



Татьяна Аврова



Свой хлеб на закваске



Замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки на обыкновенной кухне в обычной духовке



Татьяна Аврова

**Свой хлеб на закваске.
Замечательные виды
хлеба, булочек, сладкой
выпечки на обыкновенной
кухне в обычной духовке**

«Издательские решения»

Аврова Т.

Свой хлеб на закваске. Замечательные виды хлеба, булочек,
сладкой выпечки на обыкновенной кухне в обычной духовке /
Т. Аврова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-936335-0

В книге «Свой хлеб на закваске» более 50 рецептов, представленных простым и доступным языком, благодаря которым вы с легкостью овладеете искусством выпечки на закваске у себя дома на самой обыкновенной кухне в обычной духовке. Вы научитесь выводить пшеничную и ржаную закваску, научитесь печь на закваске, и тогда самые замечательные виды хлеба, булочек, сладкой выпечки станут привычными на вашем столе. А в качестве бонуса к каждому рецепту есть ссылка на пошаговый видеорецепт.

ISBN 978-5-44-936335-0

© Аврова Т.
© Издательские решения

Содержание

Введение	8
Хлеб	9
Амарантово-овсяный хлеб на закваске	9
Ингредиенты	9
Приготовление закваски (опары) для теста	10
Тесто. Предварительная расстойка	10
Формовка. Окончательная расстойка	10
Выпечка	10
Амарантово-ржаной хлеб на закваске «Экспериментальный»	11
Ингредиенты	11
Приготовление закваски (опары)	12
Тесто. Предварительная расстойка	12
Формовка. Окончательная расстойка	12
Выпечка	12
Белый хлеб на закваске с добавлением тыквы	13
Ингредиенты	13
Приготовление закваски (опары) для теста	13
Тесто. Предварительная расстойка	14
Формовка. Окончательная расстойка	14
Выпечка	14
Бородинский хлеб на закваске	15
Ингредиенты	15
Тесто	16
Формовка. Расстойка	16
Выпечка	16
Гречневый хлеб на закваске	17
Ингредиенты	17
Приготовление закваски (опары) для теста	17
Тесто. Предварительная расстойка	17
Формовка. Окончательная расстойка	18
Выпечка	18
Домашний пшеничный хлеб на закваске	19
Ингредиенты	19
Приготовление закваски (опары) для теста	19
Тесто. Предварительная расстойка	20
Формовка. Окончательная расстойка	20
Выпечка	20
Имбирный хлеб на закваске в домашних условиях	21
Ингредиенты	21
Приготовление закваски (опары)	22
Приготовление имбирной заварки	22
Тесто. Предварительная расстойка	22
Формовка. Окончательная расстойка	22
Выпечка	22
Калач по-уральски на закваске	24
Ингредиенты	24

Приготовление закваски (опары) для теста	24
Тесто. Предварительная расстойка	25
Формовка. Окончательная расстойка	25
Выпечка	25
Круглый хлеб на закваске с брынзой (погача)	26
Ингредиенты	26
Приготовление закваски (опары)	26
Тесто. Предварительная расстойка	27
Формовка. Окончательная расстойка	27
Выпечка	27
Молочный хлеб на закваске в формах	28
Ингредиенты	28
Приготовление закваски (опары)	28
Тесто. Предварительная расстойка	28
Формовка. Окончательная расстойка	29
Выпечка	29
Оливковый хлеб на закваске	30
Ингредиенты	30
Приготовление закваски (опары) для теста	30
Тесто. Предварительная расстойка	31
Формовка. Окончательная расстойка	31
Выпечка	31
Полбяной хлеб на закваске	32
Ингредиенты для 2-х больших булок	32
Приготовление закваски (опары)	32
Тесто. Предварительная расстойка	33
Формовка. Окончательная расстойка	33
Выпечка	33
«Полярный» – простой хлеб на густой закваске	34
Ингредиенты для 2-х булок	34
Приготовление густой закваски	34
Тесто. Предварительная расстойка	35
Формовка. Окончательная расстойка	35
Выпечка	35
Простой рецепт белого хлебushка из сдобного теста на закваске	36
Ингредиенты для 2-х булок	36
Приготовление закваски (опары)	37
Тесто. Предварительная расстойка	37
Формовка. Окончательная расстойка	37
Выпечка	37
Пшеничные сдобные квадратики на закваске	38
Ингредиенты	38
Приготовление закваски (опары) для теста	38
Тесто. Предварительная расстойка	39
Формовка	39
Выпечка	39
Пшеничный батон из теста на закваске	40
Ингредиенты для 2-х булок	40
Приготовление закваски (опары)	41

Тесто. Предварительная расстойка	41
Формовка. Окончательная расстойка	41
Выпечка	41
Пшеничный калач «Солнышко» из теста на закваске с куркумой и тмином	42
Ингредиенты для 2-х калачей	42
Конец ознакомительного фрагмента.	43

**Свой хлеб на закваске
Замечательные виды хлеба,
булочек, сладкой выпечки
на обыкновенной кухне в обычной духовке**

Татьяна Аврова

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2018

© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2018

ISBN 978-5-4493-6335-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Выпечка на закваске... Сначала это было моим самым любимым увлечением, а теперь стало образом жизни, благодаря которому, я и моя семья узнали вкус и аромат настоящего натурального хлеба с пористым, чуть волокнистым мякишем, вкусным и полезным.

В этом и заключается задача моих книг – научить моих читателей печь вкусный и полезный хлеб – богатый источник витаминов, минералов и аминокислот.

