ПОБЕДИТЕЛЬ ПРЕМИИ ФОНДА ДЖЕЙМСА БИРДА

ПОБЕДИТЕЛЬ ПРЕМИИ IACP

МУКА ВОДА СОЛЬ ДРОЖЖИ

Безупречные пицца
и ремесленный хлеб у вас дома

КЕН ФОРКИШ

МУКА
ВОДА
СОЛЬ
ДРОЖЖИ

МУКА
ВОДА
СОЛЬ
ДРОЖЖИ

**Безупречные пицца
и ремесленный хлеб у вас дома**

КЕН ФОРКИШ
ФОТОГРАФИИ АЛАНА ВАЙНЕРА

Перевод с английского Елизаветы Кузнецовой

хлеб·соль
Москва
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ — 7

ЧАСТЬ 1: ПРИНЦИПЫ МАСТЕРСТВА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

1: ПРОЛОГ — 17

2: ВОСЕМЬ ЭЛЕМЕНТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧНОГО ХЛЕБА И ПИЦЦЫ — 31

3: ОБОРУДОВАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ — 51

Откуда берется мука? — 60

ЧАСТЬ 2: ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

4: ОСНОВНОЙ МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА — 67

5: ПРЯМОЕ ТЕСТО — 85

6: ТЕСТО НА ОПАРЕ — 103

Утренний распорядок пекаря — 118

ЧАСТЬ 3: РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ

7: ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА? — 127

8: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ — 135

9: ГИБРИДНЫЕ ЗАКВАСКИ ТЕСТА — 145

Буль (традиционный французский хлеб) весом 3 килограмма — 168

10: ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ — 173

11: ВАРИАНТЫ ТЕСТА НА ЗАКВАСКЕ — 187

Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы) — 196

ЧАСТЬ 4: РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

12: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ — 207

13: ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ — 223

14: ПИЦЦА И ФОКАЧЧА — 235

БОНУС — 264

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ — 265

БЛАГОДАРНОСТИ — 266

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ — 267

Моим родителям,
Джону и Фрэнсис Форкиш

ВВЕДЕНИЕ

История пекарни *Ken's Artisan Bakery* насчитывает около 500 лет, но настоящее ее открытие состоялось в 2021 году, в Портленде (штат Орегон). Незадолго до этого события я оставил почти двадцатилетнюю карьеру в компании ради возможности самостоятельно управлять производством и заниматься любимым делом. Четкого плана у меня тогда не было, и, принимая столь смелое решение, я просто тосковал по ремеслу и хотел зарабатывать на жизнь каким-то своим делом. Мне не терпелось действовать! Много лет я ждал особого момента озарения, подсказку — куда же стоит идти. Как-то в середине 1990-х годов мой лучший друг дал мне журнал, в котором была статья о знаменитом парижском пекаре Лионеле Пуалане. Его история и подарила мне то самое вдохновение, которое я искал. Для того чтобы глубже проникнуться аутентичной атмосферой французских булочных, где готовят традиционную выпечку, я стал чаще ездить в Париж. Было много разных идей, и спустя несколько лет я пришел, возможно, к наивному решению открыть французскую пекарню где-нибудь в Соединенных Штатах, надеясь воссоздать стиль и качество лучших хлебов, бриошей, круассанов, каннеле и других деликатесов, которые можно найти в буланжери и кондитерских по всей Франции.

Мой последующий карьерный переход больше напоминал поездку на американских горках (*Mr. Toad's Wild Ride*), нежели простую смену работы. Прямо как в древнем китайском проклятии: «Чтобы жил ты в эпоху перемен!» Но результатом явилась любовь к ремеслу пекаря и понимание, что это больше тяжелый труд, чем романтика. Каждодневный ритм жизни профессионального пекаря, который когда-то казался невероятным, теперь стал комфортным. Ароматы, тактильная природа работы, внешний вид выпекаемых изделий словно переносят меня в другое место, и то, что я провожу свои дни именно так, продолжает волновать и радовать.

О КНИГЕ

Прежде чем открыть собственную пекарню в Портленде, два года мне посчастливилось проходить обучение у замечательных мастеров Франции и США. Во время профессионального обучения особенно поразило то, что самые важные навыки, которые я изучал (например, как использовать длительное брожение, заранее подготовленную закваску, автолиз и температурный режим), не обсуждались ни в одной из прочитанных книг по хлебопечению. Позже я встретил книги, в которых эти вещи были подробно описаны (например, книги Раймона Калвела и Мишеля Суаса), но они предназначены для профессионалов. Уверен, что методы, которым я научился, могут быть очень полезны в домашнем, любительском хлебопечении.

После открытия пекарни *Ken's Artisan Bakery* было опубликовано несколько значимых и содержательных книг по выпечке. Тем не менее я все еще видел необходимость рассказать о технике профессиональных пекарей, которую можно применить на домашней кухне. Моим желанием было написать книгу, в которой эти приемы будут описаны просто и понятно, чтобы все инструкции не представляли особой сложности для непрофессионального пекаря. И я хотел отойти от шаблона, который был распространен почти во всех книгах о хлебе (по крайней мере, до недавнего времени): в каждом рецепте указывалось время подъема от одного до двух часов. Кроме того, меня очень воодушевляла идея донести читателям, каким хорошим может быть хлеб, если он приготовлен всего из четырех основных ингредиентов: муки, воды, соли и дрожжей.

Я также увидел возможность рассказать о том, как приготовить отличный хлеб в домашних условиях, используя каждый из трех основных способов брожения: метод прямого замеса, тесто на опаре и на закваске, в том числе простой, не пугающий метод приготовления заквасочной культуры с нуля всего за пять дней, используя только цельнозерновую муку и воду.

Для того чтобы точно применять рецепты этой книги и следовать ее логике, я прошу вас во время приготовления пользоваться цифровыми кухонными весами, это поможет в понимании процесса. Одна из основ мастерства хлебопекаря — использование весов вместо мерных чашек и столовых ложек, а также ориентирование на точные пропорции (не переживайте, я все для вас просчитал). Хотя таблицы ингредиентов в каждом рецепте содержат пересчеты объема, эти измерения неточны (по причинам, объясненным в главе 2), и они необходимы только для того, чтобы вы могли сразу начинать печь по этой книге, даже до покупки кухонных весов.

При написании этой книги у меня было две цели. Во-первых, я хочу заинтересовать начинающих пекарей, поэтому текст подходит для широкой аудитории. Даже совсем неопытные читатели смогут после прочтения главы 4 «Основной метод приготовления хлеба» сразу приступить к приготовлению одного из рецептов начального уровня, например субботнего хлеба (с. 87 и 91). Когда вы уверенно освоите время и технику

приготовления этих видов хлеба, попробуйте рецепты, в которых требуется дополнительный шаг, например предварительный замес пулиша. Затем, после успешно отработанных рецептов пулиша и биги, попробуйте приготовить закваску с нуля и насладитесь особым удовольствием от хлеба или теста для пиццы, приготовленного на этой культуре. К тому времени, когда вы пройдете весь путь, шаг за шагом следуя рекомендациям этой книги, вы сможете печь хлеб на своей домашней кухне и его качество будет приближаться к качеству лучших пекарен, а неаполитанская пицца заставит улыбнуться вашу бабушку.

Во-вторых, эта книга написана и для более опытных пекарей, которые ищут другой подход к приготовлению теста — тот, в котором время и температура рассматриваются как ингредиенты. А также для тех, кто ищет доступный (или просто другой) метод приготовления великолепного на вкус хлеба на закваске. На протяжении тысяч лет наши предки замешивали тесто вручную. Занятие не такое уж и сложное, но очень эффективное, к тому же пробуждает чувствительность к тесту. Для меня одним из самых уникальных и важных аспектов выпечки хлеба является его тактильная природа, поэтому я всегда думаю о своей руке как об инструменте.

Но для некоторых этот процесс может оказаться новым. Даже если вы не делали этого раньше, надеюсь, что сможете получить огромное удовольствие от процесса, почувствовать связь с прошлым и историей выпечки. Точно так же, как это происходит у меня.

ПРИНЦИПЫ И МЕТОДЫ

Когда вы будете изучать рецепты в этой книге, то увидите, что они во многом похожи. Все способы приготовления хлеба и теста для пиццы рассчитаны на 1 кг муки и часто лишь незначительно отличаются по количеству воды и соли. Разница бывает в том, какие муку и закваску использовать, а также в сроках приготовления теста. Изменяя эти параметры, можно получить большое разнообразие хлеба из очень похожих рецептур. Формат списков ингредиентов разработан для того, чтобы помочь вам увидеть эти взаимосвязи. По сути, это таблицы пропорций. Как вы заметите, ингредиенты не всегда указаны в том порядке, в котором они используются; вода, соль и дрожжи всегда перечислены в этой последовательности, по убыванию веса. Это позволяет сравнивать рецепты с первого взгляда.

В каждом рецепте этой книги приведены одни и те же инструкции для замеса, складывания теста, формования буханок, поэтому перейти от одного метода ферментации к другому будет довольно легко. Когда я принял решение разработать каждый рецепт для приготовления круглого хлеба в голландской печи, то понял одну важную вещь. Как только читатели освоят мои приемы, все инструкции в книге станут понятными, без необходимости изучать новые по отдельности.

Если вы начинающий пекарь или тот, у кого на полке уже два десятка изданий о хлебе, эта книга объяснит, как использовать те же методы, которые мы применяем в пекарне *Ken's Artisan Bakery*, для приготовления отличного хлеба в домашних условиях. Как новичка, вас могут испугать некоторые инструменты или техники, приведенные в моих рецептах хлеба. Не опускайте руки! Немного планирования (и, возможно, несколько новых приспособлений, которые, я обещаю, вы будете часто использовать) — и путь к хлебу высокого качества будет открыт.

Выбор графиков выпечки

Лучший хлеб получают при использовании методов с достаточным временем для развития аромата. Прекрасный аромат образуется, пока вы спите. Планирование, важнейший аспект жизни профессионального пекаря, применимо и на домашней кухне. Но предлагать только один график для приготовления теста (например, замесить тесто вечером, оставить его на ночь, сформировать утром и выпечь через два часа) вам может не подойти. Поэтому здесь приведены рецепты с разными графиками, но везде обязательно присутствует длительное время брожения, так что вы можете работать по наиболее удобному расписанию. Можно замесить тесто утром и испечь к обеду, замесить тесто вечером и испечь к обеду следующего дня или замесить тесто днем и испечь хлеб на следующее утро, пока все еще спят. Приготовление этих рецептов требует некоторого планирования, но каждый из этапов занимает совсем немного времени. В некоторых случаях время приготовления может быть очень длительным и работу лучше перенести на выходные. Но даже если в рецепте указано 24 часа, то нужно помнить, что процесс не потребует вашего постоянного внимания.

Выпечка в голландской печи

В прошлом я изо всех сил старался испечь в своей домашней духовке хлеб, который имел бы такую текстуру, цвет корочки и подъем (первоначальный сигнал, который тесто получает в первые десять минут пребывания в горячей печи, вызванный последним сильным всплеском активности дрожжей), какие мы получаем в моей пекарне, используя 6803-килограммовую итальянскую ярусную печь, с паром при нажатии кнопки. Я в особом долгу перед двумя книгами: Джима Лэйхи *My Bread* и Чада Робертсона *Tartine Bread*, в которых рассказывают, как можно использовать голландскую печь для выпечки хлеба, помещая ее в стандартную домашнюю, чтобы получить красивую корочку. В этих книгах авторы признают, что прежние методы, когда хлеб выпекали на камне для пиццы с разными способами получения пара, были несовершенны. Того самого пара, так необходимого для профессионального пекаря, было недостаточно.

Когда я впервые испек в двух своих голландских печах — эмалированной модели *Emile Henry* и чугунной модели *Lodge*, — то сразу решил, что буду подходить ко всей выпечке в этой книге одинаково (за исключением пиццы и фокаччи, которые лучше всего готовить на пекарском камне, хотя железная сковорода или противень тоже подойдут). Просто поместите заготовку в предварительно разогретую голландскую духовку и выпекайте под крышкой, чтобы влага из теста паром окружала хлеб во время выпечки. Результаты значительно лучше, чем при использовании пекарского камня, — булка отлично пружинит в духовке, у нее темная и красивая корочка с правильной текстурой, тонкая и хрустящая. Я рекомендую вам выпекать до темно-малинового и охристого цвета корочки. Не вытаскивайте хлеб из духовки слишком рано, так вы упустите лучшие ароматы, которые может дать корочка.

Количество порций

Каждый из рецептов хлеба в этой книге рассчитан на два изделия. Экспериментируя на своей домашней кухне, я часто обнаруживал, что пеку одну булку хлеба, а остальное тесто использую для приготовления фокаччи или пиццы. Некоторые считают, что

именно так возникла фокачча: пекарни в Лигурии использовали «лишнее» тесто для приготовления хлеба с начинкой по сезону (или с оливковым маслом и солью, или просто так). Некоторые виды теста больше подходят для пиццы или фокаччи, чем другие, поэтому каждый рецепт этой книги содержит рекомендации, можно ли приготовить пиццу или фокаччу из остатков. Это позволяет получить два великолепных изделия из одного теста.

Уникальные рецепты пиццы и фокаччи

Пицца — это тоже разновидность хлеба, и для многих пекарей она является естественным продолжением ассортимента продукции. Например, в пекарнях по всей Италии пицца или фокачча выставляется вместе с хлебом, часто на прилавке, нарезанная на заказ. Те же принципы подготовки теста, что и при выпечке хлеба, в равной степени применимы и к пицце: длительное, медленное формование теста для достижения наилучшего цвета, оттенка и текстуры.

Я обожаю пиццу! В моем ресторане *Ken's Artisan Pizza* мы готовим тесто для пиццы с той же тщательностью, что и тесто для хлеба, и в этой книге я привожу четыре рецепта теста для пиццы, опять же с разным графиком, с использованием как промышленных дрожжей, так и культуры закваски. Начните с любого варианта книги; как только вы научитесь готовить тесто для пиццы или хлеба, то будете готовы сразу перейти к другому.

КОРОТКО О ГЛАВАХ

Все рецепты хлеба в этой книге используют одни и те же основные приемы, которые подробно описаны в главе 4 «Основной метод приготовления хлеба»: взвешивание ингредиентов, автолиз (предварительное смешивание) воды и муки, замес теста, складывание теста, формование булок, расстойка и выпечка. В главе 8 «Метод приготовления закваски» представлено, как сделать закваску, как ее подкармливать, хранить в холодильнике и восстанавливать для следующего использования. В главе 12 «Метод

приготовления пиццы и фокаччи» объясняется техника приготовления пиццы по рецептам, приведенным в этой книге.

Глава 2 расскажет, «что» и «почему», то есть логику, которая лежит в основе, и специфические детали, характерные для мастерства пекаря. Если вы хотите сразу перейти к делу и просто начать печь хлеб, прочтите главу 4 «Основной метод приготовления хлеба», а затем начните с рецепта субботнего белого хлеба (с. 87). В случае, когда вы сначала хотите изучить теорию и быть более осведомленным, уделите время главе 2.

Рецепты

Рецепты в этой книге представлены в трех частях. Часть 2 «Основные рецепты хлеба» предлагает алгоритмы приготовления с использованием промышленных дрожжей. В главе 5 приведены рецепты простого теста длительного брожения (так называемого метода прямого замеса). Отличие инструкций состоит в разной смеси дрожжей и графике приготовления. В главе 6 вы найдете рецепты теста, приготовленного с предварительно выброженными полуфабрикатами или опарой (в частности, бига и пулиш), которые требуют чуть больше работы, чем метод прямого замеса (от пяти до десяти минут накануне вечером), но дают хлеб с более сложным вкусом.

В третьей части «Рецепты хлеба на закваске» вы узнаете, как за пять дней без особых усилий сделать из цельнозерновой муки и воды заквасочную культуру с резким запахом, пузырьками и характерным эффектом при выпекании. Создание собственной заквасочной культуры — это увлекательный научный проект, в результате которого получают запоминающиеся, с корочкой, красивые булки хлеба. В главе 9 представлены рецепты с гибридной закваской, которые обладают уникальным качеством хлеба на закваске, но с добавлением дрожжей для дополнительного подъема и более легкого мякиша. В главе 10 вы найдете рецепты полностью на закваске, без магазинных дрожжей. И, наконец, в главе 11 я поместил два усовершенствованных рецепта хлеба на закваске. По мере изучения третьей части книги вы узнаете, как управлять переменными параметрами ржаного хлеба для достижения определенных качеств. В конечном итоге вы сможете использовать эту информацию для создания хлеба, который станет действительно вашим собственным творением и будет соответствовать индивидуальным вкусовым предпочтениям, как описано в главе «Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы)» (с. 196).

Часть 4 «Рецепты пиццы» рассказывает о том, как приготовить вкусную пиццу и фокаччу в домашних условиях, используя камень для пиццы, сковороду или противень. Как уже упоминалось, в главе 12 приведены основные способы приготовления пиццы и фокаччи. В главе 13 вы найдете четыре рецепта теста, а в главе 14 — соусы и рецепты пиццы и фокаччи с начинками. Используйте лучшие, качественные ингредиенты: муку, сыр, помидоры, желательно сорта «сан марцано». Следуйте моим инструкциям, и тогда вы сможете приготовить отличную пиццу дома. (Я избалован дровяной печью в моем ресторане, но даже «дал пять» своему псу Гомесу, когда увидел потрясающую пиццу, которая получилась в стандартной домашней духовке.) Этот процесс очень увлекательный, и вдобавок ее

действительно несложно сделать. Как и в случае с выпечкой хлеба, приготовление пиццы — такое полезное дело, в котором при постоянных попытках вы день ото дня совершенствуете свои навыки. Это как полезная привычка: сделайте один раз, и вам захочется делать это так часто до тех пор, пока вы не освоите все премудрости приготовления.

Искусство выпечки

Написание этой книги вдохновило меня раскрыть несколько тем: либо описать полученный опыт (например, неудачная попытка открыть свою первую пекарню), либо поговорить о тех вещах, которые меня восхищают (например, тот факт, что булка хлеба весом более 2,7 кг действительно улучшается со временем и становится вкуснее, чем маленькие булки из того же теста).

Глава 1 рассказывает о моем путешествии от карьеры в Силиконовой долине к практической работе по приготовлению деревенского французского хлеба в качестве профессионального пекаря. В первой части книги вы найдете раздел «Откуда берется мука?». Это своего рода экскурсия на две семейные фермы, где выращивают пшеницу. Из нее делают муку, которую я потом использую в моей пекарне и пиццерии. Выразительные фотографии, комментарии фермеров и наблюдение за тем, как они управляют своим хозяйством, показывают, как такие люди, как Карл Куперс и Фред Флеминг, основатели *Shepherd's Grain*[1], переосмысливают выращивание пшеницы, чтобы учесть потребности семейных ферм, пекарей и сохранить здоровую почву. Людям интересно, что происходит в предрассветные часы в пекарне. С целью удовлетворить их любопытство, во второй части книги я привожу подробный рассказ «Утренний распорядок хлебопека» о том, как начинается ранняя смена по выпечке хлеба. Увидев наше расписание, вы поймете, что работа пекарни не прекращается ни на минуту.

В третьей части книги вы найдете раздел «Буль (традиционный французский хлеб) весом 3 килограмма», в которой я объясняю, почему мне так нравятся эти массивные буханки, и описываю их интересную историю. Надеюсь, что в этой книге вы увидите не только интересные рецепты хлеба, но и четкое понимание процессов, которые мы используем в *Ken's Artisan Bakery*, возможность их применения у себя дома. Полученные основы помогут вам создать свой собственный уникальный хлеб и тесто для пиццы, как это описано в следующем разделе части 3.

Выпечка — это искусство, которое заставляет вас снова и снова повторять весь процесс, пробуя различные смеси, улучшая технику формовки или просто следуя одному и тому же рецепту, но стараясь делать это точнее с каждым разом, чтобы улучшить внешний вид хлеба, объем изделия или, возможно, цвет корочки. Повторение — это часть удовольствия. А когда вы поймаете ритм и освоите технику, повторный процесс принесет теплую радость, наслаждение, которое возникает от привычного комфортного состояния, когда что-то получается прекрасно. Приятного аппетита!

---

[1] Shepherd's Grain — это компания семейных ферм, общее направление которых состоит в традиционном выращивании качественной пшеницы без обработки почвы. *Прим. ред.*

ЧАСТЬ 1
ПРИНЦИПЫ МАСТЕРСТВА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

ГЛАВА 1
ПРОЛОГ

Я был в восторге, когда уволился с последней работы, которую ненавидел. У меня давно преобладало желание двигаться дальше и испытать неизвестное будущее моей жизни в качестве пекаря. Однако неожиданно мечта свернула с дороги, а может, просто отправилась более длинным и живописным путем.

РОЖДЕНИЕ ИДЕИ

Вернемся в 1995 год: я каждый день носил костюм, стараясь выполнить квоту по продажам, и пил холодную воду компании. Однажды мой приятель Тим Холт дал мне экземпляр январского номера журнала Смитсоновского института (*Smithsonian*), в котором была статья о знаменитом Лионеле Пуалане. После прочтения я понял, что нашел свое вдохновение! Пуалан был французским пекарем, который управлял пекарней своего отца на улице Шерше-Миди, 8, на левом берегу Сены, в Париже. Лионель придумал термин «ретроинновация» как показатель прогресса. Он был одержим старинными способами приготовления отличного хлеба: использование человеческих рук, времени и огня в качестве инструментов пекаря. Эти техники требовали терпения, а в послевоенной Франции ими часто пренебрегали, поскольку промышленные методы выпечки широко внедрялись, а качество французского хлеба, долгое время считавшегося иконой, снижалось.

Благодаря своему гению продвижения и страстной любви к хлебу «прошлых лет», то есть который приготовили по старым традициям, Лионель Пуалан помог сделать популярным деревенский хлеб с естественной закваской. Талантливый пекарь сумел показать, какой это тяжелый физический труд, на который были способны только мужчины, — в жарких натопленных помещениях сделать вручную тесто и выпечь хлеб

в дровяных печах. (Спросите этих парней о романтике выпечки!) Это было настоящее мастерство ремесленника. Лионель использовал самые простые ингредиенты: пшеницу каменного помола, воду, морскую соль. И почти двухкилограммового миша хватало на целую неделю.

Люди говорили, что круглый хлеб Пуалана сложный, как вино, и выстраивались в очереди, чтобы купить его в культовой буланжери. Будучи харизматичным и знающим бизнесменом, Лионель в 1980-х годах за пределами Парижа воспроизвел работу дровяных печей пекарни своей семьи в крупных масштабах и начал поставлять большие традиционно круглые булки по всему миру, выпекая около пятнадцати тысяч штук каждый день в двадцати четырех дровяных печах. Брат Лионеля, Макс Пуалан, затем открыл свою собственную популярную булочную в 15-м округе Парижа. Оба брата почти одинаково пекли хлеб — так, как их научил отец: в больших круглых формах весом почти два килограмма каждая. (К сожалению, Лионель, его жена Ирена и их собака погибли в 2002 году, когда вертолет, которым управлял Лионель, разбился во время шторма при сильном ветре у побережья Бретани.) Оба брата, как и многие другие парижские пекари, как я позже выяснил, руководствовались традиционалистскими убеждениями в отношении выпечки хлеба и этим вдохновили меня. И хотя я никогда не работал пекарем и вообще не имел опыта работы с едой, в тот момент, когда я дочитал историю про хлеб Лионеля Пуалана, сразу же понял, что быть таким пекарем — то, что мне нужно. Это была уверенность, подобной которой я никогда не испытывал.

Миш. Большая деревенская булка или круглая булка хлеба, которая может весить три килограмма или больше.

До того, как я прочитал статью о Пуалане в журнале Смитсоновского института, мой личный опыт выпечки хлеба состоял из рецепта травяного хлеба с укропом, анисом, петрушкой и большим количеством сахара. Метод приготовления содержал использование венчика (венчика!). Я часто пек этот хлеб, и в то время он мне нравился. Но у меня не было ориентира для настоящего традиционного хлеба в его самом лучшем виде, да и вряд ли такой можно было найти в Соединенных Штатах. Когда я жил в Лондоне в 1989 году и часто путешествовал по Европе в связи с работой в IBM, мне нравилось заглядывать в витрины кондитерских, мясных, сырных магазинов и есть местные продукты. Меня восхищали подобные рынки особенно тем, что там были продукты, рецепты приготовления которых не менялись на протяжении многих поколений. Я спрашивал себя, почему у нас дома нет таких мест и смогу ли я когда-нибудь привнести часть неземной доброты, качества и вневременного характера этих магазинов домой, создав собственное предприятие. Но тогда это были лишь обрывки идей — ничего конкретного, что могло бы стать реальностью.

Помню, как теплым солнечным весенним днем я сидел на заднем дворе под цветущим вишневым деревом в Вирджинии и, окутанный щебетанием птиц, читал свой первый выпуск ежеквартального бюллетеня Гильдии пекарей хлеба Америки. Статья о Пуалане в Смитсоновском журнале вдохновила меня на вступление в гильдию в качестве первого шага в мир настоящих пекарей. Чтение о мастерах, которые делают вкусный качественный хлеб, затронуло мою душу и разбудило фантазии о том, как я встаю в три часа ночи, чтобы испечь хлеб (совсем спятил?!). В этом выпуске бюллетеня была статья о визите Лионеля Пуалана на ежегодный ужин Гильдии, еще одна — о победе команды пекарей из США в номинации «Хлеб» на конкурсе. В другом — о победе команды пекарей из США в категории хлеба в первый раз на Международном конкурсе ремесленной выпечки (*Coupe du Monde de la Boulangerie*), а также прекрасная статья

провидца Гильдии Тома Макмахона о важности связи между пекарями и фермерами, которые выращивают пшеницу (этой связи я достиг десять лет спустя, когда перешел на муку местных фермеров (*Shepherd's Grain flours*). У Тома было четкое, проницательное ви́дение, которое продвигало его идеалы, направленные на повышение качества хлеба и экологической ответственности. Во всей рассылке — моем первом взгляде на умы пекарей и владельцев хороших ремесленных пекарен — я чувствовал миссию и страсть. Это помогло рождению моего желания, которое впервые появилось из-за статьи о Лионеле Пуалане. Я закончил читать журнал и до сих пор помню, как в тот самый момент мне показалось правильным, что я должен стать одним из них.

Пока я не вырвался из корпоративного обязательства и не стал пекарем всерьез, я делал все возможное, чтобы узнать о мире ремесленной выпечки со стороны. Я посетил множество пекарен в Париже во время поездок, по два-три раза в год. (Кстати, еще в Париже у меня была девушка!) Я покупал книги по выпечке. Моими героями были французские пекари Муазан, Пужорон, Камир, Ганашо, Кайзер, Госселин, Сайброн и другие.

В конце 1990-х годов я прочитал о нескольких пекарнях в Северной Калифорнии: *Della Fattoria* и *Bay Village Bakery*. Они выпекали хлеб тем способом, о котором я тогда думал, — в дровяных печах (я был абсолютно уверен, что стану использовать именно дровяную печь, как Пуалан, — уверенность позже изменилась благодаря более глубокому осознанию реальности), а их пекарни находились на заднем дворе. Это представлялось идеальным! После поездок в большой город по забитым автострадам около двадцати лет мысль о том, чтобы пройти через задний двор и сразу попасть на работу, была, мягко говоря, заманчивой. Принципы работы в этих пекарнях были такими же идеальными, как и мои: использование органической муки и применение самых качественных методов для выпечки лучшего хлеба, который только можно сделать. И они были успешны. *Della Fattoria* продавала хлеб во французскую прачечную в Напе (это было до того, как Томас Келлер открыл пекарню *Bouchon Bakery*). *Bay Village* завоевывал репутацию производителя лучшего деревенского хлеба в стране, а Чада Робертсона обступали со всех сторон каждый раз, когда он приходил на фермерский рынок в Беркли продавать свой хлеб.

Профессиональное обучение пекарному мастерству было необходимо, я ведь хотел достичь определенного уровня. Судя по информации из брошюр Гильдии пекарей хлеба, лучшими вариантами были Институт хлебопечения в Сан-Франциско и недавно открытый (теперь закрытый) Национальный центр хлебопечения в Миннеаполисе. С большим желанием я хотел учиться у разных людей, а затем адаптировать полученный опыт в собственный стиль выпечки. В августе 1999 года, вскоре после увольнения с последней работы, я отправился в Институт хлебопечения Сан-Франциско, чтобы пройти двухнедельные практические курсы «Хлебопечение I и II». На тот момент с карьерой в корпорации было окончательно покончено, и я был свободным человеком, который собирался освоить новую профессию. Свободным и, возможно, слегка взбалмошным.

ОБУЧЕНИЕ РЕМЕСЛУ

Никогда не забуду свой первый день в институте. Ян Даффи, наш преподаватель, попросил каждого замесить небольшое количество теста вручную — мокрого, липкого теста. Я пытался работать с тестом так, как это делал Ян: его руки разминали тесто, поворачивали, складывали, и вскоре получился ровный шар с наружной текстурой, мягкой и гладкой, как попка младенца. Но во время моей попытки тесто везде прилипало, и в итоге — никакой мягкой, как у младенца, поверхности, только покрасневшее от напряжения лицо и восклицательный знак в голове. В тот вечер в отеле я сильно переживал, что, возможно, эта профессия не для меня. Но позже, к концу второй недели, появился некоторый навык работы с тестом. Благодаря замечательным инструкциям и предвкушая будущую практику дома, я подумал, что, возможно, смогу разбираться в этом деле.

В Северной Калифорнии я встретил Чада Робертсона и Элизабет Прюитт (теперь уже довольно известных своей работой в *Tartine*, Сан-Франциско) в пекарне *Bay Village Bakery* в Пойнт-Рейес. Мы с Чадом начали разговор, который длился годами, о закваске, помоле, французском и американском хлебе, о ферментации, необходимой для выпечки того вида французского деревенского хлеба старой школы, который я искал. Хлеб Чада был лучшим из всего, что я пробовал в Соединенных Штатах. Пропеченная до темно-каштанового цвета булка, в которой чувствовались нежные ароматы пшеницы и домашней закваски, а характер корочки просачивался в мягкую, светлую внутреннюю часть. На вкус хлеб был фантастическим, да и на вид тоже. Я подумал, что такой хлеб сравним с изделиями лучших пекарен Парижа.

Чад занимался выпечкой в одиночку. После десятисекундного перехода через двор он замешивал закваску и тесто, рубил дрова, зажигал огонь в печи, а спустя несколько часов выметал золу, чтобы подготовить печь к выпечке. В солнечных лучах после полудня маленького прибрежного городка в Калифорнии Чад вручную делил и формовал тесто, делая заготовки. На следующее утро он выпекал великолепный хлеб в раскаленной жаркой печи, вручную загружая и выгружая булки на решетку. После своего первого визита к Чаду я шел и соглашался сам с собой, думая: «Да, это именно то, что мне нужно».

Затем я зашел в *Della Fattoria* в Петалуме (Калифорния), где выпекали эффектные круглые булки, которые украшали виноградными листьями специально для ежегодного винного аукциона *Sonoma Valley Harvest*. Стоя в стороне и наблюдая, как пеклись эти булки в расположенных рядом дровяных печах, которые спроектировал и построил Алан Скотт, ровно таких же, как у Чада в *Bay Village*, я фотографировал и подмечал множество мелких, приятных для жизни деталей. Пекарня, которой управляют Эд

и Кэтлин Вебер и их сын Аарон, находится в самом идиллическом месте. Она пристроена к жилому дому на шести гектарах фермерской земли в Петалуме с красивыми ухоженными садами. Все вокруг вдохновляло меня и подсказывало, что можно прекрасно жить на своих собственных условиях, и еще это оплачивается выпечкой хорошего хлеба.

И я снова подумал: «Да, это то, что мне нужно». Я предложил свою помощь Эду, и мы вместе повезли хлеб на аукцион, а когда вернулись, Аарон спросил, не хочу ли я поехать с ними на неделю или две. Какое замечательное предложение! Это был мой первый шанс провести время в настоящей работающей пекарне, и Веберы были чрезвычайно добры и готовы к сотрудничеству. Забавно вспоминать те дни — подъем в пять утра, дорога навстречу своему будущему по лужайке Веберов к пекарне, ночь, полная ярких звезд, и, снова терпеливая работа с еще более липким тестом.

После неформального «ученичества» у Веберов (правда, всего одну неделю) мое профессиональное обучение продолжилось. Я знал, что мне понадобятся дополнительные кондитерские навыки, а в Национальном центре хлебопечения в Миннеаполисе было два замечательных инструктора: Филипп ЛеКорр преподавал кондитерское дело, а Дидье Розада — углубленные курсы по выпечке хлеба. Две недели обучения там плюс недельный курс кондитерского мастерства у Роберта Жорина в *CIA* в Напе (*The Culinary Institute of America*) завершили мою формальную стажировку. Позже Чад и Лиз разрешили мне наблюдать за работой их пекарни во время нескольких визитов, после того как они перевели *Bay Village Bakery* в торговое помещение в Милл-Вэлли. Без помощи и практических уроков этих людей мои первые годы работы в собственной пекарне были бы еще более сложными, а качество их хлеба было тем самым золотым стандартом, к которому я стремился. Подобная поддержка и обмен опытом хотя и довольно распространены в сфере общественного питания, совершенно не характерны для той отрасли, в которой я работал ранее. У малого бизнеса гораздо больше сердца, чем у большого.

Пришло время установить дровяную печь в моей собственной пекарне на заднем дворе. Незадолго до этого я переехал в идеальное место, чтобы быть рядом со своей семьей, которая перебралась в Юджин (штат Орегон). У меня был классный дом на двух гектарах земли с пристройкой площадью 365 квадратных метров, которую я мог переоборудовать под пекарню. Зонирование позволяло вести небольшой бизнес, и дом не входил в группу домовладельцев, которая могла бы запретить подобные вещи. Это выглядело отличным вариантом. К тому же у меня было время, чтобы научиться ремеслу, переоборудовать пристройку и начать карьеру пекаря — такие были планы.

АРОМАТ ХЛЕБА

Когда я переехал в Юджин, то полагал, что для начала своего дела мне нужно получить лицензию на ведение бизнеса, построить пекарню и начать печь хлеб. К моему удивлению, против этого небольшого предприятия в обществе возникло волнение. И та энергия, с которой соседи добивались своей цели, вызвала такой общественный резонанс, что я попал на первую полосу газеты и в местные телевизионные новости, где во время двухчасовых общественных слушаний соседи по очереди выступали против того, что, помимо всего прочего, каждый день им приходится чувствовать запах пекущегося хлеба: «как Сизиф, толкающий один и тот же камень в гору, каждый день на протяжении вечности», по словам их адвоката. Дым из трубы пекарни усугублял проблемы с дыханием у одной семьи, чей дом находился в нескольких сотнях метров. Искры из дымохода собирались поджечь весь район. Пекарня могла стать туристической достопримечательностью и вызвать слишком интенсивное движение в районе. Моя подъездная дорога была слишком крутой, чтобы по ней могла проехать пожарная машина в случае возгорания. Зола из печи изменит pH-баланс почвы. Мусор из пекарни будет привлекать грызунов. Эти недовольства были в стиле «Алисы в стране чудес», где простое утверждение чего-то автоматически делает это правдой; процесс казался мне ничем иным, как судом рациональной апелляции.

Жители одиннадцати из восемнадцати домов в маленьком районе написали письма с протестом против планов строительства пекарни. Вот мой любимый отрывок:

> *«Мучная пыль может быть очень взрывоопасной. Мешок муки способен воспламениться точно так же, как и летучие жидкости. Хлебопекарное предприятие может быть очень опасно, и ему не место в жилом районе».*

Согласно условиям правовой процедуры на меня было возложено юридическое бремя опровержения всех утверждений, какими бы абсурдными они ни казались, как, например, взрывающиеся пакеты с мукой. Я предъявил заверенное письмо от климатолога штата Орегон с указанием направления преобладающих ветров по месяцам. (44% времени — в сторону от соседей, но это не учитывает дни застоя воздуха, как оказалось. Кто бы мог подумать?) У меня был сертификат от инженерно-экологического бюро, в котором говорилось, что выбросы от печи будут не больше, чем от стандартной дровяной печи. Надо было попробовать бросить в зал суда пакет с мукой, чтобы посмотреть, взорвется ли он.

После пары длительных публичных слушаний, четырех месяцев беспокойства и окружных судебных разбирательств со стопкой бумаг толщиной не менее 45 сантиметров в моей заявке на получение лицензии на устройство пекарни в зоне, где разрешен домашний бизнес, окончательное решение было отклонено. Наступило время подумать о других вариантах.

«Доверяй себе: каждое сердце бьется на этой стальной струне», — Ральф Уолдо Эмерсон.

После всех этих процессов мне захотелось оставить Юджин в зеркале заднего вида. Жаль, что так получилось с домом, ведь я любил это место. Но что было делать? Мой новый план не был уникален и, по общему мнению, выглядел более безопасным — открытие малозатратного стартапа на заднем дворе. Я отправился на поиски нового города, в котором можно было бы открыть идеальную розничную пекарню. Туда, где мне действительно будут рады, где люди оценят маслянистые круассаны, которые рассыпаются, когда их надкусываешь, хрустящие каннеле, благоухающие ванилью и пчелиным воском, деревенский хлеб. Хотелось найти место, где никто не будет жаловаться на аромат пекущегося хлеба. Для того чтобы осуществить свою мечту, я был готов продать свой дом, вложить большую часть сбережений, рискуя всем, что у меня было. Где мне его найти?

В ПОИСКАХ ПОРТЛЕНДА

Для начала я составил список того, что должно быть в городе: прекрасная погода (оглядываясь назад), достаточное количество интересных мест, где можно поесть, и востребованность настоящих фермерских продуктов. После шести месяцев поиска, в который входили остановки в Сан-Луис-Обиспо, Юнтвилле, Боулдере, Денвере, Восточном побережье Мэриленда и Монтерее, а также двухнедельного обучения в Институте Поля Бокюза во Франции (да, я познакомился с этим человеком в его ресторане, и да, его большие мускулистые руки легли мне на плечи для фотографии, которую я так и не получил) моим окончательным решением стал Портленд.

Только в будущем я смог ответить на вопрос: почему тогда меня привлекло это малознакомое место? Сейчас я понимаю, что выбрал Портленд потому, что многие его мастера занимались (и продолжают заниматься) производством в небольших, менее промышленных масштабах, уделяя особое внимание качеству. Наши руки — это самые важные инструменты. Люди могут ассоциировать наши имена и лица с едой, которую они едят, и напитками, которые пьют. Все это характерно для понятия «ремесленник» и является основной причиной, почему я назвал свою пекарню *Ken's Artisan Bakery*. В Портленде не редкость знать, кто сделал пиво или вино, которое мы пьем, сыр, который мы едим, или салями на нашей пицце. Именно поэтому я понял, что это место для меня.

Тем не менее достаточно сложно открыть ресторан или пекарню в незнакомом городе и добиться успеха, особенно если у вас нет опыта работы в этой сфере. Начинать дело в месте, где меня никто не знал, было абсолютным безумием. Но перед моим внутренним туннельным зрением был только один образ: собственная пекарня в месте, которое обязательно мне понравится. За три месяца с помощью Мишеля Суаса из *TMB Baking* (родственной компании Института хлебопечения в Сан-Франциско) я построил пекарню в помещении старого района Портленда с барами и ресторанами. Мой заказ — печь, большой миксер и другое основное оборудование — прибыл в США в порт Ньюпорт-Ньюс (штат Вирджиния), а затем был доставлен ко мне на грузовике. Груз привезли около восьми часов вечера в холодный дождливый будний день в начале ноября. Вместе с командой новых сотрудников и нашим супергероем-установщиком Карлосом я встретил водителя перед пекарней и разгрузил грузовик с помощью арендованного погрузчика. Доставка была выполнена на день позже, чем ожидалось. Помню, как

водитель позвонил из Бойсе (штат Айдахо) и сообщил мне, что у него сильно болит зуб и ему нужно к стоматологу, но он собирается ехать всю ночь, чтобы добраться вовремя. У меня перед глазами возникли образы итальянской духовки и французского миксера, которые я ждал все эти месяцы.

Все оборудование было установлено в середине ноября 2001 года, и мы открылись 21-го числа. Вокруг были новые сотрудники, я — управляющий. Вот она — первая работа в сфере питания. Шок предыдущих двух лет — осечка в Юджине, поиски места для открытия пекарни, продажа дома в Юджине, поиск помещения в Портленде, организация работы, — и вдруг открытие, продажа хлеба и кондитерских изделий? Вот это да! Но в какой-то момент прошлое осталось позади, и все, что имело значение, — это впустить людей в дверь. Так родилась пекарня *Ken's Artisan Bakery*.

ПЕРВЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

В районе, где находилась пекарня, была самая высокая плотность населения среди других мест между Сиэтлом и Сан-Франциско. Но большая часть людей жила в недорогих съемных квартирах, и меня беспокоили данные о доходах на душу населения. Я собирался конкурировать по качеству, а не по цене. Мы открылись всего через два месяца после 11 сентября. Это было не самое лучшее с экономической точки зрения время. И диеты Аткинса[1] и Южного пляжа[2], с их минимальным потреблением углеводов, достигли пика популярности. Портленд установил рекорд по количеству дождливых дней подряд. Уровень безработицы тогда составлял примерно 12%. Сегодня амбициозное открытие пекарни мгновенно привлекло бы внимание СМИ. В то время о ней почти не упоминали. Поэтому в дверь периодически входили лишь несколько покупателей, друзья и родственники, а также любопытные прохожие и несколько пьяных.

Некоторые люди ценили затраченные усилия, признавали амбиции, понимали качество наших ингредиентов и намерение производить хлеб и кондитерские изделия в соответствии с моим внутренним идеалом. Сейчас я чаще вспоминаю скорее какие-то неудачи или ошибки, чем то, что было правильно. Наша первая машина раскатки слоеного теста и теста для круассанов была слишком маленькой. Для того чтобы она работала, нам приходилось с двух сторон подпирать доски на перевернутых мусорных баках и ловить тесто, когда оно «бегало» туда-сюда между валками. Качество каннеле было непостоянным, но когда они все-таки получались, то были просто фантастическими по вкусу. Мы выпекали всю продукцию в многоярусной печи, и постоянное извлечение противней с верхнего яруса привело к тому, что все получили ряд неприятных ожогов на предплечьях.

Каждое утро я приходил в четыре часа утра, замешивал тесто для багетов, помогал с утренней кондитерской работой и выпекал охлажденный за ночь хлеб на закваске. Затем я разделял, формовал и выпекал багеты, причем первая партия выходила из печи около 8:30 утра. Люди, приходившие в 8 или 8:15 утра, часто сердились или огорчались, что багеты еще не готовы, и иногда дразнили нас комментариями типа: «И вы называете себя французской пекарней». У меня совершенно не было возможности приезжать

---

[1] Диета Аткинса — это низкоуглеводная диета для борьбы с лишним весом (часто ее называют «голливудской»). *Прим. ред.*

[2] Диета Южного пляжа — популярная диета для желающих похудеть с ограничением потребления сахара и приемом пищи несколько раз в день малыми порциями, с точным указанием запрещенных продуктов. *Прим. ред.*

раньше четырех часов утра, и, хотя теоретически я мог поставить багеты в печь раньше восьми часов, они были бы не такими вкусными. Тем не менее критику было трудно выдержать. В основном, недовольны были наши французские покупатели. Мне нужно было знать, что люди думают о нашей продукции, но эти комментарии раздражали. Все посетители могли высказать свое мнение, и мы были уязвимы для любых обвинений.

