

ЗАКВАСКА И ВЫПЕЧКА

Оладьи на закваске и пахте

Пышные оладьи по рецепту Пи Джей Хэмел. Вечером приготовьте опару, а утром добавьте яйца, масло и соду и пожарьте оладьи.

Автор рецепта: PJ Hamel · King Arthur Baking



ВРЕМЯ

Около 12 часов на опару + 42 минуты на приготовление и жарку

КОЛИЧЕСТВО

Около 24 оладий среднего размера (2 дюжины)

Способ приготовления: Ночная опара на закваске, разрыхление содой и жарка

Сезон и выбор продуктов: Круглый год

Хранение: Храните оставшиеся оладьи в холодильнике 1-2 дня. Для более длительного хранения заморозьте.

Ингредиенты

- ☐ Для опары: 227 г зрелой закваски без предварительной подкормки, в том числе её излишков
- ☐ 454 г пахты
- ☐ 240 г белой пшеничной муки (неотбелённой)
- ☐ 28 г сахара
- ☐ Для теста утром: вся приготовленная накануне опара
- ☐ 2 крупных яйца
- ☐ 50 г растительного масла или 57 г растопленного сливочного масла
- ☐ 1 ч. л. пищевой соды
- ☐ $\frac{3}{4}$ ч. л. мелкой поваренной соли

Ингредиенты, указанные в граммах, взвешивайте. Соду и соль отмеряйте чайной ложкой. На одну оладью потребуется около 60 мл теста ($\frac{1}{4}$ американской мерной чашки).

Инвентарь

- ☐ Кухонные весы, большая и маленькая миски, венчик, сковорода или плоская жарочная поверхность и лопатка

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Оладьи на закваске и пахте / продолжение

Приготовление

1. Приготовьте опару вечером

В большой миске смешайте закваску, пахту, муку и сахар. Накройте и оставьте примерно на 12 часов или на ночь при прохладной комнатной температуре, около 18-21°C (65-70°F).

2. Завершите замес утром

Размешайте яйца с растительным или растопленным сливочным маслом. Добавьте в опару и перемешайте лишь до объединения ингредиентов. Добавьте соду и соль, перемешайте. Тесто увеличится в объёме и может начать пузыриться.

3. Поджарьте оладьи

Разогрейте и слегка смажьте маслом сковороду или жарочную поверхность. Выкладывайте тесто порциями примерно по 60 мл (¼ американской мерной чашки). Когда сверху появятся и начнут лопаться пузырьки, переверните оладьи. Поджарьте вторую сторону до румяного цвета.

4. Подайте

Подавайте сразу с любимыми добавками или держите в тёплой духовке до подачи.

Примечания

Вместо растительного масла можно взять растопленное сливочное масло в количестве, указанном в ингредиентах.

Как подавать

Подавайте сразу с любимыми добавками.

Под микроскопом

Два этапа и два источника пузырьков

Ночью опара созревает благодаря брожению. Утром сода реагирует с кислотами закваски и пахты, выделяя углекислый газ, который разрыхляет оладьи. Поэтому после добавления соды появляются новые пузырьки: химическая реакция дополняет уже прошедшее брожение опары.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