



Оглавление

ВВЕДЕНИЕ 11

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ПРОЦЕСС ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

Глава первая. Как формируется хлеб 19

ИНГРЕДИЕНТЫ 20

ГЛАВНЫЕ ТЕРМИНЫ 22

ОБЗОР ПРОЦЕССА 23

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА 26

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

ПРОТИВ ХЛЕБНЫХ ОПАР И ЗАКВАСОК 28

ЗАМЕШИВАТЬ ИЛИ НЕ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО 29

Глава вторая. Подготовка к выпечке хлеба 33

ОБОРУДОВАНИЕ 34

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ 38

РАСЧЕТ ТЕМПЕРАТУР 39

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

РЕЦЕПТЫ

Глава третья. Хлеб без замеса: деревенский, фокачча, пицца и фугасс 45

- ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕСА 46
- ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ НА 8-ЧАСОВОМ ТЕСТЕ 52
- ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ НА 12-ЧАСОВОМ ТЕСТЕ 54
- ФОРМОВОЙ ХЛЕБ 56
- ПРОСТАЯ ФОКАЧЧА БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ 58
- ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ,
 ИНЖИРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 61
- ФИСЕЛИ (ПРОСТЫЕ ДЕРЕВЕНСКИЕ БАГЕТЫ) 63
- ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ 64
- ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ ФУГАСС С ЛИМОНОМ
 И РОЗМАРИНОМ 69

Глава четвертая. Замешенный хлеб: мультизлаковый, цельнозерновой и ароматизированный 73

- ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ЗАМЕШЕННЫЙ ХЛЕБ – БУЛЬ 74
- БАТАРД ИЗ ЗАМЕШЕННОГО ТЕСТА 80
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ 83
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ
 И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 84
- ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С ПАРМЕЗАНОМ
 И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ 88
- «ДЕТСКИЙ» БЕЛЫЙ ХЛЕБ С МЕДОМ 92
- ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ С КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ
 И ПРЯНОСТЯМИ 94

**Глава пятая. Хлеб из сдобного теста:
бриошь, рулетики с корицей, баба, хала
и другие вариации 99**

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ:

ХЛЕБ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА – БРИОШЬ	100
БРИОШИ С ФЛЕРДОРАНЖЕМ	105
РУЛЕТЫ-БРИОШИ С КОРИЦЕЙ	106
ВОЗДУШНЫЙ ХЛЕБ С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ	110
ШОКОЛАДНАЯ БАБА	114
ХАЛА	120
ВЕСЕННИЕ «УЛИТКИ»	124

Глава шестая. Хлеб на опаре и закваске 129

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ХЛЕБ НА ОПАРЕ
(ЖИДКАЯ ОПАРА ИЛИ БИГА) 130

ФРАНЦУЗСКИЕ БАГЕТЫ НА ЖИДКОЙ ОПАРЕ 138

БУЛЬ НА БИГЕ 142

ЧИАБАТТА НА БИГЕ 147

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ: ЗАКВАСКА ДЛЯ ТЕСТА 149

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ 153

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ
(СО СКЛАДЫВАНИЕМ ТЕСТА) 158

ХЛЕБ НА «АЛХИМИЧЕСКОЙ» ЗАКВАСКЕ 162

ИСТОЧНИКИ 169

ПЕРЕВОД ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ 170

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 171

БЛАГОДАРНОСТИ 174

ОБ АВТОРЕ 175



Введение

В субботу ближе к полудню вы можете наблюдать, как я вынимаю последнюю партию багетов из печи на кухне маленького бунгало в стиле 1920-х годов. Непрерывная работа приносит свои плоды: аппетитные буханки светло-коричневого цвета, красного дерева и насыщенного золота нежатся в лучах полуденного солнца. Они лежат на кухонном столе и на подвесных полочках, на рабочем и старинном пекарском столе – на каждой свободной поверхности. Я открываю старые окна, чтобы в помещение ворвался свежий воздух. И как только по округе разносится аромат свежее испеченного хлеба, у моих дверей выстраивается длинная очередь покупателей, которая спускается от ворот вниз по улице. Пока покупатели ждут своей очереди, их дети сидят за столами для пикника и играют в карты, раскрашивают и рисуют или листают книжки с яркими иллюстрациями. Другие играют в салочки, бегая кругами по полевым цветам. Друзья и соседи рассказывают друг другу истории, пока я заворачиваю багеты и буханки в бумагу и клею на них этикетки. Всего за пару часов буханки раскуплены, и люди со всей округи спешат отнести их домой.



Восстанавливая силы после долгого рабочего дня, я думаю о том, что испеченный мной хлеб прямо сейчас становится частью чьего-то вкусного обеда. Я представляю, как хрустящие багеты режут на ломтики, кладут сверху сыр и предлагают друзьям. Кто-то упаковывает бутерброды в ланч-боксы, кладет в рюкзаки и отправляется на пикник в поисках приключений. Малыши кусают мой хлеб крошечными зубками, а семьи подают его на праздничный стол. Все это наполняет меня той же радостью, что я ощутила, впервые угостив своим хлебом семью и друзей.