Замедлитель-охладитель, в котором все формовые заготовки хлеба на опаре проводят ночь для долгой, медленной, прохладной ферментации, имел некоторые особенности. Каждую неделю, в понедельник, он отключался. Без предупреждения. До Рождества 2001 года мы были закрыты по понедельникам, поэтому я не замечал этих признаков. Само собой, в том году Рождество и Новый год выпали именно на понедельник. Утром, в канун Рождества, я пришел в пекарню раньше четырех утра, предвкушая, как буду печь и продавать хлеб для праздничного стола.

Когда я открыл дверь в пекарню, то, к ужасу, был встречен порывом теплого, влажного, слегка кислого воздуха и заготовками теста, которые переполнили свои расстойные полки, полностью перестояли и были абсолютно безнадежны. Тем не менее я испек дюжину, просто чтобы посмотреть на то, что получится. Merde! (Дерьмо! — *фр.*)

Результатом были отвратительные, кислые булки, каждая размером и формой примерно с баскетбольные кроссовки 48-го размера. Все, что было в моих силах, — это испечь багеты на день и распродать паршивый кислый хлеб примерно к десяти утра. Кори Шрайбер, шеф-повар соседнего ресторана *Wildwood*, зашел и любезно купил одну из жалких булок на закваске, подставив плечо, чтобы опереться. Спасибо, друг. И все же я не понимал причину этого фиаско и решил, что замедлитель отключился из-за каких-то неправильных действий. В следующий понедельник был канун Нового года, и повторилось то же самое. Несколько звонков я сделал 2 января и узнал, что использую замедлитель по семидневному программному циклу, который нужно обновлять каждую неделю, иначе он переходит в режим расстойки и нагревается (да, я это заметил). Некоторые уроки, к сожалению, усваиваются с трудом.

Всякий раз, когда казалось, что у нас начинает появляться ритм в производстве, новая проблема возвращала к реальности. Например, мне неоднократно приходилось

заменять предохранитель в печи с температурой 260 °С, конфорка которой иногда переставала гореть в середине процесса выпечки хлеба (глубокий вздох), только чтобы спустя месяцы понять, что в одном из гнезд стоял предохранитель неправильной величины и я все это время продолжал заменять один неправильный предохранитель другим (вздох).

Однажды, в пять утра, я нажал одну из кнопок на хлебопечке для подачи пара, но вместо него увидел воду, которая струилась из-под печи. Быстро сняв нижнюю переднюю панель, я увидел лопнувший резиновый шланг, а вода все не останавливалась!

Выбросьте запорный клапан. Проверьте. Возьмите кухонный нож. Перережьте шланг прямо перед разрывом. Прикрепите его к трубе и зафиксируйте хомутом. Затем бегите и берите ведро со шваброй и стопку полотенец для уборки. Это происходило снова и снова в течение нескольких месяцев. Никто не застрахован от плохого шланга, и никто не говорил, что это будет легко, но черт возьми!

Я испек хлеб на закваске до темно-карамельного цвета снаружи и очень им гордился. Однако жителей Портленда мой хлеб, похоже, не впечатлил. Тогда я подготовил раздаточный материал под названием «Почему мы печем темный хлеб?» — не уверен, что это сильно помогло, но мне было необходимо рассказать людям про свой хлеб. Для наших шоколадных круассанов, как в первые дни, так и сейчас, мы используем знаменитый французский шоколад *Valrhona*. Я также приготовил вариант настоящего *pain au chocolat*, как говорят во Франции, или шоколадного хлеба: толстый ломтик свежеиспеченного хлеба на закваске, намазанный маслом, посыпанный шоколадной стружкой и крошечными кристаллами морской соли. Каждый день мы продавали их не менее двух-трех штук. Обычно я давал невыпеченным булкам на закваске отлежаться до тех пор, пока они не становились перерасстоенными, затем выпускал из них газ, разрезал на фугасы и выпекал. Мы продавали некоторые из них в чистом виде, а другие смазывали оливковым маслом и посыпали сверху морской солью, как гигантские кренделька. Шеф-кондитер нашей пекарни Энджи готовила прекрасные яблочные и лимонные пироги, шоколадные и кофейные эклеры, слойки с грушами, шоколадные тарты, бриоши, финансье, макарон, брауни, профитроли с различными начинками, гужеры, рисовые пирожные и галеты. Люди заходили и спрашивали, нет ли у нас булочек. Или они слышали, что мы делаем каннеле, и приходили с вопросом: «А где канноли?». Я стремился повторить хлеб и выпечку отличной парижской булочной, поэтому не должен был удивляться, когда люди здесь не узнавали все то, что мы делали. Сейчас многие уже стали узнавать, за последнее десятилетие кухня Портленда сильно изменилась.

Мы использовали органическую соль, таитянские ванильные бобы, ветчину *Niman Ranch*, мешки морской соли из Бретани, выдержанный грюйер, лучшее масло, которое мог купить, и, как уже упоминалось, шоколад *Valrhona*. Чай нам поставляла парижская компания *Mariage Frères*. Мы готовили все с нуля, и обычно в любой момент времени персонала было больше, чем клиентов. За шоколадный круассан мы брали 2,50 доллара, и люди смотрели на меня с укором. В поле для комментариев я нашел записку, в которой говорилось: «2,50 доллара за травяной чай и горячую воду. Вы потеряли хорошего клиента!» Другие люди жаловались, что не было бесплатного кофе. Многие сообщали, что наша выпечка слишком маленькая, кажется перепеченной и слишком дорогой (3,50 $ за 10-сантиметровый фруктовый тарт, 2,50 $ за яблочную слойку, 1,75 $ за круассан с маслом). Хорошо хоть никто не жаловался на запах пекущегося хлеба.

Это были самые напряженные дни моей жизни. Возможно, переход от кабинетной работы к такой интенсивной физической, с постоянными недосыпаниями, потребовал своего рода шоковой терапии.

В конце дня, после четырнадцати часов работы в пекарне, помню, как убирал большой миксер, положив голову в его чашу, и думал о своих героях — обо всех тех великих пекарях, которые были известны своей трудовой этикой на протяжении всего дня. Если они могли работать столько часов, то смогу и я. Работая без выходных, как-то раз я услышал свои шаркающие шаги и понял, что действительно очень устал, что даже перестал чувствовать эту усталость. Мой привычный здравый смысл притупился. И вот примерно через три месяца после открытия пекарни я, наконец, взял выходной. Целых двенадцать часов сна, а потом было ощущение, что я как зомби, который вдобавок сменил часовые пояса. Тяжелый случай.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИДЕИ

Несмотря на первые трудности, я сохранял оптимизм в отношении будущего, потому что это был единственный выход. Положительная обратная связь начала поступать, видимо, чтобы уравновесить негативные моменты. Мы держали небольшой зеленый ящик для предложений возле кофейни, в котором лежали листки бумаги и ручки (люди забирали ручки!). Я получал необходимый заряд уверенности от таких комментариев:

«Пекарня необыкновенная. Лучшая из всех, где я бывал в Соединенных Штатах».

«Мы только что вернулись из десятидневной поездки в Париж и посетили несколько известных пекарен — ни один из круассанов, которые мы пробовали, не сравнился с вашим».

«Мы пришли сегодня с сыном перекусить в четыре часа, и я хотела сообщить вам, что нам очень понравились шоколадный хлеб, профитроли и бриошь. Мы чувствовали себя как дома! Спасибо вам за это удовольствие».

«Ничего не меняйте. Все превосходно!»

Кроме того, несколько хороших ресторанов сделали запрос на покупку нашего хлеба, и я знал, что для продолжения дела мне нужны деньги от оптовых клиентов. Когда я был готов купить фургон для доставки и начать этот новый этап, я был горд тем, что первые три наших ресторана — *Paley's Place*, *Higgins* и *Bluehour* — были (и остаются) лучшими из ресторанов Портленда. Это обеспечило мне столь необходимые доходы и репутацию.

Управляющие ресторанов оказали нам огромную поддержку и в других отношениях. Грег Хиггинс включил мой яблочный хлеб в специальное меню в один из вечеров, а Виталий Палей сделал дегустационное меню, в котором мой хлеб присутствовал в каждом блюде. Другие шеф-повара также оказывали помощь. Дэн Спитц в ресторане *Ripe* устроил подобный ужин. Некоторые заведения поместили мое имя в свое меню, когда в нем фигурировал мой хлеб. В одном случае в меню было написано: «Отличные булочки, Кен!» Многие из этих шеф-поваров также великодушно консультировали меня, когда было необходимо.

Если говорить более серьезно, то к концу первого года работы пекарни я потерял почти 70 000 долларов и очень боялся, что мне придется закрыться. На тот момент у меня оставалось не так много денег. Кроме того, не было рекламы или положительных отзывов, кроме воскресной статьи Сары Перри в разделе «Жизнь» газеты *Oregonian*. Я верил: то, что мы предлагаем, уникально, и мы добились качества и постоянства после долгих доработок за первые пять-шесть месяцев. Но казалось, никто не обращает

на нас внимания. Больше всего мы нуждались в прессе, чтобы выглядеть достаточно авторитетно в глазах покупателей, которые решают куда бы поехать. (Это было до появления гиперактивной блогосферы для гурманов.)

Тогда я решил попытаться сделать несколько действий самостоятельно. Первым мероприятием стала специальная дегустация хлеба. Я заказал пару булок хлеба из французской пекарни *Poilâne* с доставкой на дом и попросил *Grand Central Bakery* и *Pearl Bakery* привезти еще несколько сортов хлеба ко мне домой. Мероприятие было дружеским, а не соревновательным. Я хотел, чтобы люди попробовали мой хлеб наряду с хлебом самых известных пекарен Франции. Это необычное мероприятие — дегустация хлеба! — собрало не менее 150 человек и заставило их сосредоточиться именно на вкусовых качествах хлеба. Это редкая и непростая тема для разговора, о чем свидетельствует тот факт, что у нас нет такого широкого словарного запаса для описания вкусовых качеств хлеба, как для вина, пива или некоторых других вещей. Я был доволен реакцией людей на мой хлеб — все еще новый продукт на местной сцене. К тому же в этот раз он выгодно отличался от хлеба *Poilâne*, моего личного эталона.

Прибыль постепенно росла, но мы все еще не полностью встали на ноги. Затем городские власти сообщили мне, что улица на моем перекрестке скоро будет закрыта в дневное время на три месяца на период замены подземных водопроводных труб. У меня был дневной бизнес. Я боялся, что это станет последним «ударом в сердце». Затем, поразмыслив, я пришел к мысли, что раз городские власти будут приводить улицу в порядок в конце каждого рабочего дня, то стоит попробовать заняться ночным бизнесом, продолжая работу пекарни в дневное время. Возникла идея получить лицензию на продажу спиртного, продавать пиво и вино, а кафе при пекарне превратить в вечернее заведение с простыми блюдами.

Примерно в это время я познакомился с Ролли Везеном и Клодин Пепин, которые только что переехали в Портленд из Нью-Йорка. Клодин — дочь Жака Пепина, известная тем, что вместе с отцом вела телепередачи на *PBS* (Общественная некоммерческая служба телевизионного вещания в США) и написала несколько кулинарных книг, помимо собственных выступлений на телевидении и работы в качестве представителя бренда шампанского *Moët & Chandon*. Ролли — шеф-повар, работавший в нескольких популярных нью-йоркских ресторанах. Оба искали работу, желательно в пекарне. Я не мог заплатить столько, сколько стоил каждый из них, но они присоединились к команде. И с Ролли на импровизированной кухне (без плиты!) и Клодин, управляющей кафе, *Ken's Artisan Bakery* стала простым бистро пять вечеров каждую неделю, предлагая в течение недели блюдо дня: тушеную в вине курицу, утиную ножку конфи или другую классику. Это, наконец, привлекло к нам внимание прессы, которого я так жаждал и в котором нуждался, и они не ограничились только бистро и моей одержимостью выпечкой. В конце концов, Ролли и Клодин ушли на работу, где платили больше, и через восемь месяцев я закрыл бистро, устроив вечеринку с кассуле, которое было распродано за день. Превращение пекарни в ресторан было экспериментом, и это помогло заполнить пробел.

В январе 2003 года Джим Диксон написал статью о пекарне для *Willamette Week* под названием «Дрожжи бремени» (она была номинирована на журналистскую премию Джеймса Бирда). «Разрезая булку хлеба, вы чувствуете, как хрустит корочка, но она не жесткая и в то же время не слишком легко жуется. Мякиш мягкий, влажный и испещрен отверстиями, которые образовались в результате расширения газов брожения. В нем есть дрожжевой, ореховый, пшеничный вкус, характерный для хорошего деревенского хлеба, но есть и другой, более глубокий уровень сложного аромата,

который трудно определить. Он вызывает желание продолжать есть». Кроме того, он назвал выпечку моей одержимостью. И по мере того, как я получал все больше внимания со стороны прессы, казалось, что «одержимость» — это главное слово в статьях обо мне. То, что о пекарне хоть что-то написали, было приятно после молчания СМИ за первый год нашего существования.

Наконец, со всего мира начали приезжать люди. К такому повороту мы были и готовы и нет одновременно. Основную часть работы мы начинаем делать как минимум за день до того, как готовая продукция попадет на прилавок, поэтому заранее неизвестно, сколько багетов будет продано завтра, сколько эклеров, круассанов и тартов.

Однажды в пекарню заглянули бывший шеф-повар знаменитого нью-йоркского ресторана *Lutèce* Андре Солтнер и его жена Симона. Позже Андре сказал Клодин и Ролли, что мои круассаны были необыкновенными. Затем Жак Пепен пришел в пекарню посмотреть, где работает его дочь, и мы вместе поужинали. Он также похвалил круассаны, сказав, что это одни из лучших, которые он когда-либо пробовал. На этом почти семейном ужине, видя любезность и доброе отношение людей, с которых мне хочется брать пример, я наконец-то испытал столь необходимую уверенность в своем проекте.

Со временем, когда я смог позволить себе нанять достаточно персонала, чтобы составить более рациональный график, нам удалось получать свежие багеты раньше, как раз тогда, когда их спрашивали. И комментариев о том, что мы выпекаем хлеб и пирожные темнее, чем нужно, стало меньше. Может быть, я и мои клиенты привыкли друг к другу? Скорее всего, мы нашли золотую середину (или они действительно прочитали мои листовки с текстом «Почему мы печем темный хлеб?»). Самой большой наградой в те первые годы было понимание, что большинству людей действительно нравится то, что мы делаем.

День за днем, неделя за неделей к нам приходило все больше постоянных клиентов. Мы наблюдали, как на наших глазах растут их дети. И вот теперь, просуществовав достаточно долго, мы стали свидетелями того, как уходят из жизни клиенты, которых мы любили. Делать по-настоящему что-то хорошее для людей, своим трудом оказывать положительное влияние на общество — это явилось для меня настоящей наградой, которая была невозможна на прежнем месте работы. И как только стало очевидно, что мы не потерпим крах, что мой арендодатель не останется с пекарней-банкротом, я перестал переживать из-за того, что однажды мне придется вернуться к прежней жизни.

ГЛАВА 2
ВОСЕМЬ ЭЛЕМЕНТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧНОГО ХЛЕБА И ПИЦЦЫ

В этой главе я объясню некоторые основополагающие элементы пекарного мастерства, которыми я руководствуюсь в приготовлении хлеба. Если вы хотите сразу перейти к делу и начать печь, обратитесь к главе 4 «Основной метод приготовления хлеба» и главе 5 «Прямое тесто», а материал этой главы (и остальной части 1) изучите позже. Впрочем, не бойтесь читать дальше, здесь нет ничего сложного. Если вы думаете о выпечке хлеба как об искусстве брожения и изготовления закваски, то обратите внимание на изучение переменных процесса, которые влияют на вкус и текстуру. Поскольку такой подход может быть новым для многих читателей, я хочу подчеркнуть, что самый важный ингредиент для приготовления хорошего хлеба — это достаточное количество времени. Но не нужно впадать в крайность. Если тесто бродит слишком долго, в нем возникает избыточное количество алкоголя и кислотности, которые перекрывают сладкий вкус пшеницы. Кроме того, физическая способность теста удерживать газы, которые образуются при брожении, будет нарушена, и структура теста потерпит повреждения. Управление брожением для достижения наилучших результатов означает поиск идеального баланса времени подъема, времени расстойки, температуры теста, температуры окружающей среды и количества закваски. Основное внимание в этой главе уделено объяснению того, как достичь гармонии этих элементов.

ЭЛЕМЕНТ 1: ВОСПРИНИМАЙТЕ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРУ КАК ИНГРЕДИЕНТЫ

Терпение — это действительно нужное качество, когда речь идет о приготовлении отличного хлеба, ведь в наборе основных инструментов пекаря время будет занимать первые места. Признание времени как отдельного и решающего элемента в рецепте — необходимая привычка, которая отличает лучших пекарей. Если вы управляете временем в правильном балансе с температурой теста, температурой окружающей среды и количеством закваски, то возникает шанс сделать что-то особенное. Действительно хороший хлеб требует небольших усилий, но достаточного количества времени — чуть больше семи часов для самых простых рецептов в этой книге.

В Соединенных Штатах традиционный подход к выпечке хлеба состоит в том, что подъем, необходимый для образования газа в тесте, — это просто короткий промежуток времени, всего час или два, чтобы появилась структура. Мы с коллегами рассматриваем подъем как возможность придать тесту вкус и соответствующую кислотность.

Температура и время имеют обратную зависимость, и мне нравится представлять качели, чтобы передать необходимость баланса между этими переменными: больше одного — меньше другого. Теплое тесто развивается быстрее, тогда как холодное — медленнее. В частности, температура теста влияет на скорость метаболизма дрожжей: теплые делятся быстрее. После замеса теста дрожжи размножаются до тех пор, пока в тесте не останется кислорода, и тогда дрожжевые клетки, потребляя сахара, начинают выделять газы (углекислый газ и этанол). Сахар — внутрь, газ — наружу. Именно выделение газов и вызывает подъем теста.

Продление стадии брожения основной массы имеет решающее значение для максимального развития вкуса. Теплое тесто способствует интенсивному размножению дрожжей и, следовательно, более быстрому брожению. С другой стороны, использование меньшего количества дрожжей при замесе теста означает, что дрожжи потребуют больше времени, чтобы размножиться и нарастить свою популяцию до максимума — точки, когда тесто становится анаэробным, или полностью лишенным кислорода. Из теста, которому необходимо больше времени для развития (из-за пониженной температуры, использования меньшего количества дрожжей или обоих факторов), можно получить хлеб сложного, богатого вкуса. По сути, это ключевой принцип, которым я руководствуюсь при разработке всех своих рецептов хлеба: меньше дрожжей и больше времени — лучший хлеб. Еще одним фактором в формировании теста являются бактерии; мука естественным образом содержит как дрожжи, так и разнообразные бактериальные споры. Их рост также способствует развитию и усложнению вкуса, так как идет образование компонентов аромата, включая спирты, кислоты и эфиры (химические соединения, создающие ароматы и вкусовые оттенки). Как и при естественном дрожжевом брожении, этим бактериям тоже необходимо время, зато в результате получаем насыщенный вкусовыми оттенками хлеб.

Основное брожение. Первый подъем теста после смешивания всех ингредиентов (муки, воды, соли и дрожжей, а также закваски или опары).

Время представляет собой важнейший фактор в производстве всех этих соединений. Мы ищем «критическую точку» ферментации. Слишком много времени может вывести вкусовые элементы из равновесия, в то время как недостаточное количество времени в первую очередь снижает их развитие. При избыточном развитии теста алкоголь становится слишком сильным, подавляя сладость пшеницы. Увеличение

СООТНОШЕНИЕ ВЕСА И ОБЪЕМА

Если вы хотите получать стабильные результаты, сравнивать одни рецепты с другими и после нескольких повторений запоминать их, вам будет очень полезно использовать измерения по весу, а не по объему. Начнем с того, что две чашки моей муки не будут точно такими же, как две чашки вашей муки. Моя, к примеру, немного плотнее, а ваша — более рыхлая. С водой вес может быть разным, хотя разница в несколько столовых ложек едва заметна. Выпечка основана на точных пропорциях между ингредиентами, и при измерении объема легко нарушить эти соотношения, в то время как при измерении веса результат будет предсказуем. В профессиональной выпечке высокого класса стандартом принято считать измерение всех ингредиентов по весу и выражение количества по отношению к общему количеству продуктов в рецепте. Я рекомендую вам использовать весовые, а не объемные измерения для рецептов, приведенных в этой книге.

Тем не менее многим пекарям еще предстоит приобрести кухонные весы. Для таких людей я привел приблизительные объемы всех ингредиентов, о которых идет речь в этой книге. Мука — самый сложный компонент для точного измерения по объему, так как в этом случае в игру вступает множество переменных: тонкость помола, плотность, выровнена ли мука после помещения в мерную чашу и так далее. Эти переменные не играют роли, когда мука измеряется по весу. Чтобы обеспечить определенную последовательность, все рецепты в этой книге были протестированы с использованием муки *King Arthur*, поэтому измерения объема соответствуют величине помола этого бренда. При измерении муки по объему, а не по весу пересыпьте ее в большую емкость, взбейте вилкой, а затем наберите в мерную чашку или ложку до полного объема. (Если это выглядит сложным, хорошо... купите кухонные весы!)

Конечно, когда вы печете хлеб с предварительной закваской, измерение объема выходит за рамки. Многие мои рецепты предполагают использование 100 грамм закваски, что чуть больше ⅓ чашки. Проблема в том, что когда вы зачерпываете закваску и переносите ее в мерные чашки или ложки, вы способствуете частичному удалению газа (что делает измерения менее надежными). Поэтому я не могу переоценить значение измерения по весу, а не по объему, в особенности когда вы перейдете к третьей части этой книги.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВОЙ СМЕСИ

Как подсказывает моя практика, самый лучший вкус хлеба был, когда у только что замешанного теста температура сохранялась от 24 до 27 °С. Следующая работа с тестом и качество конечного продукта напрямую зависят от контроля за этой температурой. Когда вы сделали замес и собираетесь накрыть его для подъема или ферментации в блоке, измерьте температуру с помощью термометра-щупа. Если температура теста не оказалась между 24 и 27 °С, то в следующий раз вам следует внести поправки.

Чтобы контролировать температуру замешанного теста, необходимо работать с четырьмя переменными: температурой воды, муки, комнатной температурой и продолжительностью автолиза (см. с. 39). Самой простой переменной для корректировки будет температура воды, и я дам вам несколько рекомендаций по использованию более теплой или холодной воды. Если вы станете обращать внимание на результаты (и вести записи), то после нескольких попыток научитесь определять идеальную температуру воды для замеса теста.

В большинстве рецептов этой книги указана самая распространенная температура 26 °С для окончательного замеса теста. Я считаю это оптимальным значением, но рекомендую экспериментировать с различными температурами в диапазоне от 24 до 27 °С. Единственный способ найти оптимальное сочетание времени и температуры, которое дает наилучший вкус и объем в данном рецепте, — повторять и корректировать его в зависимости от того, что вы делали в прошлый раз. Это часть удовольствия от выпечки. Каждый раз записывайте температуру теста сразу после замеса и отмечайте, сколько сейчас времени. Также фиксируйте, когда вы делаете каждый из оставшихся шагов, и, конечно, отмечайте, какой получился хлеб. Если вы будете вести журнал регистрации температур и времени брожения для дальнейшего использования, вы сможете методично отлаживать свой процесс, чтобы добиться идеального хлеба. Вы также получите удовлетворение от того, что являетесь пекарем, который полностью осознает, что он делает и зачем он это делает.

В рецептах этой книги указана температура воды, которую следует использовать. Я предпочитаю более теплые воду и тесто, чем некоторые пекари, а также меньшее количество дрожжей. Будьте осторожны и не используйте слишком горячую воду! Обычные магазинные дрожжи погибают при температуре около 46 °С. Замешивая тесто при комнатной температуре (около 21 °С) и добавляя воду 35 °С, я даю смеси отдохнуть в течение 30 минут, тогда после окончания замеса тесто имеет температуру около 26 °С. Это моя основная рабочая температура. Если на дворе лето и в помещении теплее, то я использую воду температуры 32 °С, чтобы достичь 26 °С. В случае использования охлажденной воды рекомендую достать ее за день до замеса теста. Все рецепты, которые приведены в этой книге, предполагают, что мука находится при комнатной температуре.

времени выдержки также приводит к тому, что тесто приобретает более кислый вкус. До определенного момента это хорошо. Повышенная кислотность хлеба означает, что он дольше сохранит свежесть, а молочная и уксусная кислоты добавляют ценные, уникальные вкусы, ароматы и ощущения. Однако слишком высокая кислотность создает вяжущее послевкусие, которое многим людям, в том числе и мне, кажется неприятным. Хитрость состоит в поиске правильного баланса между временем и температурой, чтобы тесто развивало желаемую сложность вкуса, не становясь слишком кислым или с преобладанием спиртов, и одновременно добивалось оптимального развития структуры. Клейковина, которая удерживает пузырьки газа, создавая подъем и воздушные карманы, со временем подвержена разрушению, поэтому передержанное тесто не будет сохранять форму. Кроме того, нужно учитывать и ваш график!

Существует несколько способов продлить время брожения: уменьшая количество дрожжей в тесте, снижая температуру теста или помещения, где оно бродит, а также оба варианта. При работе с тестом для закваски, которое обычно достигает полной зрелости в помещении с температурой 27 °C за три часа, я могу поставить его в замедлитель с температурой 9 °C, и тогда процесс будет идти двенадцать часов. Длительная холодная ферментация дает лучший хлеб с более сложным ароматом и богатым, хорошо выраженным

Замедлитель. Холодильная камера, в которой развитие теста происходит медленнее. В моей пекарне замедлитель — это встроенная камера, которая позволяет поддерживать температуру около 9 °C и вмещает шесть раскаточных стеллажей. В домашних условиях можно использовать холодильник для замедления процесса, как об этом написано во многих рецептах этой книги.

ТРИ ПЕРЕМЕННЫЕ УСПЕХА

Хлеб с изюмом и орехами, который мы печем в моей пекарне, настолько восхитителен, что иногда я продолжаю его есть, даже когда не голоден. Но был период, когда вкус этого хлеба был обычным, и я понял, что он, вероятно, не получил необходимого количества ферментации для полного развития вкуса. Я поговорил с утренними пекарями и выяснил, что хлеб прошел достаточную расстойку (то есть получил время и подъем, необходимые ему после формовки). Поэтому проблема, скорее всего, заключалась в том, что тесту не хватило времени для общей ферментации. Однако я не мог менять расписание, потому что смены пекарей уже были согласованы с другими задачами. Манипулировать временем было невозможно, поэтому мне оставалось играть с одной из трех других переменных: количеством закваски, температурой окружающей среды на стадии брожения или температурой теста после окончательного замеса. Я решил поэкспериментировать с последним и замесил тесто на воде, которая была примерно на 2 °C теплее, чем та, которую мы использовали. Если раньше наше тесто выходило из миксера при температуре 24 °C, то при использовании более теплой воды температура готового теста составила 26 °C. Все остальные параметры остались прежними. На следующий день хлеб был таким, каким и должен быть: цельным, полным аромата, не кислым, с легким покалыванием во рту.

послевкусием. Хотя в пекарне мы используем холодную ферментацию теста, дома это менее практично, поскольку в холодильнике может не быть достаточно места под формы для хлеба. В этой книге я скорректировал рецепты так, чтобы ферментировать тесто всю ночь с небольшим количеством дрожжей при комнатной температуре. Вы заметите, что некоторые виды теста ферментируют при комнатной температуре, а затем расстаивают ночь в холодильнике при температуре около 3–5 °C, потому что обычно в холодильнике легче найти место под небольшую емкость для расстойки, чем для крупной формы для хлеба.

Читая эту главу, вы можете подумать: «Я не знаю, что делать с этой информацией». Дело в следующем: приготовление качественного хлеба никогда не бывает полностью шаблонным. Неважно, насколько конкретно я пишу рецепт, все равно будут переменные, которые не зависят ни от меня, ни от вас. Например, мука более «активна» и бродит быстрее, чем другая, или температура в вашей кухне может быть 21 °C, а в другой — 27 °C. Именно поэтому в большинстве рецептов в других книгах просто указывается время для вымешивания теста, а за ним: «или пока оно не увеличится в два раза». Рецепты этой книги разработаны с учетом переменных факторов. Кроме того, в данном разделе я пытаюсь развить вам понимание того, как время и температура влияют на вкус и развитие теста и как можно управлять этими параметрами для получения исключительного хлеба.

ЭЛЕМЕНТ 2: ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ, КОГДА ПОЗВОЛЯЕТ ВРЕМЯ

В рецептах этой книги я использую один из двух способов приготовления хлеба со сложным вкусовым профилем. Первый — это так называемое прямое тесто с медленным подъемом, что означает «меньше дрожжей и больше времени на подъем», — не менее пятидесяти часов между замесом и формовкой хлеба, это дольше чем в традиционных рецептах. Второй способ заключен в усилении брожения путем добавления предварительно сброженного теста или закваски, которая была приготовлена заранее.

Закваски пулиш и бига — это распространенные примеры длительного брожения. Их производят с использованием очень небольшого количества магазинных дрожжей. Принцип работы таков: вы заранее смешиваете 30–80% от общего количества муки в рецепте с водой и небольшим количеством дрожжей, даете им забродить (обычно в течение ночи), а затем добавляете полученную пузырящуюся, ароматную, предварительно заквашенную смесь к остальным ингредиентам в готовое тесто. Это позволяет получить более сложный вкус, кислотность (для длительного хранения), а также насыщенный цвет и аромат корочки. В частных пекарнях использование длительного брожения позволяет сократить сроки приготовления готового теста без ущерба для качества и намного удобнее выстроить производственный график.

Почему не стоит пропускать этот дополнительный этап при выпечке хлеба дома? Разумеется, для лучшего, более сложного вкуса, в отличие от хлеба из обычного теста! Пулиш особенно подходит для приготовления хлеба со сливочным, слегка ореховым вкусом и хрустящей тонкой корочкой, как, например, у багета. Бига, с другой стороны, может придать хлебу насыщенный, мускусный аромат. У себя в пекарне мы используем этот тип закваски для приготовления чиабатты. К другим видам предварительных заквасок, которые не описаны в этой книге, относят спонж и спелое тесто (*pâte*

Пресное тесто. Тесто, которое готовят в один прием, без предварительного брожения или культуры закваски.

Опара. Французское слово «левайн», означает естественную закваску, которую приготовили из воды и муки. Она содержит миллиарды активных клеток дрожжей и естественных бактерий, благодаря им тесто поднимается. На протяжении тысяч лет (согласно большинству авторитетных источников, около пяти тысяч) люди готовили хлеб на опаре из одной только закваски, воды и, обычно, соли. Естественный процесс ферментации позволял получить ароматный пузырчатый хлеб.

Предварительное брожение. Когда за 6–12 часов до основного процесса замешивают часть теста. В рецептах этой книги под предварительным брожением подразумевают либо пулиш (он более влажный и содержит равное количество муки и воды), либо бигу (намного плотнее, с меньшим содержанием воды). Закваски придают хлебу аромат, воздушность и увеличивают срок хранения.

Бига. Термин, который применяют в итальянской выпечке для обозначения культуры теста после предварительной ферментации. Хотя строгого определения не существует, обычно подразумевают замес плотного теста (60–70% воды) только из муки, воды и очень небольшого количества дрожжей, который оставляют бродить на шесть — двенадцать часов перед добавлением в основной замес. В результате происходит формирование большого количества газа для развития запаха изделия (углекислый газ и спирт), кислот и бактерий. Когда закваску добавляют в окончательный замес теста, получают хлеб, который очень хорошо передает эти ароматы.

Пулиш. Французский термин, но его название связано с техникой приготовления хлеба пекарями из Польши, которые перенесли свои методы во Францию. Как и итальянская бига, пулиш — это способ предварительного брожения теста, которое потом добавляют в окончательный замес для усиления аромата, в данном случае с маслянистыми и ореховыми нотками, а также увеличения хранения выпечки. Это происходит благодаря кислотности, которая нарастает по мере развития культуры закваски, обычно в течение шести — двенадцати часов. Пулиш часто составляет от 30 до 50% от общего количества муки в рецепте и обычно содержит немного дрожжей и равное по весу количество муки и воды.

fermentée — фр.). Одни виды заквасок содержат соль, а другие — нет. Общим для всех видов предварительной ферментации, независимо от названия и типа, можно назвать то, что каждый из них позволяет развить спиртовое и бактериальное брожение, а это, в свою очередь, обеспечивает тесту аромат, кислотность и воздушность. Мякиш хлеба, который приготовлен с использованием полностью развитой закваской, имеет блеск — визуальный признак качества, и я часто обращаю на него внимание еще до того, как почувствую запах или вкус.

При использовании закваски важно найти оптимальное время для развития: не мало, но и не чрезмерно много. Для того чтобы ферментация была успешной, необходимо минимум четыре часа. На пике своего развития бига будет пузырчатой, слегка куполообразной, с сильным запахом алкоголя и дрожжей. Передержанная бига будет

Вверху: зрелая бига (слева) и пулиш (справа).

Внизу: сравнение текстуры биги (слева) и пулиша (справа)

разваливаться, и это легко заметить. Правильно развитый пулиш будет очень пузырчатым сверху, и если вы посмотрите на него, то увидите, как пузырьки иногда всплывают, значит, он достиг пикового состояния. Как и бига, пулиш также имеет запах спирта и дрожжей и, в случае слишком долгого ферментирования, будет разваливаться.

Развитию биги или пулиша следует отвести достаточное количество времени, иначе брожение не достигнет своей активной фазы. В итоге мы не получим ожидаемого подъема, воздушности и насыщенного вкуса. С другой стороны, перебор с ферментацией может привести к избытку алкоголя в результате брожения, который будет перекрывать сладкие пшеничные ароматы.

Когда вы впервые делаете закваску, то, возможно, будете скептически настроены, что такого минимального количества дрожжей будет достаточно. Просто следуйте рецептам и приготовьтесь удивляться. Несмотря на длительную практику, меня до сих пор приводит в восторг эта чудесная трансформация. Мой рецепт «Ночное тесто для пиццы с пулишем» (с. 231) позволяет заквасить тесто, достаточное для приготовления пяти пицц, используя всего $\frac{1}{8}$ чайной ложки хлебопекарных дрожжей. Крошечное

количество дрожжей для приготовления пулиша или биги — это только начало. Дрожжи и ферменты, которые есть в муке, в соединении с водой начинают стремительно делиться, пока полностью не заселят пулиш или бигу. То мельчайшее количество дрожжей, с которого вы начинали, увеличилось в несметное число раз — примерно в газиллион. Это так здорово!

В зависимости от сезона мы корректируем количество дрожжей для закваски, поскольку зимой ночные температуры ниже, а летом выше. В теплое время используем меньше дрожжей, в прохладное — больше. В качестве альтернативы можно регулировать температуру воды в большую или меньшую сторону для длительного брожения, не меняя количество дрожжей.

ЭЛЕМЕНТ 3: МЕТОД АВТОЛИЗА

В приготовлении каждого вида теста в моей пекарне — будь то хлеб, пицца, круассаны или бриоши — мы используем метод автолиза, при котором муку и жидкость после смешивания оставляют отдыхать как минимум на 15 минут, а лучше на 20–30 минут, прежде чем добавить соль, дрожжи, закваску и замесить окончательное тесто. Автолиз позволяет муке полнее впитать воду, а также активировать естественные ферменты, это благоприятно сказывается на качестве хлеба. Например, ферменты амилазы расщепляют сложные углеводы в муке до простых сахаров, которыми могут питаться дрожжи, а ферменты протеазы разрушают белки, образующие клейковину, что делает тесто более растяжимым.

Термин «автолиз» был впервые применен в технологии приготовления теста в середине 1970-х годов иконой французского хлебопечения профессором Раймондом Калвелем, который разработал и успешно применял этот метод. В своей книге *Le Goût du Pain*, доступной на английском языке под названием *The Taste of Bread* («Вкус хлеба»), Калвель писал о том, что его побудило улучшить промышленные методы, так как они приводили к чрезмерному перемешиванию и перекисанию теста. Цель Калвеля заключалась в просвещении и восстановлении качества французской выпечки хлеба, которое находилось в упадке с 1950-х годов.

Метод автолиза позволил добиться правильного развития теста при более коротком времени замеса, тем самым уменьшив окисление и улучшив вкус сдобы. В домашней выпечке перемешивание и окисление нельзя назвать проблемой, это скорее побочный эффект механических тестомесов и промышленных методов ускорения производства. Однако данный метод все же полезен и для выпечки дома, поскольку он позволяет улучшить развитие клейковины в тесте после ручного замеса, что приводит к лучшему удержанию газа и увеличению объема готовой продукции. Замешивая тесто вручную, вы можете почувствовать разницу между тестом после автолиза и тем, которое без него. В первом случае можно почувствовать уже некоторую структуру, которая у теста без автолиза появится только на более поздних этапах развития.

Еще одно преимущество автолиза — это повышение растяжимости теста, то есть способности к растяжению и сохранению формы без достаточной эластичности, поэтому тесто заминается. Для рецептов данной книги это не имеет большого значения, потому что все они имеют высокую гидратацию (то есть с большим количеством воды), что создает полностью растяжимое, рыхлое тесто. Но это преимущество очень полезно для пекарен, которые работают с более жестким тестом. Представьте себе, что нужно сформировать пару сотен багетов из эластичного теста за ограниченный промежуток

времени — это же кошмар! Тесто для хлеба, которое замесили на муке с высоким содержанием клейковины, как правило, более эластично и поэтому также выигрывает от автолиза.

Хотя я выступаю за автолиз традиционным способом, то есть таким, как описал его Калвель, недавнее развитие производства инстантных сухих дрожжей привело к тому, что некоторые люди рекомендуют использовать их в рецепте в процессе автолиза. Преимущество состоит в том, что дрожжи будут полностью гидратированы к моменту окончательного замеса теста, и это приведет к более энергичному брожению. Если вы попробуете так сделать, не проводите автолиз более 20 минут. В тесте без соли после активации дрожжи будут размножаться очень стремительно, и вы потеряете преимущества длительного брожения.

ЭЛЕМЕНТ 4: ЗАМЕСИТЕ ВЛАЖНОЕ МЯГКОЕ ТЕСТО

Существуют противоположные точки зрения по поводу того, насколько жидким должно быть тесто. Не я один предпочитаю аромат и текстуру теста для хлеба и пиццы, которое приготовлено с большим количеством воды, чем обычно. Многие мастера считают так же, в том числе большинство моих учителей. Полученный опыт показывает, что если увеличить количество воды для теста, например 75 вместо 70% гидратации, это приведет к большему выделению газов. И при условии, что брожение не ускоряют, газы дают устойчивый насыщенный аромат. Однако более влажное тесто очень рыхлое и липкое, ему необходима помощь в создании формы, чтобы оно не опадало. С таким тестом немного сложнее работать, чем с более жестким тестом.

Способность теста держать форму называют прочностью. При извлечении заготовки на стол тесто с достаточной прочностью сохранит свою высоту. Оно также будет обладать упругостью и некоторой эластичностью. С другой стороны, влажное липкое тесто без достаточной прочности будет расплываться и не сможет держать нужную форму. Таким образом, если важна именно форма, то жесткое тесто лучше.

Но есть одна трудность: влажное тесто способствует выделению газа и развитию вкуса в процессе брожения в большей степени, чем тугое и плотное, в итоге получаем более ароматный хлеб. При правильном приготовлении можно и в том и в другом варианте добиться легкой текстуры с большими отверстиями. Поэтому вопрос состоит в том, как создать влажное тесто с достаточной прочностью, чтобы сохранять форму и удерживать газы брожения. Хотя некоторые пекари используют аскорбиновую кислоту (витамин С) в очень малых количествах, чтобы придать прочность тесту, я предпочитаю достигать этого путем создания складок (см. фото на с. 41). Таким образом, регулируя частоту и количество складываний теста, я получаю нужную структуру в зависимости от того, насколько рыхлым или тугим оно было в процессе брожения.

Одно из моих любимых занятий по выпечке, которые я провожу время от времени, — это ручное замешивание жидкого теста, где пшеничная мука и вода находятся в соотношении 4:1. По структуре оно больше напоминает кляр, чем тесто для хлеба. Я всегда наглядно показываю ведро с тестом, чтобы все могли увидеть его текстуру. Неизменно мои сотрудники говорят, что если бы их конечный замес выглядел так, они решили бы, что совершили ошибку и выбросили бы всю массу или добавили муку. Затем я продолжаю демонстрировать, что в течение следующих 30 минут тесто приобретает плотность и становится похожим на тесто для хлеба, хотя и очень липкое, и на этом этапе его нужно обрабатывать мокрыми руками.

ЧТО ТАКОЕ СКЛАДЫВАНИЕ?

Одним из способов укрепления влажного теста с высокой гидратацией считают складывание. Процесс состоит в вытягивании сегментов теста над основной массой по одному, удлиняя каждый только до точки сопротивления, а затем складывая их обратно поверх теста. Это делают несколько раз во время брожения, что помогает организовать сеть клейковины, которая позволяет тесту удерживать газы. (Подробнее о складывании теста см. на с. 75–76.) Чем более сложной будет сеть клейковины, тем выше прочность теста.

В пекарне большая часть формирования клейковины происходит в миксере. Длительный замес на высоких скоростях более интенсивно развивает тесто. При этом белки в составе клейковины проходят многократное растягивание и складывание друг на друга, образуя трехмерную ткань, которая придает тесту прочность. Такое тесто может бродить быстрее, что хорошо для графика выпуска продукции, но не очень благоприятно для качества и вкуса. Менее интенсивный замес организует сеть клейковины не столь агрессивно. Для компенсации опытные пекари складывают тесто во время брожения.

Когда выполнять складывание? Поскольку структура клейковины должна быть сформирована таким образом, чтобы предотвратить выход газа, большая часть складываний должна проходить на ранних стадиях ферментации. Скопление газа в тесте также способствует его прочности, поскольку газ расширяет и растягивает полотно клейковины. Складывание позволяет тесту удержать как можно больше газа. Тем не менее не будет лишним за час до разделки и формовки еще разочек растянуть и сложить тесто. Хотя рецепты в этой книге (в которых время брожения составляет пять и более часов) дают большую свободу в выборе времени для складывания, я рекомендую первое складывание выполнить примерно через 10 минут после окончательного замеса. Следующие нужно делать в любое время после того, как тесто полностью станет ровным после предыдущего складывания.

Сколько раз нужно выполнять складывание? Это зависит от того, насколько влажным и рыхлым оно было при замесе. Во влажном тесте во время ручного замеса недостаточно клейковины, поэтому в течение первого или второго часа брожения необходимо сделать три или четыре складывания с целью придания структуры для создания пузырчатого, воздушного мякиша.