Ни для кого не секрет, что хороший, качественный хлеб можно испечь только на закваске. Выпечка на закваске – это самый древний способ хлебопечения. В закваске присутствуют дикие дрожжи и молочнокислые бактерии. В процессе их жизнедеятельности происходит расщепление сахаров, содержащихся в муке, на спирт и углекислый газ. Тесто начинает бродить, насыщаясь полезными аминокислотами, витаминами и минералами.

Хлеб, выпеченный на закваске, – это очень качественный, вкусный и полезный хлеб, с хрустящей корочкой, сильным запахом: приятным и душистым.

Мой, уже немалый опыт хлебопечения, показал, что нет ничего сложного в выпечке хлебобулочных изделий на закваске в домашних условиях. А начать нужно всего лишь с выведения закваски.

Приготовление закваски в домашних условиях не требует особых усилий, хотя и занимает не менее 4—7 дней. Один раз выведенную закваску, можно хранить долгие годы, если её регулярно обновлять, добавляя немного муки и воды.

А когда Вы выведете свою первую закваску, подружитесь с ней, испечете на ней свой первый хлеб, Вы уже легко сможете печь хлеб, булочки, сладкую выпечку на закваске по любым рецептам из этой книги и наслаждаться восхитительным ароматом свежиспечённой выпечки у себя на кухне.

Рецепты выведения закваски (пшеничной и ржаной) Вы найдете в разделе «Закваска».

Также в книге представлены рецепты замечательных видов хлеба на закваске, булочек, сладкой выпечки, выпеченных на самой обыкновенной кухне в самой обычной духовке.

Всего в этой книге я собрала более 60 рецептов, в их числе рецепты выпечки на закваске, теста на закваске, закваски. Помимо рецептов из моих первых трех книг, добавлены и новые. Я с большим удовольствием продолжаю делиться этими рецептами с Вами.

В конце книги Вы найдете термины и определение некоторых понятий в хлебопечении на закваске, а также ответы на часто задаваемые мне вопросы по выпечке хлеба. В своих ответах я опиралась исключительно на свой личный опыт в хлебопечении на закваске.

В заключении желаю Вам всем творческих успехов! Пеките на здоровье и с удовольствием! Радуйте себя и своих близких! Всем удачи!

Хлеб

Амарантово-овсяный хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Амарантовый хлеб имеет вкус, напоминающий ореховый. А аромат этого хлеба никого не оставит равнодушным.

Знатоки говорят, что амарантовая мука – помощник вашему иммунитету. По содержанию полезных веществ это растение во много раз превосходит пшеницу и другие традиционные злаковые культуры.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1—2 ст. л. стартера (пшеничного либо ржаного),
150 г белой пшеничной муки,
150 мл воды комнатной температуры.

Для заварки:

465 г белой пшеничной муки,
300 мл очень горячей воды,
2 ст. л. сахара.

Для теста:

вся заварка,
310 г закваски (опары),
90 г овсяных хлопьев,

100 г амарантовой муки (простой, шрота или крупчатки),
50 мл чуть тёплой воды,
2 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Для заварки смешиваем муку и сахар с очень горячей водой, практически кипятком. Накрываем и отставляем в сторону до остывания.

В закваску (опару) добавляем тёплую воду и перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем овсяные хлопья, амарантовую муку или крупчатку, соль. Перемешиваем. Добавляем разведённую закваску. Опять перемешиваем. Добавляем остывшую заварку. Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто получится мягким и будет немного липнуть к рукам.

Выкладываем тесто в миску, предварительно смазанную растительным маслом. Руки смазываем маслом, чтобы тесто не липло к рукам и округляем тесто прямо в миске. Тесто переворачиваем, ещё немного округляем на весу и помещаем обратно в миску.

Накрываем миску плёнкой и оставляем тесто для брожения часа на 3 при комнатной температуре.

За это время нужно 2 раза сделать тесту обминку через каждый час. Для обминки берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу. За время брожения тесто должно увеличиться в объёме раза в 2—3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Тесто округляем в шар и выкладываем в форму, в которой хлеб будет выпекаться. Это может быть керамическая форма, казан, чугунная кастрюля и т. д. Главное, чтобы у этой формы была крышка. При необходимости форму нужно смазать растительным маслом.

Выкладываем тесто швом вниз, накрываем крышкой и оставляем для окончательной расстойки на 1,5 часа при комнатной температуре.

Выпечка

Форму с подошедшим хлебом ставим в холодную духовку, выставляем температуру 200—210°C, выпекаем 75—85 минут под закрытой крышкой.

Готовый хлеб выкладываем на решётку и оставляем до полного остывания.

Амарантово-ржаной хлеб на закваске «Экспериментальный»



[Видеорецепт](#)

Рецепт этого хлеба мне подсказал мой подписчик моего канала в Ютубе. Мне стало очень любопытно, действительно ли хлеб только из амарантовой и ржаной муки в пропорциях 50 на 50 получится очень вкусным и ароматным, как утверждал мой подписчик. Поскольку этот хлеб я делала впервые и ещё не знала каким будет результат, я назвала этот хлеб «Экспериментальный». Хлеб получился великолепным, но название хлеба я решила не менять. Это название мне всегда будет напоминать, что этот потрясающий хлеб – результат эксперимента и поэтому никогда не нужно бояться экспериментировать.

Ингредиенты

Для ржаной закваски (опары):

1—2 ст. л. ржаного стартера

300 г ржаной муки

300 мл воды

Для теста:

350 г амарантовой муки

50 г ржаной муки

600 г ржаной закваски (опары)

190 мл воды

14 г соли

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 6 до 12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), разводим водой комнатной температуры. Перемешиваем. Добавляем просеянную муку (амарантовую и ржаную), соль.

