

Швейцарский хлеб

У ШВЕЙЦАРСКОГО ХЛЕБА ТОНКАЯ ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА И ПЫШНЫЙ, НОЗДРЕВАТЫЙ, СВЕТЛЫЙ, СРЕДНЕЙ ВОЛОКНИСТОСТИ МЯКИШ. ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ СОЛИ ПРИДАЕТ ХЛЕБУ НЕЖНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, КОТОРЫЕ ЗАМЕТНЫ ЕЩЕ НА ЭТАПЕ СОЗРЕВАНИЯ ОПАРЫ.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ДОЛЕЙ ЖИРА

В Швейцарии поддерживают традиции хлебопечения, уходящие корнями в далекое прошлое. Стоит отметить, что здесь предпочтение отдают светлым сортам муки. В каждом кантоне существуют фирменные рецепты хлеба. Тот, который вы читаете сейчас, создан в лучших традициях Тичино. Такой хлеб состоит из нескольких маленьких коврижек, поэтому его легко разделять без ножа. Некогда этот хлеб весил несколько килограммов, в наше время он печется в более удобных объемах. Чаще всего одна коврижка весит не более 250 г.

Для этого хлеба швейцарцы выбрали бы полукрупчатку. Это мука степени помола приблизительно 75% и с содержанием минеральных веществ в среднем 0,75%. В немецкой номенклатуре это соответствует сорту 750. Поскольку в Германии муку такого сорта не производят, рекомендуется использовать либо пшеничную муку сорта 812, либо смесь стандартных сортов 550 и 1050.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП:

Смешать опару, поставить бродить на 16 часов при температуре 20–22 °С.

ЗАМЕС:

5 минут медленно, затем 5 минут в быстром темпе (без растительного масла); 5 минут в быстром темпе (с растительным маслом). Тесто не липнет, твердое, тугое, эластичное.

РАССТОЙКА:

1 час при температуре 20–22 °С, через 30 минут перебить

РАЗДЕЛКА:

Нарезать на 6 заготовок, придать округлую форму, перебить в продольном направлении, высадить в форму рядом друг с другом на расстоянии 5 мм.

РАССТОЙКА ЗАГОТОВКИ:

45 минут при температуре 20–22 °С.

ВЫПЕКАНИЕ:

20 минут при температуре 230 °С с понижением до 200 °С, с увлажнением пекарной камеры.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Эффективное время на подготовку:	ок. 10 минут
Абсолютное время на подготовку:	ок. 16 часов
Эффективное время приготовления:	ок. 45 минут
Абсолютное время приготовления:	ок. 3 часов

ДАННЫЕ

Общий вес теста:	ок. 470 г
Порция:	ок. 80 г (470 г)
Выход теста:	156
Температура теста:	27 °С

ОПАРА БИГА

65 г пшеничной муки сорта 1050	22%	50%
65 г пшеничной муки сорта 550	22%	50%
0,5 г прессованных дрожжей	0,2%	0,4%
60 г воды (холодная)	20%	46%

ИНГРЕДИЕНТЫ

Опара бига	
90 г пшеничной муки сорта 1050	31%
75 г пшеничной муки сорта 550	25%
4 г прессованных дрожжей	1,4%
85 г воды (20 °С)	29%
20 г оливкового масла	7%
9 г соли	3%

Перемешать ложкой все ингредиенты для опары, а затем вручную замесить твердое однородное тесто. Герметично накрыть опару и поставить созревать при комнатной температуре (20–22 °С) на 16–18 часов. Объем созревшей опары, несмотря на крутую консистенцию теста, должен увеличиться по меньшей мере вдвое.

Все ингредиенты для теста, кроме оливкового масла, смешивать 5 минут на самой низкой ступени, а затем 5 минут на второй ступени замесить плотное тесто. Вслед за этим в тесто вручную ввести растительное масло и вымешивать еще 5 минут на второй ступени до получения тугого, не липнущего к рукам, эластичного теста. Накрыть его и дать подняться в течение 1 часа при температуре 20–22 °С. Через 30 минут перебить (быстро размять).

Нарезать тесто на 6 порций примерно по 80 г, придать им округлую форму и поставить отдохнуть на 10 минут. Затем заготовки размять по длине легкими круговыми движениями руки и выложить на пергамент на расстоянии 5 мм друг от друга.

Накрыть и дать расстояться 45 минут при температуре 20–22 °С. После расстойки заготовки должны соприкоснуться друг с другом.

Острым ножом сделать прямой надрез через все заготовки глубиной около 1,5–2 см.

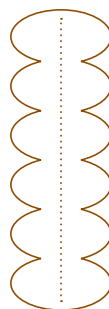
(СМ. СХЕМУ СЛЕВА)

Выпекать хлеб 20 минут в сильно разогретой печи, при температуре 230 °С, с увлажнением камеры. Через 10 минут широко открыть дверцу печи и выпустить пар. Чтобы получилась хрустящая золотистая корочка, в последние 5 минут выпекания немного приоткрыть дверцу печи. Сразу после выпекания смазать водой, чтобы корочка стала блестящей.