Во всех рецептах этой книги приведены рекомендации по времени и количеству складываний, например от трех до четырех складываний. Однако я не хочу слишком строго и быстро устанавливать правила на этот счет. Работая с тестом, вы сможете увидеть физические изменения после того, как сами сложите его. Если в процессе работы вы захотите сделать еще одно складывание, смело делайте это.

Влажное тесто. В мире американской ремесленной выпечки нет конкретных определений для многих терминов. Когда я думаю о влажном, или высокогидратационном тесте, я имею в виду тесто, которое от природы рыхлое и нежное, ему необходимо складывание для придания прочности. Влажное тесто нельзя определить по проценту гидратации, потому что оно зависит от того, какую муку или смесь используют в рецепте. Если применяют только пшеничную муку высшего сорта, то 75% гидратации, скорее всего, приведет к влажному, немного вялому тесту, а 80%, безусловно, будет признано тестом с высокой гидратацией. Если же используют преимущественно цельнозерновую муку, то 75% гидратации приведет к более жесткому тесту, поскольку эта мука впитывает больше воды. Чтобы тесто из цельнозерновой муки считалось влажным, его гидратация должна составлять не менее 82%. Еще один интересный момент: американская пшеничная мука удерживает больше воды и имеет другое качество глютенообразующих белков, чем та, которую используют французские и итальянские пекари. (Я не работал с немецкой или другой европейской мукой, поэтому не могу дать по ним рекомендации.) В итоге влажное тесто во Франции, вероятно, будет содержать примерно на 5% меньше воды, чем американское высокогидратационное тесто.

Тесто *Pain de campagne* (с. 146), 78% гидратации, готово к первому складыванию

Конечно, использование большего количества воды в рецепте несладкого теста — это только один из секретов приготовления качественной булки со светлым мякишем и большими открытыми отверстиями. Вам еще нужно дать тесту полностью ферментироваться, как в блоке, так и после формовки. Если поспешить и испечь его слишком рано, то изделие будет излишне плотным.

ЭЛЕМЕНТ 5: ВРЕМЯ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ БРОЖЕНИЯ

Внимательный читатель может заметить, что многие рецепты в этой книге требуют увеличения теста, помимо часто повторяемого «до увеличения в два раза». Чаще всего следует понимать про увеличение в три раза. Величина расширения зависит от теста. Влажное тесто создает больше газа и поэтому способно к расширению больше, чем тугое. Для максимального развития аромата нужно достаточно времени, чтобы произошли все необходимые биохимические реакции. Каждый рецепт работает по своему идеальному графику. Обязательно дайте достаточно времени для первого подъема, или стадии брожения. Поспешите — и вы проиграете.

ЭЛЕМЕНТ 6: АККУРАТНО ОБРАЩАЙТЕСЬ С ТЕСТОМ

Большинство домашних пекарей думают о замешивании теста как о физическом действии, то есть чем сильнее вы работаете с тестом, тем лучше оно в итоге. Я рекомендую другой подход. Как только тесто будет замешано, обращайтесь с ним осторожно. Бережная работа с тестом поможет сохранить структуру клейковины и удержать газ. Это касается всего: складывания, вынимания теста из емкости, разделки на части, формовки, извлечения из расстоечных корзин и помещения в голландскую печь для выпечки.

При складывании теста раздвигайте складки только до тех пор, пока не почувствуете сопротивление, но ни в коем случае не до разрыва. Когда тесто вынимаете из емкости на посыпанную мукой рабочую поверхность для разделки и формовки, посыпьте края этой емкости мукой, затем проведите посыпанной мукой рукой под тестом и осторожно выньте его на рабочую поверхность.

В моей пекарне мы не складываем тесто перед разделкой и формовкой. Я предпочитаю, чтобы газ вместе со всеми его вкусовыми соединениями был сохранен. Чтобы разделить тесто, всегда сначала посыпайте поверхность вдоль линии раздела мукой, а затем разрезайте ее ножом для теста или другим острым предметом, даже концом широкой металлической лопатки. Без этого действия вы можете разрушить больше клейковины, чем нужно. А при формовании старайтесь не растягивать тесто, чтобы не допустить заметных разрывов. Использование достаточного количества муки для подпыливания корзин для расстойки должно предотвратить прилипание, но если булки все же прилипли, будьте осторожны, вынимая их из корзин. Даже при переносе расстоянных булок в предварительно нагретую голландскую печь продолжайте обращаться с ними осторожно. Я использую боковые стороны рук, а не кончики пальцев, чтобы поднять буханки. Таким образом давление распределено на большую площадь.

ЭЛЕМЕНТ 7: ИДЕАЛЬНОЕ УТРО

После того, как тесто сформовано, ему предстоит последний подъем, расстойка. Это может занять от одного до шестнадцати часов, в зависимости от вида теста и температуры окружающей среды. Точно так же, как замедляют развитие теста во время брожения, поместив его в холодильник или замедлитель, можно охладить сформованные булки для увеличения времени расстойки. Замедление подъема теста во время ферментации или расстойки (но не в обоих случаях) имеет решающее значение для достижения сложного вкуса, который мы ищем в нашем хлебе. Это также помогает управлять графиком и выпекать уже сформованные изделия, как только мы приходим в пекарню рано утром.

Обычно домашним пекарям трудно поместить объемное тесто в холодильник на ночь из-за размера емкостей для теста, о которых я рассказываю в этой книге. Проще поставить в холодильник сформованные булки, поэтому в этой книге тесто проходит охлаждение только на стадии расстойки. Вы не только получаете превосходный вкус

ГРАНИЦЫ ДОПУСТИМОГО

Меня всегда интересуют предельные характеристики моего хлеба. В какой момент он становится слишком плотным? Когда физическая структура клейковины полностью разрушена и больше не может удерживать газ, тогда она гибнет. В следующий раз при работе с таким тестом я останавливаюсь непосредственно перед этим моментом. Затем проделываю тот же процесс, исследуя, какие комбинации времени и температуры слишком велики. Чего слишком много? Пока не знаю, давайте дадим ему еще немного времени завтра и посмотрим, что выйдет. Это действительно процесс поиска крайних значений на каждом этапе, но разницу можно увидеть лишь в конечном изделии. Эти детали можно понять только при повторении и обращая внимание на то, что происходит при изменении переменных. Я обнаружил, что мой лучший хлеб получается, когда я нахожу критическое значение, а затем немного отступаю назад — достаточно, но не слишком сильно.

и увеличенный срок хранения благодаря дополнительной кислотности, но и расстойка в течение ночи даст возможность испечь хлеб утром. Это отличный способ начать свой день!

Время приготовления распределено следующим образом: днем замесите тесто, проведите предварительное брожение при комнатной температуре в соответствии с рецептом (обычно около пяти часов), а вечером сформуйте булки. Как только они будут сформованы, заверните или накройте, защитив их от высыхания, а затем положите в холодильник. Охлажденные булки не нужно нагревать до комнатной температуры перед выпечкой на следующее утро. Я выпекаю их, прямо достав из холодильника.

Также важно найти идеальную точку расстойки. Не мало, но и не много. Хорошим индикатором здесь является тест, подробно описанный на с. 80. Вы поймете, что булки оптимально расстоялись, если нажмете на них, и углубление будет возвращаться назад очень медленно. Можно использовать этот тест, когда тесто еще помещено в корзины для расстойки. Если оно разваливается при вынимании, значит, времени прошло слишком много и объем теста не будет таким большим, как если бы вы вынули его раньше. У хлеба с закваской более длительный период времени для оптимальной расстойки, потому что брожение в нем менее энергичное и развитие идет медленнее. Кроме того, в нем больше кислотности. Тесто, которое приготовили с использованием магазинных дрожжей, имеет промежуток времени короче, иногда около 10–15 минут.

ЭЛЕМЕНТ 8: ВЫПЕКАЙТЕ ДО ТЕМНО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА

Цель выпечки любого хлеба — получить максимальный подъем, идеальный вкус и текстуру корочки, а также полное пропекание внутренней части. Я люблю, чтобы корочка была тонкой и хрустящей, но при этом немного пластичной, податливой. Если духовка слишком горячая, корочка полностью пропечется до того, как будет готова середина. В случае, когда духовка, наоборот, слишком холодная, корочка будет более толстой и менее нежной. Характер корочки также зависит от типа хлеба. Корочка хлеба на закваске, естественно, более «зубастая», чем корочка багета. Получение идеальной

корочки зависит от полноты ферментации, правильной температуры печи, необходимого количества пара и от того, насколько быстро вынимать хлеб из печи.

Выпекание хлеба в голландских печах, как мы рекомендуем в этой книге, позволяет хлебу самостоятельно выделять пар, так как во время выпечки он отдает влагу в закрытую камеру. Очень важно понять, как печет ваша духовка. Большинство домашних духовок плохо откалиброваны, поэтому фактическая температура часто отличается от заданной. Используйте недорогой термометр для духовки, чтобы узнать, какой температурный режим обеспечивает, например, 246 °C. В большинстве приведенных рецептов хлеба указано: выпекать в течение 30 минут с накрытой крышкой, а затем еще около 20 минут со снятой крышкой. Если булка будет готова через 30 минут, значит, ваша духовка слишком горячая; если необходим час, значит, духовка недостаточно горячая. Правильнее всего выпекать хлеб на решетке в середине духовки. Слишком низкая решетка может привести к подгоранию нижней корочки, так как во многих домашних духовках самая горячая нижняя часть.

Помимо тонкой, хрустящей корочки, я люблю хорошо пропеченные булки хлеба, до темно-коричневого и охристого цвета по всей внешней стороне изделия. Смысл выпекания до темной корочки заключается в том, чтобы получить карамелизованный сложный вкус, который тонко проникает в мякиш хлеба. Многие пекари знают термин «реакция Майяра» — химический процесс, который приводит к темному цвету во время выпечки, а также к появлению уникального вкуса и аромата. Реакция Майяра происходит не только в хорошо пропеченной корочке хлеба, но и в корочке подрумяненного мяса и других продуктов.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ ОШИБОК

Когда хлеб в моей пекарне выходит не таким, как надо, я задаю себе ряд вопросов, пытаясь понять, что пошло не так и как исправить ситуацию, чтобы проблема не повторилась. Это нормальная часть жизни каждого опытного пекаря. Со временем происходят изменения, поэтому необходимо вносить коррективы. И независимо от того, насколько хорош хлеб, я могу задать эти вопросы, чтобы понять, можно ли его улучшить.

- **Температура теста.** Какой температуры было тесто в конце замеса? Является ли это основной рабочей температурой замеса для данного теста?
- **Время брожения.** Сколько времени потребовалось для того, чтобы тесто увеличилось до размера, который указан в рецепте? Был ли этот период слишком долгим или слишком коротким?
- **Складывание.** Достаточное ли количество раз тесто складывалось?
- **Комнатная температура.** Холоднее или теплее, чем обычно?
- **Состояние закваски.** В момент замеса теста, какая была закваска (пулиш, бига и так далее) — недодержанная, передержанная или в самый раз?
- **Сила и гидратация теста.** Было ли тесто правильным по структуре? Имело ли оно свой обычный объем и газ? Было ли оно слишком липким или слишком жестким?
- **Масштабирование.** Возможна ли ошибка при измерении? Для получения предсказуемых результатов необходимо точно отмерять каждый ингредиент, особенно соль и дрожжи. Помните, что для домашней выпечки небольшие количества

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

Краткое изложение основных принципов, которые помогут успешно освоить искусство приготовления качественного хлеба в домашних условиях:

- Учитывайте время и температуру как переменные составляющие и помните, что они взаимосвязаны.
- Используйте весы для измерения всех ингредиентов (исключение составляют дрожжи, где более точным будет измерение чайной ложкой).
- Используйте процесс автолиза перед замесом готового теста.
- Не забывайте применять термометр для проверки температуры теста и старайтесь достигать оптимальной температуры в конце замеса.
- Используйте больше воды, чем предусмотрено в рецепте.
- Научитесь работать с липким тестом.
- Внимательно замешивайте тесто, чтобы придать ему прочность, которая необходима влажному тесту для удержания формы.
- Доведите процесс брожения до максимального развития для получения насыщенного вкусового букета.
- Выпекайте хлеб до темно-коричневого цвета корочки.
- Записывайте в журнал температуру теста, время брожения и другие детали, которые помогут вам регулировать процесс.
- Отстаивайте закваску после замеса не менее двенадцати часов или используйте очень длительное, ночное брожение теста.

дрожжей (например, 1–2 грамма) требуют либо очень точных весов, либо перевода в объемные измерения (например, чайные ложки), как указано в рецептах.

- **Полная расстойка.** Была ли у хлеба недостаточная или избыточная расстойка?
- **Выпекание.** Была ли выбрана правильная температура в духовке? Удалось ли подобрать необходимое количество пара? Достаточное ли время выпекания?
- **Мука.** Была ли это новая мука? Много факторов могут повлиять на муку даже одного и того же сорта и одного и того же бренда: место хранения, условия доставки, урожай, погода, дата помола и так далее. Одни сорта муки медленнее или быстрее проходят ферментацию, другие — впитывают больше или меньше воды, что приводит к обязательной коррекции количества воды в рецепте.

ПРИМЕЧАНИЕ О ФОРМУЛАХ

Когда я учился у Жан-Марка Бертомье в Институте Поля Бокюза много лет назад, меня поразила его способность мгновенно называть формулы многих видов хлеба. Французский пекарь в первую очередь должен уметь вычислять и запоминать процентные соотношения продуктов. Эти знания служат незаменимым инструментом в понимании рецептов.

ФОРМУЛЫ ПЕКАРЯ

При использовании процентного соотношения все ингредиенты в рецепте указывают в процентах от общего веса муки, который всегда равен 100% (включая смешанную муку). Если количество муки в рецепте составляет 1 кг, а количество воды — 700 г, то вода будет равна 70% от веса муки. Аналогично, 20 г соли в этом рецепте составляют 2% от веса муки, а 20 г дрожжей — столько же. Таким образом, этот простой рецепт можно выразить так: 100% муки, 70% воды, 2% соли и 2% дрожжей. Это позволяет легко увеличивать или уменьшать масштаб рецепта: каков бы ни был вес муки, остальные ингредиенты можно просто измерить в процентах от веса муки, независимо от того, сколько муки — 0,5 или 5 кг. Каждый рецепт теста для хлеба и пиццы в этой книге содержит процентное соотношение ингредиентов, а также их конкретные количества.

Вы заметите, что пересчеты объема в таблице ингредиентов не соответствуют процентной колонке пекаря. Это связано с тем, что пересчеты по объему считают неточными (см. с. 33). Если вы заинтересованы в масштабировании этих рецептов с помощью пекарских процентов, вам следует измерять ингредиенты по весу, а не по объему. В конце концов, что такое 70% от 2¾ чашки муки? Не проще ли просто купить кухонные весы?

Все рецепты Жан-Марка начинаются с 1 кг муки, так как это считают стандартной основой рецепта во французской выпечке. Каждая инструкция представляет собой вариацию простой формулы: 1 кг муки, 680 г воды, 20 г соли и 20 г свежих дрожжей. В процентах это можно выразить как 100% муки, 68% воды, 2% соли и 2% свежих дрожжей. (Обратите внимание, что 3 г свежих дрожжей равны 1 г инстантных дрожжей, так что в сумме получается около 7 г быстрорастворимых дрожжей.) В целом во всех этих рецептах хлеба автолиз происходит в течение 20 минут, температура замеса должна быть 24 °C, ферментирование происходит при комнатной температуре в течение 1½ часа, формовка и расстойка занимает 1 час перед выпечкой. Часто рецепты имеют небольшие отличия по типу используемой муки, количеству воды и форме буханки.

Поскольку большие или маленькие партии могут быть изготовлены с использованием одинаковых пропорций, Жан-Марк удваивает, уменьшает вдвое или впятеро количество продуктов в рецепте хлеба и получает те же результаты. Соотношение ингредиентов, которые измеряют по весу, к счастью, неизменно независимо от размера партии.

Ясность понимания рецепта возникает с представления о пропорциях ингредиентов по весу. Именно поэтому Жан-Марк упомянул о соотношении муки, воды, соли и дрожжей. Если кто-то описывает тесто, которое приготовлено исключительно на пшеничной муке высшего сорта и 70% воды, я сразу понимаю по опыту, как это тесто будет выглядеть и на что похоже. Проще всего считать, используя весы. (Сколько составляет 2% от 1,4 кг? Молчание. Сколько будет 2% от 1,5 кг? 30 г.) Вы действительно можете следовать приведенным здесь рецептам, не занимаясь математикой, но базовые знания о процентах для пекарей позволят вам экспериментировать с различными смесями

муки, грамотно регулировать количество воды в тесте, если ваша мука более или менее впитывает воду, и просто понимать суть процесса.

СРАВНЕНИЕ РЕЦЕПТОВ

Изменение любой детали, о которой написано в этой главе, может оказать значительное влияние на результат. Действительно, многие различия между видами хлеба состоят не столько в ингредиентах, сколько в этих приемах и в том, как их применяют. Это часто отражено в рецептах, поэтому умение сравнивать рецепты имеет очень практическое значение. Когда я смотрю на рецепт, в голову приходит несколько вопросов: «В чем его отличие от других рецептов, которые я уже знаю? Какая использована смесь муки? Какая закваска и в каком количестве? Каков процент гидратации? Какая температура воды? Будет ли это новым способом брожения теста? Какие температуры указаны для замеса теста, брожения и расстойки? И как долго тесто проходит свое развитие?».

На самом деле два одинаковых на вид рецепта могут быть совершенно разными. При сравнительном анализе всегда учитывайте баланс между количеством закваски, температурой теста и временем брожения. Помните качели «теплое тесто — меньше дрожжей, холодное тесто — больше дрожжей»?

Для примера рассмотрим мой рецепт ночного белого хлеба (с. 95). С первого взгляда этот рецепт очень похож на знаменитый рецепт хлеба без замеса Джима Лэйхи. Но давайте посмотрим глубже. Это сравнение не о том, какой метод или хлеб лучше. Оно просто интересно, потому что, на первый взгляд, обе инструкции приготовления очень похожи: простое, без лишних хлопот замешивание мягкого теста с небольшим количеством дрожжей вечером, формование буханок на следующее утро и выпечка в голландской печи через час или два. Однако если сравнить наши пропорции, используя пекарские формулы, или сравнить указанные температуры воды, то легко увидеть различия. Во-первых, ингредиенты: в моем рецепте используют лишь на треть меньше дрожжей, на 3% больше воды, а температура воды по крайней мере примерно на 16 °C выше, в итоге температура конечного замеса будет примерно на 10 °C выше. Во-вторых, различия в технике: я рекомендую автолиз и указываю, что в процессе формования тесто стоит сложить два раза, предпочтительно в первые полтора часа после замеса теста. Мой рецепт требует немного больше работы.

Я пишу это сравнение с известным рецептом хлеба мистера Лэйхи, чтобы показать, что различия между рецептами легче всего увидеть и понять, если сравнить процентное соотношение, температуру и сроки выпечки. Видя, что в моем хлебе, который готовится по тому же графику, использовано на одну треть меньше дрожжей и замешивание происходит на гораздо более теплой воде, можно наглядно продемонстрировать взаимосвязь между количеством ферментов и температурой теста. Для придания прочности моему тесту необходимо сделать несколько складываний. Мой рецепт отражает мое личное предпочтение вкусовых качеств теплого, влажного теста, которое приготовили с меньшим количеством дрожжей.

2L
2 qt.

ГЛАВА 3
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Как оборудование, так и продукты, о которых мы говорим в этой книге, очень просты. Скорее всего, у вас уже есть все ингредиенты, а если нет, то их легко купить. Что касается оборудования, то я рекомендую несколько предметов, которых у вас может не быть, поэтому давайте сначала рассмотрим их. Затем вы можете приступать к работе.

ОБОРУДОВАНИЕ

Для приготовления рецептов из этой книги вам будет необходимо всего несколько специальных инструментов или другого кухонного оборудования. Возможно, некоторые из них уже есть у вас под рукой. А то, чего нет, можно легко найти в интернете или в магазине кухонных или ресторанных принадлежностей. Все приведенные инструкции предполагают замес теста вручную, поэтому миксер не нужен.

Емкость для теста

Вам не обойтись без круглой емкости объемом 11–12 литров с крышкой, чтобы замешивать тесто вручную и держать его во время подъема. Я рекомендую полупрозрачные поликарбонатные емкости бренда *Cambro*; номер модели — *RFSCW12*. Их можно приобрести онлайн.

Если вы выберете другой бренд, это не страшно; просто убедитесь, что емкость предназначена для пищевых продуктов. Размер должен быть достаточно большим, чтобы можно было вручную перемешивать, складывать тесто и учитывать его расширение при подъеме. Круглая форма позволяет легко вмешивать ингредиенты. Лучше всего использовать прозрачный контейнер, так как через него можно наблюдать за ходом подъема. И, конечно, нужна крышка, чтобы тесто не высыхало во время длительного подъема.

Преимущество использования большой кастрюли на 12 литров в том, что в ней можно делать все: взвешивать, перемешивать и складывать тесто. Не нужно выкладывать его на столешницу до последнего этапа, когда вы делите на части и формируете изделия. Использование большой посуды упрощает процесс и делает его легким. Я обнаружил, что эти емкости имеют и другое применение. Я использую их для засаливания курицы или индейки на большую компанию, а иногда в качестве ведерка для льда.

Если у вас в доме есть что-то примерно такого же размера и формы (круглое, около 25 см в диаметре и около 25 см глубиной, с крышкой), то смело используйте. Хотя в продаже имеются посуда меньшего размера, в ней трудно замешивать тесто вручную и невозможно сложить, не вынув его предварительно из емкости.

Контейнеры

Для хранения закваски и приготовления пулиша или биги вам необходимы одна или две 6-литровые округлые ванночки с крышками. Опять же, я рекомендую *Cambro*, они есть в продаже везде, где продаются емкости на 12 литров этого бренда. Достаточно всего двух таких контейнеров, если вы планируете делать пулиш или бигу, в то время как уже есть опара. При тестировании рецептов для этой книги мне понадобилась только одна такая емкость.

Голландская печь

Все виды хлеба в этой книге можно выпекать в 4-литровой голландской печи с крышкой. Выпечка хлеба в предварительно разогретой голландской печи позволит вам приготовить дома фантастический хлеб, который будет выглядеть так, как будто его принесли из отличной пекарни. Хотя большинство голландских печей жаропрочны до 260 °C, ручки некоторых брендов, например *Le Creuset*, могут расплавиться при высоких температурах. Такие ручки можно заменить либо металлической ручкой *Le Creuset*, либо недорогой стальной ручкой подходящего размера из хозяйственного магазина.

Lodge Cast Iron и *Emile Henry* — два хорошо известных, менее дорогих, качественных бренда, и именно их я использовал для тестирования всех рецептов в этой книге (у обоих есть ручки, устойчивые к высоким температурам). Если вы не знаете, какого размера ваша голландская печь, просто отмерьте в нее воду в литрах, чтобы определить вместимость. Моя голландская печь имеет диаметр 25 см в верхней части и глубину 10 см. Если у вас есть печь на 5 литров, она тоже подойдет. Тесто будет растекаться больше, чем в 4-литровой, поэтому булки будут немного шире и не такими высокими, как на фотографиях в этой книге. Хлеб, который выпекли в 5-литровой голландской печи, может не раскрыться сверху так же, как в 4-литровой, поскольку вертикальное давление будет меньше, так как булки будут подниматься. Но вы все равно получите хороший хлеб, так почему бы не использовать преимущество, если у вас уже есть это оборудование? Кстати, все рецепты в этой книге рассчитаны на две булки, поэтому если у вас есть две голландские печи, вы можете выпекать сразу обе. В противном случае выпечка будет проходить в два этапа.

Цифровые кухонные весы

Невозможно переоценить важность измерения ингредиентов для хлеба по весу, а не по объему. (Подробнее о преимуществах выпечки по весу см. на с. 33.) Поэтому цифровые кухонные весы просто необходимы. Они должны измерять до 2 килограммов и быть точными до одного грамма. Также следует учитывать, что дисплей должен быть виден, когда на нем стоит большая 12-литровая емкость (это позволяет отмерять воду и муку прямо в кастрюлю). Если вы не видите дисплей, когда ставите емкость с тестом на весы, то можете отмерить муку и воду сначала в емкости поменьше, затем перелить их. Весы с точностью до десятых долей грамма были бы удобны для точного измерения дрожжей, но эта функция не столь необходима, так как я также предоставляю меры чайной ложки для дрожжей.

Один из брендов, который я рекомендую, — *Oxo*. Они выпускают весы с удобным выдвижным дисплеем, и именно их я использовал для тестирования всех рецептов этой книги. Можно приобрести в интернете или в магазинах кухонных принадлежностей.

Кулинарный термометр со щупом

Цифровой кулинарный термометр с мгновенным считыванием показаний необходим для контроля за нужной температурой воды и состоянием смеси для хлеба, но он пригодится и в других случаях. Я постоянно использую свой термометр при измерении температуры мяса в процессе приготовления. *Taylor* и *CDN* — два бренда, которые я могу порекомендовать.

Корзины для расстойки

Корзины для расстойки используют для удержания изделий во время их расстойки или окончательного подъема. Поскольку все виды хлеба в этой книге выпекают в 4-литровых голландских печах, то нужен только один размер корзины: 22 см в диаметре сверху и 8,4 см в глубину — или любого диаметра, который соответствует форме вашей голландской печи. Если вы можете позволить себе тростниковые корзины, они прослужат вам всю жизнь. Корзины для расстойки с льняной подкладкой также будут отличным выбором. Наши рецепты были опробованы с использованием корзин *Frieling*. *Matfer* — еще один уважаемый бренд. Вы также можете самостоятельно сделать корзину для расстойки, используя миску примерно таких же размеров, выстлав в ней безворсовое кухонное полотенце и присыпав его мукой.

Полезные мелочи

Для работы с горячими голландскими печами вам, безусловно, необходима пара рукавиц. Убедитесь при покупке, что рукавицы безопасны для работы с кастрюлей температурой 260 °C. Термометр для духовки также не помешает, поскольку домашние духовки редко обеспечивают точную температуру. Моя работает примерно на 14 °C холоднее, поэтому, когда я выставляю температуру 260 °C, на самом деле получается 246 °C. Поскольку количество дрожжей в этих рецептах обычно довольно мало, точно измерить его с помощью весов сложно. В некоторых случаях вы получите наиболее точные результаты, если у вас есть мерка на $\frac{1}{16}$ чайной ложки. Они доступны (в том числе в интернете), поэтому я рекомендую вам приобрести их. Наконец, вам нужно что-нибудь, чтобы накрыть корзины для расстойки после того, как вы сформуете булки. Для этого хорошо подходят кухонные полотенца, хотя мне нравится использовать неперфорированные пластиковые пакеты, которые не дают тесту высыхать во время ночной расстойки в холодильнике.

Оборудование для приготовления пиццы

Существует несколько способов приготовления отличной пиццы в домашних условиях, и некоторые из них описаны в главе 12 (часть 4). Лучше всего приобрести специальный камень для пиццы (широко доступны и обычно недорогие). Если вы используете

камень для пиццы, вам также понадобится лопата для пиццы, которая поможет вам как можно быстрее (и безопаснее) поместить пиццу в горячую печь. Я предпочитаю деревянные лопаты; диаметр 35 см должен быть подходящим размером для вашей духовки.

Если вы не готовы вкладывать деньги в камень или лопату для пиццы, но хотите попробовать некоторые рецепты из этой книги, то можете приготовить пиццу с более толстой корочкой на сковороде среднего размера. У меня получалась отличная пицца на моей 20-сантиметровой чугунной сковороде.

ИНГРЕДИЕНТЫ

В центре внимания этой книги — приготовление великолепного теста для хлеба и пиццы всего из четырех ингредиентов — муки, воды, соли и дрожжей. Существует множество замечательных рецептов хлеба, в состав которых входят орехи, цельное зерно, сухофрукты, молоко, масло, зелень или сыр (я пробовал великолепный *pain Gruyère* в парижской пекарне *Onfroy*). Но, на мой взгляд, настоящее мастерство выпечки хлеба состоит в том, чтобы приготовить нечто изысканное только из четырех основных ингредиентов. Конечно, если вы используете такой минимум, качество имеет первостепенное значение, поэтому давайте рассмотрим эти четыре основных ингредиента и некоторые соображения относительно каждого из них.

Мука

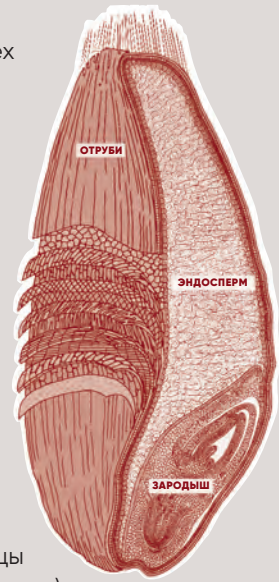
Поскольку температура — это один из важнейших элементов уравнения при выпечке хлеба, то следует использовать муку комнатной температуры. Кроме того, воспользуйтесь моими советами по муке: покупайте самую качественную, какую только сможете найти, оценивая качество муки как по внешнему виду, так и по вкусу хлеба, и ищите с содержанием белка в пределах 11–12%. К сожалению, содержание белка редко указывают на упаковке, но некоторые бренды все же размещают эту информацию на своих сайтах. Мука с низким содержанием белка похожа на ту, что используют во французских и итальянских пекарнях, она хорошо переносит длительный подъем и дает нежный и легко усваиваемый мякиш. Кроме того, тесто из такой муки выходит менее плотным и более податливым, в результате чего хлеб имеет хороший открытый мякиш и красивую корочку.

Слева направо: цельнозерновая пшеничная мука, пшеничная мука высшего сорта (белая) и цельнозерновая ржаная мука

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА

Мука — это продукт, который получают при перемалывании зерна пшеницы. Зерно состоит из трех компонентов, которые разделяют в современном процессе помола.

- **Эндосперм.** Состоит из крахмала и белка, составляет около 84% всех зерен.
- **Отруби.** Составляют около 13% веса зерен пшеницы и являются внешними оболочками зерна; они окружают и защищают эндосперм и зародыш. Содержат нерастворимую клетчатку и большую часть минеральных веществ зерна.
- **Зародыш**. Компонент зерна, который содержит генетический материал пшеницы и составляет около 3% от веса зерна. В нем находятся все жиры и вкусовые вещества.



Цельнозерновая пшеничная мука изготовлена из целых зерен пшеницы. Пшеничная мука высшего сорта состоит только из эндосперма. Я не понимаю, почему люди говорят «пшеничный хлеб», имея в виду цельную пшеницу. Белый хлеб тоже делают из пшеничной муки. Чтобы добавить путаницы, существует также белая цельнозерновая пшеничная мука, которая представляет собой цельнозерновую муку из белой яровой пшеницы (большинство видов хлебной муки изготавливают из красной озимой пшеницы).

Иллюстрация зерна пшеницы использована с разрешения North American Millers Association.

Как правило, маркировка «хлебная мука» указывает на высокое содержание белка, обычно около 14%. Напротив, пшеничная мука с маркировкой «общего назначения», такая как *King Arthur Organic All-Purpose Flour*, с содержанием белка 11,8%, по мнению производителя, «идеально подходит для хлеба в европейском стиле», и я с этим согласен. В моей пекарне и пиццерии мы используем муку *Shepherd's Grain Low-Gluten* в качестве пшеничной муки высшего качества для хлеба и теста для пиццы (подробнее о муке *Shepherd's Grain* читайте на с. 61). Содержание белка в ней составляет около 11%. Попробуйте разные виды муки, чтобы понять, какая вам больше по вкусу.

Я также рекомендую использовать неотбеленную муку кремового цвета. Отбеливание — это обработка муки, которая удаляет каротиноидные пигменты и буквально отбеливает муку, при этом лишая ее аромата. Это отражает предпочтение массового рынка в пользу белизны, а не более натурального продукта с лучшим вкусом.

ПРОИЗВОДСТВО ТРАДИЦИОННОЙ МУКИ

Пять тысяч лет назад собранную пшеницу молотили вручную, чтобы отделить зерна от стеблей и шелухи, затем мололи вручную или на каменной мельнице. Это была очень тяжелая работа! Каменный помол, независимо от того, приводился ли он в движение

мускулами, ветром или водой, давал муку из цельного зерна. Иногда для отсеивания части или большей части отрубей использовались грохоты или сита. В итоге получалась мука, которая содержала компоненты белой муки (эндосперм) плюс измельченный зародыш и минус большую часть отрубей.

Я говорю об этом потому, что одной из моих первоначальных целей было производство деревенского хлеба, который напоминал бы лучшие качества того, что Стивен Каплан в своей книге *The Bakers of Paris and the Bread Question, 1700–1775* («Пекари Парижа и хлебный вопрос, 1700–1775») назвал *pain d'autrefois*, или «хлеб из прошлого». Именно такой хлеб производили Пуалан и другие мои кумиры-пекари в Париже, используя муку с традиционных мельниц, таких как знаменитая мельница Деколлон-Лекок в Преси-сюр-Марн: мука каменного помола и просеивания, которая содержит и зародыш, и белый эндосперм, с кремово-карамельным цветом. Несмотря на то, что у нас в США нет таких мельниц, я научился у Чада Робертсона приближаться к характеру старого французского деревенского хлеба моей мечты, смешивая небольшое количество цельнозерновой муки или молотых зародышей пшеницы с белой мукой, используя сладкую закваску и долгое, медленное брожение.

РОЛЬ ГЛЮТЕНА И ФЕРМЕНТОВ

Основная причина, по которой из пшеницы получается такой превосходный хлеб, состоит в наличии белков, которые образуют клейковину. Другие представители семейства злаковых, такие как спельта, камут, рожь, ячмень и тритикале (гибрид пшеницы и ржи), также содержат глютен, но в меньшем количестве. Клейковина позволяет тесту удерживать больше газа, поэтому в итоге из пшеницы получают наиболее легкий и воздушный хлеб.

Другим важным компонентом пшеницы и ржи принято считать фермент амилазу. При добавлении воды в муку мы активизируем амилазу, и она начинает свою работу по расщеплению в эндосперме сложных сахаров до простых, которые служат пищей для дрожжей. Последние начинают свое развитие с выделением газов, сеть клейковины не дает им выйти наружу, и в результате хлеб увеличивается в объеме. Без особых белков, которые образуют клейковину (глютенин и глиадин), и ферментов пшеницы и ржи мы все питались бы крекерами. Хотя эту информацию необязательно держать в голове при выпечке хлеба, но очень интересно знать, как состав пшеницы и ржи позволяет нам получать хлеб на закваске.

Глютен. Глютеном принято называть сочетание двух белков в составе муки: глютенина и глиадина. При смешивании воды и муки вместе для приготовления теста возникает процесс образования клейковины в виде сети из переплетенных нитей белков. Вода способствует растяжению этих нитей, а замес и складывание теста удлиняют нити и повышают их способность захватывать газы, которые образуются при брожении. Сдерживание газов внутри теста — это обеспечение подъема и насыщенного аромата хлеба. Более сложная организация нитей клейковины также повышает их упругость, которую пекари называют прочностью.

Вода

Используйте качественную питьевую воду. Важным фактором здесь служит температура, которую подробно рассматриваем в книге.

Соль

При выпечке используйте либо морскую, либо поваренную соль. Избегайте йодированной соли, поскольку йод препятствует брожению и по вкусу напоминает… йод. Поскольку у крупинок соли бывает разный размер, измерения объема также могут быть непостоянными. Поэтому гораздо лучше взвешивать соль. Я рекомендую использовать чистую морскую, так как она быстро растворяется в тесте. Дома я иногда пропускаю крупную морскую соль через кофемолку, прежде чем использовать при ручном замесе теста. Если вы сделаете так же, то не забудьте вытереть остатки соли из кофемолки, чтобы она не поржавела.

Соль замедляет брожение хлебного теста. Некоторые сорта итальянского хлеба без соли известны своим быстрым временем подъема (и отсутствием вкуса). Стандартное количество соли в рецептах французского хлеба составляет 2% от веса муки. Общепринятый диапазон — от 1,8 до 2,2%. Я иногда добавляю 2,2%, чтобы получить тот вкус, который мне нравится, а также для придания дополнительной силы тесту с высокой гидратацией.

Пекарские дрожжи

Во всех рецептах из этой книги используют сухие инстантные дрожжи. В магазине вы, скорее всего, найдете два или три вида сухих дрожжей: активные, быстрого подъема и инстантные. Их можно отнести к одному виду — сахаромицеты (Saccharomyces cerevisiae), отличие лишь в покрытии, способе производства. В моей пекарне мы используем дрожжи *SAF Red Instant Yeast*. Я рекомендую вам купить сразу большую упаковку этих дрожжей на 0,45 кг, которую можно приобрести по интернету. При герметичном хранении в холодильнике они сохраняют свои качества в течение шести месяцев. Не храните их в морозильной камере, так как замораживание уничтожит небольшой процент дрожжей.

Свежие и сухие дрожжи. Если вам нужно перевести рецепт, в котором используют свежие дрожжи, то помните, что 3 грамма свежих дрожжей = 1 грамм сухих инстантных.

В большинстве моих рецептов не нужно сначала растворять сухие дрожжи, потому что мы используем много воды и дрожжи быстро растворяются в тесте. Просто посыпьте их сверху на тесто и добавьте в процессе замеса. Есть аргументы в пользу предварительного растворения, но мне больше по вкусу, когда развитие ферментов происходит прямо в тесте. Однако имейте в виду, что это не подходит для тугого теста, которое замесили вручную. Мой опыт подсказывает предварительно растворять дрожжи, если тесто гидратировано на семьдесят или менее процентов, поскольку ручной замес более мягкий и менее энергичный, чем машинный. Так, например, если вы замешиваете плотную бигу, сухие дрожжи необходимо растворить в воде перед замесом.

Профессиональные пекари используют термин «пекарские дрожжи» для обозначения того, что потребители считают магазинными дрожжами. Речь идет о монокультуре,

одном виде дрожжей (вышеупомянутых сахаромицетах Saccharomyces cerevisiae). Другие культуры состоят из сообщества дрожжей, которые естественным образом можно встретить в муке и окружающей среде, в том числе в воздухе. Эти дикие дрожжи не похожи на пекарские: они менее энергичны и придают хлебу особый вкус. В какой-то степени сложность хлеба на закваске обусловлена тем, что несколько штаммов дрожжей сосуществуют в культуре, которая ферментирует тесто.

Пекарские дрожжи обеспечивают быстрый и сильный подъем теста, в результате чего достигается более легкая и объемная структура, чем у хлеба на закваске. С другой стороны, медленная активность дрожжей в тесте для хлеба на закваске дает время естественным бактериям для собственного брожения и появления кислотности, что придает хлебу насыщенный сложный вкус, легкую нотку и более плотную корочку. Благодаря этой кислотности срок хранения возрастает, хлеб на закваске дольше не черствеет.

Я предпочитаю добавлять небольшое количество пекарских дрожжей в тесто для хлеба на закваске, чтобы получить лучшее из двух направлений: хлеб, у которого одновременно присутствуют богатый вкусовой букет, кислотность и легкая текстура мякиша. Важный момент — проследить, чтобы дрожжи не встретились в культуре закваски, так как более энергичные пекарские в конечном итоге вытеснят дикие дрожжи и возьмут верх в сценарии выживания.

Откуда берется мука?

Сейчас середина августа, и мои ноги с сухим шелестом мягко проваливаются, наступая на ароматное сухое пшеничное жнивье[1]. Только что прошли здесь комбайны, как массивные косилки, срезая стебли и оставляя пустые ряды до самого горизонта. За каждым комбайном тянется облако душистой пыли, которое немного пахнет, как моя пекарня. На заходе солнца золотистые пшеничные поля выглядят янтарными. Четыре недели в конце лета в восточном Вашингтоне, от пологих склонов до драматических волнообразных холмов региона Палус, ежегодно собирают урожай пшеницы — культуры, которая занимает более 800 тысяч гектаров по всему штату. Я привез одну из моих любимых трехкилограммовых булок *Country Blonde* на родину пшеницы, из которой она была сделана.

От этих нескольких недель сбора урожая зависит годовой заработок здешних фермеров. В этом году урожай щедрый, с густыми гроздьями стеблей. Однако поздняя, влажная весна и более прохладное, чем обычно, лето задержали посевной цикл, и сбор урожая начали на две-три недели позже обычного. Отсрочка завершающего этапа работы оказывает большее, чем обычно, давление на время, которое необходимо для того, чтобы пшеница попала в бункер. Для фермеров самое важное — успеть убрать урожай до наступления дождей и сделать это безопасно, без поломок техники. На многих фермах комбайны работают каждый день, без перерыва в течение десяти — двенадцати часов, до захода солнца, семь дней в неделю. Лишь немногие берут выходной по воскресеньям. На некоторых участках урожай убирает один комбайн, на других — бригады идут в ряд, на третьих — комбайны разбросаны по участку. Грузовики ждут, пока их заполнят, затем держат курс на элеватор для разгрузки и снова возвращаются, раз за разом. Или трактор может тянуть большой бункер недалеко от комбайна, чтобы он мог шнеком загрузить пшеницу в вагон для выгрузки без остановки. Время имеет большое значение. Оборудование отказывает, его нужно ремонтировать прямо в поле в середине жаркого, иногда ветреного августовского дня.

---

[1] Жнивье — это нижняя часть культуры пшеницы или другого злака, которая осталась после уборки урожая. *Прим. ред.*

«Первое, чему научил меня отец, когда я был мальчиком, — не тереть глаза на поле», — эти мудрые слова Майк Кунц из фермерского хозяйства *Kunz Farms* вблизи Давенпорта (штат Вашингтон) произнес после того, как я, обсыпанный мякиной, в облаках пшенично-уборочной пыли протирал глаза в течение последнего часа. Майк — один из сообщества нескольких десятков фермеров, которые выращивают пшеницу *Shepherd's Grain*. Именно из этой пшеницы делают муку, которую я использую в своей выпечке.

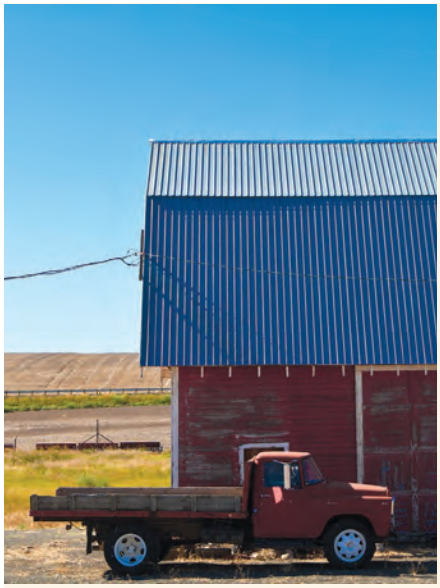
Майк Кунц — фермер в третьем поколении, живет в доме, который построил его дед. В школе, внизу по дороге, учились все три поколения Кунцев. Марк Рихтер из *R&R Farms* в Эндикотте (штат Вашингтон), тоже из группы *Shepherd's Grain*, — фермер в четвертом поколении, работает на земле своих предков. Прадед Марка, Эндрю Рихтер, приехал в эти места еще в 1890-х годах. Майк и Марк сохраняют ценности нескольких поколений. Они проявляют заботу о своей земле и защищают традиции. Поэтому они вознаграждены миром, щедростью и красотой этой великолепной золотой местности, которую по праву могут назвать своей.

Сохранение земли для будущих поколений — ответственное управление, и эти два человека, как и другие фермеры сети *Shepherd's Grain*, перешли от традиционных способов работы на систему нулевой обработки почвы (*no-till*). Это означает процесс, который предотвращает эрозию и позволяет органическим веществам оставаться в почве, повышая ее эффективность. Сеялка с плугом по виду напоминает низкотехнологичного фантастического захватчика 1950-х годов, вносит семена и удобрения непосредственно в почву при каждой посадке. Во время уборки комбайны оставляют стебли пшеницы и мякину в качестве мульчи, а после уборки почвенные бактерии медленно перерабатывают оставшиеся стебли. На этих полях нет тюков сена, все возвращается в почву, повышая ее качество и способность удерживать влагу. Это пшеничные поля с сухим земледелием, без орошения.

На ферме Майка выпадает около 35 см осадков в год. У других меньше — всего 30 см в год. Поэтому удержание влаги в почве и предотвращение эрозии имеют первостепенное значение. Марк говорит, что он поражен тем, как его поля впитывают дождь без потери влаги и вымывания почвы, в то время как верхний слой на соседних полях, которые интенсивно обрабатывают, вымывается дождем. Севооборот от яровой пшеницы (посадка в марте — апреле) до озимой (посадка в сентябре — октябре) считают типичным. Другие культуры севооборота — фасоль гарбанзо, горох и подсолнечник.

Майк Кунц показал мне свой огромный амбар, который построили в 1915 году для лошадей, крупного рогатого скота и сена. До того, как комбайны, работающие на газу, начали собирать урожай, упряжки из двадцати пяти лошадей тянули комбайны, которые делали то же самое, что и современные. Это были механические чудеса: сита для отделения пшеницы от мякины вращались, срезали стебли пшеницы и молотили ее. Рядом в повозке, которую везли лошади, хранился мешок с камнями или комьями грязи, и водитель мог подбрасывать их под копыта отстающих лошадей, когда ему требовалось ускорить их темп.

Сегодня на каждые четыре семьи из этих мест приходится одна фермерская. Этот бизнес по-прежнему считают процветающим. Но такое мнение весьма ошибочно, если посмотреть на вымирание и упадок некогда красивых городов, которым очень необходимы новые люди. Улицы в небольших городах, как например Харрингтон, выстроились вдоль красивых заброшенных кирпичных зданий с отголосками выцветшей краски с рекламой магазинов кормов или табака. Курить на улицах запрещено, так как пшеница



представляет собой ежедневную опасность — парни носят с собой жестяные банки, если им нужно затянуться табаком. Искра от изношенной детали комбайна может быстро вызвать пожар. Здесь очень сухо и ветрено. Эти фермеры оформляют страховку как от пожара, так и от града. Пожар и опасности при работе с тяжелым оборудованием — это основные угрозы безопасности. Также на пути комбайнов бывает сложный рельеф, приходится преодолевать крутые склоны, поэтому опыт и осторожность водителей очень важны.

Конечно, в период межсезонья обслуживают оборудование, планируют севообороты и у всех заслуженный отдых. А в июне проходит ежегодное *Combine Demolition Derby*[1] в Линде (штат Вашингтон). Надо же как-то развлекаться!

Основным показателем качества пшеницы уже давно считают высокое количество белка, это соответствует спросу крупных промышленных пекарен и накладывает свой отпечаток на зерно. Содержание белка растет по мере того, как растение испытывает стресс, а он выше, когда у растения меньше влаги (до определенного момента; очевидно, что существует минимальное количество влаги, необходимое растению для развития). Из-за поздней весны и прохладного лета содержание белка будет ниже. Качество белка, однако, связано со способностью клейковины удерживать газы брожения и возможностью расширяться без разрыва, а это в большей степени зависит от генетики сорта пшеницы и факторов окружающей среды, таких как здоровье почвы, чем от содержания влаги в почве. Поэтому урожай с более низким содержанием белка может при этом содержать белок высочайшего качества. Именно такую муку и предпочитают небольшие пекарни наподобие моей.

На стеблях в поле видны ряды отдельных зерен с шелухой и остями — волосками в виде кошачьего уса, эти зерна позже будут тоже перемолоты в муку. Комбайн срезает стебли, молотит, чтобы отделить зерна пшеницы от колосков, а затем, с помощью воздуходувки и ротационного сита, отделяет пшеницу от мякины, и все это происходит очень быстро. В конце процесса выходит большая полная бочка зерна, в которую можно поместить 27 кг готового урожая. При поставке пшеницу сортируют по содержанию влаги и чистоте зерен. Фермеры получают меньше прибыли, когда качество снижается, возможно, потому, что их оборудование недостаточно хорошо отделяет пшеницу от мякины. Для них это не просто слова — снижение сортности может означать большую потерю денег.

Пшеницу привозят грузовиками с местных элеваторов на мельницу в Спокане, где ее объединяют с зерном, которое собрали на других фермах *Shepherd's Grain*, и помещают на хранение в силосы[2]. В течение года она будет перемолота в муку, затем упакована в мешки и отправлена партнерам по сбыту для окончательной доставки. Красную озимую пшеницу перемалывают в муку общего назначения со средним содержанием белка, обычно в пределах 11%. Хотя если растения не испытывали сильного стресса, то содержание белка будет около 10,5%. Это та самая белая мука, которую я покупаю. Темная северная яровая пшеница будет перемолота, чтобы получить сладкую и слегка горьковатую цельнозерновую муку (сорт пшеницы, который выращивают эти фермы, производит меньше танинов, чем многие другие сорта), а также белую муку с высоким содержанием глютена, примерно 13%. Из мягкой белой озимой пшеницы делают кондитерскую муку и муку для тортов.

Вот откуда мы берем муку. И теперь, когда я принес свой любимый трехкилограммовый хлеб на эти пшеничные поля, мука прошла полный цикл.

---

[1] Местный фестиваль, или соревнование среди комбайнеров. *Прим. ред.*

[2] Специальные металлические емкости, где создают оптимальные условия для хранения продукции. *Прим. ред.*

ЧАСТЬ 2
ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

ГЛАВА 4
ОСНОВНОЙ МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

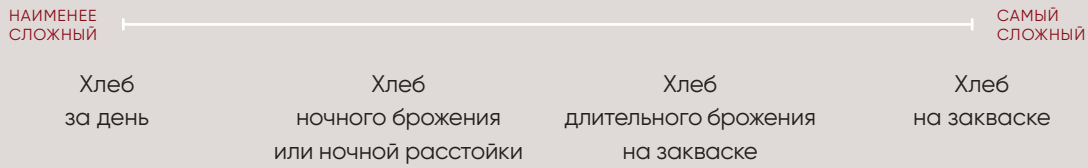
Глава содержит рекомендации и инструкции по технике, которые можно применить ко всем рецептам книги. Отдельные рецепты различают по графику, смеси муки, способу брожения и сложности процесса. Изучив описанные здесь приемы, в том числе ручное замешивание теста, складывание, формование круглых буханок, использование холодильника для отстаивания и выпекание в голландских печах, вы сможете успешно приготовить любое тесто для хлеба или пиццы из этой книги.

Каждый хлеб имеет свой характер. Приведенная ниже шкала сложности вкуса показывает, в какой степени различные процессы приводят к получению хлеба с более сложным вкусом.

Чтобы решить, какой хлеб испечь, выберите рецепт, который подходит к вашему графику. Если вы можете свободно распоряжаться своим временем, то у вас большой выбор рецептов, исходя из того, какой вы хотите получить хлеб. Например, если я буду свободен в течение дня, то могу выбрать рецепт «Белый хлеб на пулише» (с. 104). Если же я хочу испечь хлеб утром, тогда это будет один из видов в части 3 книги или «Ночной цельнозерновой хлеб» (с. 99), потому что они проходят развитие ночью в холодильнике. Мое личное предпочтение при свободе действий — приготовление одного из видов хлеба части 3.

После того, как вы ознакомились с рецептами, процессом и временем, можно начинать изменять смесь по своему усмотрению. В разделе «Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы)» (с. 196) я даю конкретные указания о том, как регулировать

ШКАЛА СЛОЖНОСТИ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ХЛЕБА



виды муки, количество воды или гидратацию, время и многое другое. Эта информация позволит вам изменить любой рецепт этой книги в соответствии с вашими вкусами или наличием продуктов.

Рецепты в главе 5 «Прямое тесто» доступны каждому независимо от опыта. Хорошими и простыми первыми рецептами для начинающих пекарей можно назвать два субботних хлеба (с. 87 и 91), оба можно приготовить от начала до конца за один день. Субботние рецепты хлеба требуют от семи до восьми часов времени, при этом начальная стадия брожения имеет продолжительность пять часов. Хотя восемь часов — это, на первый взгляд, очень долго, фактическое время приготовления составляет всего около сорока пяти минут, включая уборку. Рецепты очень просты, особенно после того, как вы сделаете их несколько раз.

В остальных инструкциях приготовления главы 5 в тесто добавляют немного больше воды. В итоге получают мягкое тесто, которое легче замешивать вручную, но сложнее формовать, так как влажное тесто более липкое. Процесс брожения дает больше аромата и некоторую вариативность в составлении графика. Вы можете замесить тесто вечером, сформировать из него булки на следующее утро и выпекать через час или два после; или вы можете замесить тесто днем, сформировать из него булки вечером, охладить их на ночь и выпечь первым делом на следующее утро.

Четыре рецепта прямого теста — самые простые в книге. Субботние рецепты хлеба отлично подходят для тех дней, когда вы просыпаетесь и решаете: «Сегодня хороший день, чтобы испечь хлеб». Но если вы думаете об этом накануне, то я рекомендую вам перейти к главе 6 «Тесто на опаре». Эти рецепты также не представляют сложности. Они просто требуют немного предусмотрительности, зато можно получить очень вкусный хлеб. Подробнее о пулише и биге, двух видах закваски, которые я использую в этой книге, читайте на с. 36–39. Как только вы освоите эти методы, переходите к рецептам в третьей части книги «Рецепты хлеба на закваске».

ЧТЕНИЕ ТАБЛИЦ С РЕЦЕПТАМИ

Как уже упоминалось, стандартными рецепты в этой книге не назовешь, поскольку ингредиенты не обязательно перечислены в том порядке, в котором их используют. Скорее, сначала всегда идет мука, затем вода, соль и дрожжи, что отражает относительное количество, или процентное соотношение, этих составляющих. Представляем краткое объяснение информации, которую содержат колонки таблиц рецептов, а также пример.

КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА. В этой колонке (в рецептах прямого теста она так и называется: «Количество») указаны количества каждого ингредиента, который будет помещен в пустую 12-литровую емкость для окончательного замеса. Таким образом, общий вес муки будет равен 1 кг, не считая муку в составе закваски или других ингредиентов, которые добавляют при необходимости. Вся информация о количестве приведена в колонках и еще раз повторяется в рецепте на том этапе, где используют тот или иной ингредиент. Такое дублирование организовано для удобства, чтобы вам не приходилось перелистывать страницу и снова искать колонку с количеством.

Как вы поняли, я сторонник измерения ингредиентов по весу, а не по объему. Однако не у всех есть дома кухонные весы. Для таких пекарей я указал приблизительные объемы ингредиентов, которые вы добавите в тесто. Измерения по объему не так точны, как по весу. По этой же причине измерения объема не совсем совпадают с процентной колонкой слева. Более подробное объяснение проблем, которые могут возникнуть при выпечке по объему, см. на с. 33.

КОЛИЧЕСТВО МУКИ В ЗАКВАСКЕ. В этой колонке указано количество муки и воды в закваске к тому или иному рецепту. Для хлеба из главы 6, который готовят с использованием продуктов предварительного брожения, добавляя их в готовое тесто, количество в этой колонке совпадает с количеством в списках ингредиентов пулиша и биги. Во время приготовления хлеба на закваске в части 3 книги вы будете использовать только часть культуры закваски в готовом тесте, поэтому количество муки и воды в таблице «Закваска» будет меньше, чем количество в списках ингредиентов для приготовления закваски (обычно намного меньше). Такие различия объясняются тем, что вы делаете закваску не на раз, а еще для дальнейшего поддержания культуры.

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ. В этой колонке указан общий вес ингредиента в рецепте. Если пшеничная мука высшего сорта составляет 90% от 1 кг общего количества муки, то ее количество будет 900 г. Вот почему для хлеба по рецепту прямого теста единственной колонкой с количеством будет приблизительное измерение объема каждого ингредиента.

ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ. Вес всех ингредиентов указан в процентах от общего веса муки в рецепте. Во всех рецептах этой книги берут 1 кг муки, что позволяет легко следить за расчетами и запоминать рецепты. (Более подробную информацию о процентах для пекарей см. на с. 47–49.)

Готовое тесто			Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ПУЛИШЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО В РЕЦЕПТЕ	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука высшего сорта	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.	500 г	1 кг	100%
Вода	250 мл, 41 °C	1⅛ чашки	500 мл	750 мл	75%
Мелкая морская соль	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.	0	21 г	2,1%
Сухие инстантные дрожжи	3 г	¾ ч. л.	0,4 г	3,4 г	0,34%
Пулиш	1 кг	Все по вышеуказанному рецепту			50%

ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА. ПОШАГОВОЕ РУКОВОДСТВО

В любых рецептах этой книги использован один и тот же базовый метод на всех этапах, от замеса до выпечки, который изложен в виде восьми шагов. Даже в инструкциях для пиццы главы 13 применяют эти шаги вплоть до формования шариков из теста. Я считаю ценным изучить этапы процесса вне формата рецепта, чтобы внутри него сохранить краткость и ясность. Знакомство с техникой отдельно от самого рецепта способствует лучшему пониманию. Поскольку метод одинаков для всех рецептов, то, освоив его, вы сможете спокойно работать со всей книгой. Рекомендую сначала прочитать данную главу до начала работы, потому что в процессе приготовления, особенно впервые, трудно усвоить эту информацию.

ШАГ 1: АВТОЛИЗ МУКИ И ВОДЫ

Автолиз — это первый шаг в приготовлении теста для хлеба и пиццы. Муку и воду смешивают, затем оставляют на отдых минимум на 15 минут перед добавлением соли и дрожжей. Для приведенных рецептов рекомендовано время отдыха от 20 до 30 минут. Не добавляйте соль во время автолиза, так как она будет препятствовать поглощению воды мукой, а одна из целей этого шага — обеспечить полную гидратацию муки перед замесом.

Измерение

Этап автолиза занимает около 5 минут для измерения количества муки и воды и их ручного смешивания. Поставьте пустую 12-литровую емкость для теста на весы, обнулите их, затем добавьте вес муки, указанный в графе «Количество» рецепта (помните, что мука должна быть комнатной температуры).

Легко добавить слишком много воды, поэтому вместо того, чтобы отмерять количество воды непосредственно в емкость с мукой, я отмеряю ее в пустую тару, а затем оттуда наливаю нужное количество воды. Кроме того, некоторые весы, например мои, достигают максимального веса, который они могут измерить, прежде чем вся вода будет добавлена в емкость с мукой. Это еще одна причина взвешивать воду отдельно.

Самый простой способ отмерить воду — использовать две емкости. Сначала в первую емкость налейте воды и, разбавляя горячей и холодной, доведите до заданной

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННЫХ ВЕСОВ

Поставьте пустой контейнер на весы, нажмите кнопку «ноль» (иногда ее называют «тара») и, после того, как весы обнулились, аккуратно насыпайте ингредиенты до достижения нужного веса. Если в емкость нужно добавить несколько ингредиентов, например два или три разных вида муки, просто нажимайте кнопку «ноль» после каждого добавления.

температуры, например 35 °С. Поставьте вторую емкость на весы, обнулите их и вливайте воду из первой емкости, пока не достигнете нужного веса. Будьте точны при взвешивании. Ошибка всего в 20 или 30 миллилитров может сильно повлиять на консистенцию теста.

Добавление муки и воды

Работая в основной емкости для теста, смешивайте муку и воду одной рукой, пока не получите однородную массу. В процессе рука станет липкой от теста. Не волнуйтесь, требуется время, чтобы привыкнуть использовать руку как инструмент. Даже если кусочки теста прилипают к коже (так же, как они прилипали бы к крюку для теста), продолжайте перемешивать, пока мука и вода не соединятся. Любые комочки теста следует раздавливать пальцами. После перемешивания свободной рукой отожмите тесто, прилипшее к рабочей руке, в посуду для расстойки. Накройте емкость крышкой и дайте тесту отдохнуть 20–30 минут. Вы узнаете, что смесь для автолиза готова, когда в емкости с тестом не будет видно свободных кусочков сухой муки.

Работа с температурным режимом воды

Во всех рецептах этой книги (за исключением рецептов пулиша и биги; причины ниже) цель состоит в том, чтобы температура окончательного замеса составляла около 26 °С. Как уже упоминалось в главе 2, это идеальная температура как для газообразования, так и для развития аромата. На протяжении всего процесса приготовления тесто не обязательно должно иметь температуру 26 °С, оно просто должно начать этот процесс при такой температуре. Я тестировал все рецепты на своей домашней кухне при комнатной температуре около 21 °С. При использовании воды 35 °С, муки комнатной температуры и 20-минутного периода автолиза зимой среднее значение температуры замеса как раз и было 26 °С. Летом я снижаю температуру воды до 32 °С, чтобы получить тот же результат. Все это говорит о том, что существует взаимосвязь между температурой воды, которую вы используете для автолиза, температурой на вашей кухне и временем, которое выделяют смеси для автолиза замесом теста.

КОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АВТОЛИЗ

В этой книге есть рецепты без этапа автолиза — те, где используют пулиш или бигу, потому что половина или больше муки от ее общего количества в рецепте уже есть в закваске. Такая смесь также получает все преимущества автолиза благодаря длительному, в течение ночи, предварительному брожению закваски, в состав которой входит лишь немного дрожжей и нет соли. Автолиз теста, который приготовили с добавлением пулиша, также нецелесообразен. В приведенных рецептах с пулишем в качестве дополнительного ингредиента используют только 250 миллилитров воды, так как добавление еще и муки приведет к образованию комков, которые невозможно размять вручную.

Несмотря на рекомендацию длительности автолиза 20–30 минут, можно продлить его до 40 или даже 60 минут. Однако смесь при автолизе будет остывать дольше, поэтому конечная температура теста будет ниже, и вам, возможно, придется отрегулировать температуру воды для компенсации. Просто не используйте воду выше 43 ˚С. (Помните, что температура выше этой отметки может погубить дрожжи.) Если не достигнута рабочая температура смеси 26 ˚С, пересмотрите температуру добавленной воды и время автолиза, чтобы скорректировать эти параметры в следующий раз.

Рецепты на пулише или биге из этой книги редко имеют конечную температуру замеса 26 ˚С, особенно если ночью в вашем доме прохладно. Это связано с тем, что значительная часть теста состоит из закваски, которая ночью проходила ферментацию. К примеру, ночная температура в моем доме составляет около 18 ˚С, и когда я тестировал эти рецепты, температура окончательного замеса теста на закваске обычно составляла примерно 23 ˚С.

КОГДА РАСТВОРЯТЬ ДРОЖЖИ В ВОДЕ

Гранулированные сухие дрожжи требуют больше времени для растворения в плотном тесте (у меня гидратация составляет 70% или меньше). Магазинные инстантные дрожжи предназначены для работы без предварительного растворения, так как рассчитаны на замешивание с помощью тестомесильной машины, которая соединяет ингредиенты гораздо агрессивнее, чем при ручном замесе. В пекарне мы не гидратируем и не делаем расстойку инстантных дрожжей, потому что обычно используем свежие дрожжи для плотного теста.

В первый раз, когда я вручную замесил на ночь бигу (при 68% гидратации) с инстантными дрожжами, тестируя рецепт из этой книги, то был удивлен отсутствием газообразования и подъема биги на следующее утро. При следующей попытке я сохранил те же пропорции смеси и температуру воды, но сначала гидратировал инстантные дрожжи в течение нескольких минут, и — вуаля! — моя бига утром выглядела как бига. После небольшого исследования я выяснил от одного крупного производителя дрожжей, что увлажнение инстантных дрожжей перед смешиванием позволяет достичь максимальной эффективности, несмотря на то, что в инструкции описано использование без расстойки. Поэтому, исходя из всего вышесказанного, я рекомендую использовать старый добрый метод расстойки инстантных дрожжей для более плотного теста, о котором идет речь в этой книге. В нескольких рецептах специально указано, что расстойка дрожжей должна быть проведена заранее.

При этом в большинстве алгоритмов, которые вы встретите на страницах этой книги, используют достаточно воды, поэтому расстойка инстантных дрожжей не нужна. Даже при ручном замесе высокая гидратация гарантирует, что гранулы дрожжей полностью будут растворены и станут активными на ранней стадии развития теста. Исключение составляют тесто для биги (при гидратации 68%) и тесто для пиццы (при гидратации 70%).

ШАГ 2: ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

Ручной замес готового теста займет примерно 5 минут. Я предпочитаю замешивать тесто вручную в емкости для теста, а не месить его на столе или использовать миксер. Это проще, быстрее, требует меньше уборки и при этом очень эффективно. Тесто остается в той же емкости с момента автолиза до разделки и формования заготовок примерно через пять-шесть часов, в зависимости от рецепта. Никакой суеты, никакой мороки!

Добавление соли и дрожжей

Чтобы замесить тесто, сначала посыпьте соль и (в большинстве случаев) дрожжи ровным слоем поверх теста. Если рецепт предусматривает предварительную закваску, влейте указанное количество в емкость с тестом поверх соли и дрожжей.

Поставьте посуду с теплой водой рядом со емкостью для теста. Придерживая ее края за бортик одной рукой, другую смочите теплой водой. Начните вымешивать, протянув руку под смесью и захватив примерно четверть теста. Растяните эту часть, затем переверните ее на другую сторону теста. При складывании частей теста растягивайте их до упора, а затем складывайте обратно по всей длине общей массы. Повторите эту

Добавление соли и дрожжей

процедуру с другими четвертями теста, каждый раз дотягиваясь снизу и полностью помещая соль и дрожжи внутрь складок теста.

Использование метода щипков

Когда все тесто будет перевернуто, продолжайте замес, используя метод щипков. Большим и указательным пальцами, как клещами, сжимайте большие куски теста, а затем сжимайте их, чтобы оторвать. Делайте это несколько раз, прорабатывая всю массу теста. Другой рукой поворачивайте емкость во время замеса, чтобы обеспечить активной руке удобный угол для работы. На протяжении всего процесса три-четыре раза опускайте рабочую руку в посуду с теплой водой, чтобы смочить ее и предотвратить прилипание теста. Если этого не сделать, тесто будет липким и трудным для работы. В процессе замеса вы можете почувствовать соль и дрожжи как гранулы. Замешивание влажной рукой поможет соли и дрожжам быстрее раствориться.

Сделайте 5–6 разрывов теста с помощью щипков, затем сложите его несколько раз, снова разорвите пять или шесть раз и сложите еще несколько раз. Повторяйте этот процесс, чередуя разрывы и складывание, пока не почувствуете и не увидите, что все ингредиенты полностью перемешаны и растворены, а тесто стало тягучим. У меня это занимает 2–3 минуты. Новичкам может быть необходимо 5–6 минут. Дайте тесту отдохнуть несколько минут, затем складывайте его еще 30 секунд, или пока тесто не станет плотным. Вот и все для замеса!

Цель этого шага — тщательно перемешать все ингредиенты. Метод щипков, которому меня научили в Институте хлебопечения Сан-Франциско, имитирует работу хороших механических миксеров по разделке теста. Он эффективно вмешивает ингредиенты и распределяет соль и дрожжи по всей смеси.

В конце замеса измерьте температуру теста с помощью термометра. В большинстве рецептов этой книги рабочая температура составляет 25–26 ˚С. Запишите конечную температуру замеса и время. Если температура теста значительно ниже 25 ˚С, для его подъема потребуется больше времени, и в этом случае вам нужно будет следить за увеличением теста, а не засекать время по инструкции. В качестве альтернативы можно компенсировать это, поставив емкость с тестом в теплое место для подъема температурой примерно 24–27 ˚С.

Использование метода щипков

Как уже упоминалось в главе 2, я рекомендую вести журнал, в котором вы будете фиксировать температуру используемой воды, время окончания замеса, температуру в помещении, сколько времени потребовалось тесту для подъема, во сколько вы разделили тесто и сформировали из него заготовки, во сколько их испекли, с комментариями о том, как все получилось. С этими записями удобно вносить коррективы, которые будут лучше соответствовать вашему графику для следующих замесов — немного больше дрожжей, если тесто не было готово через пять или шесть часов, или немного меньше, если тесто подходило слишком быстро. В следующий раз используйте более теплую или холодную воду, если температура замеса была ниже или выше 26 °C.

Выделите время на подъем

Накройте емкость и дайте тесту время на подъем. Количество времени, необходимое для этого, зависит от многих факторов, особенно от температуры окружающей среды и температуры конечного замеса. Ориентируйтесь на визуальные показатели в рецепте, помня о том, что в теплые месяцы тесто будет иметь немного больший объем, а в холодные — немного меньший.

ШАГ 3: СКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА

Складывание помогает развить клейковину, которая придает тесту прочность и способствует хорошему объему конечного изделия. Представьте, что трехмерная сеть клейковины — это каркас хлебного «дома». Для первого рецепта — «Субботний белый хлеб» — необходимо всего два складывания. Большинство других видов теста имеют степень гидратации выше. Соответственно, смесь получается более мягкая и влажная, поэтому три или четыре складывания помогут придать тесту необходимую прочность. Каждое складывание занимает около 1 минуты. По внешнему виду можно определить нужный момент — если из шара со структурой оно осело и растеклось по дну емкости, значит, пора сделать одно складывание. После каждой такой процедуры смесь становится более крепкой. Я стараюсь сделать все складки в течение первого часа или двух после подъема.

Действия здесь аналогичны складыванию во время замеса в шаге 2, но после складывания вы перевернете тесто, чтобы помочь ему сохранить натяжение. Пошаговые фотографии, которые иллюстрируют процесс, см. на с. 76. Чтобы сложить тесто, смочите рабочую руку, окунув в посуду с теплой водой, тогда тесто не прилипнет. Влажную руку поместите под тесто, захватите и потяните примерно четверть всей массы наружу и вверх, чтобы растянуть, пока не почувствуете сопротивление, затем сложите вытянутую часть сверху на другую сторону теста. Повторите четыре или пять раз, работая вокруг теста, пока оно не будет собрано в шар. Возьмите весь шар и переверните его так, чтобы сторона, где все складки собрались вместе, была обращена вниз. Это поможет складкам сохранить свое положение. Верхняя часть должна быть гладкой.

Через некоторое время тесто осядет и немного разровняется на дне емкости, тогда необходимо повторить процесс. После каждого складывания тесто приобретает структуру, или силу, больше чем раньше, поэтому время до следующего полного расслабления увеличивается. Можно выполнить все последующие складывания, исходя из рецепта, через час или два или же сделать все за первый час после замеса, как вам удобнее. Только не складывайте тесто во время последнего часа брожения.

ШАГ 4: РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Когда тесто увеличится вдвое или втрое (в зависимости от того, что указано в рецепте), настанет время его разделить. Одна из причин, по которой прозрачные емкости *Cambro* так удобны для выпечки хлеба, состоит в том, что они позволяют быстро определить, когда будет закончено брожение в блоке. Например, если тесто во время брожения должно увеличиться в три раза, а его объем составляет около 1 литра, то после увеличения в три раза оно должно вырасти почти до отметки 4 литра. Данный этап разделки займет всего несколько минут, но сначала на него уйдет немного больше времени.

Слегка посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 сантиметров. Присыпьте руки мукой и осторожно раздвиньте тесто по всему периметру емкости, стараясь не допустить разрыва клейковины. (В этот момент клейковина нежнее, чем при первом замесе теста.) Затем дотянитесь до дна и осторожно отделите нижнюю часть теста от емкости. Полезно насыпать немного муки по краям, чтобы по ходу работы подсыпать ее под тесто и облегчить его освобождение. Затем переверните емкость на бок и руками осторожно выньте тесто на рабочую поверхность. Посыпьте мукой верх массы в месте, где будете разрезать, затем с помощью специального ножа для теста, пластиковой лопатки или обычного кухонного ножа разделите тесто на две равные по размеру части.

ШАГ 5: ФОРМОВАНИЕ

Цель формовки — придать каждой части теста форму средней плотности, стараясь сохранить газ внутри.

Имейте ввиду, что, когда все части теста будут лежать на посыпанной мукой рабочей поверхности, их нижние стороны снова окажутся нижними частями булки. Это поможет вам понять процесс формования. Нижняя сторона каждой части теста присыпана мукой, поэтому не будет прилипать. И мой совет: удобнее всего работать с тестом с этой стороны, иначе оно будет прилипать к рукам.

Вначале смахните рукой муку с верхней части теста. Затем, используя ту же технику, что и при складывании, растягивайте и складывайте по одной четверти вверх и вверх, чтобы сформировать шар, аккуратно вытягивая каждый сегмент до максимального растяжения, а затем складывая его сверху на противоположную сторону. Повторяйте, обходя тесто вкруговую, пока внутренняя часть не будет полностью закрыта

Эта страница: разделка теста на части. Противоположная страница, первый и второй ряды: складывание мягкого теста. Третий ряд: тесто готово к первому сгибу, после первого сгиба готово ко второму сгибу. Четвертый ряд: тесто после второго сгиба, готовое к третьему сгибу, после третьего сгиба.

и у вас не получится шар с небольшим натяжением. Затем переверните его так, чтобы шов оказался на рабочей поверхности без муки, так как в этот момент необходимо трение или сцепление с чистой поверхностью. Теперь перед вами гладкая поверхность булки, которая будет обращена вверх в корзине для расстойки и вниз во время выпечки.

Обхватите ладонями заднюю часть шара теста, прижимая его к поверхности. Потяните весь шар на 6–8 сантиметров к себе на сухой, не посыпанной мукой поверхности, ведя его мизинцами и оказывая достаточное давление к рабочей поверхности, чтобы шар не просто скользил по ней. Когда вы будете тянуть, это добавит тесту напряжения. Со временем станете чувствовать это. Приятные ощущения.

Поверните заготовку на четверть оборота и повторите этап затягивания. Продолжайте в том же духе, пока не обойдете весь шар теста два или три раза. Масса не должна быть очень тугой, но и не должна быть рыхлой. Я ищу достаточное натяжение, чтобы булка держала форму и газы. Без достаточного натяжения физическая структура, которая удерживает газы, будет меньше. Часть газов будет выходить, в результате чего хлеб станет меньше и тяжелее идеального.

Повторите процесс формовки со вторым куском теста и положите обе заготовки складками вниз в посыпанную мукой емкость для расстойки: плетеную корзину или в большую кухонную миску, выстеленную безворсовыми кухонными полотенцами и щедро посыпанную мукой. Муки должно быть достаточно для вынимания полностью расстойной массы теста без прилипания, но не так много, чтобы на хлебе не оставалась лишняя мука.

Слегка посыпьте мукой верхнюю часть сформованных булок и накройте кухонным полотенцем или положите корзины для расстойки в неперфорированные пластиковые пакеты.

ШАГ 6: РАССТОЙКА БУЛОК

В хлебопекарной промышленности термин «расстойка» обычно используют для обозначения окончательного подъема, после того как булка будет сформована (его также используют для обозначения гидратации дрожжей перед замесом теста; см. с. 72). Чтобы полностью раскрыть потенциал вашего теста, необходимо провести полную расстойку. Хлеб должен достичь своего физического предела, чтобы удержать газы, прежде чем клейковина начнет процесс разрушения, поскольку белки со временем гибнут. Когда выпекаете слишком рано, то не даете возможности максимально развить аромат и объем, на которые был способен хлеб, а булки будут слишком плотными и поднимутся неравномерно. Слишком поздняя выпечка (чрезмерная расстойка) приведет к тому, что изделия опадут, произойдет растрескивание и пропадет объем. (Время для расстойки варьируется в зависимости от рецепта: от чуть более часа для субботних видов хлеба до ночи в холодильнике для большинства рецептов закваски и ночного 40%-го цельнозернового хлеба.

Также следует помнить, что булка более плотной формы дольше сохраняет свою прочность, в то время как мягкое тесто быстрее теряет воздушность.

Противоположная страница: формование хлеба. Первый ряд: растягивание части теста и складывание ее на себя. Второй ряд: растягивание второй части теста и складывание ее на себя. Третий ряд: складывание последнего сегмента теста на себя. Четвертый ряд: обхватывание руками задней части шара теста и протягивание его по не посыпанной мукой рабочей поверхности; готовый шар теста.

Один из признаков опытного пекаря — умение каждый раз выпекать хлеб в той самой идеальной точке расстойки, и это частая тема разговоров в моей пекарне. Уловить подходящий момент важно не только для разных видов хлеба, но также и для круассанов, бриошей. Мы проходим обучение через практику, и нужно быть готовым к тому, что булка будет немного передержана. В этом и состоит смысл понимания предела.

Самый надежный тест

В каждом рецепте я упоминаю тест на расстойку с помощью пальцев. Считаю его самым надежным из всех известных. В чем он состоит? Окуните палец в муку и надавите им поднимающееся изделие, сделав углубление около 1,5 см. Если поверхность теста сразу же выровняется, то нужно продлить время расстойки. Когда вмятина отходит медленно и не полностью, это значит, что времени для расстойки достаточно, изделие готово к выпечке. Если углубление совсем не отходит, значит, тесто передержали и булка может немного развалиться при вынимании ее из корзины или помещении в голландскую печь. (Тем не менее иногда я с удивлением обнаруживаю, что заготовка, которую я считал передержанной, держит форму и прекрасно пропекается.)

У прямого теста, которое приготовили с использованием магазинных дрожжей (см. главу 5), подъем будет быстрее, чем у хлеба на закваске. Время идеальной расстойки такого теста может составлять всего 10–15 минут. Именно в это время нужно ставить заготовки в духовку. Можно продлить период расстойки, поставив хлеб на ночь в холодильник, где развитие происходит медленнее. Это даст вам возможность идеальной расстойки к определенному времени.

ШАГ 7: РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ ИЛИ ГОЛЛАНДСКОЙ ПЕЧИ

Установите решетку в центре духовки. Если вы поставите слишком низко, то рискуете обжечь нижнюю часть булок. Поставьте внутрь голландскую печь объемом 4 литра, накрыв ее крышкой. Не нужно ставить печь на камень для пиццы, так как она чугунная. Разогрейте духовку до 245 °С, минимум 45 минут, для того чтобы голландская печь полностью прогрелась, прежде чем вы поместите в нее тесто.

Важно изучить заранее свойства своей духовки. Чаще всего домашние устройства держат температуру выше или ниже заданной. Моя духовка работает примерно на 15 °С ниже, поэтому, когда я устанавливаю температуру 260 °С, на самом деле получается 245 °С. В рецепте указана фактическая температура, то есть та, при которой выпекают хлеб. Поэтому я рекомендую вам использовать термометр для духовки, который позволит точно следовать предложенному времени выпечки.

При наличии двух голландских печей и соответствующего размера духовки нужно одновременно разогреть обе. Если у вас одна голландская печь и выпекать хлеб будете по отдельности, то в каждом рецепте есть конкретные инструкции по хранению второй заготовки, пока первая в духовке. В общем случае, если расстойка происходит при комнатной температуре, то вторую булку следует поставить в холодильник примерно за 15–20 минут до начала выпечки. Когда тесто для расстойки поместили в холодильник на ночь, вторую булку не нужно вынимать из холодильника, пока первая буханка выпекается. Как только первая булка будет готова, достаньте тесто и около 5 минут подержите при комнатной температуре, не выключая духовку, затем поместите заготовку в печь и выпекайте.

ШАГ 8: БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ВЫПЕКАНИИ

Все рецепты хлеба в этой книге выпекают в закрытых разогретых голландских печах около 30 минут при температуре 245 °С, затем допекают при снятой крышке, обычно еще 15–20 минут. В каждом рецепте указано время выпечки.

При работе с голландской печью настоятельно рекомендую использовать рукавицы для духовки, а не кухонные полотенца или прихватки. Специальные рукавицы размером по предплечья обеспечивают качественную защиту от сильного жара. Я работаю более свободно, когда надеваю рукавицы для духовки, советую вам тоже их использовать. Очень удобно приспособить рукавицу на горячую ручку крышки, когда голландскую печь вынимают из духовки. Примите все меры предосторожности.

Чтобы перенести тесто из корзины для расстойки в голландскую печь, сначала осторожно переверните его на посыпанную мукой столешницу, помня, что верх выпеченного хлеба будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема. Если тесто прилипло к краям корзины для расстойки, осторожно освободите ее одной рукой и мысленно пометьте, что в следующий раз нужно будет подпылить корзину еще немного мукой. В идеале вес теста должен позволить ему легко опуститься на столешницу без посторонней помощи. Новые плетеные корзины требуют немного больше муки, чем старые, и их не нужно чистить между использованиями.

Опытные пекари могут заметить, что я не советую наносить на булки насечки перед выпечкой. Поскольку хлеб выпекают изнаночной стороной вверх (сторона, противоположная гладкому верху заготовки в корзине для расстойки), возникают трещины по мере выпекания в духовке. Мне по душе органичный вид естественных трещин. Именно так в нашей пекарне раскрывается чиабатта во время выпечки.

Затем очень осторожно поместите булку, которая уже лежит на столе гладкой стороной вниз, в горячую голландскую печь. Поднимите всю массу руками и переместите ее на дно печи. Не берите кончиками пальцев: на этом этапе изделие может потерять форму, и лучше распределить давление, которое необходимо для подъема, по всему тесту. Наденьте рукавицы и накройте голландскую печь крышкой и поставьте в предварительно разогретую духовку.

Когда вы снимите крышку через 30 минут от начала выпечки, тесто достигнет максимального подъема, и вы увидите один или несколько привлекательных разломов в верхней части. Корочка должна иметь светло-коричневый цвет. Ориентируйтесь

на длительность выпекания без крышки из рецепта, но обязательно проверьте за 5 минут до истечения времени, чтобы быть в курсе динамики выпекания. Вся поверхность булки должна приобрести темно-коричневый цвет. Я предпочитаю выпекать до появления этого цвета корочки, чтобы почувствовать ее насыщенный вкус. Хотя бы раз попробуйте испечь булку до того момента, когда она сгорит — я потрясен тем, как этот темный подгоревший хлеб выглядит и какой он на вкус.

По окончании полного выпекания выньте голландскую печь из духовки и наклоните так, чтобы достать булку. Оставьте на решетке для остывания или положите на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг хлеба. Перед нарезкой дайте изделию отдохнуть не менее 20 минут. Внутренняя часть булки продолжает процесс выпечки даже после извлечения из духовки, и это время ей необходимо для окончания приготовления. Насладитесь приятным хрустом остывающего хлеба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ИЛИ ФОКАЧЧИ ИЗ ПОЛОВИНЫ ТЕСТА

Если вы не хотите печь две булки хлеба, некоторые виды теста можно использовать для приготовления пиццы или фокаччи. На мой взгляд, для фокаччи можно использовать любое тесто, даже ржаное, но в рецептах привожу только наиболее подходящие виды. Для пиццы разделите остаток теста на 340-граммовые шарики и следуйте любому из рецептов пиццы главы 14. Для приготовления фокаччи рекомендации по количеству теста и способам приготовления можно найти в разделе «Приготовление фокаччи из теста для хлеба» (с. 221). Сформируйте из массы шарики и поместите в холодильник на несколько часов или дней.

ХРАНЕНИЕ ГОТОВОГО ХЛЕБА

Мое неприятие к хранению хлеба в полиэтиленовых пакетах закончилось много лет назад, после того как я перепробовал все варианты и понял, что ничто другое не сохраняет хлеб так хорошо. Корочка станет мягче, но хлеб не высохнет. Хлеб из простого теста можно хранить два-три дня. У хлеба с предварительным брожением время хранения на день больше, а хлеб на закваске по рецептам из этой книги имеет срок годности пять-шесть дней, если, конечно, вы не съедите его раньше!

ГЛАВА 5
ПРЯМОЕ ТЕСТО

СУББОТНИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ 87
СУББОТНИЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ 91
НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ 95
НОЧНОЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ 99

Слева: хлеб из разных видов муки № 2 (с. 164),
субботний белый хлеб (с. 87), хлеб с отрубями на закваске (с. 153)

СУББОТНИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Этот рецепт предназначен для тех, кто хочет за один день приготовить вкусный белый хлеб. Замесите тесто утром, сформуйте из него две булки примерно через пять часов, а затем испеките к ужину. Кроме того, в книге это первый рецепт, где вы увидите мои универсальные приемы работы с тестом. Вы сможете познакомиться с вкусовыми преимуществами среднедлительной ферментации, в результате чего получают прекрасный, вкусный хлеб как для обеденного стола, так и для бутербродов и тостов.

Иногда для выпечки этого хлеба я добавляю 10% цельнозерновой муки, чтобы получить округлый, землистый вкус. Если вы хотите сделать также, просто приготовьте тесто с 900 г пшеничной муки и 100 г цельнозерновой.

Данный рецепт рассчитан на 1 или 2 булки. Если вам нужна только 1 булка, разделите остатки теста на два или три шарика для приготовления фокаччи или пиццы. Охладите их и используйте в любое время в течение двух или трех дней. Я люблю фокаччу с оливковым маслом, солью, перцем и, возможно, нарубленной зеленью, чтобы угостить друзей перед ужином или просто для перекуса. (Рецепты фокаччи и пиццы см. в главе 14, а рекомендации по использованию теста для фокаччи — на с. 221.)

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1¼ часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: начните в 9:30 утра, закончите замес в 10 утра, сформуйте булки в 15:00 и выпекайте в 16:15. Хлеб будет готов после 17:00

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	1 кг	7¾ чашки	100%
Вода	720 мл, 32–35 °C	3⅛ чашки	72%
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.	2,1%
Сухие быстродействующие дрожжи	4 г	1 ч. л.	0,4%

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< СУББОТНИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

В разделе «Ингредиенты» в главе 3 приведены советы по выбору типа муки. Я не рекомендую использовать высокобелковую хлебную муку (иногда ее называют мукой с высоким содержанием клейковины). Для рецептов в этой книге идеально подходит мука высшего сорта и всегда — комнатной температуры.

Если вы только начали осваивать рецепты, то советую сначала изучить главу 4 «Основной метод приготовления хлеба», где подробно описаны приемы замеса и складывания теста, формовки хлеба и выпечки.

1. Автолиз. Соедините 1 кг муки с 720 мл воды, нагретой до температуры 32–35 °C, в круглой кастрюле объемом 12 литров или подобной емкости. Перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте отдохнуть 20–30 минут.