Вручную замешиваем тесто до тех пор, пока оно не соберётся в комок. Тесто не требует длительного вымешивания так как в ржаной муке клейковины меньше, чем в пшеничной, а амарантовая мука – это мука без глютена.

Влажными руками выравниваем поверхность теста, миску накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 2 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка увлажняем. Выкладываем тесто. Делим тесто на 2 части нужной массы. Каждую часть округляем, а затем придаём форму в зависимости от формы для выпечки (овальную или круглую). Всё это желательно делать влажными руками.

Аккуратно выкладываем тесто в форму для выпечки. Утрамбовываем тесто, выравниваем поверхность, накрываем и оставляем на окончательную расстойку на 1 час или до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180—200°C, минут 40—45.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Если мы хотим получить хлеб с более насыщенным вкусом и ароматом, то его нужно накрыть полотенцем и оставить на 12 часов.

Белый хлеб на закваске с добавлением тыквы



[Видеорецепт](#)

Хлеб с добавлением тыквы – это нечто особенное: очень вкусный, воздушный, ароматный и, действительно, роскошный хлеб, с простым, но настоящим хлебным вкусом и невероятно красивым солнечным цветом.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2—3 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
400 г закваски (опары),
400 г очищенной тыквы,
60 мл воды (при необходимости),
16 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания при комнатной температуре до 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

Очищенную тыкву натираем на крупной тёрке.

В дежу тестомеса просеиваем муку, добавляем измельчённую тыкву, соль и вливаем созревшую закваску (опару).

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости. Тесто должно быть достаточно крутым и вручную его вымешивать будет очень сложно.

Если тесто получается очень сухим, это будет видно в процессе вымешивания, то добавьте ещё 3—4 столовые ложки воды. Но, это может и не потребоваться, если тыква свежая и сочная, так как тыква состоит из 90% жидкости.

Перекладываем тесто в миску, смазанную маслом. Тесто округляем прямо в миске. Переворачиваем его и немного выравниваем поверхность.

Миску с тестом накрываем и оставляем для предварительной расстойки часа на 3, или до увеличения теста в объёме минимум в два раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и формируем из него шар. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Выкладываем заготовку в корзинку для расстойки теста, предварительно обсыпанную мукой.

Накрываем заготовку плёнкой или крышкой и оставляем на окончательную расстойку на 1,5 часа.

Выпечка

Подошедший хлеб перекладываем на пекарскую лопату, покрытую пергаментом. Аккуратно смахиваем лишнюю муку. Перед выпечкой делаем на хлебе надрез.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой вместе с камнем духовке при температуре 200°C 40—45 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Бородинский хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Очень вкусный чёрный хлеб с насыщенным вкусом и потрясающим ароматом.

Ингредиенты

Для закваски:

2—3 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,
60 г воды,
60 г ржаной цельнозерновой муки.

Все ингредиенты выкладываем в миску и хорошо размешиваем. Накрываем плёнкой с отверстиями. Оставляем на ночь для созревания.

Для заварки:

40 г тёмного солода,
1 ч. л. молотого кориандра,
120 г ржаной цельнозерновой муки,
400 г очень горячей воды.

В миске или специальном термосе для горячей еды смешиваем солод, кориандр, муку. Непрерывно помешивая, заливаем очень горячей водой (практически кипятком).

Всё ещё раз хорошо размешиваем. Миску со смесью заворачиваем в фольгу, термос со смесью плотно закрываем. Оставляем при комнатной температуре на ночь для засахаривания.

Для опары:

вся закваска,
вся заварка,
300 г ржаной цельнозерновой муки.

Выкладываем закваску и заварку в большую миску. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем на 4 часа.

Для теста:

вся опара,

100 г воды,

30 г сахара,

8 г соли,

30 г тёмной мальтозной патоки,

160 г ржаной цельнозерновой муки,

120 г пшеничной муки 2 сорта (можно заменить на белую пшеничную муку).

Для посыпки:

0,5 ч. л. целых семян кориандра.

Тесто

Разводим соль, сахар и патоку в воде. Размешиваем до тех пор, пока все компоненты не растворятся в воде.

Соединяем с опарой. Всё очень хорошо перемешиваем.

Высыпаем ржаную и пшеничную муку. Замешиваем тесто. Тесто очень липкое, поэтому вымешивать тесто, желательно, руками, смазанными маслом, либо смоченными водой. Поскольку в ржаной муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной муке, в длительном вымешивании теста нет необходимости.

Формовка. Расстойка

Выкладываем тесто в овальную или прямоугольную стандартную форму для выпечки хлеба, предварительно смазанную растительным маслом. Размеры формы 215 x 105 x 105.

Плотно утрамбовываем тесто, специальным роликом или рукой, смоченной в воде, выравниваем поверхность теста.

Форму накрываем плёнкой и оставляем при комнатной температуре до тех пор, пока тесто в форме не поднимется, практически, вровень с краями формы.

Непосредственно перед выпечкой сбрызгиваем поверхность хлеба водой и посыпаем в небольшом количестве целыми зёрнами кориандра.

Выпечка

Ставим хлеб выпекаться в разогретую духовку 65 минут при температуре 200°C.

Выпекается хлеб без пара.

Готовый хлеб вынимаем из формы минут через 10.

Выкладываем хлеб на решётку, даём остыть, а далее, если мы хотим, чтобы хлеб полностью раскрыл все свои вкусовые качества, заворачиваем хлеб в полотенце и оставляем на 5—6 часов, а лучше на ночь.

Гречневый хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Великолепный хлеб с мягким, упругим мякишем, необычным вкусом с гречневой нотой. После того, как попробуешь этого хлеба, хочется ещё и ещё.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

40 г пшеничного стартера,
60 г воды,
65 г гречневой муки.