Выпекание хлеба, которым можно поделиться с другими, – это в первую очередь установление крепкой связи с родными и близкими нам людьми: с семьей, детьми и с соседями. Но несмотря на всю возвышенность этого дела, я начала печь хлеб по совершенно иной причине: нам попросту не хватало денег на то, чтобы себя прокормить, и это был единственный способ увеличить доходы. Я позаимствовала в библиотеке несколько книг по выпечке хлеба, потратила последние деньги на 10-килограммовый мешок муки и начала осваивать процесс приготовления. Мои первые буханки нельзя было назвать красивыми, но никогда не забуду то, как мы с детьми сидели на полу и зачарованно смотрели, как в печи поднимается хлеб.



Когда же дети разделали на части еще теплую буханку, их лица светились от несравнимой радости, и им было все равно, что она вышла неидеальной. Каждая испеченная мной буханка хлеба становилась чуть лучше предыдущей, и это подпитывало веру в то, что однажды я испеку хлеб, которым буду гордиться. Вместе с детьми я продолжала ездить на велосипеде в библиотеку, читала все больше и больше книг по выпечке. Постепенно, по мере того как знания путем проб и ошибок откладывались в моей голове, обычное увлечение переросло в одержимость. Мои неказистые буханки начали превращаться во что-то необыкновенное. Я исписывала блокноты заметками о времени, температурах, погодных условиях и обо всем, что только могло иметь отношение к выпечке хлеба. Со временем у меня стал получаться действительно хороший хлеб, и тогда я начала делиться им с теми, кто не был членом моей семьи. Все больше и больше друзей просили внести их в «хлебный список» – тетрадь, в которой я записывала имена потенциальных покупателей. Поначалу в нем было только четыре имени, но внезапно обрушившийся на меня успех увеличил это число до 64. Я начала понимать, что пришло время превратить попытку прокормить семью в маленький бизнес. И вот спустя восемь лет мое увлечение принесло мне

процветающую небольшую пекарню с сотнями постоянных покупателей, и даже достаточно денег на то, чтобы сходить в магазин.

Мне нравилось учиться печь хлеб по книгам, но одно я могу сказать точно – не существует единой книги, способной научить всем тонкостям этого дела. В конечном итоге потребовалось прочесть около 20 разных книг, и из каждой я черпала необходимые кусочки информации, чтобы затем выстроить их в нужном порядке. Изучая книги, я заметила, что их авторы то и дело делились историями о престижном образовании, которое получили в дорогих кулинарных школах, о поездках по Европе на дегустации хлеба, о дружбе со знаменитыми кулинарами, а также об обучении во всемирно известных пекарнях. У меня же, живущей в маленьком

Выпекание хлеба, которым можно поделиться с другими, – это в первую очередь установление крепкой связи с родными и близкими нам людьми: с семьей, с детьми и с соседями.

городке, не было ни средств, ни связей – и потому все эти истории воспринимались скорее как сказка, чем что-то реальное. Еще одна вещь, которую я обнаружила, – книги для новичков не воспринимали читателя серьезно, и не предоставляли всей полноты информации о том, как устранять ошибки и достигать более успешного результата. (С другой стороны, книги, предназначенные для профессионалов, содержали тонны полезных сведений, но для таких новичков,

как я, кто не ставил перед собой глобальных целей, они были слишком тяжелыми и масштабными.)

Я написала эту книгу с учетом всего, на что обратила внимание в уже прочитанных книгах. Пусть я не сумею побаловать вас историями о поездках по миру, но надеюсь, что смогу вдохновить, помочь поверить в себя и сделать первый шаг. Я верю, что вы сможете добиться успеха везде, где бы ни жили, – даже если это не Париж или Сан-Франциско. В этой книге я намереваюсь серьезно подойти к делу и предоставить вам все необходимые знания, которые помогут достичь успешных результатов и вырасти над собой. Мы охватим все части процесса выпекания хлеба с самых азов, чтобы вы понимали, что представляет собой эта область. Я расскажу, какие нужны инструменты, чтобы с самого начала выработать у себя полезные профессиональные привычки. Эта книга начинается с краткой формулы, которая становится обширнее, пока вы шаг за шагом отрабатываете и закрепляете навыки. Каждая глава будет добавлять что-то новое к тому, что вы узнали в предыдущей, постепенно расширяя ваши возможности, а не загружая избытком информации. Я искренне верю, что вы научитесь печь хлеб так же, как когда-то научилась я, а эта книга станет для вас пошаговым руководством. Давайте начнем!

Бонни Охара





ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ПРОЦЕСС ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА



