

ЗАКВАСКА Й ВИПІЧКА

Оладки на заквасці та маслянці

Пухкі оладки за рецептом PJ Hamel. Приготуйте опару ввечері, а вранці додайте яйця, олію та соду й посмажте оладки на сніданок.

Автор рецепта: PJ Hamel · King Arthur Baking

**ЧАС**

12 годин і 42 хвилини; приготування та смаження: 42 хвилини

КІЛЬКІСТЬ

Приблизно 24 оладки середнього розміру (2 дюжини)

Спосіб приготування: Нічна опара на заквасці, розпушування содою та смаження

Сезон та інгредієнти: Протягом року

Зберігання: Зберігайте решту оладок у холодильнику 1-2 дні. Для тривалішого зберігання заморозьте.

Інгредієнти

- ☐ Для нічної опари: 227 г зрілої закваски, не підживленої перед використанням, або надлишку, відібраного під час підживлення
- ☐ 454 г маслянки
- ☐ 240 г білого невібіленого пшеничного борошна
- ☐ 28 г цукру
- ☐ Для ранкового тіста: вся нічна опара
- ☐ 2 великі яйця
- ☐ 50 г рослинної олії або 57 г розтопленого вершкового масла
- ☐ 1 ч. л. харчової соди
- ☐ $\frac{3}{4}$ ч. л. дрібної кухонної солі

Інгредієнти в грамах зважуйте; соду й сіль відміряйте чайною ложкою. На одну оладку беріть приблизно 59 мл тіста - це $\frac{1}{4}$ американської мірної чашки (cup).

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Оладки на заквасці та масляниці / продовження

Обладнання

- Кухонні ваги, велика й мала миски, вінчик, сковорода або пласка жарильна поверхня та лопатка.

Приготування

1. Приготуйте опару ввечері

У великій мисці змішайте закваску, маслянку, борошно й цукор. Накрийте та залиште приблизно на 12 годин або на ніч за прохолодної кімнатної температури, близько 18-21°C (65-70°F).

2. Замісіть тісто вранці

Злегка збийте яйця з олією або розтопленим маслом. Додайте до опари й перемішайте лише до об'єднання інгредієнтів. Додайте соду та сіль і ще раз перемішайте. Тісто збільшиться в об'ємі й може почати пінитися.

3. Посмажте оладки

На розігріту, злегка змащену сковороду або пласку жарильну поверхню викладайте тісто порціями приблизно по 59 мл ($\frac{1}{4}$ американської мірної чашки). Коли на поверхні з'являться й почнуть лопатися бульбашки, переверніть оладки. Підсмажте з другого боку до рум'яного кольору.

4. Подайте

Подавайте відразу з улюбленими додатками. До подавання можна тримати оладки в теплій духовці.

Поради

Замість олії можна взяти розтоплене вершкове масло в кількості, зазначеній в інгредієнтах.

Як подавати

Подавайте відразу з улюбленими додатками.

Під мікроскопом

Два етапи й два джерела бульбашок

Уночі опара дозріває завдяки бродінню. Уранці сода реагує з кислотами закваски й маслянки, виділяючи вуглекислий газ, який розпушує оладки. Тому після додавання соди з'являються нові бульбашки: хімічна реакція доповнює бродіння, яке вже відбулося в опарі.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