2. Замес. Добавьте 21 г соли и 4 г (1 чайная ложка) дрожжей равномерно, поверх теста. Вымешивайте вручную, смачивая руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало. (Во время замеса можно смачивать руку три или четыре раза.) Протяните руку под тестом и возьмите примерно одну четверть массы. Аккуратно растяните эту часть и переверните ее на другую сторону теста. Повторите этот прием еще три раза, пока соль и дрожжи не будут полностью закрыты.

Используйте метод щипков, чтобы полностью соединить ингредиенты. Сделайте пять или шесть щипков по всей массе теста. Затем сложите тесто несколько раз. Повторяйте, попеременно разрывая и складывая, до объединения всех ингредиентов, тесто должно стать тягучим. Дайте массе отдохнуть несколько минут, затем складывайте еще 30 секунд, или до тех пор, пока тесто не станет плотным и тягучим. Весь процесс должен занять примерно 5 минут. Рабочая температура теста в конце замеса должна составлять 25–26 °C. Накройте емкость и оставьте тесто для подъема.

3. Складывание. Теперь тесто нужно сложить в два раза (см. инструкции на с. 75–76). Удобнее всего делать складки в первые 1½ часа после замеса теста. Сделайте первый сгиб примерно через 10 минут после замеса, а второй — в течение следующего часа (когда вы увидите, что тесто растеклось в емкости, значит, оно готово для второго сгиба). Если необходимо, можно сложить и позже, только не забудьте оставить его в покое на последний час подъема.

Когда тесто увеличится в три раза от первоначального объема, примерно через 5 часов после замеса, оно готово к разделке.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 см. Присыпьте руки мукой и посыпьте немного муки по краям емкости. Слегка наклоните ее одной рукой и осторожно проведите другой рукой под тестом, чтобы отделить его от дна. Аккуратно выньте тесто на рабочую поверхность, не растягивая и не разрывая его.

Присыпанными мукой руками возьмите тесто и опустите его обратно на рабочую поверхность, придав ему несколько ровную форму. Затем немного присыпьте мукой место посередине, где вы будете разрезать тесто. Ножом для теста или пластиковым скребком разрежьте на 2 равные части.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого

ИЗУЧИТЕ СВОЮ ДУХОВКУ

Я рекомендую использовать термометр для духовки, чтобы убедиться, что, устанавливая температуру 245 °C, вы действительно получаете 245 °C. Одни духовки работают жарче, чем установлено, а другие — холоднее.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ТЕСТО НЕ ДОСТИГЛО ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ?

Если температура конечного замеса будет ниже, не волнуйтесь, просто тесту необходимо больше времени для максимального подъема (в данном случае тесто увеличится в три раза). Если у вас есть теплое место, то поместите массу туда, это поможет компенсировать более низкую температуру теста. Если температура теста, наоборот, выше, то оно увеличится в три раза быстрее. (В следующий раз, когда вы будете готовить по этому рецепту, попробуйте отрегулировать температуру конечного замеса, используя более теплую или холодную воду.)

куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите каждый из них изнаночной стороной вниз в корзину для расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте верхушки булок мукой. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в неперфорированный полиэтиленовый пакет.

Планируйте выпекать хлеб примерно через 1¼ часа после придания формы, оставив при комнатной температуре около 21 °C. Если в вашей кухне теплее, оптимальная расстойка наступит примерно через 1 час. Для определения оптимальной расстойки и готовности к выпечке используйте тест (см. с. 80), обязательно проверяя заготовки через 1 час. Для этого хлеба лишние 15 минут могут испортить всю работу, превратив идеальную расстойку в небольшое разваливание.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поместите вторую булку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте их последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба. В качестве альтернативы можно оставить вторую булку в холодильнике на ночь в корзине для расстойки в неперфорированном

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

полиэтиленовом пакете и испечь ее рано утром на следующий день. В этом случае сразу после формовки поставьте вторую булку в холодильник.

8. Выпечка хлеба. На следующем этапе будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните тесто после расстойки на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая обращена вниз во время подъема, — стороной шва. С помощью рукавиц достаньте разогретую голландскую печь из духовки. Снимите крышку. Осторожно положите булку в горячую голландскую печь изнаночной стороной вверх. С помощью рукавиц установите крышку на место, затем поставьте голландскую печь в духовку. Поддерживайте температуру на уровне 245 °C.

Выпекайте 30 минут, затем осторожно снимите крышку и выпекайте еще примерно 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если ваша духовка нагревается.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию достаточно времени на отдых (не менее 20 минут) перед нарезкой.

СУББОТНИЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Если вы хотите получить простой и вкусный хлеб с высоким содержанием клетчатки, который можно приготовить за один день, этот рецепт для вас. В случае выбора этого графика работы и использования собственной смеси муки загляните в раздел «Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы)», начиная со с. 196. Процесс и график приготовления этого хлеба такой же, как и субботнего белого хлеба (с. 87), но в этом тесте больше воды, так как цельнозерновая мука лучше впитывает влагу, чем пшеничная мука высшего сорта, немного меньше дрожжей, поскольку цельнозерновая мука способствует более активному брожению, и немного больше соли для вкуса.

В этом хлебе гораздо больше цельнозерновой пшеницы, чем в большинстве магазинных видов цельнозернового хлеба. Вкус также будет насыщеннее, поскольку здесь в составе есть только мука, вода, соль и дрожжи. К счастью, даже при 75% муки из цельного зерна по этому рецепту получается булка с приличным объемом и разумной легкостью текстуры — не думайте, что вы будете выпекать кирпичи! Пекарь во Франции может назвать этот вид хлеба *pain de régime* (*régime* — диета — *фр.*) из-за высокого содержания клетчатки. Мне он нравится из-за своего прекрасного вкуса.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1¼ часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: начните в 9:30 утра, закончите замес в 10 утра, сформуйте булки в 15:00 и выпекайте в 16:15. Хлеб будет готов после 17:00

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Цельнозерновая мука	750 г	5¾ чашки + 1½ ст. л.	75%
Пшеничная мука	250 г	1¾ чашки + 3 ст. л.	25%
Вода	800 мл, 32–35 °C	3½ чашки	80%
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.	2,2%
Сухие быстродействующие дрожжи	3 г	¾ ч. л.	0,3%

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

1. Автолиз. Смешайте 750 г цельнозерновой муки и 250 г пшеничной муки вручную в 12-литровой круглой емкости. Добавьте 800 мл воды, нагретой до температуры 32–35 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте отдохнуть 20–30 минут.

2. Замес. Равномерно посыпьте поверх теста 22 г соли и 3 г (¾ чайной ложки) дрожжей. Вымешивайте вручную, смачивая руку перед вымешиванием, чтобы тесто не прилипало. (Во время замеса можно смачивать руки три или четыре раза.) Протяните руку под тестом и захватите примерно одну четверть. Аккуратно растяните эту часть и переверните ее на другую сторону теста. Повторите еще три раза с оставшимся тестом, пока соль и дрожжи не окажутся полностью закрытыми.

Используйте метод щипков, чтобы добиться полного смешения ингредиентов. Большим и указательным пальцами сделайте пять или шесть щипков по всей поверхности теста. Затем переверните всю массу несколько раз. Повторяйте, попеременно, пока все ингредиенты полностью не будут смешаны, а тесто не станет тягучим. Дайте тесту отдохнуть несколько минут, затем складывайте еще 30 секунд, или до тех пор, пока тесто не подтянется. Температура теста в конце замеса должна составлять 25–26 °C. Накройте емкость и дайте тесту подняться.

3. Складывание. После подъема тесто нужно аккуратно сложить три раза (инструкции см. на с. 75–76). Обратите внимание, что тесто из цельнозерновой муки растягивается не так сильно, как тесто из пшеничной муки высшего сорта, поэтому работайте с ним бережнее. Легче всего делать складки в первые 1½ часа после замеса. Сделайте

первое складывание примерно через 10 минут после замеса, а остальные — в течение следующего часа (когда вы увидите, что тесто растеклось в емкости, значит, оно готово для следующего складывания). При необходимости можно сложить и позже. Только не забудьте оставить его в покое на последний час подъема.

Когда объем теста увеличится в три раза от первоначального, примерно через 5 часов после замеса, оно готово к разделке.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной 60 см. Посыпьте руки мукой и посыпьте немного муки по краям емкости. Слегка наклоните емкость и осторожно проведите свободной рукой с мукой под тестом, чтобы отделить его от дна. Аккуратно выньте массу

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

на рабочую поверхность, не растягивая и не разрывая.

Присыпанными мукой руками поднимите тесто и опустите на рабочую поверхность, придав ему несколько ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разделять тесто. Ножом для теста или пластиковым скребком разрежьте тесто на 2 равные части.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите каждый шар изнаночной стороной вниз в корзину для расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте мукой верхушки заготовок. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет.

Планируйте выпекать булки примерно через 1¼ часа после придания им формы, при условии, что температура в помещении составляет около 21 °C. Если на вашей кухне теплее, оптимальная расстойка наступит примерно через 1 час. Чтобы определить, когда булки достигнут максимальной расстойки и будут готовыми к выпечке, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки поставьте решетку в центр духовки и поместите на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поместите вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте их последовательно. Как только первая булка будет готова, достаньте тесто из холодильника и около 5 минут подержите при комнатной температуре, не выключая духовку, затем поместите заготовку в печь и выпекайте. В качестве альтернативы можно оставить вторую булку в холодильнике на ночь в корзине для расстойки в полиэтиленовом пакете и испечь ее рано утром на следующий день. В этом случае вторую заготовку следует поставить в холодильник сразу после формования.

8. Выпечка хлеба. На следующем этапе будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните тесто после расстойки на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва. С помощью рукавиц достаньте разогретую голландскую печь из духовки. Снимите крышку. Осторожно положите заготовку в горячую голландскую печь изнаночной стороной вверх. С помощью рукавиц установите крышку на место, затем поставьте голландскую печь в духовку. Поддерживайте температуру на уровне 245 °C.

Выпекайте 30 минут, затем осторожно снимите крышку и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут после начала выпечки, если ваша духовка горячая.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте вашему изделию достаточно времени на отдых (не менее 20 минут) перед нарезкой.

НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Замечательный вкусный белый хлеб с хрустящей корочкой и большими отверстиями. Сразу возникает желание отрезать пару кусочков, положить на них свежие ломтики спелых помидоров, полить оливковым маслом и насладиться моментом. Те, кто готовил хлеб без замеса по методу Джима Лэйхи, возможно, увидят схожесть алгоритмов по времени приготовления. Однако есть существенные отличия: добавляем воду теплее примерно на 17 °C и на треть меньше дрожжей. В моем рецепте также предусмотрен период автолиза, а тесто после замеса нужно несколько раз сложить. В результате хлеб приобретает другой вкус и текстуру, и это отличный способ продемонстрировать, как из двух, казалось бы, схожих рецептов получаются разные изделия.

Длительное брожение теста, согласно рецепту, происходит на протяжении всей ночи, и это дает больше времени для развития сложных вкусовых качеств, чем у двух субботних видов хлеба (с. 87 и 91). Выпеченные булки должны иметь приятную внутреннюю поверхность и хрустящую корочку — при условии, что булки выпекают до появления темной корочки.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ФОКАЧЧИ В ДУХОВКЕ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 12–14 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1¼ часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесить в 7 часов вечера, сформовать булки в 8 часов утра следующего дня и выпекать в 9:15 утра. Хлеб будет готов немного позже 10 часов утра

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	1 кг	7¾ чашки	100%
Вода	780 мл, 32–35 °C	⅓ чашки	78%
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.	2,2%
Сухие быстродействующие дрожжи	0,8 г	¼ ч. л.	0,08%

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

1. Автолиз. Соедините 1 кг муки с 780 мл воды, нагретой до температуры 32–35 °C, в 12-литровой круглой емкости. Перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте отдохнуть 20–30 минут.

2. Замес. Поверх теста равномерно высыпьте 22 г соли и 0,8 г (¼ чайной ложки) дрожжей. Вымешивайте вручную, смачивая руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало. (Во время замеса можно смачивать руки три-четыре раза.) Протяните руку под тестом и возьмите примерно одну четверть массы. Аккуратно растяните эту часть и сложите ее сверху на другую сторону теста. Повторите этот прием еще три раза, пока соль и дрожжи не будут полностью закрыты.

Используйте метод щипков, чтобы ингредиенты полностью соединились между собой. Большим и указательным пальцами сделайте пять-шесть щипков по всей поверхности теста. Затем переверните тесто несколько раз. Повторяйте, пока все ингредиенты полностью не будут смешаны, а тесто не станет тягучим. Дайте тесту отдохнуть несколько минут, затем складывайте еще 30 секунд, или до тех пор, пока тесто не подтянется. Температура теста в конце замеса составляет 25–26 °C. Накройте емкость и оставьте для подъема.

3. Складывание. Далее тесто нужно сложить в два или три раза (см. инструкции на с. 75–76). Для максимального удержания газа и объема готового изделия лучше всего использовать три складывания, но если график не позволяет, то двух будет достаточно. Удобнее всего делать складки в первые 1½ часа после замеса теста. После последнего складывания накройте тесто и оставьте на ночь при комнатной температуре для брожения.

Через 12–14 часов после замеса, когда тесто увеличится в объеме в 2½–3 раза, его можно делить на части.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной 60 см. Присыпьте руки мукой и посыпьте немного муки по краям емкости. Слегка наклоните ее и осторожно проведите одной рукой под тестом, чтобы отделить его от дна. Аккуратно выньте всю массу на рабочую поверхность, не растягивая и не разрывая.

Присыпанными мукой руками поднимите тесто и опустите на рабочую поверхность, немного выровняйте форму. Слегка присыпьте мукой область посередине, где будете разрезать тесто. Ножом для теста или пластиковым скребком разрежьте массу на 2 равные части.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждой части теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины для расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте верхушки булок мукой. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет.

Планируйте выпекать булки примерно через 1¼ часа после придания формы, при условии, что температура в помещении составляет примерно 21 °C. Если в вашей кухне теплее, то оптимальная расстойка наступит примерно через час. Для определения оптимальной расстойки и готовности к выпечке используйте тест на вмятину (см. с. 80), обязательно проверяя заготовки

через час. Для этого хлеба даже 15 минут могут превратить идеальную расстойку в небольшое разваливание.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте булки последовательно. Как только первая булка будет готова, достаньте тесто и около 5 минут подержите при комнатной температуре, не выключая духовку, затем поместите заготовку в печь и выпекайте.

8. Выпечка хлеба. На следующем этапе будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните тесто после расстойки на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва. С помощью рукавиц достаньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки и снимите крышку. Осторожно положите заготовку в горячую голландскую печь изнаночной стороной вверх. Снова наденьте рукавицы и установите крышку на место, затем поставьте голландскую печь в духовку. Поддерживайте температуру на уровне 245 °C.

Выпекайте 30 минут, затем осторожно снимите крышку и выпекайте еще 20–30 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если ваша духовка нагревается.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать хлеб. Дайте остыть ему на решетке или положите булку на бок, чтобы воздух мог циркулировать. Дайте вашему изделию отдохнуть (не менее 20 минут) перед нарезкой.

ВАРИАЦИЯ: БЕЛЫЙ ХЛЕБ БУДНЕГО ВЕЧЕРА

Можно скорректировать время приготовления рецепта «Ночной белый хлеб» таким образом, чтобы выпекать изделия вечером, например после работы. Следуйте рецепту ночного белого хлеба до шага 3. Утром потратьте 5–10 минут на то, чтобы разделить и сформовать булки из теста, которое вы замесили накануне вечером. Положите корзины для расстойки в полиэтиленовые пакеты и оставьте заготовки на медленную расстойку в холодильнике, пока вы на работе.

По возвращении достаньте булки из холодильника и поставьте на стол для завершения расстойки, пока разогреваете голландские печи. Если вы вернетесь домой в 6 часов вечера, то к 19:30 вечера у вас уже будет свежеиспеченный хлеб. Обратите внимание, что в этом варианте время брожения составляет 12–14 часов, а время расстойки — около 10 часов (в зависимости от того, когда вы вернетесь).

НОЧНОЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Я предпочитаю смешивать цельнозерновую и пшеничную муку высшего сорта для коричневого хлеба так, чтобы цельнозерновая составляла 30–40%. Иногда я пеку 75%-й цельнозерновой хлеб для дополнительного количества клетчатки. Но с чисто гастрономической точки зрения использование всего 30–40% дает вкус и текстуру, которые мне нравятся больше. При таком соотношении в итоге получаем хороший объем и легкую, открытую текстуру, а также ореховый вкус и глубину аромата, которые дает цельная пшеница.

В этом рецепте заготовки после формования проводят ночь в холодильнике, поднимаясь очень медленно. Это позволяет тесту развить более сложные вкусовые качества, которые возникают в результате длительного медленного подъема. В нашей пекарне для основной части хлеба мы используем именно эту технику, особенно для изделий на опаре, но также смешивание разных видов муки подходит и для прямого теста, как в этом рецепте. Приведенное расписание позволяет выпекать хлеб рано утром на следующий день. Выпечка ночного 40%-го цельнозернового хлеба — очень приятный способ начать день, возможно, воскресным утром, наполнив воздух ароматами выпечки.

Такое изделие найдет массу способов употребления: для бутербродов, в качестве крутонов, на гриле, для тостов или просто как столовый хлеб. Можно попробовать использовать черствые кусочки этого хлеба для пикантного хлебного пудинга или панцанеллы.

Начните с приведенного расписания и количества дрожжей в качестве основы для вариаций с использованием различных смесей муки. Если вы решите поэкспериментировать с соотношением цельнозерновой и пшеничной муки высшего сорта, имейте в виду, что чем больше цельнозерновой муки вы используете, тем больше воды вам будет нужно для достижения одинаковой консистенции теста.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПРИМЕРНО ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–14 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: смешайте в 13:00, сформуйте булки в 18:00, поставьте в холодильник на ночь и выпекайте в 8 утра следующего дня. Хлеб будет готов около 8:45 утра

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Цельнозерновая мука	600 г	4⅔ чашки	60%
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.	40%
Вода	800 мл, 32–35 °C	3½ чашки	80%
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.	2,2%
Сухие быстродействующие дрожжи	3 г	¾ ч. л.	0,3%

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< НОЧНОЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

1. Автолиз. Смешайте вручную 600 г пшеничной муки высшего сорта и 400 г цельнозерновой муки в 12-литровой круглой емкости. Добавьте 800 мл воды, нагретой до температуры 32–35 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте отдохнуть 20–30 минут.

2. Замес. Равномерно по верху теста посыпьте 22 г соли и 3 г (¾ чайной ложки) дрожжей. Вымешивайте вручную, смачивая руку перед вымешиванием, чтобы тесто не прилипало. (Можно смачивать руку три или четыре раза во время замеса.) Протяните руку под тестом и возьмите примерно четверть массы. Аккуратно растяните эту часть и переверните ее на другую сторону теста. Повторите еще три раза с оставшимся тестом, пока соль и дрожжи не будут полностью закрытыми.

Используйте метод щипков, чтобы полностью соединить ингредиенты. Большим и указательным пальцами сделайте пять-шесть щипков по всей поверхности. Затем переверните тесто несколько раз. Повторяйте, пока все ингредиенты полностью не будут смешаны, а тесто не станет тягучим. Дайте тесту отдохнуть несколько минут, затем складывайте еще 30 секунд, или до тех пор, пока тесто не станет более плотным. Температура теста в конце замеса составляет 25–26 °C. Накройте емкость и оставьте для подъема.

3. Складывание. Далее тесто нужно сложить в три или четыре раза (инструкции см. на с. 75–76). Я рекомендую делать все складывания в первые два часа после замеса теста. Когда тесто увеличит свой объем в три раза по сравнению с первоначальным, примерно через 5 часов после замеса, оно готово к разделке.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной 60 см. Присыпьте руки мукой и посыпьте немного муки по краям емкости. Слегка наклоните ее одной рукой и осторожно проведите другой рукой под тестом, чтобы отделить его от дна. Аккуратно выньте тесто на рабочую поверхность, не растягивая и не разрывая.

Присыпанными мукой руками поднимите тесто и опустите его на рабочую поверхность, придав ему более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать. Ножом для теста или пластиковым скребком разрежьте тесто на 2 равные части.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины для расстойки.

6. Расстойка. Поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поставьте в холодильник на ночь.

На следующее утро, через 12–14 часов после того, как заготовки были помещены в холодильник, они должны подняться, но не переполнить корзины для расстойки. На оптимальную расстойку в холодильнике уйдет примерно 2 часа. Булки можно сразу же отправлять из холодильника в духовку. Нет необходимости или пользы в том, чтобы дать им сначала дойти до комнатной температуры.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в середине духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °С. Хлеб можно отправлять в духовку прямо из холодильника.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую булку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте последовательно. Как только первая булка будет готова, достаньте тесто и около 5 минут подержите при комнатной температуре, не выключая духовку, затем поместите заготовку в печь и выпекайте.

8. Выпечка хлеба. На следующем этапе будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните тесто после расстойки на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва. С помощью рукавиц достаньте разогретую голландскую печь из духовки и снимите крышку. Осторожно положите заготовку в горячую голландскую печь изнаночной стороной вверх. С помощью рукавиц установите крышку на место, затем поставьте голландскую печь в духовку. Поддерживайте температуру на уровне 245 °С.

Выпекайте 30 минут, затем осторожно снимите крышку и выпекайте еще 20–25 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут после начала выпекания, если ваша духовка горячая.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте вашему изделию достаточно времени на отдых (не менее 20 минут) перед нарезкой.

ГЛАВА 6
ТЕСТО НА ОПАРЕ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ НА ПУЛИШЕ **104**

АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ НА ПУЛИШЕ **109**

БЕЛЫЙ ХЛЕБ НА БИГЕ **112**

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА БИГЕ **115**

Слева: белый хлеб на биге (с. 112)
Справа: хлеб из разных видов муки № 2 (с. 164)

БЕЛЫЙ ХЛЕБ НА ПУЛИШЕ

По этому рецепту можно приготовить блестящий, почти маслянистый хлеб с тонкой хрустящей корочкой. Он поистине универсален, подходит как для бутербродов, тостов, так и в качестве обеденного хлеба или любых других блюд. Кроме того, из теста по этому рецепту получатся отличные багеты, фокачча или мягкое тесто для пиццы. Если у вас есть пекарский камень и вы умеете печь багеты на домашней кухне, то используйте именно этот рецепт.

Начните приготовление с закваски: вечером перед выпечкой замесите вручную пулиш — смесь муки и воды с небольшим количеством дрожжей. Это займет всего несколько минут. Утром пулиш станет пузырчатым и газообразным (мне нравится его липкая текстура) и будет готов к смешиванию с оставшейся мукой, водой, солью и дрожжами. Стадия автолиза отсутствует.

Мне нравится придавать этому тесту форму из двух половинок. Для этого я беру полностью расстойный батон, посыпаю верхушку мукой и надавливаю скалкой или толстой шпажкой на его середину до рабочей поверхности, чтобы получился шов, который делит заготовку пополам (см. фото на с. 105). В итоге получаю форму почки с двумя большими долями хлеба, которые соединены посередине.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ: 12–14 часов

БРОЖЕНИЕ: 2–3 часа

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите пулиш в 6 часов вечера, замесите окончательное тесто в 8 часов утра следующего дня, сформуйте булки в 11 часов утра и выпекайте в полдень

Пулиш

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Пшеничная мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. ложки
Вода	500 мл, 27 °C	2¼ чашки
Сухие быстродействующие дрожжи	0,4 г	⅛ ч. л.

Тесто

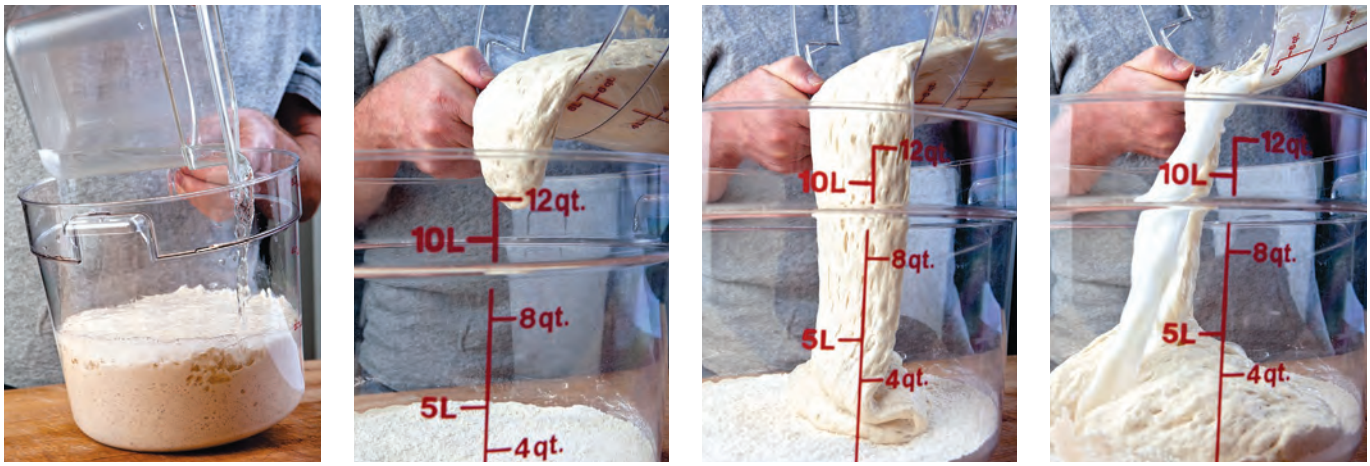
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.
Вода	250 мл, 41 °C	1⅛ чашки
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	3 г	¾ ч. л.
Пулиш	1 кг	Все из приведенного выше рецепта

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
500 г	1 кг	100%
500 г	750 г	75%
0	21 г	2,1%
0,4 г	3,4 г	0,34%
		50%*

** Пекарский процент для пулиша — это количество муки в пулише в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>



Добавление пулиша в емкость с мукой

1. Пулиш. Вечером накануне выпечки смешайте вручную 500 г муки и 0,4 г (⅛ чайной ложки) дрожжей в круглой 6-литровой емкости. Добавьте 500 мл воды, нагретой до температуры 27 °C, и перемешайте вручную до полного соединения ингредиентов. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. В приведенном ниже расписании рассчитано, что комнатная температура на ночь составляет 18–21 °C.

Когда пулиш полностью созреет, через 12–14 часов, он должен выглядеть воздушным и увеличить свой объем примерно в три раза, при этом пузырьки будут всплывать на поверхность как минимум каждые несколько секунд. Пулиш будет находиться на пике зрелости около 2 часов, если температура в комнате не превысит 21 °C. Когда в помещении теплее, например 24 °C и выше, то период максимального развития станет равен 1 часу. В этот момент замесите тесто.

2. Тесто. Отмерьте 500 г муки в круглую емкость объемом 12 литров. Добавьте 21 г соли, 3 г дрожжей (¾ чайной ложки) и перемешайте вручную.

Налейте 250 мл воды, нагретой до температуры 41 °C, по краю емкости, в которой находится пулиш, одновременно взбивая его. Затем влейте полученную смесь в 12-литровую емкость с мукой.

Замешивайте тесто вручную, смачивая руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста для равномерного соединения ингредиентов. Конечная температура замеса зависит от температуры окружающей среды, так как пулиш имеет комнатную температуру. Если в течение ночи температура воздуха равна 19 °C, то температура окончательного замеса, вероятно, составит 23–24 °C.

3. Складывание. Тесто по данному рецепту лучше сложить два или три раза (см. с. 75–76). Складывание делайте в первый час после замеса теста.

Когда через 2–3 часа после замеса объем теста увеличится примерно в 2½ раза, его можно делить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где будете разрезать тесто, затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите каждый из них изнаночной стороной вниз в корзину для расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте верхушки булок мукой. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Период расстойки для этого хлеба составляет всего 1 час, поэтому не забудьте вовремя разогреть духовку. Чтобы определить идеальное время расстойки, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. На следующем этапе будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойный батон на слегка посыпанную мукой столешницу (умеренно посыпанную, если вы делаете форму из двух половинок). Теперь изнаночная сторона, которая обращена вверх, будет верхней частью выпеченного изделия. Чтобы сделать форму из двух половинок (это необязательно), посыпьте середину булки умеренным количеством муки и используйте скалку или деревянную палочку диаметром 2,5 см, чтобы продавить заготовку до самой рабочей поверхности. Немного покатайте скалку вперед-назад, чтобы образовалось около 2,5 см пространства, придавленного к середине булки.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку на дно печи изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–30 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если ваша духовка перегревается.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните, чтобы достать изделие. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию достаточно времени на отдых (не менее 20 минут) перед нарезкой.

АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ НА ПУЛИШЕ

В этом рецепте, кроме 10% цельнозерновой муки, используют еще зародыши пшеницы и немного пшеничных отрубей. В итоге аромат хлеба напоминает пшеничные поля во время сбора урожая. Если хотите, можете посыпать корзины для расстойки отрубями, прежде чем поместить в них заготовки. Отруби прилипнут к булкам и при выпечке придадут хлебу дополнительную хрусткость. Но даже при отсутствии отрубей хлеб по этому рецепту не менее хорош. В любом случае пулиш придает маслянистый вкус, который прекрасно гармонирует с другими ингредиентами.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ: 12–14 часов

БРОЖЕНИЕ: 2–3 часа

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите пулиш в 6 часов вечера, замесите тесто в 8 часов утра следующего дня, сформуйте булки в 11 часов утра и выпекайте в полдень

Пулиш

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Пшеничная мука	500 г	3¾ стакана + 2 ст. л.
Вода	500 мл, 27 °C	2¼ чашки
Сухие быстродействующие дрожжи	0,4 г	⅛ ч. л.

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	280 мл, 41 °C	1¼ чашки
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	3 г	¾ ч. л.
Пшеничные зародыши	50 г	⅔ неполной чашки
Пшеничные отруби	20 г	⅓ чашки + 1 ст. л.
Пулиш	1 кг	Все из приведенного выше рецепта

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ПУЛИШЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
500 г	900 г	90%
0	100 г	10%
500 мл	780 мл	78%
0	21 г	2,1%
0,4 г	3,4 г	0,34%
0	50 г	5%
0	20 г	2%
		50%*

** Пекарский процент для пулиша — это количество муки в пулише, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

1. Пулиш. Вечером, накануне выпечки, смешайте вручную 500 г пшеничной муки и 0,4 г (⅛ чайной ложки) дрожжей в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 500 мл воды, нагретой до температуры 27 °C, и перемешайте вручную до полного соединения. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. В приведенном ниже алгоритме рассчитано, что комнатная температура на ночь составляет 18–21 °C.

Когда пулиш полностью созреет, через 12–14 часов, он должен выглядеть воздушным и увеличить свой объем примерно в три раза, при этом пузырьки будут всплывать на поверхность каждые несколько секунд. Пулиш будет находиться на пике зрелости около 2 часов, если температура в комнате не превысит 21 °C. В случае, когда в помещении теплее, например 24 °C и выше, то период максимального развития станет равен 1 часу. В этот момент надо замесить тесто.

2. Тесто. Отмерьте 400 г пшеничной муки в 12-литровую круглую емкость. Добавьте 100 г цельнозерновой муки, 50 г пшеничных зародышей, 20 г пшеничных отрубей, 21 г соли и 3 г (¾ чайной ложки) дрожжей, все перемешайте вручную.

Налейте 280 мл воды, нагретой до температуры 41 °C, по краю емкости, в которой находится пулиш, одновременно взбивая его. Затем влейте полученную смесь в 12-литровую емкость с мукой.

Замешивайте вручную, смачивая одну руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало к ней слишком сильно, но имейте в виду, что зародыши и отруби делают это тесто более липким, чем обычно. Не напрягайтесь, просто другой рукой сотрите тесто с руки, которой вы замешиваете. (В процессе замеса можно смачивать руку три или четыре раза.)

Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Конечная температура замеса зависит от температуры окружающей среды, так как пулиш имеет комнатную температуру. Если в течение ночи температура воздуха равна 19 °C, то температура окончательного замеса, вероятно, составит 23–24 °C.

3. Складывание. Тесту по этому рецепту нужно всего два складывания (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первый час после замеса. Когда через 2–3 часа объем теста увеличится в 2½ раза, можно делить всю массу на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто и разделите его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины для расстойки.

Если вы хотите на корочку хлеба посыпать отруби, используйте около 10 г отрубей на одно изделие (большее количество не прилипнет) и равномерно посыпьте их в пустые корзины для расстойки, предварительно подпылив их мукой. Перед тем как положить булки в корзины для расстойки, переверните их изнаночной стороной вверх и слегка сбрызните верхнюю часть (со стороны шва) водой, чтобы отруби лучше прилипли. Если у вас нет бутылки с пульверизатором, то можно рукой нанести очень тонкий слой воды на изнаночную сторону булки. После этого поместите булки в корзины изнаночной стороной вниз. Отруби прилипнут к тесту во время расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте мукой верхушки булок. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Период расстойки для этого хлеба составляет всего около 1 часа, поэтому не забудьте вовремя разогреть духовку. Чтобы определить идеальное время расстойки, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи. Переверните заготовку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки. Снимите крышку, аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20 минут, или пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Если вы посыпали тесто отрубями, то допустимо, что отруби приобретут насыщенный цвет, не беспокойтесь и выпекайте булки как можно дольше, чтобы получить хрустящую корочку. Проверьте через 15 минут выпекания, не накрывая, если ваша духовка перегревается.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию достаточно времени на отдых (не менее 20 минут) перед нарезкой.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ НА БИГЕ

Прекрасно, если основная масса муки — 80% — уже прошла стадию брожения! Когда на следующее утро вы замешиваете финальное тесто, то для этого всего лишь нужно смешать 200 г муки, немного воды, соли и дрожжей с ароматной пенящейся бигой. Наверняка вы подумаете: «Неужели это действительно сработает?». Когда освоите метод использования опары, то вполне сможете экспериментировать с выпечкой хлеба.

Бига придает аромату хлеба характерную землистость. Но что делать, если захочется разнообразия? Этот рецепт — ответ, наглядный пример того, как можно расширить границы использования опары. Обратите внимание, что данное тесто жесткое, поэтому замесить его будет немного сложнее, чем обычно.

В этом рецепте я советую половину теста использовать для выпечки хлеба, а из оставшейся части сделать пиццу или фокаччу. Вы по достоинству оцените гармоничность вкуса в изделии с начинкой. Для пиццы разделите остаток теста и следуйте любому из рецептов пиццы в главе 14, для фокаччи ищите рекомендации по количеству теста в разделе «Приготовление фокаччи из теста для хлеба» (с. 221). Сформуйте из массы небольшие шарики и оставьте их в холодильнике на несколько часов или на несколько дней.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ФОКАЧЧИ В ДУХОВКЕ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ: 12–14 часов

БРОЖЕНИЕ: 2½–3½ часа

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите бигу в 6 часов вечера, замесите тесто в 8 утра следующего дня, сформуйте булки в 11 часов утра и выпекайте около полудня

Бига

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Пшеничная мука	800 г	6¼ чашки
Вода	544 мл, 27 °C	2⅓ чашки
Сухие быстродействующие дрожжи	0,64 г	⅕ ч. л.

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	200 г	½ чашки + 1 ст. л.
Вода	206 мл, 41 °C	⅞ чашки
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.
Бига	1,345 кг	Все из приведенного выше рецепта

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ПУЛИШЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
800 г	100 г	100%
544 мл	750 мл	75%
0	22 г	2,2%
0,64 г	2,64 г	0,26%
		80%*

** Пекарский процент для биги — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1. Бига. Вечером, накануне выпечки, насыпьте 800 г муки в круглую емкость объемом 6 литров. Отдельно налейте 544 мл воды, нагретой до 27 °C. В небольшой посуде смешайте 0,64 г (3/16 чайной ложки) дрожжей с 3 столовыми ложками воды, нагретой до 27 °C. Оставьте смесь на несколько минут, затем перемешайте пальцем; дрожжи могут раствориться не полностью, но вы дали им хороший старт.

Вылейте дрожжевую массу в емкость с мукой. Налейте еще несколько столовых ложек воды, нагретой до 27 °C, в емкость, где были дрожжи, покрутите ее для растворения остатков и вылейте в смесь с мукой вместе с оставшейся теплой водой.

Вымешивайте тесто вручную, используя метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием, для равномерного соединения ингредиентов. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. В приведенном ниже графике рассчитано, что комнатная температура ночью составляет 18–21 °C.

После полного завершения созревания, через 12–14 часов, бига должна быть воздушной, слегка куполообразной, увеличиться в объеме примерно в три раза и иметь густой, насыщенный аромат спелого пива. В это время можно замесить тесто.

2. Тесто. Отмерьте 200 г муки в круглую емкость объемом 12 литров, добавьте 22 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей и перемешайте вручную. Влейте 206 мл воды, нагретой до 41 °C, и перемешайте вручную до однородности. Добавьте всю бигу, извлекая ее рукой из емкости.

Замешивайте тесто вручную, смачивая руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием, для равномерного соединения ингредиентов. Основная часть теста — это бига, которая имеет комнатную температуру, поэтому конечная температура замеса зависит от помещения. При ночной температуре 19 °C температура окончательного замеса, вероятно, будет не выше 23 °C. Для данного хлеба это подходит, хотя для конечного замеса идеальной была бы 26–27 °C. При замесе 23 °C брожение теста займет около 3½ часа, при замесе 26–27 °C, скорее всего, потребуется 2½–3 часа.

3. Складывание. Этому тесту необходимо два-три складывания (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½ часа после замеса теста. Когда через 2½–3 часа после замеса тесто увеличится в объеме примерно в три раза, его можно делить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто, разделите его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком. Одну часть поместите в холодильник и в дальнейшем используйте для фокаччи или для пиццы.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

5. Формовка. Посыпьте мукой корзину для расстойки. Сформуйте из куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовку изнаночной стороной вниз в корзину.

6. Расстойка. Слегка посыпьте мукой верхушку булки. Накройте кухонным полотенцем или поместите корзину в полиэтиленовый пакет. Период расстойки для этого хлеба составляет всего около 1 часа, поэтому не забудьте вовремя разогреть духовку. Чтобы определить идеальное время расстойки, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее голландскую печь с крышкой. Разогрейте духовку до 245 °C.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстоенное тесто на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–30 минут, пока булка не станет

темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть (не менее 20 минут) перед нарезкой.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА БИГЕ

В этом рецепте для цельнозернового хлеба в качестве опары используем бигу. Мне нравится, как землистый аромат биги дополняет вкус отрубей и зародышей пшеницы, которые присутствуют в цельнозерновой муке. Дополнительный плюс в пользу рецепта — полезная клетчатка. Данный вид хлеба отлично подходит для бутербродов, тостов и гренок. Например, рекомендую попробовать со свежим сыром или с маслом и медом. Ломоть свежеиспеченного цельнозернового хлеба превосходно гармонирует с печеночными муссами или паштетами или в качестве основы под абрикосовый конфитюр. Если посыпать сверху нарубленными фисташками, то оторваться просто невозможно! Изумительный хлеб!

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ В ДУХОВКЕ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ: 12–14 часов

БРОЖЕНИЕ: 3–4 часа

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите бигу в 6 часов вечера, замесите тесто в 8 утра следующего дня, сформуйте булки в 11 утра и выпекайте в полдень

Бига

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Пшеничная мука	500 г	3¼ чашки + 2 ст. л.
Вода	340 мл, 27 °C	1½ чашки
Сухие быстродействующие дрожжи	0,4 г	⅛ ч. л.

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	0	0
Цельнозерновая мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.
Вода	460 мл, 38 °C	2 чашки
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	3 г	¾ ч. л.
Бига	840 г	Все по рецепту выше

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ПУЛИШЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
500 г	500 г	50%
0	500 г	50%
340 мл	800 мл	80%
0	22 г	2,2%
0,4 г	3,4 г	0,34%
		50%*

** Пекарский процент для биги — это количество муки в биге, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА БИГЕ

1. Бига. Вечером, накануне выпечки, насыпьте 500 г муки в емкость объемом 6 литров. Отдельно налейте 340 мл воды, нагретой до 27 °С. В небольшой посуде смешайте 0,4 г (неполную ⅛ чайной ложки) дрожжей с 3 столовыми ложками воды, нагретой до 27 °С. Оставьте смесь на несколько минут, затем перемешайте пальцем; дрожжи могут раствориться не полностью, но вы дали им хороший старт.

Вылейте дрожжевую смесь в емкость с мукой. Налейте еще несколько столовых ложек воды, нагретой до 27 °С, в емкость, где были дрожжи, покрутите ее для растворения остатков и вылейте в смесь с мукой вместе с оставшейся теплой водой.

Вымешивайте тесто вручную, используя метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием, для равномерного соединения ингредиентов. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. В приведенном ниже графике рассчитано, что комнатная температура на ночь составляет 18–21 °С.

После полного завершения созревания, через 12–14 часов, бига должна быть воздушной, слегка куполообразной, увеличиться в объеме примерно в три раза и иметь густой, насыщенный аромат спелого пива. В это время можно замесить тесто.

2. Тесто. Отмерьте 500 г цельнозерновой муки в круглую емкость объемом 12 литров. Добавьте 22 г соли и 3 г (¾ чайной ложки) дрожжей, все перемешайте вручную. Влейте 460 мл воды, нагретой до 38 °С, и еще раз перемешайте вручную до однородности. Добавьте бигу, извлекая ее рукой из емкости.

Замешивайте вручную, смачивая руку перед замесом, чтобы тесто не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 27 °С.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½ часа после замеса.

Когда через 3–4 часа после замеса тесто увеличится в объеме примерно в три раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто, и разделите его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в присыпанные мукой корзины для расстойки.

6. Расстойка. Слегка посыпьте мукой верхушки булок. Положите их рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Период расстойки для этого хлеба составляет всего 1 час, поэтому не забудьте вовремя разогреть духовку. Чтобы определить идеальное время расстойки, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку, аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–25 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

Утренний распорядок пекаря

Первые несколько лет после открытия пекарни мой график работы составлял три или четыре дня в неделю с раннего утра. В остальные дни я работал в дневную смену, то есть отвечал за замес теста с закваской, выпечку дневной партии багетов и бриошей, разделку и формование хлеба на закваске для утренней выпечки, смешивание опары (пулиша и биги) для утренней смеси багетов и чиабатты, замес, а затем уборку и закрытие помещения. Помимо работы в утреннюю или дневную смены, я также занимался доставкой хлеба по воскресеньям и понедельникам и всегда был на связи, если что-то случалось. Иногда я пек пирожные или круассаны, а также работал за прилавком, если выстраивалась большая очередь. В то же самое время мне еще нужно было выполнять служебные обязанности: планирование производства, контроль за оптовыми счетами, ведение бухгалтерии и управление персоналом. Раз в месяц я ездил на другой конец города в пивоварню *Hair of the Dog*, чтобы забрать у владельца Алана Спринца ведро отработанного зерна (и выпить стаканчик *Fred*) для использования в выпечке ржаного хлеба. Процесс приготовления теста всегда в движении. Найти двадцать или тридцать минут, необходимых для выполнения любого поручения, было сумасшедшей задачей. Как все успеть?!