Для теста:

300 мл воды,
450 г белой пшеничной муки,
50 г гречневой муки,
вся опара,
8 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миске, где будет созреть закваска (опара) перемешиваем пшеничный стартер, воду, гречневую муку. Накрываем. Оставляем при комнатной температуре на 8—10 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В созревшую закваску (опару) добавляем воду и всё хорошо перемешиваем.

В деже тестомеса смешиваем пшеничную и гречневую муку, добавляем разведённую закваску. Всё перемешиваем, чтобы мука с водой только соединились. Накрываем мучную смесь и оставляем для отдыха минут на 20.

В отдохнувшую смесь добавляем соль.

Вымешиваем в тестомесе примерно 5 минут на 2 скорости. Тесто получается достаточно жидким и липким.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем его и оставляем для предварительной расстойки при комнатной температуре на 3—4 часа.

Через каждый час делаем обминку теста методом растягивания и складывания.

По окончании расстойки объём теста должен увеличиться раза в 2.

Формовка. Окончательная расстойка

Подошедшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, обильно присыпанную мукой. Придаём тесту форму шара. Делать это совсем не просто, поскольку тесто очень липкое. Желательно руки при работе с тестом такой консистенции смазывать маслом, либо периодически смачивать водой.

Выкладываем тесто на расстойку в чугунную, алюминиевую или керамическую форму для выпечки, в которой хлеб будет также и выпекаться. Главное условие, чтобы форма для выпечки была с крышкой.

Накрываем будущий хлеб крышкой и оставляем для окончательной расстойки до удвоения объёма. Время на это может уйти до 3-х часов.

Выпечка

Ставим форму с будущим хлебом в холодную духовку, выставляем температуру 210°C и выпекаем хлеб от 75 до 90 минут при закрытой крышке.

Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Домашний пшеничный хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Очень вкусный ароматный хлеб своими руками. Этот хлеб вы с большим удовольствием будете есть и на завтрак, и на обед, и просто так.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. пшеничного или ржаного стартера,
200 мл воды,
200 мл белой пшеничной муки.

Для теста:

400 г закваски (опары),
500 г белой пшеничной муки,
217 мл воды,
2 ст. л. растительного масла,
2 ч. л. соли,
2 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску выкладываем стартер, добавляем воду комнатной температуры. Добавляем просеянную белую пшеничную муку. Перемешиваем до тех пор, пока в мучной смеси не останется сухой муки.

Смесь накрываем и оставляем для созревания до увеличения в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 3 до 16 часов, в зависимости от температуры в помещении. Чем теплее в помещении, тем закваска быстрее созреет.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем всё до однородности.

Выкладываем разведённую закваску (опару) в дежу тестомеса.

Добавляем растительное масло, соль, сахар. Тщательно перемешиваем.

Выкладываем просеянную белую пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Достаём тесто и округляем его, подгибая края теста вниз к центру. Это можно делать прямо на весу, не выкладывая тесто на рабочую поверхность. Тесто должно быть эластичным, достаточно мягким, и совершенно не липнуть к рукам.

После округления помещаем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем на предварительной расстойке до увеличения в объёме в 2—3 раза. На расстойку теста может уйти от 3 до 6 часов.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, подтягивая его края к середине. Переворачиваем швом вниз. Накрываем тесто, чтобы оно не заветривалось. Можно накрыть тесто миской, в которой тесто расстаивалось, можно пищевой плёнкой, можно полотенцем и т. д. Оставляем для отдыха на 10—15 минут.

После отдыха придаём тесту круглую форму. А затем выкладываем на пергамент. Это наша заготовка будущего хлеба.

Вместе с пергаментом помещаем заготовку хлеба в корзинку для расстойки теста.

Накрываем заготовку, чтобы она не заветривалась. Ставим на окончательную расстойку до удвоения в объёме. На это уходит времени примерно от 1 часа до 1,5 часов.

Выпечка

Вместе с пергаментом перекладываем заготовку хлеба на пекарскую лопату.

Делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в заранее разогретой духовке 35—45 минут при температуре 180—200°C.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Имбирный хлеб на закваске в домашних условиях



[Видеорецепт](#)

Очень вкусный, ароматный, аппетитный имбирный хлеб с пористым, воздушным мякишем. Выпечь этот хлеб совсем несложно. А своим необычным и очень привлекательным внешним видом этот хлеб может украсить любой стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (пшеничного или ржаного),
90 г белой пшеничной муки,
90 мл воды.

Для имбирной заварки:

3 ч. л. молотого имбиря,
180 мл кипятка,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. сока лимона,
цедра половины лимона.

Для теста:

360 г белой пшеничной муки,
180 г закваски (опары),
вся имбирная заварка,
70 г сливочного масла,
1 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли.

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объеме минимум раза в 2.

Приготовление имбирной заварки

Молотый имбирь заливаем крутым кипятком. Добавляем сахар. Тщательно перемешиваем. Накрыв полученную смесь, оставляем настаиваться минут 20.

Из лимона выжимаем требуемое количество сока и снимаем цедру. Лимон желательно обдать кипятком, чтобы удалить консерванты с его поверхности. Сок лимона и цедру добавляем к имбирной смеси. Всё хорошо перемешиваем.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем: закваску (опару), имбирную заварку, просеянную белую пшеничную муку, соль, сахар.

Вымешиваем тесто в тестомесе на 1 скорости до того момента, когда из теста сформируется колобок. Выключим тестомес, накроем тесто и оставим для отдыха минут на 15.