Дать хлебу остыть на решетке, не накрывая его.

СОВЕТ

Вы можете смазать заготовки и перед выпечкой. Лучше всего сделать это взболтанным яйцом до и после последней расстойки.





[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

Булочки-уголки

Основной вкусовой акцент булочкам-уголкам придают обжаренные семена тыквы и подсолнечника. Такая выпечка не только аппетитно выглядит, но и идеально дополняет завтрак.

ПШЕНИЧНО-РЖАНЫЕ БУЛОЧКИ СО ШРОТОМ И СЕМЕНАМИ ТЫКВЫ И ПОДСОЛНЕЧНИКА

Нет ничего лучше свежих булочек на завтрак, особенно в выходной. Но как же испечь их, если в субботу и воскресенье вы предпочитаете отоспаться? Решение простое: ночная расстойка. С вечера подготовьте тесто с небольшим количеством дрожжей. Пусть оно медленно поднимается в холодильнике, а утром вы сможете нарезать заготовки и испечь булочки. И вот уже горячая свежая выпечка готова! Плюс такого подхода — не только экономия времени, но и особенно сильный аромат, который появляется в тесте во время длительной расстойки.

ЗАМЕС:

10 минут медленно, затем 5 минут в быстром темпе (без семян), затем 1 минуту медленно (с семенами). Тесто липнет к рукам, влажное, тяжелое.

РАССТОЙКА:

30 минут при температуре 20–22 °С, 15 часов при температуре 6 °С.

РАЗДЕЛКА:

Тесто вытянуть, отрезать 8 треугольных заготовок, обмакнув в воду, обвалять в шроте.

РАССТОЙКА ЗАГОТОВКИ:

30 минут при температуре 20–22 °С.

НАДРЕЗЫ:

Глубокий продольный надрез от вершины треугольника к его основанию.

ВЫПЕКАНИЕ:

20 минут при температуре 230 °С, с увлажнением пекарной камеры.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Эффективное время на подготовку:	ок. 30 минут
Абсолютное время на подготовку:	ок. 16 часов
Эффективное время приготовления:	ок. 30 минут
Абсолютное время приготовления:	ок. 1 часа

ДАННЫЕ

Общий вес теста:	ок. 825 г
Порция:	ок. 100 г
Выход теста:	167
Температура теста:	24 °С

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г тыквенных семечек	12%	10 г соли	2,4%
50 г семян подсолнечника	12%	8 г топленого свиного сала (или сливочного масла)	1,9%
250 г пшеничной муки сорта 550	59%	(5 г неактивной солодовой муки)	(1,2%)
50 г ржаной муки сорта 1150	12%	Пшеничный хлебопекарный шрот для обвалки	
120 г пшеничного хлебопекарного шрота (среднегрубого помола)	29%		
280 г воды (25 °С)	67%		
4 г прессованных дрожжей	1%		

СОВЕТ

Пшеничный хлебопекарный шрот бывает с различной величиной зерна. Если вы выберете шрот тонкого помола вместо среднегрубого или грубого, то корочка у булок не только будет выглядеть иначе, но и приобретет другие вкусовые качества. Таким образом, используя этот довольно-таки простой рецепт и варьируя помол шрота, вы можете добавить в него интересных ноток.



Обжарить семена подсолнечника и тыквы на сковороде без масла. Дать остыть.

Все ингредиенты, кроме семян, месить 10 минут на самой низкой ступени, а затем 5 минут на второй ступени до получения мягкого тяжелого теста. В конце замеса тесто должно еще немного прилипнуть ко дну чаши. Во время расстойки шрот впитывает лишнюю воду и придает тесту приятную консистенцию.

Затем ввести семена и в течение 1 минуты медленно замесить их в тесто.

Герметично накрыть тесто на 30 минут при температуре 20–22 °С, а затем дать ему подняться в течение 15 часов при температуре 6 °С (например, на нижней полке холодильника).

На рабочей поверхности, подпыленной мукой, аккуратно растянуть тесто до толщины 1,5–2 см. Отрезать скребком 8 треугольных заготовок.

Взять две миски: в одну налить воды, во вторую насыпать шрот. Заготовки одной стороной сначала обмакивать в воду, затем — в шрот. Выложить заготовки на пергамент стороной, обсыпанной шротом, вверх. Отрезанные и обваленные заготовки накрыть и дать расстояться еще 30 минут при температуре 20–22 °С (этап расстойки заготовок).

Острым ножом прямым лезвием сделать надрез глубиной около 5 мм от вершины треугольника к его основанию.

(СМ. СХЕМУ СЛЕВА)

Выпекать 20 минут до светло-коричневой корочки в сильно разогретой печи, при температуре 230 °С, с увлажнением камеры. Через 10 минут широко открыть дверцу печи и выпустить пар. Чтобы получилась хрустящая корочка, в последние 5 минут выпекания приоткрыть дверцу печи.

Дать булочкам немного остыть на решетке, не накрывая их, или есть в теплом виде.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