По мере развития нашего дела появилась возможность нанять больше пекарей. Постепенно я смог отойти от многих повседневных задач благодаря людям, которые могли выдержать нагрузку, не теряя высоких стандартов качества пекарни. Большинство моих сотрудников работают по восемь часов подряд, без перерывов, за исключением редких перекуров и быстрого перекуса.

Вот расписание последней утренней смены по выпечке хлеба с моим участием. Здесь наглядно видно, что работа идет без остановки, в таком ритме смены продолжаются до сих пор.

3:30 УТРА. Приезжаю в пекарню. Включаю духовку на 260 °С. Проверяю емкости с пулишем и бигой для утренних смесей для контроля стадии созревания и готовности к использованию в замесе теста.

Вынимаю из холодильника и замедлителя противни с круассанами и другими изделиями для утренней выпечки. Устанавливаю стойку с круассанами для расстойки, чтобы они были готовы к тому, что кондитеры начнут выпекать их в 6 утра. Если в пекарне прохладно, можно поставить стойку перед печью.

Вынимаю 22-килограммовые мешки с мукой из замедлителя, где они были охлаждены за ночь для обеспечения необходимой температуры готового теста в самое горячее время в пекарне (трение от тестомеса также добавляет тепла).

4 ЧАСА УТРА. Автолиз теста для багетов. Отвешиваю муку, обычно 60–80 кг (в зависимости от того, что указано в таблицах замеса на сегодня), и высыпаю ее в миксер. Переношу большие ведра холодной воды (конечно, это не очень изящно) из холодильника в миксер. Раскалываю лед ножом. Если жарко, добавляю немного льда, чтобы тесто сильно не нагревалось. Добавляю лед и воду до количества в таблице замеса на день и высыпаю в миксер. Мы применяем емкости для теста, которые рассчитаны на 20 литров воды. Со временем пекарь научится использовать одинаковое количество воды каждый день, поэтому если, например, для замеса багетов необходимо 42,4 литра воды, то я ставлю пустую емкость на весы, наполняю до 20 литров дважды, а затем добавляю последние 2,4 литра. Включаю миксер на низкую скорость и перемешиваю около 1 минуты. Затем запускаю миксер в обратном направлении на 5 или 10 секунд, чтобы собрать сухую муку со дна чаши.

Выключаю миксер. Устанавливаю таймер на 20 минут. Захожу в кабинет и включаю музыку, варю кофе.

4:15 УТРА. Отмеряю дрожжи и соль для замеса багетов и чиабатты. В зависимости от предполагаемых заказов получается от трех до шести контейнеров с пулишем, который в это время должен быть в оптимальной точке: с сотнями маленьких пузырьков по всей поверхности. Периодически можно даже увидеть маленькие извержения, когда пузырьки всплывают наверх. Классический французский метод извлечения пулиша состоит в наливании небольшого количества воды по краям и освобождении закваски из емкости. Но, по-моему, пулиш достаточно легко скользит в чашу для замеса, особенно если его немного подтолкнуть рукой и пластиковым скребком. Добавляю свежие дрожжи и соль.

4:25 УТРА. Начинаю смешивать багеты на первой скорости. Устанавливаю таймер на 5 минут. Промываю формы из-под багета. Беру пустые емкости из-под теста и полотенце, отношу их на пекарский стол и смазываю маслом семь или более форм для готового багетного теста.

4:30 УТРА. Срабатывает таймер. Переключаю миксер на вторую скорость и устанавливаю таймер на 4 минуты.

4:35 УТРА. Багетная смесь готова. Проверяю температуру теста термометром — она должна быть около 23 °С. Перекладываю тесто в смазанные маслом емкости, по 14 кг теста на каждую. Помещаю ванны с тестом в замедлитель для послеобеденной выпечки

багетов в соответствии с дневной таблицей замеса. Записываю температуру замеса и время окончания замеса. Планирую примерно в 6:15 утра нарезку теста, которое отложили для утренней выпечки.

4:45 УТРА. Кормлю закваску, которая была замешана накануне днем и теперь пузырится, киснет, неприятно пахнет и вообще отвратительна. Сначала выбрасываю все, кроме небольшого количества, в мусорное ведро. На этом этапе мы работаем с закваской в перчатках, потому что ее кислотность может разъесть кожу в чувствительных местах (у меня раньше появлялись небольшие повреждения и трещины на кончиках пальцев). Оставшаяся дрожжевая смесь вряд ли выглядит так, как будто она может инициировать закваску нескольких сотен буханок хлеба, но это так — дрожжи очень быстро размножаются. Добавляю в емкость несколько килограммов муки и очень теплую воду и перемешиваю все вручную.

4:55 УТРА. Автолиз теста для чиабатты. Снова ковыляю с ведрами холодной воды из холодильника к миксеру и приношу охлажденные 22-килограммовые мешки с мукой из замедлителя. Делаю вид, что слушаю Ролли, молочника, который всегда приходит примерно в это время и начинает рассказывать мне истории, когда я устаю и хочу сосредоточить все внимание на работе. Поверьте, Ролли — отличный парень, но иногда я хочу, чтобы он замолчал. Отмеряю количество муки и воды в соответствии с подготовленными накануне таблицами. Смешиваю на первой скорости до однородного состояния муки и воды.

5:00 УТРА. Начинаю выпекать хлеб на закваске (*Country Blonde*, *Country Brown*, большие були и ореховый хлеб), который был сформован накануне днем и расстаивался ночью в замедлителе. В течение следующих 20 минут загружаю в печь 144 булки на закваске.

5:25 УТРА. Начинаю замес чиабатты. К муке и воде, которые смешались во время автолиза, добавляю несколько контейнеров с бигой, придающей чиабатте великолепный вкус. Затем насыпаю сухие дрожжи, соль и запускаю смесь на первой скорости. Устанавливаю таймер.

(При приготовлении теста для багетов мы используем свежие пекарские и сухие инстантные дрожжи — для чиабатты, отчасти потому, что это позволяет утреннему пекарю не запутаться в том, какую пару дрожжей и соли куда помещать после взвешивания. Никогда не стоит недооценивать способность затуманенного ранним утром мозга совершить ошибку. Времени на раздумья не так много.)

Проверяю хлеб в духовке. Уменьшаю температуру до 250 °C. Вынимаю изюмно-пекановое тесто из замедлителя и разделяю его примерно на 25 кусочков весом по 475 г. Формую из них небольшие овальные булки. Выкладываю их на расстойные доски и ставлю на отдельный стеллаж.

Проверяю тесто для чиабатты, переключаю миксер на вторую скорость и сбрасываю таймер. Щедро смазываю маслом семь или восемь форм для теста чиабатты, которое довольно влажное, липкое и требует нескольких складываний, чтобы набрать силу. Недостаточное количество масла в формах до максимального развития теста обрекает пекаря на проблемы с прилипанием теста к краям, когда на это просто нет времени.

Вынимаю испеченный хлеб с первого и второго яруса духовки.

5:45 УТРА. Формую из изюмно-пеканового теста булки.

6:00 УТРА. Проверяю хлеб в духовке. Заканчиваю замес чиабатты и проверяю температуру теста.

Если булки на третьем и четвертом ярусе печи еще не готовы, вынимаю тесто для чиабатты из большой чаши миксера, разделяю и раскладываю его в смазанные маслом формы. Хотя эту десятиминутную задачу лучше всего выполнять от начала до конца не останавливаясь, время не всегда позволяет это сделать. Если есть пятиминутное окно до того, как нужно снова быть у духовки, я им воспользуюсь. Чтобы вынуть тесто из миксера, полностью смачиваю левую руку (раковина расположена прямо там), просовываю ее внутрь миски, чтобы поднять большой кусок теста, а другой рукой, которой держу нож для хлеба, аккуратно срезаю тесто. При этом нужно следить за тем, чтобы тесто не порвалось. Помещаю в каждую корзину около 7 кг теста (большее количество переполнит корзину, так как тесто при подъеме расширяется в три раза). Ставлю корзины на тележку рядом с пекарским столом. Обычно я бегаю туда-сюда: от миксера, снимая тесто, прерываемый звуком таймера; к печи, чтобы проверить хлеб и, если он готов, вытаскиваю его.

Оставив в миксере достаточно теста от чиабатты для нашего многозернового хлеба, добавляю зерновую смесь и перемешиваю. Перекладываю это тесто в отдельную смазанную маслом емкость. Полностью выскабливаю чашу миксера, не оставляя ничего по краям.

Перезагружаю всю печь. Так как тесто для багетов требует, чтобы я занимался им по готовности, то есть в 6:15 утра, а не когда я этого захочу, то иногда вторая загрузка печи происходит очень стремительно, и значит, необходима ускоренная передача. Когда нужно действовать быстро, что ж, значит, так надо.

6:15 УТРА. Начинаю делить багеты. Мы делаем это вручную. Посыпаю мукой стол пекаря, переворачиваю на него корзину с тестом и скребком аккуратно вынимаю тесто на стол. Рядом расположены весы. Убираю излишки масла с теста с помощью полотенца, насыпаю на тесто немного муки, нарезаю тесто ножом и вручную отмеряю каждый кусок. Многие пекарни используют оборудование под названием «делитель» для

автоматизации этого процесса, часто с отличными результатами, но я всегда предпочитаю делить и формовать тесто традиционным способом, вручную.

6:45 УТРА. Делаю первое складывание теста в каждой емкости для чиабатты.

Проверяю печь и вынимаю готовые булки на закваске. На этом этапе выпечка хлеба на закваске должна быть завершена: большие 3-килограммовые булки *Country Blonde*, 2-килограммовые булки *Country Blonde* (похожие на *pain Poilâne*), батоны *Country Brown* и *Country Blonde*, багеты среднего размера *Country Blonde* для одного из наших ресторанов, ореховый хлеб и маленькие булки орехового *Country Blonde* и *Country Brown*.

6:55 УТРА. Начало формования багетов. Опытный пекарь может разделить, отдохнуть и сформовать по меньшей мере сто багетов за час. Хотя это требует работы твердой и быстрой пары рук и непрерывных усилий без паузы, также это первая возможность для небольшого отдыха. Все утренние замесы сделаны, тесто поднимается в корзинах, хлеб на закваске готов, и, надеюсь, все идет по плану. Приятно чувствовать, что можно формовать багеты и не делать ничего другого в течение некоторого времени, без вынужденной остановки для другого срочного процесса. Тем не менее более ста багетов нужно сформовать.

7:45 УТРА. Снова кормлю закваску. Проверяю производственный график, чтобы узнать, сколько закваски нужно замесить сегодня. Отмеряю необходимое количество из первого замеса и замешиваю эту порцию закваски в тестомесильной машине, остальную часть закваски выбрасываю. Делаю второе складывание теста для чиабатты в каждой емкости.

7:55 УТРА. Начинаю выпекать багеты, желательно немного раньше. Нам нужны багеты для клиентов, которые приходят рано утром, и для очень популярных сэндвичей с ветчиной. (Смазанные маслом небольшие булки с несколькими кусочками нарезанной ветчины и ломтиком хорошего сыра особенно приятны, потому что все ингредиенты гармонируют по вкусу между собой, особенно с хрустящим свежим хлебом, если его съесть достаточно рано.) Больше всего я не люблю, когда багеты успевают остыть до того, как мы упакуем их и выйдем на улицу с первой порцией утренней доставки. Мы не можем упаковывать горячий хлеб, потому что это портит его, заставляя корку отсыревать от собственного пара.

8:45 УТРА. Заканчиваю выпекать багеты. Убираю вокруг печи и вешаю для просушки специальные куски льняной ткани, которые мы используем для поддержки фигурных булок — багетов, булей и батардов — во время их подъема. Ткань впитывает часть влаги из теста, и необходимо ее высушить перед следующим использованием.

9:00 УТРА. Разрезаю чиабатту (мое любимое тесто для выпечки) на большие и маленькие изделия. Теперь, когда 7 кг теста для чиабатты в каждой корзине увеличило свой объем в три раза, оно прилипает к крышкам. Переворачиваю корзину на посыпанную мукой поверхность, и, поскольку я так обильно смазал формы маслом еще в 5:40 утра, тесто сразу же выйдет. Оно держит форму корзины благодаря складкам, которые я придал во время подъема. Нарезаю тесто, которое по консистенции напоминает пенящееся,

газообразное желе, на заготовки шириной 15 см и длиной 35–40 см для розничной торговли и длиной 76 см — для ресторанов. Помещаю сформованные булки на посыпанные мукой куски льняной ткани для расстойки.

9:30 УТРА. Подметаю вокруг рабочего стола. Замешиваю тесто для бриошей.

10:15 УТРА. Начинаю выпекать чиабатту, загружая ее в очень горячую печь, почти до 260°C. По мере выпекания булки естественным образом раскрываются вдоль трещин, приобретая приятную внешнюю уникальность.

11:15 УТРА. Вынимаю из духовки и перекладываю на льняную ткань для охлаждения. Свежеиспеченные чиабатты стучат громким стаккато, словно мальчики-барабанщики в лесу.

Убираю вокруг. Наконец-то долгожданный отдых!

ОБОРУДОВАНИЕ

В *Ken's Artisan Bakery* есть открытая кухня, которая занимает 360 квадратных метров, прилавок, кафе площадью 230 квадратных метров с десятью маленькими столиками и одним большим семейным столом, а также комната размером 1,8×2,4 метра, которая служит офисом, раздевалкой, складом и хранилищем для звуковой системы. В этой комнате помещаются стол, стул, сейф, около сорока пар обуви, рюкзаки, куртки, шапки, шарфы, моя книжная полка, большая банка ибупрофена, аптечка, много пластырей, ящики для канцелярии, компьютер и монитор, принтер, док-станция для iPod и усилитель, бумага для принтера, запасные лампочки, мусорное ведро, наши запасы вина (обычно это пятьдесят ящиков) и водонагреватель.

На основной хлебной станции размещены стол пекаря, миксер для хлеба, раковина для мытья рук, мешки с мукой, а на стене висит пластиковая папка с подробной информацией о подаче закваски, ежедневными таблицами замеса и таблицами рецептур для теста на круассаны и бриоши.

Миксер в работе представляет прекрасное зрелище. За один раз я могу замесить до 135 кг теста. Рядом с миксером стоит тележка, на которой находятся весы, длинный зазубренный нож, который мы используем для резки теста из миксера, и пара гибких ножей — один с прямым краем для резки, а другой с изогнутым краем для выскребания теста из чаши миксера.

Печь расположена на другой стороне пекарни, примерно в пятнадцати шагах. По утрам мы иногда бегаем туда-сюда, присматривая за хлебом в печи и тестом в миксере, кормим закваску, делаем складки на тесте, принимаем поставки от молочника или продавщицы яиц, оставляя следы муки после каждого действия.

ЧАСТЬ 3

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ

6 L
6 qt.
4 L
4 qt.
2 L
2 qt.

ГЛАВА 7
ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА?

Природные дрожжи во всем их разнообразии есть почти везде: в воздухе, почве, растениях, но особенно их много в среде, богатой углеводами, например на кожице фруктов или на поверхности зерна. В муке природные дрожжи находятся в спящем состоянии. Магазинные пекарские дрожжи, *Saccharomyces cerevisiae*, представляют собой монокультуру — единственный штамм дрожжей, который производится в коммерческих целях, его можно приобрести как в сухом, так и в свежем виде.

На протяжении почти всей пятитысячелетней истории, до использования магазинных монокультурных дрожжей, для поднятия теста пекари использовали дрожжи естественного происхождения. В США такие виды хлеба известны как хлеб на закваске. Французское слово *levain* (закваска) происходит от латинского *levare*, что означает «подниматься». Специфичные термины пекарей «материнская», «шеф», «закваска» описывают одну и ту же натуральную культуру, которая представляет собой основу закваски. В некоторых источниках можно найти обозначения для одного вида дрожжей на разных этапах развития или указания на использование более одной культуры. Термин «шеф» обозначает основную культуру, которую вносят отдельно, тогда как под стартером подразумевается часть «шефа», его добавляют на одном или нескольких этапах замеса теста. Я всегда работал с одной культурой, которую разводил и содержал отдельно и в определенный момент забирал часть этой культуры созревания для

закваски готового теста. В этой книге я применяю слово «закваска» для описания моей культуры на всех ее стадиях.

Свой хлеб на естественной закваске мы стараемся не называть заквасочным, так как у многих людей есть прямая ассоциация закваски с кислым хлебом, от которого иногда остается резкое, уксусное послевкусие. Во Франции кислый хлеб, вероятно, считают ошибкой брожения, в то время как в Сан-Франциско такой хлеб довольно популярен. Я предпочитаю сложные ароматы зерна и брожения, тонкие, сбалансированные и не кислые.

В одной закваске могут быть одновременно несколько видов натуральных дрожжей, что дает пекарю возможность производить хлеб и другие хлебобулочные изделия со сложными ароматами и вкусами. Такой хлеб также имеет более долгий срок хранения, чем хлеб на магазинных пекарских дрожжах. Дрожжевое семейство в культуре закваски состоит из миллиардов одноклеточных организмов, которые очень быстро размножаются, выделяя углекислый газ. Мне нравится контролировать их деятельность.

Пекари подкармливают культуру закваски один или несколько раз в день. На следующих страницах вы увидите, как легко создать новую культуру закваски самостоятельно с нуля, используя только муку, воду и соблюдая график кормления один раз в день. Затем поделюсь, как содержать готовую закваску, хранить в холодильнике, если вы не собираетесь использовать ее каждый день, и как восстановить вашу закваску для следующего использования.

УПРАВЛЕНИЕ ВКУСОМ

Выпечка с использованием культуры закваски — это процесс ферментации или брожения, чем-то похожий на изготовление вина из винограда и его естественных дрожжей, в котором присутствует управление ферментацией для создания конечного продукта согласно желаемому вкусовому профилю и степени сложности.

Свойство хлеба на натуральной закваске зависит от ряда переменных: количества воды в культуре, температуры воды, которую добавляют при каждом подкармливании культуры, типа муки, соотношения закваски и новой муки при каждом подкармливании или обновлении культуры, графика подкормки, температуры, при которой хранится закваска, степени спелости закваски и количества закваски для финального теста. Аромат, вкус и внешний вид хлеба на закваске, а также постоянство продукта от одного дня к другому — все это проявление искусства пекаря, в некотором смысле его подпись.

Настоящий пекарь-профессионал — это тот, кто понимает, как руководить относительно небольшим количеством переменных (которые могут дать бесконечное число возможных результатов), чтобы получить именно тот хлеб, который вы хотите. В этой книге я представлю вам конкретные инструкции по приготовлению и использованию натуральной культуры закваски моим способом, а затем объясню, как регулировать переменные исходя из ваших собственных вкусов. Хлеб на закваске может стать исключительно индивидуальным хлебом, который способны приготовить только вы.

Сложность вкусов в хлебе на закваске обусловлена сообществом диких дрожжей и бактерий в культуре, углекислым газом, молочной и уксусной кислотами и, конечно же, временем для их накопления. В этом случае вполне подходит мой принцип «меньше дрожжей и больше времени». Увеличение времени брожения теста на закваске путем отстаивания его при более низких температурах значительно улучшает вкус,

как и применение меньшего количества закваски и длительное брожение теста при комнатной температуре. Бактериальная ферментация и кислотность придают тесту желаемые вкусы и ароматы, но только в том случае, если на эти очень сложные биохимические реакции отвести достаточно времени.

За кисловатый вкус в закваске отвечают кислоты. В большей степени уксусный вкус создает уксусная кислота. Молочные кислоты можно встретить в молоке, и они действительно придают хлебу молочный или маслянистый вкус. Обе кислоты проявляются как послевкусие, если только кислый характер не преобладает. Многие виды хлеба на натуральной закваске обладают вкусовым профилем, который смещен в какую-либо из сторон: более уксусный или более молочный. Закваска из Сан-Франциско — отличный пример хлеба с сильным уксусным характером. Закваски, которые хранят при более низких температурах, также склонны к уксусной составляющей вкуса, как и более густые закваски. Хлеб на жидкой закваске, которую приготовили из равных частей муки и воды (супообразной консистенции), обладает характерным вкусовым профилем, который ближе к молочнокислому финалу вкусового спектра. Более теплые культуры закваски способствуют выработке молочной кислоты и, подобно элям верхнего брожения, которые пивовары производят при более высоких температурах, могут давать фруктовые ароматы, особенно когда достигают максимального развития.

Хотите больше подробностей? Читайте дальше, с благодарностью привожу материалы Тери Уодсворта и Джона Пола из *Cameron Winery* в Данди (штат Орегон). Закваска — это симбиотическая культура молочнокислых бактерий и дрожжей. Молочнокислыми бактериями называют разнообразную группу бактерий, которые производят молочную кислоту, углекислый газ, небольшое количество этанола и другие летучие вкусовые компоненты в качестве конечного продукта ферментации углеводов. При определенных условиях молочнокислые бактерии могут также производить уксусную кислоту. В закваске молочнокислые бактерии питаются в основном побочными продуктами обмена веществ дрожжей. Как и при естественном дрожжевом брожении, бактериям необходимо время для роста, производства кислот и других вкусовых компонентов. Молочнокислые бактерии имеют важное значение во множестве ферментированных продуктов, в том числе йогурте, пиве, соленьях, квашеной капусте и сыре, а кислота, которую они вырабатывают, подавляет рост организмов, способных испортить продукт.

Я мог бы продолжить говорить о том, как спирт может превращаться в уксусную кислоту при избытке брожения, но не хочу уходить от главной цели, которая состоит в способе управления переменными для приготовления качественного вкусного хлеба на закваске. В конце этой главы вы узнаете, какие важные составляющие влияют на культуру закваски.

РАЗВИТИЕ ЗАКВАСКИ

Несколько дней новая культура закваски развивается так, что ее можно увидеть, почувствовать и понюхать. С самого начала, сразу после смешивания муки и воды, смесь напоминает либо тесто для хлеба, либо кляр, в зависимости от количества воды. В течение 48 часов, после двух ежедневных подкормок, масса становится воздушной, увеличивает свой объем в четыре раза по сравнению с начальным, в ней видны пузырьки, а клейковина имеет паутинообразную структуру. По мере созревания смесь приобретает легкий аромат, а иногда резкий, спиртовой, кисловатый запах. В пекарне мы

добавляем в закваску немного цельнозерновой муки, и в рецептах этой книги я рекомендую делать так же. В итоге зрелая дрожжевая культура приобретает странный, не очень приятный запах этанола. Настолько странный, что, ощущая его, я словно перемещаюсь в другое пространство.

Одна-единственная трудолюбивая дрожжевая клетка способна делиться более десятка раз. Ее потомство в свою очередь делится десятки раз, и потом — потомство потомства. В подходящей среде такое лавинообразное увеличение популяции приводит к образованию миллиардов дрожжевых клеток, каждая из которых выделяет пузырек газа, наполняя смесь ароматом и воздушностью. Каждый раз, когда в закваску добавляют муку и воду, возникает новый цикл деления дрожжей и, в конечном итоге, вся масса теста оживает, бурлит и готова к использованию.

ОТДЕЛЕНИЕ МИФА ОТ РЕАЛЬНОСТИ

Иногда говорят об особой культуре закваски из определенного места или даже о такой, которая сохранилась с прошлых времен. К примеру, есть мнение, что хлеб из Сан-Франциско можно приготовить только в Сан-Франциско. Подобным образом некоторые люди считают, что их закваска особенная, потому что она хранилась десятилетиями или была получена из особой культуры, которую им кто-то подарил или они заказали по почте. Хотя существуют незначительные популяции дрожжей и бактерий, характерные для определенных географических зон, основной вид одинаков во всех заквасках. Дело не в том, откуда он родом, а в том, как его сделали и с какими ингредиентами — вот что придает хлебу уникальность.

Добавление фруктов в закваску

Многие считают, что их закваска имеет особый характер из-за того, как она была создана, например с помощью виноградной грозди, добавленной в смесь из муки и воды. Я с этим не согласен. Винные дрожжи живут на винограде, потому что именно это подходящая для них среда, а не мучная. Кроме того, не смешение ингредиентов определяет производительность и вкусовой профиль закваски; решающее значение имеет то, как ее поддерживают. В мучной среде будет действовать естественный отбор. Добавление в закваску винограда, яблок или других подобных составляющих обеспечивает сахарами брожение и кратковременный аромат. Солод делает то же самое: подготавливает пищу для дрожжей. Многие микроорганизмы, которые участвуют в закладке культуры, не могут переносить окружающую среду по мере ее развития. Выживут только те, которые лучше всего приспособлены к данной среде. Как писал Раймонд Калвель в книге *Le Goût du Pain* («Вкус хлеба»), «рецепты для этой цели часто довольно забавны, в том числе культуры на основе виноградного сока, картофеля, изюма, йогурта, меда и так далее… Я же просто использую соответствующий сорт хлебной муки».

При этом я совершенно не против того, чтобы поместить немного качественных фруктов в зрелую культуру закваски перед замесом финального теста. Знаю даже одного пекаря, который использует мед в своей закваске. Я хочу развеять миф о том, что дрожжевая смесь содержит элементы своего происхождения. Опыт показывает, что можно приготовить несколько очень интересных видов хлеба, добавив в закваску фрукты. Однажды мы пекли хлеб с закваской на яблочном сидре. А лучше всего получилось, когда я взял ведро яблочного пюре у Стива Маккарти из *Clear Creek Distillery*

и добавил его в закваску для приготовления ромовой бабы. Эта *baba au pomme* (ромовая баба — *фр.*) была одним из вкуснейших блюд в моей жизни.

ПРАВИЛЬНЫЙ БАЛАНС

При производстве хлеба на естественной закваске я стремлюсь к середине молочно-уксусного спектра для получения мягкого аромата и приятного, самодостаточного вкуса. Такой хлеб хорош как сам по себе, так и в дополнение к различным блюдам и винам. С хрустящей корочкой, восхитительным ароматом, богатый оттенками вкуса — он украшает все, с чем его подают, и не надоедает, даже если употреблять его каждый день.

В рецептах закваски из этой книги мы используем 80%-ю гидратацию культуры закваски. Это означает, что вода в соединении с мукой составляет 80%. Закваски могут быть более густыми, с гидратацией 60–65%, в этом случае они легко держат форму. Или могут быть более влажными — до 100% гидратации. На самом деле закваска может быть любой гидратации в общем диапазоне от 60 до 100%.

Процентное соотношение воды в закваске, которую мы используем в пекарне, близко к пропорциям в том тесте, куда ее добавят. Я считаю такой подход более сбалансированным в отличие от смешивания закваски с тестом при достаточно большей разнице в гидратации. В итоге получаем хлеб, в котором можно почувствовать пшеницу, брожение и тонкий хор затяжных фоновых нот — все пребывает в гармонии, и ни один элемент вкуса не мешает другому.

СОСТАВЛЯЮЩИЕ ЗАКВАСКИ

Для закваски в пекарне мы используем смесь цельнозерновой и пшеничной муки высшего сорта, то же самое я рекомендую в рецептах этой книги. Это сделано для того, чтобы приблизить качество нашей муки к превосходной муке каменного помола, которую производят несколько частных мельниц во Франции. Точкой отсчета моего хлебопечения можно считать желание воспроизвести в Соединенных Штатах такой же коричневатый деревенский хлеб, который пекли мои кумиры-пекари в Париже.

КРАЙНОСТИ В МАСТЕРСТВЕ ПЕКАРЯ

После открытия пекарни несколько лет мы использовали крупную соль Геранды[1], которую покупали 20-килограммовыми мешками. Каждое утро нам приходилось просеивать эту соль вручную, чтобы удалить случайные кусочки грунта или водорослей. Много раз я спрашивал себя: «Неужели это действительно надо?» Как-то раз покупатель вернул мне буханку хлеба, потому что обнаружил в ней маленький кусочек земли. Но это же не просто кусочек, это французская земля с побережья Бретани! После этого стали искать альтернативный вариант. Сейчас в нашей закваске мы используем чистую, красивую крупную морскую соль с Сицилии.

[1] Соль из окрестностей города Геранда, на юге Бретани, в которой сохранены минералы морской воды. Считается незаменимым компонентом «высокой кухни». *Прим. ред.*

Производители часто дополняют естественную культуру закваски, добавляя в готовое тесто пекарские дрожжи. В этой книге многие рецепты хлеба с закваской рассчитаны на добавление магазинных дрожжей. Это может выглядеть противоречиво. Сначала я тоже так считал, ведь моей первоначальной целью было создание идеального хлеба из муки, воды и соли *sel de mer* (морской соли — *фр.*) на закваске, которую приготовили только из натуральной культуры, без использования магазинных дрожжей.

Хлеб, который мы выпекали, был необычайно хорош. Хотелось бы мне сейчас попробовать одну из тех ранних булок. Но со временем я понял, что хочу производить изделия воздушные, объемные, с легким мякишем и более тонкой гармонией вкуса. А добавление магазинных дрожжей стало способом достижения этой цели. Это приводит к большему выделению углекислого газа (и, следовательно, к увеличению объема) и смягчает кислотность теста. Альтернативный способ добавления дрожжей — замесить пулиш одновременно с утренней закваской, а затем соединить оба вида закваски при замесе готового теста.

Летом 2003 года я попробовал замешивать пулиш за пять часов до замеса теста на закваске и добавлять полученную дрожжевую смесь в финальное тесто для подъема. Это сработало, но на самом деле трудно отличить хлеб, изготовленный таким способом, от хлеба, в который добавлено небольшое количество пекарских дрожжей; а последняя практика распространена во Франции уже более ста лет. В книге я привожу оба варианта. По рецептам главы 9 «Гибридные закваски теста» в тесто добавляем небольшое количество магазинных дрожжей, тогда как согласно рецептам главы 10 «Тесто на закваске» готовим исключительно с закваской.

РАСПИСАНИЕ ЗАКВАСКИ

В пекарне *Ken's Artisan Bakery* мы подкармливаем закваску три раза в день, но в книге я не придерживаюсь этого принципа, и на это есть две причины. Во-первых, в пекарне гораздо теплее, чем на обычной домашней кухне, поэтому закваска созревает быстрее и требует большего количества подкормок, чтобы не прокиснуть. Во-вторых, пекари находятся рядом большую часть рабочего дня. Я хочу предложить вам способы приготовления отличного хлеба на закваске без соблюдения такого напряженного графика подкормок, который может оттолкнуть большинство начинающих пекарей от процесса выпечки.

Поэтому приведенный здесь график подкормки закваски предполагает однократную подкормку утром, примерно за шесть — девять часов до замеса теста. Можно поддерживать закваску одним утренним кормлением, а можно использовать ее для приготовления теста. Затем хранить часть неиспользованной закваски в холодильнике, чтобы освежить в следующий раз, когда возникнет желание испечь. Все эти детали подробно обсуждаются в главе 8.

ЧТО ВЛИЯЕТ НА КУЛЬТУРУ ЗАКВАСКИ

Гидратация
Увеличенное количество жидкости в культуре приводит к большему производству молочной кислоты. И наоборот — если процент гидратации низкий, то во вкусовом профиле преобладает уксусная кислота.

Температура
При повышенных температурах, то есть от 26 до 32 °C, развитие идет быстрее и усиливается производство молочной кислоты, а низкие температуры, от 13 до 18 °C, способствуют выработке уксусной кислоты.

Мука
Мука с высоким содержанием экстрактивных веществ (мука, которую изготовили из большей части пшеничного зерна, чем чистая белая мука), мука из цельного зерна пшеницы или ржи — все эти виды муки способствуют более активной ферментации. Они также могут создать неустойчивую культуру, которая требует более частых подкормок во избежание проблем. Каждый вид муки — пшеничная высшего сорта, цельнозерновая, ржаная и так далее — имеет свою индивидуальность, как и различные смеси муки.

Соль
Соль задерживает процесс брожения и, хотя некоторые опытные пекари используют соль в культуре закваски, я предпочитаю этого не делать, поскольку стремлюсь к активному развитию. (Тем не менее в некоторых условиях или при определенных графиках необходимо использовать небольшое количество соли.)

Дрожжи
Магазинные дрожжи более энергичны, чем дикие, поэтому добавление даже небольшого количества сухих быстродействующих дрожжей для начала или усиления брожения в итоге приведет к тому, что магазинные дрожжи будут доминировать и вытеснят дикие дрожжи. Таким образом, можно сделать следующий вывод: не используйте магазинные дрожжи в культуре закваски, ни для запуска, ни для поддержания. Однако можно использовать небольшое количество таких дрожжей в готовом тесте для усиления брожения.

6L
4L
2L

ГЛАВА 8
МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ

Я начал готовить закваску, которую мы используем, в 1999 году на занятиях в Институте хлебопечения в Сан-Франциско и до сих пор поддерживаю ее. На занятиях мы создавали культуры закваски, используя только цельную ржаную муку и воду. Первые несколько подкормок состояли из добавления равного количества очень теплой воды (от 29 до 35 °C) и цельной ржаной муки для получения неустойчивого, липкого теста, самым замечательным качеством которого была трудность отмывания рук после замеса. Дважды в день мы выбрасывали большую часть закваски, добавляли еще муки и теплой воды, перемешивали вручную, затем накрывали закваску и возвращали ее в расстойный шкаф. Следующие пять минут мы отмывали руки. Сначала казалось, что ничего особенного не происходит, но к четвертому кормлению появился тонкий приятный запах, а на третий день культура окончательно разрослась и заявила о себе резким, алкогольным, кислотным запахом. Прогресс! Вы тоже можете получить удовольствие от процесса создания своей закваски, пройдя путь от доверия к знанию, когда в результате собственного эксперимента получаете активную дрожжевую смесь и выясняете, что можно с ней делать дальше.

Есть два этапа, о которых следует знать. Во-первых, для создания качественной, активной культуры закваски нужно потратить несколько дней. Во-вторых, вам необходимо разработать и соблюдать график работы, чтобы кормить закваску и поддерживать ее активность, готовность к выпечке. В пекарне, где хлеб выпекают ежедневно, очень просто следовать одному и тому же графику каждый день. Для домашнего пекаря, который хочет печь из закваски раз в неделю, нужен другой режим хранения активной

закваски (подойдет холодильник) и ее восстановления по расписанию, чтобы она была доступна по мере необходимости.

Для приготовления закваски лучше всего использовать цельнозерновую муку: ржаную, пшеничную или их комбинацию. Тесто из ржаной муки липкое, и его гораздо труднее смыть с рук, чем тесто из пшеничной муки, поэтому будет проще начинать закваску с цельнозерновой пшеничной муки, чем с ржаной. Но если у вас есть только цельнозерновая ржаная мука или вы хотите ее использовать, это тоже подходит. Цельнозерновая мука предпочтительнее, потому что отруби (внешние слои зерна) содержат больше дрожжей и минеральных веществ, чем эндосперм.

ПОШАГОВОЕ РУКОВОДСТВО ПО СОЗДАНИЮ ЗАКВАСКИ

Если вы решили, что будете постоянно поддерживать и хранить закваску, то в дополнение к прозрачной круглой 6-литровой емкости для пулиша и биги вам будет необходим такого же объема контейнер (с крышкой), чтобы использовать его в качестве постоянной посуды для закваски. Этого контейнера будет достаточно, чтобы вместить дрожжевую смесь, когда она начнет выделять газ и увеличивать объем. Используйте эту же емкость для каждого последующего замеса, не очищая. Флора, которая осталась на стенках контейнера, безопасна и будет полезна для активизации культуры. Перед началом работы взвесьте пустой контейнер и запишите вес. Эта информация понадобится вам на четвертый день (и до конца жизнедеятельности закваски), когда вы будете использовать 100 г закваски в качестве основы для регулярного кормления. Зная вес контейнера, вы сможете просто удалить излишки закваски и оставить порцию для кормления.

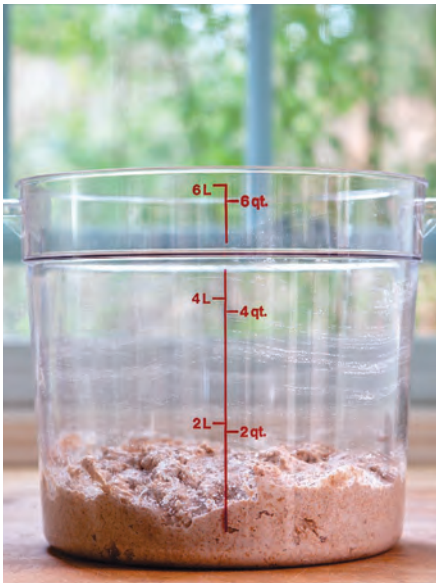
В первые несколько дней создания культуры точные измерения не нужны, поэтому если я говорю, что нужно использовать 500 г муки и 500 мл воды, ничего страшного, когда их количество будет немного больше или меньше. Если, например, вы случайно налили 550 мл воды, нет необходимости компенсировать это добавлением большего количества муки. Однако как только ваша культура сформировалась и вы переходите на режим поддержания, использование точного количества муки и воды, а также правильной температуры воды является необходимым условием для достижения стабильных результатов. Создание закваски займет пять дней, как описано ниже.

День 1

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ДО ПОЛУДНЯ. Положите 500 г (3¾ чашки + 2 столовые ложки) цельнозерновой муки с 500 мл (2¼ чашки) воды, нагретой до 32 °C, в круглую 6-литровую емкость и перемешайте вручную до получения однородной массы. Оставьте смесь, похожую на суспензию, в открытом виде на 1–2 часа, затем накройте ее и поместите в теплое место.

Противоположная страница: начало работы с закваской.
Первый ряд: день 1, сразу после смешивания; 24 часа спустя; выбросить все, кроме четверти, на день 2.
Второй ряд: день 3, утро (48 часов с момента начала); день 3, утро, вид сверху; текстура закваски на 3-й день.
Третий ряд: день 4, утро (больше пузырьков!); день 4, утро, вид сбоку; текстура закваски на день 4, утро.

6L
6qt.
4L
4qt.
2L
2qt.


6L
6qt.
4L
4qt.
2L
2qt.

6L
6qt.
4L
4qt.
2L
2qt.

6L
6qt.
4L
4qt.
2L
2qt.

Идеальной будет температура 24–32 °C, но если у вас в доме нет такого теплого места, не переживайте.

День 2

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ДО ПОЛУДНЯ. Отложите примерно ¾ первоначальной смеси (объем можно оценить приблизительно). Остальную часть оставьте в контейнере. Добавьте к смеси 500 г (3¾ чашки + 2 столовые ложки) цельнозерновой муки и 500 мл (2¼ чашки) воды, нагретой до 32 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Оставьте массу в открытом виде на 1–2 часа, затем накройте и поместите в теплое место.

К концу второго дня закваска должна увеличить объем почти до линии 2 л, если ваш контейнер имеет шкалу, при этом должны быть видны небольшие пузырьки.

День 3

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ДО ПОЛУДНЯ. Прогресс! Закваска должна быть в два раза больше, чем при смешивании в предыдущий день, с пузырьками по всему объему и запахом спирта. Снова удалите примерно ¾ смеси, оставив часть в контейнере. Добавьте 500 г (3¾ чашки + 2 столовые ложки) цельнозерновой муки и 500 мл (2¼ чашки) воды, нагретой до 32 °C, и перемешайте вручную до однородности. Оставьте смесь в открытом виде на 1–2 часа, затем накройте и поместите в теплое место. Через день закваска должна иметь отчетливый резкий запах «кислой каши».

День 4

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ДО ПОЛУДНЯ. Закваска должна снова подняться до уровня 2 л с пузырьками по всему объему. На 4-й день оставьте 200 г (¾ чашки) смеси, остальное выбросьте. Для точности используйте весы и вычерпывайте закваску до тех пор, пока общий вес не будет на 200 г больше, чем начальный вес контейнера. Добавьте 500 г (3¾ чашки + 2 столовые ложки) цельнозерновой муки и 500 мл (2¼ чашки) воды, нагретой до 32 °C, и перемешайте вручную до однородности. Накройте и дайте отдохнуть в теплом месте.

ВЗВЕСЬТЕ СВОЙ ПУСТОЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЗАКВАСКИ!

Измерьте вес пустого контейнера, в котором будете хранить закваску, и запишите эту информацию. Можете даже написать ее на куске малярного скотча и прикрепить его к внешней стороне контейнера. Таким образом, когда придет время подкармливать или обновлять закваску, вы сможете легко определить ее вес, вычитая из полученного значения вес контейнера. Моя емкость для закваски весит 410 г, поэтому, когда весы показывают 510 г, я понимаю, что закваска весит 100 г.

Слева направо: зрелая закваска утром перед подкормкой; подготовка к удалению неиспользуемой зрелой закваски, кроме 100 г; 100 г закваски в контейнере, готова к следующей подкормке; зрелая закваска после утренней подкормки.

День 5

Культура закваски должна быть достаточно зрелой, чтобы использовать ее для приготовления хлеба и теста для пиццы из этой книги. Лучший признак зрелости — когда через 7–8 часов после утреннего замеса закваска приобретает среднеспелый острый вкус, а если опустить руку в смесь, то можно ощутить наличие пузырьков и липкую, паутинообразную структуру. В любом случае на 5-й день вы перейдете от создания закваски к обычному графику подкормок, используя 80%-ю гидратацию с более холодной водой, пшеничную муку высшего сорта и цельнозерновую.

МЕЖДУ 7 И 9 ЧАСАМИ УТРА. Удалите все, кроме 150 г (½ чашки + 1 столовая ложка) смеси. Используйте весы и зачерпывайте закваску до тех пор, пока ее вес не станет на 150 г больше, чем начальный вес пустого контейнера. Добавьте 400 г (3 чашки + 2 столовые ложки) пшеничной муки, 100 г (¾ чашки + ½ столовой ложки) цельнозерновой и 400 мл (1¾ чашки) воды, нагретой до 29 °C, и перемешайте вручную до однородности. Накройте и оставьте в теплом месте.

Во второй половине дня закваска должна быть готова к использованию, поэтому вам нужно прочитать следующий раздел «Использование закваски», в котором говорится о том, как поддерживать и определять зрелость культуры, как ее хранить и обновлять, в случае если не будете использовать закваску ежедневно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАКВАСКИ

Каждый раз, когда я подкармливаю закваску утром, то наслаждаюсь пенообразованием культуры, которая увеличилась в объеме в три-четыре раза после предыдущего кормления (если, конечно, я не использовал ее для теста). В момент снятия крышки возникает теплая волна алкогольного аромата. Пропустите ее и приблизьте лицо к смеси, сильно вдохните. Сравните аромат закваски на этом этапе и позже, когда будете отмерять ее для использования. Эти точки отсчета — объем и запах — станут вашими подсказками, по которым сможете определить конечный результат. Со временем, набравшись опыта и изучив процесс, вы начнете доверять своему мнению.

В каждом рецепте из глав 9–11, следуя инструкциям по определению времени и температуры воды и проводя точные измерения, которые указаны в книге, вы можете смело приступать к работе. Основной переменной будет температура окружающей среды. Если в вашей кухне теплее или холоднее, чем в моей, где температура обычно колеблется от 21 до 18 °C, то, скорее всего, к инструкциям понадобятся корректировки. Я рекомендую научиться определять зрелость по запаху закваски, когда вы достаете ее из контейнера. Этот запах напрямую повлияет на вкус хлеба. Определите ваши предпочтения. Если вам нравится слишком терпкий или кислый вкус хлеба, то в следующий раз можно скорректировать приготовление, используя более холодную воду при утренней закваске или замешивая окончательное тесто немного раньше во второй половине дня, когда закваска еще не созрела.