После отдыха продолжаем замес теста с добавлением растопленного сливочного масла, оно должно быть слегка тёплым, но не горячим. Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости до тех пор, пока тесто не вберёт в себя полностью всё масло. Обычно данный процесс при использовании тестомеса занимает около 3 минут.

Тесто с упругой, однородной консистенцией помещаем в миску, накрываем его, ставим на предварительную расстойку часа на 3 или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Отрежем небольшой кусочек теста, округлим его и отложим в сторону.

Оставшуюся часть теста также округляем, собирая его края к центру, переворачиваем швом вниз и придаём ему форму шара. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Отложенную часть теста раскатаем в круглый пласт. Сделаем лезвием сквозные надрезы длиной 1,5—2 сантиметра и накроем этим пластом поверхность заготовки будущего хлеба.

Помещаем заготовку на пергамент, накрываем её, и оставляем на окончательную расстойку на 1 час. За это время заготовка должна немного увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем поверхность хлеба яйцом, взбитым с небольшим количеством воды.

Аккуратно перетягиваем хлеб на пекарскую лопату и отправляем в нагретую духовку.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне или противне при температуре 180—190°C минут 40.

Хлеб готов, когда его верх зарумянится и покроется золотистой корочкой.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Калач по-уральски на закваске



[Видеорецепт](#)

Домашний хлеб – это всегда вкусно, а сделанный своими руками – вдвойне вкуснее. Хлеб из муки второго сорта менее нежный, зато обладает более хлебным, пшеничным вкусом и запахом. Хлеб имеет мягкий мелкопористый мякиш, хорошо режется и хорошо хранится, не черствеет в тот же день. Этот вкусный калач по-уральски на каждый день, хорошо подходит к супу и на бутерброды. И готовить его очень просто.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г пшеничной муки 2-го сорта,
400 г закваски (опары),
280 мл воды,
15 г соли,
30 г сахара,
16 г растительного масла.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миске, где будет созреть закваска (опара) перемешиваем стартер, воду, муку. Накрываем. Оставляем при комнатной температуре на 8—12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Закваску (опару) разводим водой.

В дежу тестомеса просеиваем муку.

Добавляем соль, сахар, вливаем разведённую закваску (опару) и масло.

Вымешиваем тесто минут 5 на 2 скорости. Тесто должно получиться мягким, однородным и совершенно не липнуть к рукам.

Перекладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом.

Накрываем пищевой плёнкой.

Оставляем тесто подходить при комнатной температуре часа 3.

Через час делаем обминку. Берём тесто за край, максимально вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу.

Оставляем тесто в миске для дальнейшего брожения на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой.

Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха на пятнадцать минут.

Формируем из теста цилиндр толщиной 7—8 сантиметров, соединяем концы и защепляем их. Немного раскатываем защепленную часть руками, чтобы она стала такой же толщины, как и весь цилиндр. Должно получиться кольцо из теста. Это и будет заготовка будущего калача.

Перекладываем заготовку на пергамент, в центр ставим какую-нибудь жаропрочную круглую форму небольшого диаметра, смазанную с внешней стороны маслом.

Накрываем заготовку и оставляем на один час при комнатной температуре.

Выпечка

Аккуратно перетягиваем будущий калач вместе со всей конструкцией и пергаментом на лопату.

Перед выпечкой калач сбрызгиваем водой.

Выпекаем уральский калач на хлебопекарном камне в духовке, предварительно разогретой вместе с камнем до 220°C, примерно 25—30 минут до золотистого цвета.

Готовый калач остужаем на решётке, освобождаем от конструкции.

Пока калач горячий, смазываем его простой водичкой, чтобы придать калачу немного глянца.

Круглый хлеб на закваске с брынзой (погача)



[Видеорецепт](#)

Погача – это небольшой круглый хлеб, иногда лепёшка, обычно солёный, хотя существуют и сладкие погачи.

По этому рецепту погача получается воздушной, легкой, красивой, с нежным и мягким мякишем, в меру пористым, упругим. Такая погача вполне может украсить любой праздничный стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,
120 г белой пшеничной муки,
120 мл воды.

Для теста:

480 г белой пшеничной муки,
вся закваска (опара),
240 мл молока,
яйцо,
1 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли,
40—50 мл растительного масла.

Для начинки:

200 г брынзы.

Для смазки:

1 желток.

Для посыпки:

кунжут либо тмин по вкусу.

Приготовление закваски (опары)

Для пшеничной закваски (опары) смешиваем в миске стартер, воду и муку. Накрываем и оставляем для созревания на 8—12 часов.

Пшеничную закваску (опару) можно считать созревшей, если она увеличилась в объеме минимум в 2 раза, имеет приятный, чуть кисловатый аромат. Если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду, она останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко комнатной температуры, яйцо, сахар, соль, растительное масло, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

Тесто должно получиться достаточно мягким и липнущим к рукам.

Готовое тесто округляем и выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом. Накрываем, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке на 3—4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме минимум в 2 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, щедро присыпанную мукой. Тесто обваливаем в муке, чтобы оно не липло к рукам, немного его подкатываем, округляем и даем отдохнуть до 5 минут. На такой короткий промежуток тесто можно не накрывать.

Отдохнувшее тесто раскатываем в круглый пласт толщиной примерно 1,5 см и выкладываем в круглую форму, покрытую пергаментом, либо бумагой для выпечки, либо силиконовым ковриком и пр.

Делаем на тесте достаточно глубокие надрезы таким образом, чтобы поделить тесто на прямоугольные секции желаемого размера.

