Кормить по схеме 1з/2в/2м. В 25 г закваски (остальное выбросить) добавить 50 г воды и 50 г муки пшеничной в/с.

#### **День 8**

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

#### **День 9**

Закваска увеличивается за 6–8 часов и теперь наконец-то пахнет свежестью пшеницы. Она готова к замесу в тесто.



После автолиза добавить дрожжи (опционально), соль, масло и воду 2. Методом складывания (Stretch & fold), не более 2 минут, довести тесто до однородности.

Воду 3 при ручном замесе не добавлять.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3–5 часов при комнатной температуре (24–28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold).

По истечении времени брожения тесто отправить в холодильник на 8–16 часов при 5–8 °С.



Если добавляются дрожжи, то можно не ставить тесто в холодильник. По истечении времени брожения сразу выложить на припыленный мукой стол.

3. Выбродившее тесто выложить на припыленный мукой стол. Разделить на тестозаготовки по 250 г. Переложить в ткань, припыленную мукой. Оставить на 40–60 минут при комнатной температуре.
4. Духовку разогреть до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1 см).
5. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки верхней стороной вниз. Перенести на пекарский камень.  
Выпекать при 250 °С 10 минут с паром.  
Далее 8–10 минут при 230 °С до золотистой корочки.  
Готовую чабатту переложить на решетку до полного остывания.



**РУКАМИ:** в емкость загрузить все ингредиенты в последовательности, указанной в рецепте, кроме воды 2. Замешивать тесто в течение 5–10 минут при помощи кулака, который нужно периодически смачивать в воде. Воду 2 добавлять при необходимости.

3. Емкость с тестом оставить для брожения на 2–3 часа при 24–30 °С. Когда тесто увеличится в 2 раза, переложить его на подпыленный мукой стол и сформовать круглую или овальную тестозаготовку.
4. Корзинку для расстойки теста слегка обсыпать мукой. Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать льняную ткань или х/б полотенце. Положить в корзину или на ткань хлеб швом вверх, накрыть полотенцем (или пленкой).
5. Расстойка при комнатной температуре 50–60 минут, время расстойки зависит от силы вашей закваски. Тесто должно заметно увеличиться в объеме.  
Перед посадкой в духовку, сделать не глубокие (0,5–1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом.
6. Выпекать на пекарском камне/казане, в духовке разогретой до 240 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 230 °С и выпекать еще 20–25 минут.
7. Готовый хлеб остудить на решетке.

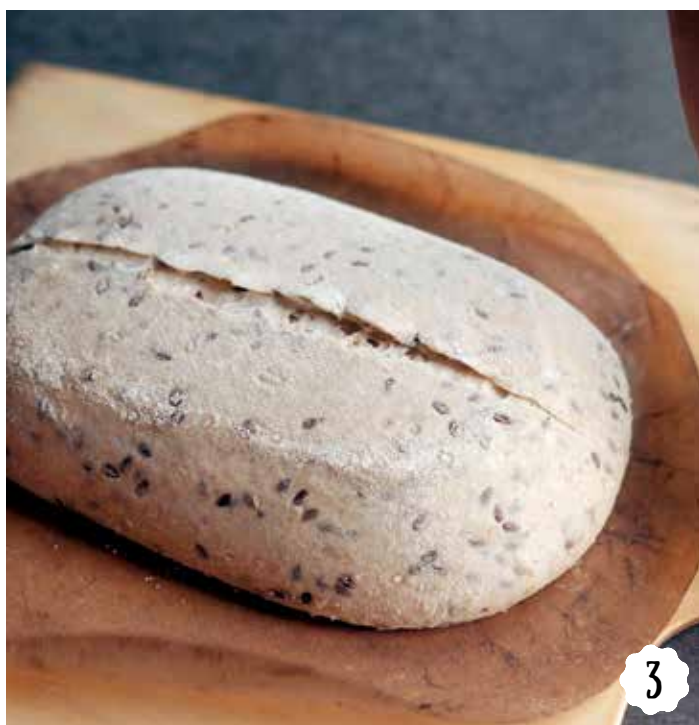
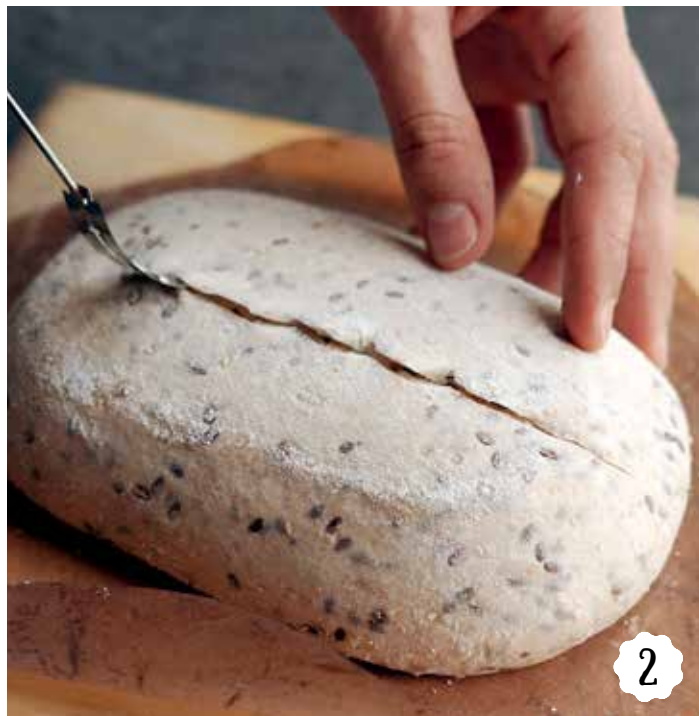