Аналогичным образом, если в вашей кухне влажнее и теплее, чем в моей, например 27 °C, то попробуйте замесить тесто на час или два раньше, чем предписывают рецепты.

СЕЗОННЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Все рецепты для этой книги я разрабатывал на своей кухне и тестировал каждый сезон. Здесь, в Портленде, зимы довольно холодные, хотя и не такие морозные, как, скажем, в Миннесоте или Манитобе. Я обнаружил, что температура на моей кухне почти одинакова круглый год, но зимой там все равно холоднее. В результате культура закваски зимой не так активна, и тесто развивается немного медленнее, чем летом. Ваш опыт может иметь отличия в зависимости от того климата, где живете. Зимой я компенсирую процесс тем, что кладу в готовое тесто больше закваски, чем летом, примерно на 50 г (3 столовые ложки) больше. В данных рецептах теста на закваске я сделал примечания относительно коррекции, так как этот вид теста наиболее подвержен влиянию.

Другая адаптация в зимнее время, если развитие закваски идет медленно, состоит в увеличении количества закваски, которая осталась после утренней подкормки, примерно на 30–50 г (2–3 столовые ложки), при сохранении прежнего количества муки и воды. В летнее время, если хлеб получается слишком кислым, я иногда уменьшаю количество закваски в утренней подкормке. Магазинные дрожжи гораздо энергичнее, чем естественная культура, поэтому гибридное тесто с добавлением пекарских дрожжей (как в главе 9) будет иметь меньше сезонных колебаний, чем тесто только на закваске.

С другой стороны, если у вас на кухне довольно жарко, то, следуя приведенному в рецепте графику, можно получить хлеб с более резким и кислым вкусом, многим нравится именно такой. В холодной кухне наденьте свитер и компенсируйте разницу температуры помещений, используя воду 35 °С при утренней подкормке. Главное — помнить правило, что рабочая температура теста должна составлять 26–27 °С сразу после смешивания с закваской.

Здесь приведены рецепты хлеба на закваске, которые работают по разным графикам. Например, в главе 9 «Гибридные закваски теста» все следуют одному и тому же графику. Утром вы подкармливаете закваску, после обеда замешиваете окончательное тесто для хлеба, через пять часов делите его на части и формируете булки, а затем даете им время на медленный ночной подъем в холодильнике, прежде чем выпекать на следующее утро. В рецептах главы 9 также используют небольшое количество пекарских дрожжей (их добавляют в тесто, а не в закваску) для придания хлебу легкого, воздушного мякиша и дополнительного подъема, но на их вкус и характер в первую очередь влияет закваска. С другой стороны, рецепты в главе 10 представляют собой тесто только на закваске, без добавления магазинных дрожжей, и здесь необходимо следовать другому графику. Утром вы подкармливаете закваску, вечером замешиваете финальное тесто, оставляете его на ночь для брожения, на следующее утро делите и формуете булки, а через четыре часа выпекаете. Оба метода используют один и тот же график подкормок, хранения и обновления закваски. Поэтому, выбирая тот или иной метод, вы можете руководствоваться своим графиком и вкусовыми предпочтениями.

Все эти виды хлеба стоят затраченных на них усилий, а когда вы привыкнете к процессу, это не будет составлять для вас большого труда. Основную часть работы делает время.

Хлеб, который получаем в результате применения двух методов — с добавлением магазинных дрожжей и без, — не идентичен. У первого легче текстура, больший объем и тоньше корочка, в то время как хлеб только на закваске радует приятным деревенским видом, менее куполообразной формой, плотностью и меньшим размером, с крупными отверстиями и мягкой корочкой. Если хлеб только на закваске полностью пропечь до темного цвета, ароматы корочки сильно проникнут в мякиш хлеба. Такой хлеб еще и более пикантный, немного острый на вкус. А хлеб с гибридной закваской имеет насыщенный букет вкусов. Я рекомендую вам попробовать оба вида рецептов, чтобы иметь возможность узнать об удовольствии каждого стиля выпечки на закваске и определить собственные предпочтения.

ПОДКОРМКА ЗАКВАСКИ

Приведенные рецепты закваски рассчитаны на то, что у вас есть готовая зрелая культура. Если вы собираетесь печь с использованием закваски несколько дней в неделю, то необходимо установить ежедневный режим подкормок. Можно делать это каждое утро, в идеале примерно в одно и то же время, с допустимой разницей в час. Когда придет время подкармливать закваску, используйте следующую формулу:

- 100 г (⅓ чашки + 1½ столовой ложки) закваски (или немного больше зимой; см. «Сезонные различия», с. 140)
- 100 г (¾ чашки + ½ столовой ложки) цельнозерновой муки
- 400 г (3 чашки + 2 столовые ложки) пшеничной муки

- 400 мл (1¾ чашки) воды, 29–32 °C, в зависимости от сезона (зимой теплее, летом прохладнее)

Рабочая температура закваски сразу после смешивания составляет от 26 до 27 °C. Если вы не уверены, какую температуру воды использовать, измерьте температуру закваски после смешивания и в следующий раз отрегулируйте ее соответствующим образом. Между подкормками накройте закваску и дайте ей отдохнуть при комнатной температуре.

Вы можете уменьшить количество закваски, муки и воды, которые добавляете во время подкормки, при условии сохранения одинаковых соотношений. Вот формула для поддержания вдвое меньшего количества закваски:

- 50 г (3 столовые ложки) закваски
- 50 г (⅓ чашки + 1 столовая ложка) цельнозерновой муки
- 200 г (1½ чашки + 1 столовая ложка) пшеничной муки
- 200 мл (⅞ чашки) воды, 29–32 °C, в зависимости от времени года

Когда вы выложите из контейнера все 50 г (3 столовые ложки) закваски, вам покажется, что в ней почти ничего не осталось. На самом деле даже крошечные остатки на стенках контейнера содержат большой потенциал для развития культуры!

Оставьте 100 г (⅓ чашки + 1½ столовой ложки) закваски, остальное удалите и обнулите весы. Добавьте необходимое количество муки, затем воду указанной температуры и перемешайте вручную до однородного состояния. Важно помнить, что культура закваски имеет кислую среду, поэтому, если у вас чувствительная кожа, при смешивании лучше использовать одноразовые перчатки. В любом случае удобно держать их под рукой.

После использования закваски согласно рецепту, храните ее остатки в контейнере при комнатной температуре. На следующее утро, как обычно, снова подкормите остатки закваски, тем самым освежив ее и активировав развитие.

ХРАНЕНИЕ И ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ

Когда не нужно делать тесто каждый день, то подкармливать закваску можно не так часто, главное — иметь план ее хранения в эти нерабочие дни и восстанавливать закваску по мере необходимости. Оптимальное место хранения — это холодильник. После использования в замесе теста возьмите около 300 г (1 чашка + 3 столовые ложки) оставшейся закваски, смочите ее со всех сторон водой, поместите в полиэтиленовый пакет, затем положите в холодильник на срок до 1 месяца.

Когда понадобится вернуть закваске ее активное состояние для использования в приготовлении теста, заранее спланируйте свои действия. Дальше я привожу алгоритм, следуя которому вы сможете вернуть закваске ее полную силу:

ШАГ 1: ЗА ДВА ДНЯ ДО ВЫПЕЧКИ. Достаньте закваску из холодильника и положите 200 г (¾ чашки) в пустой контейнер для закваски. Оставшуюся часть выбросьте. Если возможно, дайте закваске постоять при комнатной температуре 30–60 минут, чтобы она согрелась. Затем добавьте 100 г (¾ чашки + ½ столовой ложки) цельнозерновой муки, 400 г (3 чашки + 2 столовые ложки) пшеничной муки, 400 мл (1¾ чашки) воды, нагретой до 35 °C, и перемешайте вручную до однородности. Накройте и оставьте на ночь в теплом месте.

ШАГ 2: УТРОМ В ДЕНЬ ВЫПЕЧКИ. Снова покормите закваску, используя тот же метод ежедневной подкормки: выбросьте все, кроме 100 г (⅓ чашки + 1½ столовой ложки) закваски, добавьте 100 г (¾ чашки + ½ столовой ложки) цельнозерновой муки, 400 г (3 чашки + 2 столовые ложки) муки высшего сорта и 400 мл (1¾ чашки) воды, нагретой до 29–32 °C, в зависимости от времени года. Перемешайте вручную до получения однородной массы.

Этот шаг — обязательный для всех рецептов приготовления закваски. Накройте смесь и оставьте в теплом месте до тех пор, пока не замесите тесто. После ночного брожения или расстойки, в зависимости от рецепта, тесто будет готово к выпечке на следующий день.

ПРИМЕРНОЕ РАСПИСАНИЕ

Если вы делаете новую закваску и хотите, чтобы она была готова к выпечке хлеба, например, в воскресенье утром, то начните с первого дня раздела «Пошаговое руководство по созданию закваски» (с. 136) во вторник накануне. Хотя созревание закваски длится пять дней, но сама работа занимает всего несколько минут в день.

В том случае, когда у вас уже хранится закваска в холодильнике, то для готовности к выпечке в воскресенье утром ее надо активировать по следующему графику:

1. В пятницу утром освежите охлажденную закваску, следуя шагу 1 инструкции раздела «Хранение и восстановление закваски».
2. В субботу утром выложите закваску, оставив 100 г (⅓ чашки + 1½ столовой ложки), и выполните шаг 2 инструкции по восстановлению.
3. В субботу днем замесите тесто по выбранному рецепту.
4. Для рецептов с гибридной закваской (глава 9) в субботу вечером разделите тесто на части, придайте им форму и поставьте в холодильник на ночь для медленной расстойки. Для рецептов хлеба главы 10 и 11 основная ферментация будет идти ночью, а булки необходимо делить и формовать на следующее утро.
5. Хлеб на гибридной закваске выпекайте в воскресенье утром, хлеб только на закваске выпекайте около полудня.

ГЛАВА 9
ГИБРИДНЫЕ ЗАКВАСКИ ТЕСТА

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ 146
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ 150
ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ НА ЗАКВАСКЕ 153
ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ 157
ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 1 161
ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 2 164

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

Pain de campagne (фр.) — это деревенский хлеб с золотистым цветом мякиша, тонким округлым вкусом, которые были получены благодаря ферментации, и приятной мягкой корочкой. Его качества только повышаются через несколько дней после выпечки. Кроме того, этот хлеб имеет длительный срок хранения — неделю. В описанном варианте среди составляющих теста и закваски совсем немного цельнозерновой муки. Она усиливает энергию брожения и придает готовому хлебу более глубокий вкус с легкой кислинкой. Длительная ночная расстойка охлажденного теста создает приятный букет ароматов. Когда у вас есть зрелая культура закваски, этот вид хлеба не требует много работы и действительно обеспечивает вкус, текстуру и привлекательный внешний вид.

Многие французские пекари используют небольшое количество ржаной муки в хлебе, который они называют *pain de campagne*, для придания мякишу легкого сероватого оттенка и ржаного вкуса. Я предпочитаю добавлять цельнозерновую пшеничную. Не стесняйтесь экспериментировать со смесью муки. Другая моя любимая смесь в этом рецепте — это 70% пшеничной муки высшего сорта, 20% цельнозерновой пшеничной муки и 10% цельнозерновой ржаной. Рекомендации по подбору смесей муки см. на с. 196. Убедитесь, что общее количество муки в готовом тесте такое же, как в данном рецепте, — 800 г (200 г муки входят в закваску).

Я часто использую этот хлеб в качестве крутонов: слегка поджариваю пару ломтиков до хрустящей корочки, затем обмакиваю их в горчичный соус, чтобы он хорошенько пропитал крутоны, а затем добавляю свежие листья салата и рубленое вареное яйцо. Этот хлеб идеально подходит для лукового супа или риболлиты[1], в паре с паштетом или соусом, не говоря уже о бутербродах или утренних тостах с маслом и джемом. Иногда я использую этот хлеб, слегка поджаренный, вместо булочек для бургеров.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–14 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте заготовки в холодильник на ночь и выпекайте с 8 до 10 на следующее утро

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	740 г	5¾ чашки
Цельнозерновая мука	60 г	½ чашки + ½ ст. л.
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.
Закваска	360 г	1⅓ чашки

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
160 г	900 г	90%
40 г	100 г	10%
160 г	780 г	78%
0	21 г	2,1%
0	2 г	0,2%
		20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

[1] Тосканский суп с овощами, бобовыми, сыром и засохшим хлебом. *Прим. ред.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 6–8 часов смешайте вручную 740 г пшеничной муки и 60 г цельнозерновой в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 620 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 21 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Добавьте взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто, а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ТЕСТО НЕ ДОСТИГЛО ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ?

Если температура конечного замеса ниже 25 °C, не волнуйтесь — возможно, потребуется больше времени, чтобы оно увеличилось в объеме в 2,5 раза. Поставьте тесто в теплое место, а в следующий раз используйте воду на несколько градусов теплее. Если температура теста выше 26 °C, то, скорее всего, развитие будет идти быстрее, в зависимости от температуры помещения. В следующий раз используйте более холодную воду.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Положите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поместите на ночь в холодильник. На следующее утро, через 12–14 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Этот вкусный хлеб на закваске с большим количеством клетчатки улучшает свой вкус несколько дней после выпечки. В нем можно ощутить ароматы орехового масла и пшеницы, и мне нравится есть этот хлеб с качественным сливочным маслом или просто поджаренный. Он также прекрасно сочетается с мягким сыром робиола, абрикосовым джемом или паштетом из утиной печени.

Вы можете заметить, что данный рецепт рассчитан на использование меньшего количества дрожжей по сравнению с остальными рецептами из этой главы с таким же графиком. Это связано с тем, что цельнозерновая мука содержит больше питательных веществ для дрожжей и поэтому бродит быстрее, чем пшеничная мука высшего сорта. Отруби в цельнозерновой муке сокращают количество клейковины в тесте, в результате чего булка выходит немного меньше и плотнее. Текстура и объем этого хлеба достаточно впечатляют для того количества цельного зерна, которое там находится. Я люблю этот хлеб.

ПО ДАННОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–13 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте их в холодильник на ночь и выпекайте между 8 и 9 часами на следующее утро

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	90 г	½ чашки + 3 ст. л.
Цельнозерновая мука	710 г	5½ чашки + ½ ст. л.
Вода	660 мл, 32–35 °C	2⅞ чашки
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	1,75 г	½ ч. л. (неполная)
Закваска	360 г	1⅓ чашки

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
160 г	250 г	25%
40 г	750 г	75%
160 г	820 мл	82%
0	21 г	2,1%
0	1,75 г	0,172%
		20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °С, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 6–8 часов смешайте вручную 90 г пшеничной муки и 710 г цельнозерновой в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 660 мл воды, нагретой до 32–35 °С, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 21 г соли и 1,75 г (неполная ½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Добавьте взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °С.

3. Складывание. Этот вид теста нужно сложить в два или три раза (см. с. 75–76). Удобнее всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличит свой объем примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто, а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в присыпанные мукой корзины.

6. Расстойка. Поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поставьте на ночь в холодильник.

На следующее утро, через 12–13 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте в течение 30 минут, затем откройте и выпекайте еще около 20 минут, до темно-коричневого цвета по всему периметру. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ НА ЗАКВАСКЕ

При современном процессе помола зерно пшеницы теряет зародыши и отруби, остается только эндосперм, который перемалывают для получения муки. Отруби составляют около 14% от веса зерна, а зародыш — 2,5–3%. В данном рецепте дополнительно используют муку из зародышей пшеницы, а булку посыпают небольшим количеством отрубей. Если вам по вкусу больше зародышей пшеницы в тесте, смело добавляйте до 100 г. Но не перестарайтесь! Опыт подсказывает, что слишком большое количество муки из зародышей пшеницы в тесте утяжеляет мякиш. Отруби могут выдерживать длительное время выпечки, придают корочке приятный хруст и аромат жареных орехов, имеют привычку рассыпаться при нарезании хлеба.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–14 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 часов утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте заготовки для расстойки на ночь в холодильник и выпекайте с 8 до 10 на следующее утро

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ НА ЗАКВАСКЕ

Тесто			Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	800 г	6¼ чашки	160 г	960 г	96%
Цельнозерновая мука	0	0	40 г	40 г	4%
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки	160 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.	0	21 г	2,1%
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.	0	2 г	0,2%
Мука из пшеничных зародышей	30 г	⅓ чашки + 1 ст. л.	0	30 г	3%
Отруби	0	0	0	20 г (⅓ чашки + 1 ст. л.)	2%
Закваска	360 г	1⅓ чашки			20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 6–8 часов смешайте вручную 800 г пшеничной муки и 30 г муки из зародышей пшеницы в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 620 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 21 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало.

Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Слегка посыпьте две корзины для расстойки мукой, затем равномерно насыпьте в каждую корзину по 10 г пшеничных отрубей.

Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы будете разрезать тесто, а затем разрежьте его на 2 равные части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Сформуйте каждый кусок теста в шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Положите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поместите на ночь в холодильник. На следующее утро, через 12–14 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте крышку и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

С момента открытия пекарни *Ken's Artisan Bakery* мы производим ореховый хлеб разных форм и размеров: от больших круглых булок до хрустящих, сытных ореховых булочек на 1 порцию, которые люди чаще всего покупают на завтрак. Перед тем, как добавить грецкие орехи в тесто, мы их слегка обжариваем. Хлеб вкусен сам по себе, но особенно в поджаренном виде, в виде тостов с маслом и медом он просто великолепен. Багеты нашего орехового хлеба заказывают некоторые рестораны, где их нарезают ломтиками, жарят на гриле и подают с сыром. В пекарне мы используем ореховый хлеб для сэндвича с сыром *фромаж блан* и свежими грушами «боск» из Худ Ривер. Мой друг Стив Джонс, владелец *Cheese Bar* в Портленде, любит этот хлеб в паре с сыром *Oregon Blue* или *Caveman Blue*, оба из орегонской сыроварни *Rogue Creamery*. Ореховый хлеб также отлично гармонирует со свежим козьим сыром.

ПО ДАННОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–14 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте их в холодильник на ночь и выпекайте с 8 до 10 на следующее утро

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	740 г	5¾ чашки
Цельнозерновая мука	60	½ чашки + 1 ст. л.
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.
Рубленые грецкие орехи	225 г	Около 2 чашек
Закваска	360 г	1⅓ чашки

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
160 г	900 г	90%
40 г	100 г	10%
160 мл	780 мл	78%
0	22 г	2,2%
0	2 г	0,2%
0	225 г	22,5%
		20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, выраженное в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой, 400 мл воды, нагретой до 29–32 °С, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Подготовка орехов. Не менее чем за 1 час до автолиза разогрейте духовку до 205 °С. Положите грецкие орехи на сковороду или противень и обжаривайте 12 минут, до темно-коричневого цвета. Дайте остыть до комнатной температуры.

1в. Автолиз. Через 6–8 часов после подкормки закваски смешайте вручную 740 г пшеничной муки и 60 г цельнозерновой в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 620 мл воды, нагретой до 32–35 °С, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 22 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста. Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Добавьте взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °С.

Дайте тесту постоять 10 минут, затем разложите сверху охлажденные грецкие орехи. Смешайте с тестом, снова используя метод щипков со складыванием, пока орехи не будут равномерно распределены.

3. Складывание. Этот вид теста нужно сложить в три раза (см. с. 75–76). Удобнее всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличит свой объем примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделять тесто, а затем разрежьте на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поместите на ночь в холодильник.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

На следующее утро, через 12–14 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центр духовки и поместите на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните заготовку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и осторожно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще около 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной. Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 1

В мире вина термин «купаж» подразумевает несколько сортов винограда, которые были выращены на одном винограднике и объединены для производства одного сорта вина. Данная практика уже давно является частью винодельческой традиции в Эльзасе и других регионах. Этот термин я использую для обозначения хлеба, который приготовлен из пшеничной муки высшего сорта и цельнозерновой плюс сеяная ржаная мука. Такой хлеб обладает уникальным сложным вкусом: приятный, но ненавязчивый оттенок ржи и легкая структура теста из пшеничной муки. Следующий рецепт «Хлеб из разных видов муки № 2» (с. 164) — это более темный, насыщенный вкусовыми оттенками батон, в котором используют больше цельнозерновой пшеничной муки, а также цельнозерновую ржаную муку грубого помола.

Это отличный хлеб для бутербродов всех вариантов, где есть что-либо копченое: от соли, сыра, рыбы до мяса. Если бы в моих планах была идея построить нью-йоркскую империю сэндвичей с пастрами[1], я бы использовал именно первый рецепт смеси, добавив в тесто немного семян тмина.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте заготовки в холодильник на ночь и выпекайте в 8 утра следующего дня

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

[1] Мясной деликатес из говядины со специями, когда мясо может храниться длительное время без холодильника. *Прим. ред.*

<< ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 1

Пшеничная мука	590 г	4½ чашки + 2 ст. л.	160 г	750 г	75%
Цельнозерновая мука	60 г	½ чашки + 1 ст. л.	40 г	100 г	10%
Ржаная мука	150 г	1½ чашки	0	150 г	15%
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки	160 мл	750 мл	75%
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. л. + 1 неполная ч. л.	0	21 г	2,1%
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.	0,64 г	2 г	0,2%
Закваска	360 г	1⅓ чашки			20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 6–8 часов смешайте вручную 590 г пшеничной, 60 г цельнозерновой и 150 г ржаной муки в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 590 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

С ржаной мукой тесто будет более липким.

2. Замес. Посыпьте 21 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Добавьте взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего сделать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто,

а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Тесто с использованием ржаной муки более липкое и требует дополнительного укрепления, чем все предыдущие виды без ржаной муки. Для компенсации сначала «придайте тесту форму», то есть посыпьте немного муки на верхнюю часть каждого куска, затем переверните их и сложите тесто, протягивая под массой посыпанные мукой участки теста вдоль и поперек, в результате липкая внутренняя поверхность теста будет закрыта. Затем сформуйте из каждого куска теста плотный шар, следуя инструкциям на с. 77–79. Положите заготовки изнаночной стороной вниз на рабочую поверхность и оставьте на 15 минут отдыхать.

После этапа предварительной формовки посыпьте мукой две корзины. Снова придайте каждому куску теста форму плотного шара. Поместите каждую заготовку изнаночной стороной вниз в корзину.

6. Расстойка. Положите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поместите на ночь в холодильник. На следующее утро, через 12 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, держите вторую заготовку в холодильнике, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной. Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 2

Вторая смесь пшеничной и ржаной муки присутствует в книге по двум причинам: использование цельнозерновой ржаной муки грубого помола способствует раскрытию уникального вкуса хлеба, а также это отличный способ поэкспериментировать с различным соотношением муки.

При покупке обратите внимание, чтобы ваша мука была грубого помола, тогда в результате можно будет испечь хлеб, который темнее, чем по предыдущему рецепту смеси (с. 161), с естественным, приятным, слегка землистым вкусом. Общее количество муки в рецептах со смесью неизменно — 1 кг. На закваску идет 200 г муки, остальные 800 г в основном замесе теста — это уникальное сочетание по своему вкусу, которое можно менять под разные ситуации.

Сочетание муки в этом рецепте — мое любимое, здесь использовано столько ржаной муки, сколько можно добавить в тесто без потери текстуры и объема пшеничного хлеба.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧИ ИЛИ 2 БУЛКИ ХЛЕБА ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 11–12 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 8 утра, замесите тесто в 3 часа дня, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте заготовки в холодильник на ночь и выпекайте с 7 или 8 на следующее утро

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

Формула пекаря

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	540 г	4 чашки + 3 ст. л.	160 г	700 г	70%
Цельнозерновая ржаная мука	175 г	1¾ чашки	0	175 г	17,5%
Цельнозерновая пшеничная мука	85 г	⅔ чашки	40 г	125 г	12,5%
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки	160 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	21 г	1 ст. ложка + 1 неполная ч. л.	0	21 г	2,1%
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.	0	2 г	0,2%
Закваска	360 г	1⅓ чашки			20%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< ХЛЕБ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ № 2

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять при комнатной температуре 6–8 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 6–8 часов смешайте вручную 540 г пшеничной, 85 г цельнозерновой пшеничной и 175 г цельнозерновой ржаной муки в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 620 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и оставьте на 20–30 минут.

С ржаной мукой тесто будет более липким.

2. Замес. Посыпьте 21 г соли и 2 г (½ чайной ложки) дрожжей равномерно по верху теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите закваску в емкость с водой и взвесьте 360 г.

Добавьте взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Это тесто нужно сложить три-четыре раза (см. с. 75–76). Легче всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса теста.

Когда через 5 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, а затем разрежьте на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Тесто с использованием ржаной муки более липкое и требует дополнительного укрепления, чем все предыдущие виды, без ржаной муки. Для компенсации сначала «придайте тесту форму», то есть посыпьте немного муки на верхнюю часть каждого куска, затем переверните их и сложите тесто, протягивая под массой посыпанные мукой участки теста вдоль и поперек. В результате липкая внутренняя поверхность теста будет закрыта. Затем сформуйте из каждого куска теста плотный шар, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз на рабочую поверхность и оставьте на 15 минут отдыхать.

После этапа предварительной формовки посыпьте мукой две корзины. Снова придайте каждому куску теста форму плотного шара. Поместите каждую заготовку изнаночной стороной вниз в корзину.

6. Расстойка. Положите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поместите на ночь в холодильник. На следующее утро, через 12 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте крышку и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет

темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной. Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы вынуть булку.

Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

Буль (традиционный французский хлеб) весом 3 килограмма

Сегодня среда, и этот большой круглый хлеб на закваске, который испекли в понедельник утром, диаметром 40 сантиметров и весом почти 3 килограмма, сейчас находится в самом лучшем состоянии. Как и все мои крупные изделия на закваске, 3-килограммовый буль только улучшает вкусовые качества в течение нескольких дней после выпечки. Есть что-то уникальное в том, как идет развитие аромата в больших булках. Со временем ароматы смешиваются и смягчаются. Мякиш не теряет нежную структуру, а корочка продолжает быть упругой, но податливой. Я восхищаюсь разнообразием текстур в этом хлебе. Богатый, природный, иногда слегка горьковатый вкус корочки завораживает меня, когда я думаю о пшеничном поле, где были выращены зерна. Ингредиенты? Мука, вода, соль и дрожжи. Могу поспорить, что вы угадали бы мой ответ.

Возникновение изделий такого размера, вероятно, продиктовано временами, когда люди имели доступ к свежему хлебу только один или два дня в неделю и нуждались в больших булках, чтобы их хватило до следующей выпечки. Это связано с жизнью европейской деревни, когда хлеб был основным продуктом питания. Многие селения были довольно маленькими для содержания собственной пекарни. В некоторых деревнях была общая печь, которая топилась раз в неделю. Хлеба должно было хватить до следующего дня выпечки, поэтому булки были большими, даже очень большими. У меня есть книги со старыми фотографиями булок не менее 90 сантиметров в диаметре! До XX века хлеб составлял значительный процент калорий в рационе

среднестатистического европейца. В те времена хлеб и выпечка имели колоссальное значение, которое трудно представить сегодня.

Остается много пекарен, в том числе и моя, где по-прежнему выпекают большие булки для людей, у которых нет ежедневного доступа к пекарне, или они по опыту знают, что такие изделия — залог отменного вкуса. Почти все крупные булки хлеба нашей пекарни едут прямо в несколько хороших ресторанов в Портленде.

Меня вдохновляет историческая связь пекарского наследия и больших булок. Это и стало основной причиной учиться мастерству хлебопечения, а *Country Blonde* весом 3 килограмма — единственный хлеб, который я могу назвать своим. Рождение рецептуры произошло в стремлении сделать что-то новое и сравнить с традиционными изделиями французских пекарей, которые вдохновляли меня, — Пуаланом, Пужауроном, Камиром, Сайброном и другими парижскими профессионалами, — несмотря на различия между сортами муки в США и Франции. *Country Brown* — один из моих личных фаворитов крупной продукции до двух килограмм, а булка *Country Blonde* весом 3 килограмма — продукт собственного вдохновения, поэтому я по праву считаю его своим, а не чьей-то версией.

В 2004 году я приехал в Париж в свой первый отпуск после открытия *Ken's Artisan Bakery*. Это была возможность вновь посетить буланжери, благодаря которым я захотел стать пекарем, и подумать о работе в пекарне. Я хотел внести некоторые изменения в наш хлеб *Country Blonde*. И во время долгой прогулки вдоль реки Сены размышлял о двух принципах: наши большие булки всегда вкуснее, чем маленькие. Мой девиз «Меньше дрожжей и больше времени» может быть применен для того, чтобы сделать *Country Blonde* нежнее и богаче по вкусу. Я также хотел перенять обычную практику опытных французских пекарей: использовать небольшой процент ржаной муки, чтобы придать хлебу землистость и дополнительную сложность.

После возвращения домой я изменил пропорции муки (в то время в пекарне использовали четыре вида муки в тесте *Country Blonde*), количество закваски и дрожжей, время, температуру теста и его гидратацию. Одновременно проводились эксперименты по увеличению размера заготовки — до 4 килограмм теста! После чего было принято окончательное решение, что 3-килограммовая булка станет идеальной по нескольким причинам. Одним из решающих факторов было ограничение по размеру сумки для доставки!

Мы выпекаем хлеб *Country Blonde* до очень глубокого, темного цвета, иногда чуть ли не до подгорания, чтобы достичь особого вкуса корочки. После процесса брожения и выпечки булки приобретают коричневый и темно-малиновый оттенки, которые не входят в цветовую палитру хлеба среднего американца. Но какой аромат! Контраст вкуса и текстуры между корочкой и воздушным мякишем просто великолепен!

Я начал развозить большие булки *Country Blonde* своим друзьям в рестораны Портленда, и вскоре мы уже отправляли по десять — пятнадцать таких «бегемотов» по заказам каждый день. Убедить частных покупателей брать такие большие изделия — это совсем другая история. Большинство людей просто не едят столько хлеба, поэтому в пекарне мы продаем 3-килограммовые булки, разрезанные четвертинками.

Во Франции большой круглый хлеб иногда называют «миш», иногда «буль» (отсюда произошло слово «буланжери»). Способ использования этого хлеба зависит от его возраста, в некоторых семьях его не трогают до второго дня. Ритм питания каждый день недели иногда определяют возрастом хлеба. Свежеиспеченным его хорошо есть просто так, самостоятельно или вместе с другими продуктами. На любом этапе своего

жизненного цикла он превосходен для поджаривания, это придает идеальный хрустящий внешний слой с нежными кусочками внутри. Но через день-два его применение становится все более разнообразным: хлебные пудинги, как соленые, так и сладкие, в том числе один из моих любимых — летний, который готовят со свежими ягодами, крем-фрешем или взбитыми сливками в качестве украшения; ломтики или кусочки поджаренного хлеба с супом или рагу; хлебные крошки — конечно, в качестве наполнения или для панировки продуктов перед жаркой; а также, для гурманов, — зимой, в качестве начинки для кассуле. Конечно, существуют также гренки и кростини, которые можно подать с чем угодно.

Недавно мне попался великолепный итальянский рецепт хлебных шариков: кусочки старого хлеба замачивают на ночь в молоке, затем отжимают и смешивают с заварным кремом из молока, яиц, тертого пармезана и рубленого шалфея. Наконец, из смеси формируются шарики, затем их обжаривают во фритюре. Вкусно! Крестьянская кухня отличается тем, что старый хлеб используют полностью, ничего не пропадает зря.

Во время недавнего отпуска в Монтане, где у меня был арендован домик на ранчо в долине Сентенниал, я взял две булки *Country Blonde*: одну — для хозяев, а вторую — для себя на неделю. Через семь дней я все еще с удовольствием использовал этот хлеб для тостов, гренок и других видов дополнения блюд хлебом. Хватило даже на десерт — пропитал несколько кусочков сливками с сахаром и украсил сверху ягодами.

Если вам посчастливилось испечь такую большую булку, то обязательно возникнет вопрос хранения. Идеальный вариант — дать хлебу полежать весь первый день, затем нарезать четвертинками и хранить при комнатной температуре в полиэтиленовом пакете в оставшееся время: до восьми дней.

Если вы хотите попробовать испечь 3-килограммовый буль, двоюродный брат хлеба весом 1,8 килограмма, смотрите вариант на с. 178 для ночного белого хлеба по-деревенски, который также можно применить к тесту для ночного черного хлеба по-деревенски (с. 179).

ГЛАВА 10
ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ

НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 174
НОЧНОЙ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 179
ХЛЕБ С БЕКОНОМ 183

Хлеб с беконом (с. 183)

НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

В рецепте этого теста используем только предварительную закваску, не добавляя магазинные дрожжи. В результате получаем прекрасный, натуральный хлеб с легким вкусовым оттенком. Длительное ночное брожение небольшого количества закваски позволяет тесту стать пышным и воздушным, увеличив свой объем в три раза. После подъема заготовкам придают форму и укладывают в корзины для расстойки на 4 часа. Индивидуальные черты вашей закваски можно будет ощутить в аромате и вкусе хлеба. К тому же у него есть приятная особенность — через несколько дней после выпечки аромат становится более тонким, а кислотность снижается.

В нашей пекарне готовят немного другую версию этого теста. Мы кормим закваску очень рано, в 3:30 утра, поэтому здесь я не описываю такой график работы. Тем не менее это тесто отлично подойдет для приготовления уменьшенной версии моего 3-килограммового буля, который был описан выше, на странице 168. При общем весе 1,8 кг количество теста в этом рецепте едва можно поместить в стандартную пекарскую форму для домашней печи.

Постарайтесь выпекать хлеб по этому рецепту полностью, не спешите вынимать его из духовки, пока корочка не приобрела красивый темный цвет. Однако следите, чтобы она не подгорела! Если вы хотите получить более тягучую, крепкую корочку, тогда оставьте булки в духовке с частично открытой дверцей на несколько минут после выключения.

После того, как вы освоите этот рецепт и получите хлеб, я советую пробовать делать различные смеси муки в окончательном замесе. Главное добавить в общей сложности 880 г муки к 120 г муки в закваске и получить общий вес муки 1 кг. Как вариант, можно добавить 225 г оливок, орехов или других ингредиентов, как в рецепте хлеба с беконом (с. 183).

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г ИЛИ 1 БОЛЬШУЮ БУЛКУ (СМ. ВАРИАНТ НА С. 178)

БРОЖЕНИЕ: 12–15 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 4 часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 9 часов утра, замесите тесто в 5 часов вечера, сформуйте булки в 8 часов утра следующего дня и выпекайте в полдень.

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Тесто			Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	800 г	6¼ чашки	96 г	900 г	90%
Цельнозерновая мука	26 г	3 ст. л.	24 г	50 г	5%
Ржаная мука	50 г	⅓ чашки + 1 ст. л.	0	50 г	5%
Вода	684 мл, 32–35 °C	3 чашки (неполные)	96 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.	0	22 г	2,2%
Закваска	216 г**	¾ чашки + 1 ст. л.			12%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

*** Если температура в помещении ниже 21 °C, увеличьте количество закваски до 250–275 г.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 7–9 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 7–9 часов смешайте вручную 800 г пшеничной, 50 г ржаной и 26 г цельнозерновой муки в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 684 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Равномерно посыпьте 22 г соли поверх теста. Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите 216 г (или больше, если на кухне прохладно; см. раздел «Сезонные различия» на с. 140) закваски в емкость.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, чтобы полностью соединить ингредиенты.

Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Поскольку ночью тесто на закваске расширяется медленно, его можно складывать в любое удобное время вечером: в течение первого часа две-три складки и последнюю — перед сном.

Через 12–15 часов после замеса тесто увеличится в объеме почти в три раза (зимой, возможно, немного меньше), тогда оно готово к разделке.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками,

поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поставьте корзины рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Время расстойки составляет 4 часа при комнатной температуре 21 °C. Для точного определения расстойки и готовности теста к выпечке используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой. Выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

РАССТОЙКА ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ

Тест на вмятину (см. с. 80) может показать, что тесто достигло пика своего развития примерно через 3¼ часа. В моем доме при 21 °C промежуток состояния готовности теста составляет от 3½ до 4¼ часа. Вначале я обнаружил, что хлеб хорошо пропекается после трехчасовой расстойки, но, экспериментируя дальше, заметил, что при полной четырехчасовой расстойке улучшаются вкусовые качества и булки не оседают.

вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–25 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ВАРИАЦИЯ: БУЛЬ ВЕСОМ 1,8 КИЛОГРАММА

Если вы хотите попробовать сделать большой круглый хлеб (уменьшенную версию 3-килограммового буля), сформуйте из всего количества теста (около 1,8 кг) одну круглую заготовку, используя ту же технику формования, как для маленьких круглых булок (см. с. 77–79). Ваш хлеб весом 1,8 кг будет примерно такого же размера, как знаменитая французская булка Пуалана – *миш.*

Умеренно посыпьте мукой кухонное полотенце шириной примерно 35–40 см или при необходимости несколько сложенных внахлест полотенец. Поместите тесто изнаночной стороной вниз на полотенце, присыпьте верхнюю часть мукой и накройте, подняв края полотенца над тестом с противоположных сторон. Полотенце должно полностью перекрывать тесто, не заворачивая его слишком плотно. Оставьте 2,5 см свободного пространства с каждой стороны для возможности увеличения теста. Расстойка при комнатной температуре — 4½–5 часов.

Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки, а вторую решетку поставьте под ней, в нижней части духовки. Положите камень для пиццы на средний уровень и разогрейте духовку до 260 °C. Погрузите второй камень для пиццы в горячую воду, также на 45 минут; если он лежит плашмя, переверните его примерно через 20 минут. Примерно за 5 минут до выпекания булки положите мокрый камень для пиццы на самый нижний уровень духовки, чтобы обеспечить пар.

Я предпочитаю делать на заготовке надрезы, это необязательно, но изделие смотрится эффектнее. Сделайте квадрат острым ножом по периметру буханки, накладывая штрихи друг на друга. С помощью посыпанной мукой лопаты для пиццы поместите большую булку изнаночной стороной вверх на сухой, предварительно разогретый камень для пиццы. Через 5 минут снизьте температуру духовки до 245 °C. Выпекайте 35–40 минут, но проверьте на 30-й минуте, если температура вашей духовки не соответствует заданной. Будьте осторожны, в момент открывания духовки произойдет выброс пара! Ваш хлеб готов, когда корочка приобретет темно-коричневый цвет. Выключите духовку, приоткройте дверцу на несколько сантиметров и не вынимайте булку из духовки еще несколько минут, чтобы корочка зарумянилась. Как в рецептах выше, перед нарезкой, дайте изделию остыть на решетке или уложите его на бок для циркуляции воздуха.

НОЧНОЙ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Данный рецепт был создан по образцу оригинального хлеба *Country Brown*, который мы ежедневно выпекали в нашем заведении в самом начале его существования. Это прекрасный пример того, как можно приготовить тесто на закваске после долгого брожения. После выпечки хлеб будет иметь мягкий аромат, легкий привкус (без отчетливой кислинки), очень аппетитный деревенский вид и вкус. Особенно приятна мягкая корочка, а то, как ее аромат проникает в мякиш, просто завораживает — конечно, при условии, что вы выпекаете хлеб до получения темно-каштанового цвета по всей поверхности.

Если вам по вкусу большие булки (по размеру, цвету и стилю как, например, *Pain Poilâne*), то попробуйте использовать все 1,8 кг теста для приготовления одного изделия, следуя вышеуказанным инструкциям в варианте «Ночной белый хлеб по-деревенски» на с. 178.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г ИЛИ 1 БОЛЬШУЮ БУЛКУ (СМ. ВАРИАНТ НА С. 178)

БРОЖЕНИЕ: 12–15 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 4 часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 9 утра, замесите тесто в 5 вечера, сформуйте булки в 8 утра следующего дня и выпекайте в полдень

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< НОЧНОЙ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто

Формула пекаря

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	600 г	4⅔ чашки	96 г	700 г	70%
Цельнозерновая мука	276 г	2 чашки + 2 ст. л.	24 г	300 г	30%
Вода	684 мл, 32–35 °C	3 чашки (неполные)	96 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	22 г	1 ст. л. + 1 ч. л.	0	22 г	2,2%
Закваска	216 г**	¾ чашки + 1 ст. л.			12%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

*** Если температура в помещении ниже 21 °C, увеличьте количество закваски до 250–275 г.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 7–9 часов, после чего замесите тесто.

1б. Автолиз. Через 7–9 часов смешайте вручную 276 г пшеничной, 50 г ржаной и 26 г цельнозерновой муки в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 684 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Равномерно посыпьте 22 г соли поверх теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Влажными руками перенесите 216 г (или больше, если на кухне прохладно; см. раздел «Сезонные различия» на с. 140) закваски в емкость.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды, и замесите тесто вручную. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, чтобы полностью соединить ингредиенты. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Поскольку ночью тесто на закваске расширяется медленно, его можно складывать в любое удобное время вечером: в течение первого часа две-три складки и последнюю — перед сном.

Через 12–15 часов после замеса тесто увеличится в объеме почти в три раза (зимой, возможно, немного меньше), тогда оно готово к разделке.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поставьте корзины рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Время расстойки составляет 4 часа при комнатной температуре 21 °C. Для точного определения расстойки и готовности теста к выпечке используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник примерно за 20 минут до выпечки первой, выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи.

Переверните заготовку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–25 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг.

ХЛЕБ С БЕКОНОМ

Ранее в книге указывалось, что мастера-пекари для приготовления теста традиционно используют только муку, воду, соль и дрожжи. Но как приятно иногда делать исключения! Я выбрал этот рецепт ночного теста на закваске, потому что хлеб после выпечки обладает большей кислотностью, чем другие виды теста, и это прекрасно дополняет жирность бекона. Виталий Палей, шеф-повар и владелец портлендского ресторана *Paley's Place*, мечтает, чтобы мы готовили этот хлеб каждый день. После моего предложения использовать хлеб с беконом для французских тостов, он отказался и сказал: «Этот хлеб слишком ценен, чтобы с ним готовить. Я просто хочу его съесть!»

Сколько вариантов вкуснейших блюд раскроется перед вами с освоением выпечки этого хлеба! Он прекрасен в теплом виде только из печи или поджаренным на гриле, с яйцами, охлажденным сидром или бокалом игристого. Из хлеба с беконом получаются великолепные хрустящие гренки для использования в салате. Или попробуйте сделать из этого хлеба пару сэндвичей с лимонным майонезом и свежими спелыми помидорами. А как вам поджаренные квадратики хлеба с икрой окуня или традиционное устричное рагу из Мэриленда? Если бы я был на Гавайях, то ел бы его на завтрак с яйцами и свежей папайей или маракуйей. Здесь, в Орегоне, хлеб с беконом отлично гармонирует с жареными грушами. И, возможно, любимым сэндвичем Элвиса был бы такой хлеб с беконом, арахисовым маслом и бананами.

