

# 1. Белый хлеб

Белый: чистый, невинный



Что такое по своей сути белый хлеб? Мука, вода, соль и дрожжи — вот и все. Это самый простой, базовый хлеб из всех существующих. Но как много возможностей дают эти четыре элемента, какой простор для вариаций, какую бездну радости... Я никогда не перестаю удивляться тому, сколько всего можно сделать из этих четырех простейших ингредиентов. Эксперименты с белым пшеничным тестом — занятие настолько приятное, что вполне может вызвать нешуточную зависимость. Даже мой сын обожает печь белый хлеб вместе со мной.

**10 г** дрожжей

**500 г** пшеничной хлебопекарной муки

**10 г** соли

**350 г** (или 350 мл — можно использовать мерную чашку, но взвешивание точнее — см. стр. 22) воды

Не забудьте разогреть духовку до 250 °С. Кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Добавьте соль и воду. Придерживая миску одной рукой, смешивайте ингредиенты другой (или закругленной стороной скребка) 2–3 минуты, пока тесто не начнет собираться в ком. Работайте с ним так, как показано на стр. 24–25, однако не забудьте свериться с рецептом — возможно, на этом этапе нужно будет добавить дополнительные ингредиенты. На всякий случай напоминаю, что четыре основных момента работы с тестом выглядят так (см. стр.26–27):



1. С двух сторон просуньте ладони под тесто, придерживая его сверху большими пальцами.



2. Разверните тесто в воздухе и с размаху опустите на рабочую поверхность.



3. Потяните ближнюю к вам сторону теста на себя и вверх.

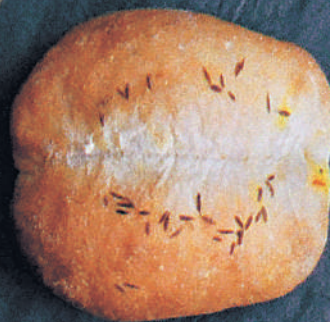


4. Сложите пополам в направлении от себя — так, чтобы захватить побольше воздуха.

Багет



Шафранная  
булка



Хлеб  
для тостов



Хлебные  
палочки



Фугасс



Колобок  
с начинкой



Эпи



Лимонная  
булка



Слоеная  
булка



Хлеб  
с грюйером  
и кумином

Пряная  
марокканская  
булочка



Хлеб  
по-бокерски



Хлебная  
миска  
для салата



# ФУГАСС

Когда я учу людей печь, именно этот рецепт я всегда предлагаю опробовать одним из первых: фугассы делаются очень просто, но при этом потрясающе выглядят, у них хрустящая корочка и нежный мякиш. Когда люди вытаскивают фугассы из духовки, на их лицах появляется особое выражение, которое я называю «фугассной улыбкой». «Смотрите, что я испек!» — вот что говорит эта улыбка.

Сколько бы ни менялась кулинарная мода, базовые вещи всегда остаются неизменными. Современный, стильный фугасс, который вы видите на фотографии, — на самом деле реинкарнация очень старой идеи. Изначально фугасс был плоской мучной лепешкой сродни фокачче — оба эти названия происходят от латинского «*focus*», что означает «очаг», потому что хлеб, по форме похожий на блин, выпекался прямо в печи, под слоем разогретых углей.

Мне нравится посыпать этот хлеб кукурузной мукой — она придает корке глубокий золотистый оттенок, так что кажется, будто его пекли в дровяной печи. Фугассы также можно печь из ржаного или цельнозернового теста или добавлять в них оливковое масло.

**Всего выйдет:** 6 фугассов

**Время**

**приготовления:** 20 минут

**Подъем:** 1 час

**Выпечка:** 10–12 минут

**1 порция** теста из пшеничной муки  
(см. стр. 35)

**200 г** белой или кукурузной муки на посыпку





### Формовка и выпечка

- Хорошенько посыпьте мукой рабочую поверхность. Закругленной стороной скребка отделите тесто от стенок миски и выложите его на стол одним куском, не растягивая — осторожно, чтобы не выпустить из него воздух. Аккуратно распределите тесто по рабочей поверхности и щедро посыпьте мукой.

- Прямым концом скребка разрежьте тесто на два прямоугольника. Каждый из них разделите еще раз на три примерно прямоугольных куска. Опять-таки обращайтесь с тестом как можно нежнее — оно должно остаться легким и воздушным. Все куски нужно хорошенько посыпать мукой.

- Возьмите один из подготовленных прямоугольников и плоским концом скребка сделайте длинный диагональный разрез по центру. Режьте не доходя до краев теста, но так, чтобы прорезать насквозь — до рабочей поверхности. После этого сделайте еще три небольших диагональных разреза — веером от центрального. Пальцами аккуратно расправьте разрезы так, чтобы они превратились в сквозные отверстия. Действуйте решительно. Иногда ученики в моей кулинарной школе пытаются вырезать сложные узоры с большим количеством мелких разрезов — но в процессе выпечки их края склеиваются, и рисунок пропадает. Лучше сделать меньше разрезов и раскрыть их пошире.

- Переместите заготовку на слегка посыпанную мукой деревянную лопату или плоский противень, а оттуда скиньте на пекарский камень. Сделайте это по возможности быстро, чтобы духовка не успела остыть. С помощью пульверизатора обрызгайте духовку водой и сразу же закройте дверцу. Уменьшите температуру до 230 °С и пеки-те 10–12 минут до золотистой корочки.

*Вариант: Замесите тесто и, прежде чем оставить его подходить, добавьте половинки оливок или маслин (покупайте плоды хорошего качества, с косточками и вытаскивайте косточки самостоятельно), кусочки печеного перца, печеного лука или просто слегка вдавите листочки свежего розмарина или тимьяна в каждый фугасс перед выпечкой.*

### Заморозка

Частичное выпекание для последующей заморозки: если вы хотите заморозить фугасы, испеките их до 3/4 готовности (6–7 минут), выньте из духовки, охладите, положите в пакет и заморозьте. Перед подачей выпекайте, предварительно не размораживая, 12 минут при 180–200 °С.





