

ЗАКВАСКА Й ВИПІЧКА

Пшеничний хліб на заквасці та дріжджах

Дві довгасті хлібини за рецептом PJ Hamel. Закваска надає смаку, а невелика кількість сухих дріжджів допомагає тісту піднятися.

Автор рецепта: PJ Hamel · King Arthur Baking



ЧАС

3 години й 7 хвилин; випікання: 25-30 хвилин

КІЛЬКІСТЬ

2 хлібини завдовжки близько 25 см (10 дюймів)

Спосіб приготування: Вистоювання тіста на заквасці з додаванням швидкодійних сухих дріжджів і випікання

Сезон та інгредієнти: Протягом року

Зберігання: Зберігайте нещільно загорнутий хліб за кімнатної температури кілька днів. Для тривалішого зберігання заморозьте.

Інгредієнти

- ☐ 600 г білого невібіленого пшеничного борошна
- ☐ 340 г ледь теплої води
- ☐ 227 г зрілої активної закваски
- ☐ 15 г дрібної кухонної солі
- ☐ 1-2 ч. л. швидкодійних сухих дріжджів (інстант)

Інгредієнти, зазначені в грамах, зважуйте; дріжджі відміряйте чайною ложкою.

Обладнання

- ☐ Кухонні ваги, велика миска, деко, папір для випікання, гострий ніж для надрізів і решітка для охолодження.

Приготування

1. Замісіть тісто

Змішайте всі інгредієнти й вимісіть до гладкого тіста.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Пшеничний хліб на заквасці та дріжджах / продовження

2. Дайте тісту підійти

Перекладіть у злегка змащену миску, накрийте й залиште приблизно на 1½ години, доки тісто не збільшиться в об'ємі вдвічі.

3. Сформуйте хлібини

На злегка присипаній борошном робочій поверхні розділіть тісто навпіл. Загорніть краї кожної частини до середини, переверніть швом донизу й сформуйте кулі. Накрийте та залиште на 15 хвилин. Потім покатайте заготовки по поверхні без борошна, щоб надати їм видовженої овальної форми. Довші хлібини мають бути близько 25-28 см (10-11 дюймів).

4. Дайте хлібинам підійти

Викладіть на змащене деко або папір для випікання. Накрийте й залиште приблизно на 1 годину, доки заготовки добре не піднімуться. Наприкінці вистоювання розігрійте духовку приблизно до 220°C (425°F).

5. Надріжте та випечіть

Збризніть хлібини ледь теплою водою й присипте борошном. Зробіть на кожній два доволі глибокі косі надрізи. Випікайте 25-30 хвилин до насиченого золотистого кольору скоринки. Остудіть на решітці.

Поради

Для зрілої активної закваски достатньо 1 чайної ложки дріжджів, але вистоювання може тривати довше. Для менш активної закваски або швидшого вистоювання використайте 2 чайні ложки.

Як подавати

Перед нарізанням остудіть хлібини на решітці.

Під мікроскопом

Що піднімає цей хліб

Під час бродіння дріжджі виділяють вуглекислий газ. Утримуючись у тісті, він збільшує його об'єм. У цьому рецепті є і активна закваска, і швидкодіючі сухі дріжджі. Додані дріжджі допомагають підйому, а закваска додає власну культуру мікроорганізмів, кислинку й аромат.