Выкладываем на каждый прямоугольник брынзу, нарезанную на кубики, и немного вдавливаем ее в тесто. Вместо брынзы можно использовать сыр, но тогда вкус готового хлеба будет несколько иной, чем с брынзой.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем подошедшую заготовку яичным желтком, посыпаем кунжутом и отправляем в хорошо разогретую духовку до 180°C минут на 25—30 или до тех пор, пока верхняя корочка погачи не покроется красивым золотисто-коричневым цветом.

Остужаем погачу на решетке.

Молочный хлеб на закваске в формах



[Видеорецепт](#)

Хлеб по этому рецепту получается очень вкусным, с великолепным хлебным ароматом, без кислинки, предназначен для первых и вторых блюд, а также для бутербродов.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

2 ст. л. пшеничного или ржаного стартера (примерно 30 г),
200 мл воды,
200 г пшеничной муки высшего или 1 сорта.

Для теста:

вся опара,
800 г пшеничной муки высшего или 1 сорта,
1 ст. л. соли,
500 мл молока любой жирности,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. растительного масла.

Приготовление закваски (опары)

Смешиваем в миске стартер, воду и муку.

Накрываем и оставляем для созревания на 12 часов при температуре в помещении 21°C.

За это время закваска (опара) должна увеличиться в объеме, иметь приятный, чем-то похожий на йогуртовый, аромат, если 1 ч. л. закваски (опары) опустить в воду комнатной температуры, то закваска (опара) останется на поверхности воды.

Тесто. Предварительная расстойка

В большую миску или дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко комнатной температуры, сахар, соль, просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости или вручную минут 15.

В середине замеса добавляем растительное масло и продолжаем замешивать тесто.

Тесто должно получиться достаточно мягким и немного липнущим к рукам.

Тесто округляем, не вынимая из емкости, в которой оно замешивалось, накрываем и оставляем для отдыха минут на 20.

Отдохнувшее тесто выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой, немного тесто подкатываем до приобретения им гладкой поверхности, а затем округляем.

Формовка. Окончательная расстойка

Формочки для выпечки хлеба хорошо промазываем маслом.

Делим тесто на 2 равные части. Каждой части придаем форму, соответствующую формочкам для выпечки хлеба, и выкладываем в них тесто.

Формочки с заготовками хлеба накрываем и оставляем на расстойке на несколько часов или до тех пор, пока заготовки не увеличатся в объеме раза в 3.

Выпечка

Отправляем формочки с заготовками в хорошо разогретую духовку до 180°C минут на 50—60. Верхняя корочка готового хлеба должна приобрести коричневатый цвет. Если это произойдет достаточно быстро, то лучше накрыть верхушку хлеба куском пергаменты или фольги и продолжать выпекать хлеб в том же режиме. Процесс выпечки желательно контролировать.

Готовый хлеб остужаем на решетке.

Чтобы верхушка у хлеба приобрела красивый глянцевый оттенок, еще горячей можно смазать ее кусочком сливочного масла.

Оливковый хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Оливковое масло обогащает обычное пшеничное тесто новыми свойствами: оно придаёт ему мягкость, делает упругим, а хлеб, в результате, приобретает фантастический вкус и аромат.

Немного манной крупы добавляют в тесто для того, чтобы придать мякишу хлеба выраженную текстуру.

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1—2 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
200 г белой пшеничной муки,
200 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
25 г манной крупы,
230 мл воды комнатной температуры,
400 г закваски (опары),
50 г оливкового масла,
12 г соли.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созреть до 8 часов, пока закваска (опара) не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выливаем разведённую закваску (опару). Добавляем манную крупу. Высыпаем просеянную муку. Размешиваем в тестомесе 1—2 минуты на 1 скорости. Тесто накрываем и оставляем для аутолиза минут на 30—40.

Добавляем соль, оливковое масло. Вымешиваем тесто 5—6 минут на 2 скорости.

Готовое тесто округляем, выкладываем в миску, смазанную растительным маслом.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре для расстойки на 3—4 часа.

Примерно через 1 час сделаем тесту одну обминку методом растягивания и складывания. А именно, берём тесто за край и максимально вытягиваем его, а затем складываем к противоположной стороне миски или к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем швом вниз, убираем обратно в миску на оставшееся время.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, немного присыпанную мукой, слегка округляем, придаём ему форму шара и помещаем в корзинку для расстойки теста, предварительно присыпанную рисовой или пшеничной мукой.

Накрываем корзинку и оставляем для расстойки при комнатной температуре на 1—2 часа до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Перед выпечкой хлеб надсекаем, немного сбрызгиваем водой.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне в предварительно разогретой духовке вместе с камнем до 200°C примерно 45—55 минут.

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Полбяной хлеб на закваске



[Видеорецепт](#)

Полбяной хлеб – это хлеб на каждый день. Идеально подходит и для первых, и для вторых блюд. Хлеб питательный, очень сытный, легко усваивается организмом и только улучшает здоровье.

Полба считается экологически чистым продуктом, поскольку не переносит наличие в почве химических соединений и минеральных удобрений, поэтому в ней не содержится вредных нитратов и канцерогенов.

В социальных сетях можно найти такую информацию, что полба была единственной культурой, которая после атомной катастрофы в Чернобыле осталась невосприимчивой к излучению.

Ингредиенты для 2-х больших булок

Для закваски (опары):

2 ст. л. (примерно 30 г) пшеничного или ржаного стартера 100% влажности,

1 чашка белой пшеничной муки,

1 чашка воды.

Для теста:

1 ч. л. соли гималайской или обычной,

2 ч. л. сахара,

2 чашки полбяной муки,

1 чашка манной крупы,

вся закваска,

350 мл воды,

3 чашки белой пшеничной муки,

яичный белок для обмазки.

