

ЗАКВАСКА И ВЫПЕЧКА

Пшеничный хлеб на закваске с дрожжами

Два продолговатых батона по рецепту Пи Джей Хэмел. Закваска придаёт вкус, а небольшое количество сухих дрожжей помогает тесту подняться.

Автор рецепта: PJ Hamel · King Arthur Baking

**ВРЕМЯ**

3 часа и 7 минут; выпекание: 25-30 минут

КОЛИЧЕСТВО

2 батона длиной примерно 25 см (10 дюймов)

Способ приготовления: Тесто на закваске с добавлением сухих дрожжей; расстойка и выпечка

Сезон и выбор продуктов: Круглый год

Хранение: Храните хлеб при комнатной температуре несколько дней, неплотно завернув. Для более длительного хранения заморозьте.

Ингредиенты

- ☐ 600 г белой пшеничной муки (неотбелённой)
- ☐ 340 г слегка тёплой воды
- ☐ 227 г зрелой активной закваски
- ☐ 15 г мелкой поваренной соли
- ☐ 1-2 ч. л. быстродействующих сухих дрожжей

Ингредиенты, указанные в граммах, взвешивайте; дрожжи отмеряйте чайной ложкой.

Инвентарь

- ☐ Кухонные весы, большая миска, противень, бумага для выпечки, острый нож для надрезов и решётка для остывания.

Приготовление

1. Замесите тесто

Соедините все ингредиенты и замесите гладкое тесто.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Пшеничный хлеб на закваске с дрожжами / продолжение

2. Дайте тесту подняться

Переложите в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте примерно на 1½ часа, пока объём не увеличится вдвое.

3. Сформируйте батоны

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и разделите пополам.

Подверните края каждой части к центру, переверните швом вниз и округлите. Накройте и оставьте на 15 минут. Затем прокатайте заготовки по поверхности без муки, придавая им овальную форму. Для более длинных батонов сформируйте заготовки длиной около 25-28 см (10-11 дюймов).

4. Дайте батонам подойти

Выложите заготовки на смазанный противень или бумагу для выпечки. Накройте и оставьте примерно на 1 час, пока они хорошо не поднимутся. К концу расстойки разогрейте духовку примерно до 220°C (425°F).

5. Надрежьте и испеките

Сбрызните батоны слегка тёплой водой, присыпьте мукой и сделайте на каждом два довольно глубоких косых надреза. Выпекайте 25-30 минут до насыщенного золотистого цвета корочки. Остудите на решётке.

Примечания

Если закваска зрелая и активная, используйте 1 чайную ложку дрожжей; расстойка может занять больше времени. Для менее активной закваски или более быстрой расстойки используйте 2 чайные ложки.

Как подавать

Перед нарезкой остудите хлеб на решётке.

Под микроскопом

Что поднимает этот хлеб

Дрожжи при брожении выделяют углекислый газ. Удерживаясь в тесте, он увеличивает его объём. В этом рецепте есть и активная закваска, и быстродействующие сухие дрожжи. Добавленные дрожжи помогают подъёму, а закваска вносит собственную культуру микроорганизмов, кислинку и аромат.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