# ЗАМЕС ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА



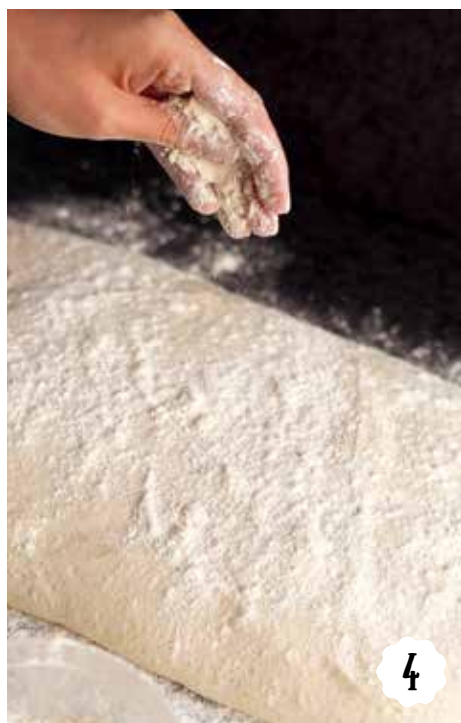


# НАДРЕЗЫ НА ПШЕНИЧНОМ





# РАБОТА С ТЕСТОМ



# НА ЧАБАТТУ





Не ориентируйтесь только на время брожения, тесто должно быть «живым» на ощупь.

2. Емкость с тестом оставить для брожения на 3–4 часа при комнатной температуре (24–28 °С). При этом на протяжении 3 часов каждые 30 минут растягивать и складывать тесто (Stretch & fold). Минимум 3 раза.
3. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол. Можете разделить тесто пополам и сделать два хлеба, а можете выпечь один большой. Предварительное округление с помощью скребка. Отлежка 10–20 мин. Далее сформовать круглую или овальную тестозаготовку. Корзинку для расстойки теста слегка подпылить мукой или отрубями. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 30–60 минут при комнатной температуре.



Если специальной корзинки у вас нет, можно использовать глубокую миску, застеленную полотенцем.

Далее провести расстойку в холодильнике в течение 14–16 часов при 4–6 °С или 8–10 часов при 10–12 °С.

Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть, а выпекать сразу.

4. Духовку разогревать до 250 °С с пекарским камнем в течение одного часа (для толщины камня не более 1–2 см).
5. На лопату/доску положить пекарскую бумагу. Переложить тестозаготовки и сделать неглубокие (до 1 см) надрезы лезвием или хлебным ножом. Перенести на пекарский камень.
6. Выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, первые 10 минут с паром, затем уменьшить температуру до 235 °С и выпекать еще 15–20 минут. Готовый хлеб остудить на решетке.



3. Поделить на необходимое количество частей и добавить начинки.



Данный рецепт позволяет сделать косы, булочки, пирожки, пироги и любую другую сдобную выпечку: как сладкую, так и сытную.

4. Разогреть духовку до 180 °С.
5. На противень переложить тестозаготовку.
6. Смазать взбитым яйцом для румяной корочки.
7. Выпекать 20–25 минут при 170–180 °С, зарумянивать по желанию.





6. В кастрюле вскипятить воду. Добавить чайную ложку меда или сахара. С помощью шумовки обварить все бублики по 20 секунд с каждой стороны.
7. Переложить на противень и посыпать маком и кунжутом. Сразу отправить отпекаться.
8. Оставить функцию конвекция и поставить противень с бубликами. Выпекать при 190–200 °С в течение 15–17 минут.
9. По истечении времени оставить на решетке до полного остывания.



# СОДЕРЖАНИЕ

ВСЕМ ДОБРЕЙШЕГО! . . . . .	4
КРАТКАЯ ХЛЕБНАЯ БИОГРАФИЯ ИВАНА ЗАБАВНИКОВА . . . . .	6
ПОЯСНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ . . . . .	10
ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ . . . . .	14
РЖАНАЯ ЗАКВАСКА . . . . .	16
ПШЕНИЧНАЯ ЗАКВАСКА . . . . .	18
СХЕМА КОРМЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ ПШЕНИЧНОЙ/РЖАНОЙ . . . . .	20
НАБОР ПЕКАРЯ . . . . .	22
#ТОНКОСТИХЛЕБОПЕЧЕНИЯ . . . . .	24
РЖАНОЙ 100% ХЛЕБ . . . . .	32
ЗАМЕС РЖАНОГО ТЕСТА . . . . .	35
ПЕТРОГРАДСКИЙ ХЛЕБ . . . . .	38
БОРОДИНСКИЙ . . . . .	42
ЧАБАТТА РЖАНАЯ . . . . .	46
ФОКАЧЧА РЖАНАЯ . . . . .	50
ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ С ЗИРОЙ . . . . .	54
ЗАМЕС ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА . . . . .	57
СКЛАДЫВАНИЕ STRETCH&FOLD . . . . .	58
ПШЕНИЧНЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ . . . . .	60
НАДРЕЗЫ НА ПШЕНИЧНОМ . . . . .	64
ДЕРЕВЕНСКИЙ СО ЛЬНОМ . . . . .	66
ПЕРЕД ОТПЕКАНИЕМ . . . . .	67
ДЕРЕВЕНСКИЙ С КАРТОФЕЛЕМ . . . . .	68
ПРОЦЕССЫ . . . . .	69
ДЕРЕВЕНСКИЙ С ОРЕХОМ И КЛЮКВОЙ . . . . .	70
ДЕРЕВЕНСКИЙ С МЕЛИССОЙ, ЛАЙМОМ И ИМБИРЕМ . . . . .	71
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВАРНОЙ С КЛЮКВОЙ . . . . .	72

ДЕРЕВЕНСКИЙ ФАЛАФЕЛЬ . . . . .	76
ЧАБАТТА ПШЕНИЧНАЯ. ПИЦЦА. ФОКАЧЧА . . . . .	80
РАБОТА С ТЕСТОМ НА ЧАБАТТУ . . . . .	86
ЧАБАТТА ГРЕЧНЕВАЯ. ФОКАЧА. ПИЦЦА . . . . .	88
РАБОТА С ТЕСТОМ НА ФОКАЧЧУ . . . . .	93
ЧАБАТТА НА ДРОЖЖАХ . . . . .	94
ЗАМЕС ЧАБАТТЫ НА ДРОЖЖАХ . . . . .	97
ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ . . . . .	98
ГРЕЧНЕВЫЙ ХЛЕБ. . . . .	102
БАГЕТ. . . . .	106
ФОРМОВКА БАГЕТОВ. . . . .	109
ФИРМЕННЫЙ С ОТРУБЯМИ. . . . .	110
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ . . . . .	114
ГРИССИНИ. . . . .	118
ФОРМОВКА ГРИССИНИ. . . . .	120
ЛАВАШ / ПИТА . . . . .	122
СДОБНОЕ ТЕСТО . . . . .	124
ПОСЫПКА . . . . .	128
БРИОШЬ. . . . .	130
БИСКОТТИ. . . . .	134
ФЛАКСЫ. . . . .	138
МАМИНЫ БЛИНЧИКИ . . . . .	140
ДРОЖЖЕВЫЕ БЛИНЧИКИ . . . . .	142
БУБЛИКИ . . . . .	144
БРЕЦЕЛИ . . . . .	148
СОУС ПЕСТО . . . . .	152
ЗАКУСКА «БАБАГАНУШ» . . . . .	154
ПРИТЧА О СПАСЕНИИ . . . . .	156
БЛАГОДАРНОСТЬ ВСЕМ, КТО ПРИЧАСТЕН . . . . .	157