(V чашки = 250 мл)

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартер. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем соль, сахар, полбяную муку, манную крупу, закваску (опару). Все перемешиваем. Добавляем воду и опять перемешиваем до однородной консистенции густой сметаны (при необходимости корректируем тесто добавляя воду или муку). Тесто накрываем и оставляем при комнатной температуре часов на 8—12, в зависимости от того, какая в помещении температура. Если температура в помещении ниже 25°C, то оставляем тесто для расстойки на 12 часов.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 2—3, стать пористым, пружинистым.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем в тесто просеянную белую пшеничную муку и начинаем замес сначала с помощью деревянной лопатки, а затем вручную.

Когда тесто сгруппируется в колобок, выкладываем его на рабочую поверхность, хорошо присыпанную мукой. Продолжаем замес теста до тех пор, пока тесто не станет гладким, упругим и, практически, не будет липнуть к рукам.

Делим тесто на 2 равные части. Каждую часть округляем. Это будут заготовки будущего хлеба.

Перекладываем заготовки на пергамент, делаем на заготовках небольшие разрезы (на выбор: продольные, крестообразные или поперечные). Вместе с пергаментом выкладываем заготовки в круглые расстоечные корзины. Заготовки накрываем и оставляем на расстойке часа на 1,5 при температуре в помещении не ниже 25°C.

За время расстойки заготовки должны увеличиться в объеме минимум в 1,5 раза.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем верх хлеба белком. Это делается для того, чтобы верхняя корочка после выпечки не только приобрела красивый золотистый цвет, но и стала мягкой.

Выпекаем хлеб вместе с пергаментом в хорошо разогретой духовке 40—50 минут при температуре 180—200°C.

Точное время выпечки и температуру духовки определяем из особенностей выпечки в конкретной духовке.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне. Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

«Полярный» – простой хлеб на густой закваске



[Видеорецепт](#)

Красивый, оригинального вида в разрезе и очень вкусный хлеб на каждый день.

Ингредиенты для 2-х булок

Для густой закваски:

2 ст. л. ржаного или пшеничного стартера,
147 г ржаной обдирной муки,
103 мл воды.

Для «светлого» теста:

250 г густой закваски,
150 г ржаной обдирной муки,
700 г пшеничной муки в/с,
530—550 мл воды,
18 г соли.

Для «тёмного» теста:

600 г «светлого» теста,
50 г солода ржаного ферментированного или 10—25 г его концентрата.

Приготовление густой закваски

Для густой закваски смешиваем в миске стартер, воду и муку. Накрываем и оставляем для созревания на 8—12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Сначала замешиваем «светлое» тесто.

В дежу тестомеса выкладываем густую закваску, добавляем воду, соль, просеянную муку двух видов (ржаную обдирную и пшеничную в/с).

Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости 5 минут, до образования однородной консистенции.

От замешанного «светлого» теста отделяем 600 г, к нему добавляем затемнитель (солод ржаной ферментированный, или его концентрат, или любой другой затемнитель аналогичного действия).

Концентрата берём в 5 раз меньше по сравнению с неконцентрированным солодом, но, чтобы увеличить контраст между «тёмным» и «светлым» тестом, можно концентрата взять в 2 раза меньше по сравнению с неконцентрированным солодом.

Замешиваем «тёмное» тесто до образования однородной массы по консистенции и цвету.

«Светлое» и «тёмное» тесто выбраживаем по отдельности от 3 до 4 часов. За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Готовое тесто, «светлое» и «тёмное», выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Каждый вид теста округляем, собирая его края к центру. Получаем 2 шара теста: «светлый» и «тёмный».

Формовка. Окончательная расстойка

Делим «светлое» и «тёмное» тесто на 2 части каждое. Скатываем каждую часть в шарики. Получаем 4 шарика: 2 «светлого» теста, 2 «тёмного» теста.

Каждый шарик раскатываем в пласт.

Кладем один пласт на другой, внизу «светлый» пласт, сверху «тёмный». Подгоняем по размеру. Скатываем в рулет.

Получаем 2 заготовки будущего хлеба.

Выкладываем заготовки на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в овальные расстоечные корзины.

Накрываем заготовки и оставляем на расстойке от 1,5 до 2 часов.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке при температуре 195°C в течение 20—35 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Простой рецепт белого хлебушка из сдобного теста на закваске



[Видеорецепт](#)

Очень простой рецепт. Легко готовить. Красивый внешний вид. Тонкая, хрустящая корочка. Невероятно вкусный и ароматный.

Такой хлеб никого не оставит равнодушным.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):

1—2 ст. л. пшеничного стартера,

200 мл воды,

200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

800—850 г белой пшеничной муки,

400 г закваски (опары),

270 мл воды комнатной температуры,

1 ст. л. сахара,

50 г растительного или сливочного масла,

2 куриных яйца,

½ ч. л. соли.

Для смазки:

яйцо,

вода.

Для посыпки:

отруби овсяные.

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме минимум в 2 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, яйца, сахар, соль и масло. Если используем сливочное масло, то оно должно быть размягчённым.

Добавляем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5—7 на 2 скорости. Должно получиться гладкое, податливое, не очень липкое, эластичное тесто.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем на 3—4 часа при комнатной температуре для расстойки.

Формовка. Окончательная расстойка

Делим тесто на две части. Каждую часть округляем. Одна часть – это одна булка хлеба.

Берём одну часть теста, вторую часть теста накрываем, чтобы она не заветривалась.

Придаём тесту форму батона, который визуальнo разделим на 3 части. Третью часть раскатаем при помощи скалки в тонкий овальный пласт и разрежем на 3 полоски одинаковой ширины.

Разрезанные полоски теста не очень плотно переплетём в «косу».

Получившейся «косой» накроем оставшуюся часть батона, заправив концы под низ.

Сформированный хлеб осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем в расстоечную овальную корзинку для выпечки.

Перед выпечкой смазываем хлеб яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. Сверху хлеб посыпаем овсяными отрубями.

Форму с хлебом накрываем и ставим на расстойку на 1 час.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180°C, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Полностью остывший хлеб режем на порционные куски и подаём к столу.

Пшеничные сдобные квадратики на закваске



[Видеорецепт](#)

Эти ароматные квадратики с тонкой хрустящей корочкой и изумительного вкуса подают к первым блюдам. А какие они вкусные, если намазать их сливочным маслом или натереть чесночком!

Ингредиенты

Для закваски (опары):

1 ст. л. стартера (ржаного или пшеничного),
100 г пшеничной муки в/сорта,
100 мл воды комнатной температуры.

Для теста:

460 г пшеничной муки в/сорта,
140 г пшеничной цельнозерновой муки,
400 мл воды комнатной температуры,
200 г закваски (опары),
2 куриных яйца,
40 г растопленного сливочного масла,
12 г соли,
1 ч. л. сахара.

Приготовление закваски (опары) для теста

В миску, где будет созреть закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартера. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем плёнкой. Оставляем созревать до 8—12 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем воду, яйца, соль, сахар. Высыпаем просеянную муку 2-х видов (пшеничную в/с и пшеничную цельнозерновую).

Вымешиваем в тестомесе 3 минуты на 1 скорости. На этом этапе замешивания нам нужно, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались между собой.

Через 3 минуты, не останавливая процесс вымешивания, увеличиваем скорость тестомеса и добавляем в тесто растопленное сливочное масло. Продолжаем вымешивать тесто на 2 скорости ещё 3 минуты.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем тесто и оставляем на 30 минут для отдыха.

Через 30 минут сделаем 1—ю обминку. Всего обминок будет 5 – через каждые 30 минут.

Поскольку тесто очень жидкое и сильно липнет к рукам, обминку, желательно, делать влажными руками. Для удобства поставим рядом с миской ёмкость с водой. Окуная руку в воду, берём тесто за один край, вытягиваем его и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 30 минут.

Степень развития клейковины в тесте можно определить таким образом: берём небольшой кусок теста, растягиваем его между руками. Если получившаяся плёнка не рвётся, и через неё можно увидеть очертания предметов, то можно считать, что клейковина у теста достаточно развита и тесто готово к формовке.

Формовка

Выкладываем тесто на противень, покрытый пергаментом. Аккуратно распределяем тесто по всей площади противня. Желательно это делать руками, обильно смазанными маслом, либо специальным небольшим роликом, который тоже нужно смазать маслом. С помощью кулинарного шпателя нарезаем тесто на квадратики. Размер квадратиков определяем сами – кому какой размер нравится. На каждом квадратике делаем несколько небольших надрезов, чтобы тесто не очень поднималось во время выпечки.

Поверхность теста посыпаем небольшим количеством кунжута белого и чёрного, либо одного цвета.

Выпечка

Отправляем противень с тестом в прогретую духовку на 45 минут при температуре 200° С. Выпекаем в режиме «верх+низ». Помним, что время выпечки зависит от особенностей вашей духовки.

Квадратики готовы, когда верх у них зарумянится и покроется золотисто-коричневой корочкой.

Выпеченные квадратики остужаем на противне, а затем выкладываем в специальную посуду для хлеба.

Пшеничный батон из теста на закваске



[Видеорецепт](#)

Домашняя выпечка – это праздник для всей семьи. А хлеб, выпеченный своими руками – это и хорошее настроение, и вкусный хлеб, какого не встретишь в магазине, и невероятный аромат по всей квартире свежее испечённого хлеба.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):

50 г пшеничного стартера,
200 мл воды,
200 г белой пшеничной муки.

Для теста:

600 г белой пшеничной муки,
200 г цельнозерновой пшеничной муки,
450 г закваски (опары),
370 мл воды,
40 мл о, ливкового масла (можно заменить на любое растительное)
1 ст. л. тростникового или белого сахара,
1 ч. л. соли.

Для смазки:

крепкий чай.

Для посыпки:

тмин, кунжут, отруби овсяные или пшеничные.

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем пшеничный стартер. Добавляем воду. Всё хорошо перемешиваем до однородности. Добавляем муку. Опять всё хорошо перемешиваем. Накрываем смесь. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3—4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку. Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем тесто не очень тонко в прямоугольный пласт. Размер пласта зависит от размера расстоечной корзины. Как можно плотнее половину теста скатываем в рулет.

Вторую половину прямоугольника нарезаем на небольшие полосы, не пересекая границы теста.

Продолжим скатывать тесто в рулет. Получаем заготовку будущего хлеба.

Закрепляем заготовку, чтобы она не расползлась во время выпечки.

Сформированную заготовку осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в расстоечную корзину. Накрываем и оставляем на расстойку на 1 час или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем батон крепким чаем. Сверху посыпаем овсяными или пшеничными отрубями, либо тмином или кунжутом.

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180°C, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Пшеничный калач «Солнышко» из теста на закваске с куркумой и тмином



[Видеорецепт](#)

Великолепный хлеб на каждый день.
Куркума придаёт хлебу тот самый солнечный цвет, а тмин – богатейший аромат.
Вкусный, ароматный, с упругим мякишем. Объедение!

Ингредиенты для 2-х калачей

Для закваски (опары):

30 г пшеничного стартера,

200 мл воды,

200 г белой пшеничной муки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.