Для этого теста время ночного брожения должно быть немного меньше, чем для других видов теста на закваске, благодаря наличию бекона.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 12 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 3½–4 часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 9 часов утра, замесите тесто в 7 часов вечера, сформуйте булки между 7 и 8 часами утра следующего дня и выпекайте в 11 часов утра

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< ХЛЕБ С БЕКОНОМ

Тесто			Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	864 г	6¾ чашки	96 г	960 г	96%
Цельнозерновая мука	16 г	2 ст. л.	24 г	40 г	4%
Вода	684 мл, 32–35 °C	3 чашки (неполные)	96 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	0	20 г	2%
Бекон	Приготовленный хрустящий бекон (500 г не обжаренного) + останется 2 ст. л. растопленного жира от бекона	Выход: от 450 г не обжаренного + 2 ст. л. растопленного жира от бекона	0	500 г, не обжаренного	50%
Закваска	216 г**	¾ чашки + 1 ст. л.			12%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

*** Если температура в помещении ниже 21 °C, увеличьте количество закваски до 250–275 г.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 100 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 29–32 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 7–9 часов, после чего замесите тесто.

1б. Подготовка бекона. Не менее чем за 20 минут до автолиза обжарьте 500 г бекона до хрустящей корочки. Выложите поджаренные кусочки на бумажные полотенца, 2 столовые ложки растопленного жира вылейте в отдельную посуду. Дайте остыть бекону до комнатной температуры, затем раскрошите его на мелкие кусочки.

1в. Автолиз. Через 9–10 часов смешайте вручную 864 г пшеничной и 16 г цельнозерновой муки в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 684 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Равномерно посыпьте 22 г соли поверх теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Влажными руками перенесите 216 г (или больше, если на кухне прохладно; см. раздел «Сезонные различия» на с. 140) закваски в емкость.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды. Смачивайте руку перед замесом, чтобы тесто к ней не прилипало. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его

со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

Дайте тесту отдохнуть 10 минут, затем полейте сверху жиром и посыпьте сверху кусочками бекона. Снова используйте метод щипков, чередуя со складыванием, пока бекон и жир не будут равномерно распределены.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать три-четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 12–15 часов тесто увеличится в объеме примерно в три раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поставьте корзины рядом друг с другом и накройте кухонным полотенцем или поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет. Время расстойки должно составлять 4 часа при комнатной температуре 21 °C. Чтобы определить время расстойки и готовность к выпечке, используйте тест на вмятину (см. с. 80).

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поставьте вторую заготовку в холодильник, пока первая печется, и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи. Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20 минут, пока булка не станет темно-коричневой по всей поверхности, а кусочки бекона на корочке полностью не зарумянятся (возможно, даже немного обуглятся).

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Перед нарезкой кивните Элвису и наслаждайтесь.

ГЛАВА 11
ВАРИАНТЫ ТЕСТА НА ЗАКВАСКЕ

ХЛЕБ НА СЛАДКОЙ ЗАКВАСКЕ 188

ХЛЕБ НА ТЕПЛОЙ ЗАКВАСКЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 191

ХЛЕБ НА СЛАДКОЙ ЗАКВАСКЕ

Особенностью данного рецепта является то, что закваску нужно подкармливать только два раза с разницей в несколько часов перед основным замесом. Эту технику во время моего обучения показал Чад Робертсон из пекарни *Tartine Bakery*. Идея состоит в том, чтобы создать активную популяцию дрожжей в культуре закваски всего за два кормления, используя очень теплую воду. Тем самым мы ограничиваем накопление кислого вкуса. Вы можете заметить здесь большее количество закваски, чем в других рецептах, так как она менее активна в момент замеса. Длительное медленное брожение с последующим ночным отстаиванием булок в холодильнике создает выпечку с превосходным сладковатым ароматом закваски. Когда я впервые дома испек этот хлеб, то подумал: «О да, это действительно вкусно!» Он имеет легкий мускусный аромат в мякише с нежным оттенком брожения, который я нахожу очень приятным, особенно в ломтиках с корочкой.

Перед окончательным замесом теста обязательно приблизьте лицо к закваске и вдохните ее аромат. Трудно описать словами, но это великолепный запах! Он немного напоминает пиво, с легким привкусом кислой пшеницы.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 12–14 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску в 7 часов утра, снова подкормите в 10 часов утра, замесите тесто с 14:00 до 16:00, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте заготовки на ночь в холодильник и выпекайте с 8 до 10 часов утра следующего дня

Закваска: первая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	50 г	¼ чашки (неполная)
Пшеничная мука	200 г	1½ чашки + 1 ст. л.
Цельнозерновая мука	50 г	⅓ чашки + 1 ст. л.
Вода	200 мл, 35 °C	⅞ чашки

Закваска: вторая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Закваска с первого кормления	250 г	1 чашка (неполная)
Пшеничная мука	400 г	3 чашки + 2 ст. л.
Цельнозерновая мука	100 г	¾ чашки + ½ ст. л.
Вода	400 мл, 29–32 °C	1¾ чашки

Тесто			Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	660 г	5 чашек + 2 ст. л.	240 г	900 г	90%
Цельнозерновая мука	40 г	⅓ чашки	60 г	100 г	10%
Вода	540 мл, 32–35 °C	2⅓ чашки	240 мл	780 мл	78%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	0	20 г	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.	0	2 г	0,20%
Закваска	540 г	2 чашки + 1 ст. л.			30%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1а. Первое подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 50 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 200 г пшеничной муки, 50 г цельнозерновой и 200 мл воды, нагретой до 35 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 3 часа.

1б. Второе подкармливание закваски. Через 3 часа выбросьте все, кроме 250 г закваски, которая осталась после первой подкормки. Добавьте 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой и 400 мл воды, нагретой до 35 °C, все перемешайте вручную до однородного соединения компонентов. Накройте и дайте постоять 4–5 часов, после чего замесите тесто.

1в. Автолиз. Через 3½–4½ часа смешайте вручную 660 г пшеничной муки и 40 г цельнозерновой в круглой емкости объемом 12 литров. Добавьте 540 мл воды, нагретой до 32–35 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 20 г соли и 2 г (½ ч. л.) дрожжей равномерно поверх теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите 540 г закваски в емкость.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды. Замесите тесто вручную, смачивая руку, чтобы избежать прилипания. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

Когда через 5 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте две корзины для расстойки мукой. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поставьте на ночь в холодильник. На следующее утро, через 12–14 часов, тесто будет готово к выпечке прямо из холодильника, без дополнительной расстойки до комнатной температуры.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, поместите вторую заготовку в холодильник и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи. Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите заготовку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–25 минут, до темно-коричневого цвета по всей поверхности булки. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Дайте вашему изделию отдохнуть не менее 20 минут перед нарезкой.

ХЛЕБ НА ТЕПЛОЙ ЗАКВАСКЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Вдохновением для создания этого хлеба послужило мое давнее посещение пекарни в Калифорнии, где использовалась плотная пшеничная закваска, которую хранили в самой теплой части помещения — на полке за печью. Закваска имела красивую куполообразную верхушку и аппетитный среднеспелый фруктовый запах. Багеты на такой закваске получались просто восхитительными, и, попробовав кусочек, я захотел когда-нибудь освоить эту технологию.

Здесь мы создаем культуру, которая совершенно не похожа на остальные. На первом этапе нужно взять базовую закваску и добавить пшеничную муку и воду, но в меньшем количестве, только 70% гидратации, поэтому консистенция смеси будет плотнее. После этого закваску выдерживают в теплом месте — идеальной температурой будет 29–32 °C. На этом примере можно наблюдать еще один способ приготовления и ферментации культуры закваски.

Чем дольше будет происходить развитие культуры в теплой среде, тем сильнее проявится собственный уникальный характер закваски во вкусе хлеба. Если вы решите выращивать культуру дольше, чем указано в рецепте, я рекомендую кормить ее дважды в день по расписанию первого дня, которое приведено ниже. Можно применять закваску и для других рецептов в книге, регулируя количество муки и воды в конечном замесе теста, чтобы компенсировать более низкую гидратацию (70%). Подробную информацию см. в разделе «Приготовление теста для своего хлеба (или пиццы)» на с. 196.

Можно назвать этот вид хлеба «летним», потому что довольно сложно обеспечить длительное поддержание повышенной температуры в другое время года. Я пробовал использовать свою домашнюю духовку с включенным светом, слегка приоткрытой дверцей и добился стабильной температуры 29 °C; при закрытой дверце температура достигла 38 °C. Важно не забыть про хлеб внутри духовки, когда планируешь выпекать что-то другое! В любом случае, если на улице жарко, тогда организовать естественное теплое место гораздо менее рискованно и проще, чем включенная духовка.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 2 БУЛКИ ПО 680 Г

БРОЖЕНИЕ: 5–6 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 11–12 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: день 1 — подкормите закваску в 9 часов утра и повторно в 6 часов вечера; день 2 — подкормите закваску в 9 часов утра, замесите тесто в 15:00, сформуйте булки в 8 часов вечера, поставьте для расстойки на ночь в холодильник и выпекайте между 7 и 8 часами утра следующего дня

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

ДЕНЬ 1

Закваска: первая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	50 г	¼ чашки (неполная)
Пшеничная мука	250 г	1¾ чашки + 3 ст. л.
Вода	175 мл, 29 °C	¾ чашки

Закваска: вторая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Закваска с первого кормления	50 г	¼ чашки (неполная)
Пшеничная мука	250 г	1¾ чашки + 3 ст. л.
Вода	175 мл, 27 °C	¾ чашки

ДЕНЬ 2

Закваска: третья подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Закваска со второго кормления	100 г	⅓ чашки + 1½ ст. л.
Пшеничная мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.
Вода	350 мл, 29 °C	1½ чашки

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА	
Пшеничная мука	750 г	5¾ чашки + 1½ ст. л.
Вода	605 мл, 27 °C	2⅔ чашки
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.
Сухие быстродействующие дрожжи	1 г	¼ ч. л.
Закваска	425 г	2 чашки + 1 ст. л.

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
250 г	1 кг	100%
175 мл	780 мл	78%
0	20 г	2%
0	1 г	0,1%
		25%*

** Пекарский процент закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1а. Первое подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки начните выращивать новую, более плотную культуру. Выбросьте всю закваску, оставив только 50 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 250 г пшеничной муки, 175 мл воды, нагретой до 29 °C, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 8 часов в теплом месте (29–32 °C).

1б. Второе подкармливание закваски. Через 8 часов закваска должна увеличить свой объем в три-четыре раза, а когда вы

снимете крышку, то почувствуете сильный запах спирта. Идеальное созревание! Масса должна быть пузырчатой, с красивой паутинной структурой внутри.

Оставьте в емкости только 50 г от первого подкармливания. Добавьте 250 г пшеничной муки, 175 мл воды, нагретой до 27 °C, и перемешайте вручную до однородного состояния. Накройте смесь и оставьте на ночь в очень теплом месте.

1в. Третье подкармливание закваски. Через 14–15 часов снова подкормите закваску. Она должна снова увеличиться в объеме, примерно в четыре раза от первоначального. Когда вы снимете крышку, вы ощутите еще более сильный спиртовой запах.

Выбросьте все, кроме 100 г закваски из второй подкормки. Добавьте 500 г пшеничной муки, 350 мл воды, нагретой до 29 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и поместите в теплое место на 6 часов, после чего замесите тесто.

1г. Автолиз. Через 5½ часа смешайте вручную 750 г пшеничной муки и 605 мл воды, нагретой до 27 °C, до однородного состояния. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 20 г соли и 1 г (¼ чайной ложки) дрожжей равномерно поверх теста.

Налейте в емкость теплую воду (глубина равна длине вашего пальца), поставьте на весы, чтобы можно было легко извлечь закваску после взвешивания. Мокрыми руками перенесите 425 г закваски в емкость с водой.

Перенесите взвешенную закваску в емкость с тестом, минимизируя количество воды. Замешивайте тесто вручную, смачивая руки перед замесом, чтобы избежать прилипания. Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием, чтобы полностью соединить ингредиенты. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста нужно сложить в четыре раза (см. с. 75–76). Лучше всего делать складки в первые 1½–2 часа после замеса.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

Если вы хотите сохранить оставшуюся культуру и не планируете продолжать ее подкармливать, то поместите 300 г закваски в холодильник, следуя инструкции по хранению закваски на с. 142–143. Смесь подойдет для восстановления в активное состояние закваски.

Когда через 5–6 часов тесто увеличит свой объем в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Немного присыпьте мукой область посередине, где вы наметили разделить тесто, а затем разрежьте его на 2 равные по размеру части ножом для теста или пластиковым скребком.

5. Формовка. Посыпьте мукой две корзины для расстойки. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79. Поместите заготовки изнаночной стороной вниз в корзины.

6. Расстойка. Поместите каждую корзину в полиэтиленовый пакет и поставьте на ночь в холодильник. На следующее утро, через 11–12 часов, заготовки должны быть готовы к выпечке прямо из холодильника. Им не нужно еще раз расстаиваться при комнатной температуре.

7. Разогрев. Не менее чем за 45 минут до начала выпечки установите решетку в центре духовки и поставьте на нее две голландские печи с крышками. Разогрейте духовку до 245 °C.

Если у вас только одна голландская печь, держите вторую заготовку в холодильнике во время выпекания первой и выпекайте булки последовательно, давая голландской печи 5 минут на разогрев после извлечения первого хлеба.

8. Выпечка хлеба. Далее будьте осторожны, чтобы ваши руки, пальцы или предплечья не касались очень горячей голландской печи. Переверните расстойку на слегка посыпанную мукой столешницу, помня о том, что верхняя часть булки будет той стороной, которая была обращена вниз во время подъема, — стороной шва.

Выньте предварительно разогретую голландскую печь из духовки, снимите крышку и аккуратно положите булку в голландскую печь изнаночной стороной вверх. Накройте крышкой и выпекайте 30 минут, затем откройте и выпекайте еще 20–25 минут, до темно-коричневого цвета всей поверхности булки. Проверьте через 15 минут выпекания без крышки, если температура вашей духовки не соответствует заданной.

Выньте голландскую печь и осторожно наклоните ее, чтобы достать булку. Дайте остыть на решетке или положите хлеб на бок, чтобы воздух мог циркулировать вокруг. Оставьте изделие отдыхать не менее 20 минут перед нарезкой.

Приготовление своего теста для хлеба (или пиццы)

Можно рассматривать рецепты этой книги как шаблоны, которые позволяют вам регулировать смеси, время или количество дрожжей и воды в тесте по любой причине: вкус, физическая структура (особенно для теста пиццы), сроки, удобство или просто для удовольствия, чтобы посмотреть на результат.

Сделайте это по-своему! Данные рецепты можно адаптировать, и я призываю вас экспериментировать с ними, чтобы создать хлеб или пиццу по своему вкусу.

Но для начала я рекомендую следовать приведенным инструкциям, чтобы освоить мои рецепты и укрепить вашу уверенность в пекарском мастерстве. Затем, когда вы добьетесь успеха в работе с приведенными рецептами и узнаете, что из них можно получить, то сможете менять и контролировать процесс в соответствии со своим вкусом, возможностями или желаниями.

Можно попробовать приготовить 50%-й цельнозерновой хлеб по моему субботнему рецепту 75%-го цельнозернового хлеба (с. 91). Или вы захотите изменить этот рецепт, добавив ржаную муку, а возможно, решите использовать только 20% цельнозерновой пшеничной муки. Может быть, вы захотите поэкспериментировать с жидкой закваской, взяв за основу «Деревенский хлеб» (с. 146) или любой другой хлеб на закваске.

Даже в случае четкого следования инструкции иногда внешние обстоятельства заставляют корректировать рецепт. Такое случается с большинством из нас. В книге я привожу советы и рекомендации, которые позволят вам адаптировать рецепт под ситуацию. Начну с регулировки уровня увлажнения, затем рассмотрю изменение смеси муки. Далее я расскажу о том, как можно изменить график работы. Затем, для более опытных пекарей, опишу несколько вариантов закваски. Также здесь приведены рекомендации о сокращении в записи рецептов. Этот полезный навык пригодится, когда вам в ходе работы нужно будет фиксировать этапы процесса, о которых легко забыть (во сколько я замесил тесто?), особенно если вы хотите обратиться к ним в будущем.

Обратите внимание, что в следующих таблицах рецептов отсутствуют пересчеты по объему. Если вы действительно хотите контролировать переменные, о которых идет речь в последующих разделах, то для точности необходимо будет измерять ингредиенты по весу.

ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ УВЛАЖНЕНИЯ

Хорошим примером для изменения процентного содержания воды в тесте служит рецепт «Ночное тесто для пиццы на пулише» (с. 231). Здесь гидратация составляет 75%. Но вы можете изменить степень гидратации до 70%, чтобы получить более жесткое тесто. Многие сочтут, что из него легче формировать пиццу, в сравнении с более мягким и липким 75%-м. Возможно, это так, но лучше на практике оцените преимущество вкуса пулиша.

Регулировать увлажнение очень просто. Добавьте в тесто меньше воды! Поскольку общий вес муки составляет 1 кг (как и в каждом рецепте теста для хлеба и пиццы этой книги), чтобы изменить гидратацию до 70%, просто измените общее количество воды в тесте с 750 на 700 мл (70% от общего веса муки). Используйте тот же пулиш, что и в оригинальном рецепте, и измените количество воды, которую добавляют при окончательном замесе теста, до 200 мл. Вот и все. Поскольку такое тесто более плотное, оно требует только одного сложения.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ С СОДЕРЖАНИЕМ ВОДЫ 70%

Тесто		Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	КОЛИЧЕСТВО В ПУЛИШЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	500 г	500 г	1 кг	100%
Вода	200 мл, 38 °C	500 мл	700 мл	70%
Морская соль мелкого помола	20 г	0	20 г	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	0	0,4 г (⅛ ч. л.)	0,4 г	0,04%
Пулиш	1 кг			50%

Приведу еще один пример того, как можно играть с гидратацией. Скажем, вы просыпаетесь утром и решаете, что хотите испечь хлеб к ужину вечером. Субботние виды хлеба рассчитаны на такой график. Но вам захотелось использовать больше воды в тесте: скажем, 78% гидратации вместо 72%. Таким образом, вы используете 780 мл вместо 720 мл в рецепте. Поскольку тесто будет более влажным и рыхлым, ему необходимо сделать еще пару складок. Это придаст необходимую структурную поддержку и поможет создать клейковину, которая расслабляется под воздействием дополнительной воды.

ИЗМЕНЕНИЕ СОСТАВА МУЧНЫХ СМЕСЕЙ

Я делаю это постоянно. Если вы решили работать по определенному рецепту, но при этом изменять состав муки, то, думаю, приятно будет узнать, что это показатель определенного мастерства. Значит, вы знаете базу рецепта и можете менять состав муки

по своему вкусу (или просто использовать то, что у вас есть в наличии). Самое главное — соблюдать одно и то же общее количество муки, поскольку количество всех остальных ингредиентов определяется соотношением к общему весу муки.

Давайте изменим состав муки в рецепте ночного белого хлеба на странице 95. В составе компонентов там используется только пшеничная мука, но попробуем заменить ее на смесь из 70% пшеничной муки высшего сорта, 20% цельнозерновой пшеничной муки и 10% ржаной муки (это позволит получить хлеб, похожий на тот, который я использовал в рецепте «Хлеб из разных видов муки» на с. 161 и 164). Измените количество пшеничной муки высшего сорта до 700 г, добавьте 200 г цельнозерновой пшеничной муки и 100 г светлой или темной ржаной и, по желанию, добавьте еще немного воды, скажем, 20 мл. Но поскольку ржаная мука хуже впитывает влагу, чем другие виды, лучше оставить количество воды прежним. Вес дрожжей и соли оставляем неизменным.

НОЧНОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МУКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	700 г	70%
Цельнозерновая мука	200 г	20%
Светлая или темная ржаная мука комнатной температуры	100 г	10%
Вода	780 мл, 32–35 °C	78%
Сухие быстродействующие дрожжи	0,8 г (¼ ч. л.)	0,08%
Морская соль мелкого помола	22 г	2,2%

УПРАВЛЕНИЕ РАСПИСАНИЕМ

Иногда необходимо скорректировать время для рецепта — либо потому, что вы заранее знаете, что потребуется больше времени, прежде чем работать с тестом на следующем этапе, либо нужно отложить замес из-за возникших обстоятельств. Поскольку время брожения и расстойки зависит от количества дрожжей и температуры, при которой выдерживают тесто, вы можете использовать эти переменные, чтобы выделить себе больше времени. Обратите внимание, что я не сторонник ускорения брожения или расстойки, так как это может негативно сказаться на качестве.

Пример: допустим, вы хотите приготовить один из субботних хлебов, но восьмичасовая ферментация больше подходит вашему расписанию, чем пять часов, как в рецепте. В этом случае я рекомендовал бы уменьшить количество дрожжей примерно на треть и оставить температуру прежней. Запишите ваши действия и что получаете в результате, а в следующий раз измените количество дрожжей соответствующим образом.

Еще один пример с использованием рецептов субботнего хлеба. Предположим, что в течение дня планы поменялись и в момент укладывания заготовок в корзины для расстойки вы понимаете, что не сможете выпекать хлеб в положенное время. Сразу же после формовки поместите булки в холодильник (завернув корзины в полиэтиленовые пакеты). Затем испеките их на следующее утро. Или, скажем, вам просто нужно увеличить время между формовкой и выпечкой примерно на час. Это прекрасно; просто

поместите сформованные булки в холодильник через 50–60 минут после того, как они были сформованы, на 2 часа. Выпекайте их холодными. Вам не нужно будет дополнительно расстаивать их при комнатной температуре перед выпечкой.

Вот еще один сценарий: возможно, вы замесили тесто в 15:00, чтобы к 20:00 оно полностью развилось и было готово для формовки, но у вас встреча с 19:00 до 21:00. Как и в предыдущем примере, всегда, когда необходимо растянуть сроки, просто охладите тесто. В зависимости от внешней температуры можно поставить емкость с тестом или сформованные булки на улицу — накрытыми или в полиэтиленовых пакетах. При определении времени всегда придется угадывать. Имейте в виду, что тесту необходимо время для охлаждения, поэтому оно будет продолжать свое развитие при более низкой температуре.

При замедлении теста таким образом остерегайтесь соблазна перейти к следующему этапу до момента максимального развития. Как и при регулировке гидратации, полезно знать рецепт, чтобы уметь распознать признаки оптимального созревания или расстойки. Постепенно вы научитесь определять стадии брожения по внешнему виду.

Общая рекомендация состоит в том, что вы можете продлить процесс, если будете охлаждать тесто или держать его при низкой температуре во время брожения и расстойки. С практикой вы научитесь делать это и по-прежнему получать отличные (иногда даже улучшенные) результаты. Только будьте осторожны и не используйте тесто, которое полностью не прошло стадию брожения и расстойки, когда переходите к следующему этапу, потому что вы пожертвуете основными показателями качества хлеба — вкусом и объемом.

С другой стороны, всегда будут случаи, когда ваше тесто созревает слишком медленно, например в зимнее время. Если тесто должно было увеличить свой объем в три раза за пять часов, но этого не произошло, или тесто за ночь увеличилось вдвое, хотя должно было увеличиться в объеме как минимум в два с половиной раза, просто найдите теплое место, чтобы ускорить процесс. Со временем я пришел к выводу, что самое удобное место — это моя духовка с приоткрытой дверцей и включенной лампочкой, там как раз подходящая температура. Тот же принцип можно использовать для пулиша или биги, которые еще не полностью сформировались. Не снимайте крышку с емкости, чтобы избежать высыхания теста, но будьте внимательны — необходимо следить,

ВПИТЫВАЕМОСТЬ МУКИ

Как уже отмечалось, цельнозерновая пшеничная мука впитывает больше воды, чем мука высшего сорта. Поэтому вам потребуется меньше воды для достижения той же консистенции теста, если вы увеличите в рецепте соотношение пшеничной муки высшего сорта. И наоборот, если увеличить количество цельнозерновой муки, то для достижения той же структуры необходимо больше воды. Конечно, чтобы судить о консистенции теста, лучше всего сначала попробовать сделать хлеб согласно рецепту, используя указанное количество ингредиентов, чтобы иметь базовый уровень для сравнения. При увеличении количества воды удобнее добавлять ее небольшими порциями и взвешивать, а не определять на глаз. На внешний вид разница между 30 и 40 мл воды невелика, но она может иметь большое значение.

чтобы его температура не превышала 80 °С. Используйте термометр для проверки. Когда тесто становится теплее, интересно наблюдать скорость его развития. Ситуации, когда тесто медленно созревает, бывают у каждого пекаря. Не паникуйте, просто используйте свое теплое место!

ВАРИАНТЫ ЗАКВАСКИ

Данный раздел предназначен в основном для опытных пекарей, но также будет интересен и начинающим. Приведу здесь два примера.

Регулировка смеси муки при приготовлении теплой закваски

Во-первых, давайте рассмотрим пример использования закваски только на пшеничной муке высшего сорта из моего рецепта «Хлеб на теплой закваске из пшеничной муки» (с. 191) в других видах хлеба. Оценив прекрасные вкусовые характеристики данного вида закваски, возможно, у вас возникнет желание использовать ее и в других рецептах. Вариантов применения закваски много, и, так же, как регулировка состава смеси муки (см. текст выше), добавляя в финальном замесе немного цельнозерновой или ржаной муки (а может быть, полбы или камута), освоить эти приемы не представляет особой сложности. Только не забудьте об одинаковой массе муки в конечном замесе теста! Вместо того, чтобы использовать 750 г только пшеничной муки высшего сорта в окончательном замесе теста, используйте новую комбинацию в количестве 750 г. В приведенном ниже примере описан вариант с 40% цельнозерновой мукой; 40% от 1 кг (общее количество муки в рецепте, в том числе мука для закваски) составляет 400, поэтому используйте 400 г цельнозерновой и 350 г пшеничной муки высшего сорта. Аналогично можно действовать, например, взяв 100 г ржаной муки, 200 г цельнозерновой и 450 г пшеничной муки высшего сорта, чтобы в итоге получить 750 г.

В приведенном ниже примере добавляют больше воды, чтобы компенсировать высокую впитываемость цельнозерновой муки: 20 мл воды, что увеличивает гидратацию с 78 до 80%.

ТЕПЛАЯ ЗАКВАСКА, 40% ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Окончательное тесто		Формула пекаря		
ИНГРЕДИЕНТЫ	ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ЗАМЕС ТЕСТА	КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	350 г	250 г	600 г	60%
Цельнозерновая пшеничная мука	400 г	0	400 г	40%
Вода	625 мл, 27 °С	175 мл	800 мл	80%
Морская соль мелкого помола	20 г	0	20 г	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	1 г (¼ ч. л.)	0	1 г	0,1%
Закваска	425 г			25%*

** Пекарский процент для закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

Вы, наверное, заметили, что в рецепте хлеба из пшеничной муки высшего сорта «Хлеб на теплой закваске из пшеничной муки» на с. 191 культура закваски составляет 25%, а дрожжи берем только 0,1%. Тогда как в рецептах гибридных заквасок в этой книге используется 20% закваски и 0,2% дрожжей, а только на закваске — 12% закваски и никаких дрожжей. Я хотел добавить больше закваски в этом рецепте, чтобы подчеркнуть специфический характер этого стиля брожения. При большем количестве закваски мне понадобилось меньше растворимых дрожжей. Можно пойти еще дальше и вообще отказаться от пекарских дрожжей, а просто дать тесту больше времени на подъем.

Жидкая закваска

Жидкая закваска — это термин, известный любому профессиональному пекарю, означает культуру закваски с равным количеством воды и муки, обычно из пшеничной муки высшего сорта. Такая закваска придает хлебу уникальный характер, я определяю его как молочный или маслянистый привкус. Если закваска особенно спелая, то может возникнуть легкий оттенок перезрелых фруктов — это вызвано летучими эфирами, которые образуются в результате сочетания спирта (при длительном брожении дрожжей) и кислот (при бактериальном брожении).

Для создания жидкой закваски используйте базовую культуру, которая описана в главе 8. Затем, за день до замеса теста, следуйте приведенным ниже инструкциям, чтобы перевести собственную закваску в жидкую культуру. Каждый раз, когда вы идете дальше от базовой культуры, чем дольше поддерживаете новые условия и протокол кормления, тем больше закваска приобретает другой вкусовой профиль, поскольку дикие дрожжи, бактерии и их кислоты процветают в новой среде.

Как вы видите, в день первого кормления гидратация составляет 100%, а не 80%, как в базовой закваске. Кроме того, для первого кормления мы используем лишь небольшое количество зрелой базовой закваски.

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ. День 1: начиная с базовой закваски из главы 8, кормить новой закваской в 9 утра и снова в 6 вечера; день 2: кормить новой закваской в 9 утра, замесить окончательное тесто в 3 часа дня, сформовать булки в 8 вечера, расстаивать в холодильнике в течение ночи и выпекать на следующее утро.

ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА

ДЕНЬ 1

Первая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Зрелая, активная закваска	50 г
Пшеничная мука	250 г
Вода	250 мл, 35 °C

Вторая подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Закваска после первого кормления	250 г
Пшеничная мука	250 г
Вода	250 мл, 29 °C

ДЕНЬ 2

Третья подкормка

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Зрелая, после второго кормления	100 г
Пшеничная мука	500 г
Вода	500 мл, 29–35 °C

Отличным вариантом для экспериментов с жидкой закваской является рецепт деревенского хлеба со страницы 146. Замените вашу новую жидкую закваску стандартной базовой и используйте указанное ниже количество ингредиентов. Поскольку в жидкой закваске больше воды, чем в базовой, в компонентах для готового теста будет меньше воды, чем в оригинальном рецепте. Однако общая гидратация осталась прежней — 78%. Количество воды в готовом тесте просто уменьшается на 40 мл, чтобы компенсировать дополнительные 40 мл воды в закваске, которые добавили в готовое тесто.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ НА ЖИДКОЙ ЗАКВАСКЕ

Окончательное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ЗАМЕС ТЕСТА
Пшеничная мука	700 г
Цельнозерновая пшеничная мука	100 г
Вода	580 мл, 32–35 °C
Морская соль мелкого помола	21 г
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г (½ ч. л.)
Закваска	400 г

Формула пекаря

КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
200 г	900 г	90%
0	100 г	10%
200 мл	780 мл	78%
0	21 г	2,1%
0	2 г	0,2%
		20%

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ РЕЦЕПТА

Любые изменения в рецепте, даже если они носят временный характер, я записываю, чтобы впоследствии можно было отследить свои действия. Например, если придется вспомнить, сколько добавили муки при окончательном замесе теста восемь часов назад — 560 или 540 г. Именно для этой цели у меня на кухне есть записная книжка карманного формата, на страницах которой я кратко описываю все этапы работы. Ниже в качестве примера привожу систему своих записей, потому что вам тоже придется фиксировать любые изменения, если хотите отслеживать, что работает, а что нет. Делать короткие записи — это очень удобно и эффективно.

Вот мои сокращенные записи рецепта для ночного теста для пиццы на пулише (с. 231):

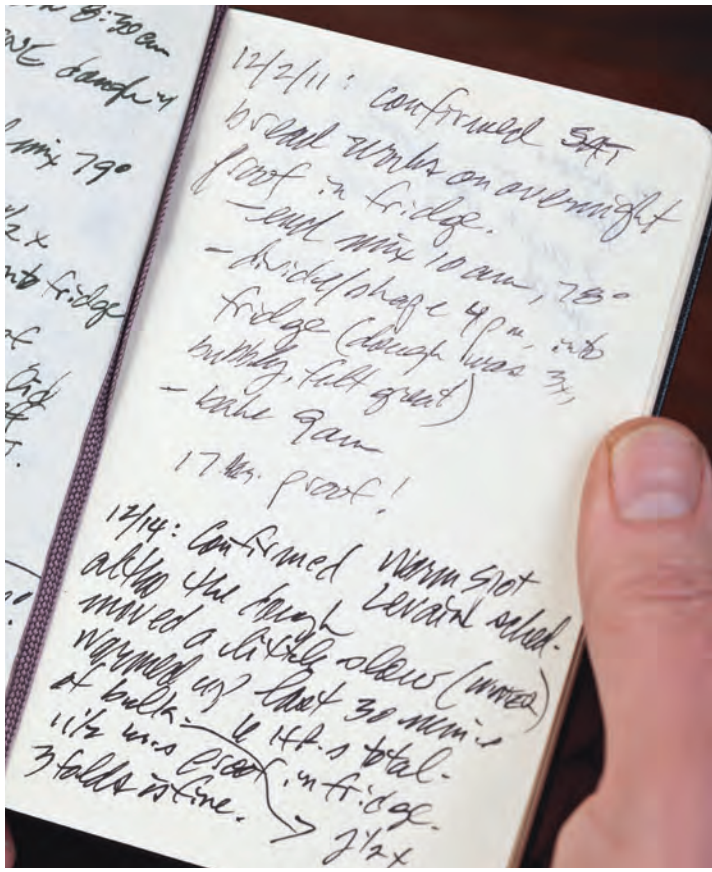
- *Пулиш: 500 г муки, 500 мл воды (26 °C), 0,4 г дрожжей. 12–14 часов при комнатной температуре 21 °C.*
- *Без автолиза.*
- *Готовое тесто: 500 г муки, 250 мл воды (40 °C), 20 г соли, пулиш. 2 сложения. 5–6 часов до увеличения объема в 2,5 раза. Разделить на 5 частей (по 350 г каждая) и сформовать шарики. 30–60 минут при комнатной температуре, затем в холодильник.*

Затем я делаю записи в процессе, как сейчас:

- *Замес пулиша в 7 часов вечера.*
- *Замес теста, только вода (35 °C), 9 часов утра — температура в конце замеса 23 °C. В следующий раз использовать более теплую воду.*
- *2 сложения.*
- *Тесто примерно ×2,5 в 3 часа дня. Шарики теста в холодильник в 3:30 дня.*

Вот мое сокращение рецепта для смеси № 1 (с. 161):

- *Закваска: сначала кормить утром. Использовать 100 г зрелой закваски, 400 г пшеничной муки в/с, 100 г цельной пшеничной муки, 400 мл воды (30–32 °C). 6 часов при комнатной температуре перед окончательным замесом теста.*
- *Автолиз: 590 г в/с, 60 г цельной пшеничной, 150 г ржаной, 590 мл воды (32–35 °C). Отдых 20–30 минут.*
- *Окончательный замес теста: добавить 360 г закваски, 21 г соли, 2 г дрожжей. 3 или 4 складывания. 5 часов до ×2,5. Разделить, придать форму, завернуть и убрать в холодильник на 12 часов.*



- *Выпекать при 246 °C, 30 минут с крышкой, 20 минут без крышки.*

Мои заметки в процессе работы могут выглядеть примерно так:

- *Смесь закваски, 8 часов утра.*
- *Автолиз с водой (32 °C). Конечная температура смеси — 26 °C. В следующий раз использовать более холодную воду. Окончательный замес в 2 часа дня.*
- *4 складки.*
- *Разделить, придать форму, убрать в холодильник в 7 часов вечера.*
- *Выпекать в 9 утра. Отличный результат. Ура!*

ЧАСТЬ 4
РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

SAUCE

ГЛАВА 12
МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ

Через три с половиной года после открытия пекарни *Ken's Artisan Bakery* мы захотели освоить кое-что новое: посмотреть, сможем ли мы готовить прекрасную пиццу в нашей массивной печи для выпечки хлеба, выпекая прямо на поду[1] печи. Пицца — это, в конце концов, разновидность хлеба, так что это казалось естественным продолжением того, что мы уже умеем делать.

Первые пробы прошли достаточно успешно, и мы решили протестировать их на публике в качестве развлечения на одну ночь в неделю, назвав его *Monday Night Pizza*. В то время, в 2005 году, Портленд открывал альтернативы привычной сцене питания, и такие креативные, нестандартные предприятия, как подпольный ресторан *Ripe, Family Supper* и летние ужины с белыми скатертями на фермерских огородах, проводимые *Plate & Pitchfork*, добавили к ужину некое специфическое для Портленда, нарушающее правила веселье. Превращение моей пекарни в ресторан один вечер в неделю было эволюционным шагом по сравнению с предыдущим экспериментом, когда мы работали как минибистро, и это был способ использовать таланты некоторых наших мастеров.

В том году пекарня попала в сотню лучших ресторанов по версии *Oregonian* благодаря нашей пиццерии, которая открывалась раз в неделю на одну ночь, и с первого же понедельника люди ждали столик до часа, прижимались к кондитерским витринам и тусовались на тротуаре с бокалом вина или пива в руке. Вот она — сила пиццы! Инерция *Monday Night Pizza* привела к появлению *Ken's Artisan Pizza*, пиццерии с дровяной

[1] Под печи — нижняя горизонтальная рабочая поверхность в печной топке, дно печи. *Прим. ред.*

печью в юго-восточном Портленде, которую я открыл вместе с нашим шеф-поваром Аланом Манискалко в 2006 году. Алан проработал в пекарне четыре года, некоторое время руководил хлебной и кондитерской командами, а также управлял кухней *Monday Night Pizza*, прежде чем помочь мне открыть пиццерию.

В *Ken's Artisan Pizza* мы печем пиццы, на которые нас вдохновила неаполитанская выпечка, мы с Аланом наслаждались ею во время различных поездок в Италию. Это отдельные тонкие кусочки диаметром около 30 см. Наши повара подбрасывают тесто в воздух по спирали, чтобы добиться идеального распределения тонкого теста, а не для эффекта. Но из летающих дисков тоже получается эффектное зрелище.

Начинки минимальны, так как мы стремимся к тому, чтобы корочка, соус и начинка находились в равновесии. Также важно, чтобы снизу и на бортиках появился легкий золотистый цвет и эффект небольшого обугливания. Это нелегко, так как при 399 °C все происходит быстро. Моцарелла из цельного молока, которую мы используем, полностью плавится и выглядит как молочный соус с легким коричневым оттенком сверху. Кончики свежих листьев базилика, которые запекают на вершине пиццы, слегка хрустят.

В задней части печи сосредоточена большая куча красных углей, и с улицы можно увидеть танцующее пламя. Мы держим тонко расщепленные куски дуба, мадроны и иногда других лиственных пород у основания печи и постоянно поддерживаем огонь в печи во время вечерней службы. Утром остается достаточно тепла для выпечки гренок и других блюд, а в полдень разжигаем новый огонь. В печи ресторана огонь горит не менее десяти часов каждый день.

Эта печь, модель *Panyol* из кирпича, была построена Тимоти Ситоном, каменщиком в третьем поколении, который специализируется на строительстве дровяных приборов и является председателем фракции *Masonry Heater Caucus* («Каменные отопительные печи») в *Hearth, Patio and Barbecue Association* (Ассоциация «Очаг, патио и барбекю»), а также секретарем международной организации по стандартизации дровяных приборов. Тимоти знает свое дело, он прекрасный мастер. Внутренняя рабочая поверхность печи имеет почти два метра в диаметре, благодаря чему жар равномерно распределяется по всей печи и способствует равномерному пропеканию выпечки. Утром температура в печи все еще превышает 260 °C — слишком жарко для выпечки хлеба. При этом температура снаружи печи никогда не превышает 43 °C. Это впечатляющее чудовище: белое инферно в форме купола в центре ресторана.

Во время выпечки пиццу обычно помещают в печь на расстоянии 45–60 см от огня. В этот момент температура достигает около 399 °C в районе задней части пиццы и более 538 °C там, где огонь. Разница в температуре рабочей поверхности между передней и задней частью пиццы составляет почти 56 °C. Каждая пицца поворачивается по мере выпекания и выходит из печи примерно через две с половиной минуты. Изделие получается идеальным, когда низ, верх и край основы достигают своей готовности в одно и то же время. Эта дровяная печь отлично подходит для выпекания именно такого типа изделий.

Как все это перевести в разряд того, что можно испечь дома? Во-первых, можно приготовить отличное тесто с прекрасной, вкусной корочкой. Во-вторых, в составе только недорогие ингредиенты. Банка помидоров *San Marzano* может показаться немного

О ГИДРАТАЦИИ ТЕСТА

В следующих рецептах теста для пиццы гидратация составляет 70–75%, тогда как в большинстве традиционных рецептов теста для пиццы гидратация ближе к 65%. Рецепты теста в этой книге специально разработаны для выпечки на камне для пиццы или на каменном очаге.

Для фокаччи (которую не выпекают прямо на очаге, а выкладывают на сковороду) можно использовать более жидкое, чем для пиццы, тесто: например, по рецепту теста для белого хлеба на биге, 80% (с. 112). Поскольку тесто для фоккаччи выкладывают на сковороду или смазанный маслом противень, то в данном случае подходит и более жидкое тесто. Если же вы печете пиццу на камне, то вам необходимо плотное тесто, которое можно сформовать в тонкий диск, выложить сверху начинку, а затем переместить на предварительно разогретую поверхность. Чем влажнее тесто, тем оно более мягкое и липкое, что добавляет сложности в работе с ним на всех этапах, кроме замеса. Во время формовки, а также при перемещении пиццы в печь могут возникнуть отверстия или порвется основа, если вы попытаетесь перевернуть ее или вынуть до полного схватывания.

Однако я предпочитаю тесто с высоким содержанием воды, даже если оно липкое и сложное в работе, потому что именно такое тесто позволяет полностью раскрыть характер брожения. А это именно то, чего я добиваюсь. К тому же бортик пиццы становится пышным — в том случае, разумеется, если брожение завершено. Нежная текстура также достигается за счет правильной высокотемпературной выпечки и использования муки 00 (очень мелкого помола) или обычной пшеничной муки в/с. Три вида теста для пиццы по рецептам этой книги, в которых используют 70%-ю гидратацию, — это отличный пример золотой середины. Рецепт теста для пиццы на пулише (75% гидратации) расширяет границы и требует чуть больше опыта.

Три ключевых приема помогут добиться успеха при приготовлении мягкого теста для пиццы с более высокой гидратацией. Во-первых, складывание теста после замеса придает ему необходимую прочность. Во-вторых, приготовление пиццы из холодного (прямо из холодильника) теста тоже добавляет прочности. В-третьих, поскольку это тесто немного липкое, перед тем как придать ему форму, необходимо обвалять каждый шарик теста, сверху и снизу, в муке, чтобы избежать прилипания. Большинство людей знают, что нельзя добавлять муку, размешанную в воде, в тесто для хлеба во время формовки, но это не относится к тесту для пиццы. Если вам трудно работать с такой липкой массой, можете уменьшить количество воды на 2 или 3%. Однако имейте ввиду, что тогда будет сложнее вымешивать тесто вручную, поэтому может понадобиться миксер. И, конечно, не забывайте сначала увлажнить дрожжи.

дороговатой, но ее стоимость меньше, чем стоимость средней пиццы, которую приготовили из помидоров с рынка, а одной литровой банки хватит на пять пицц. Добавьте цельномолочную моцареллу в рассоле, палочку отличной салями и свежий базилик. Плюс качественное оливковое масло, а также чеснок и хлопья чили. Если у вас есть сушеный орегано, это будет замечательно, но если нет — не волнуйтесь.

ОПИСАНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

В главе 13 приведены четыре рецепта теста для пиццы, каждый из которых позволяет приготовить пять прекрасных пицц диаметром 30 см. Отличие рецептов состоит в вариантах графика: от прямого теста за один день до теста на ночь с использованием пулиша или другой закваски. В главе 14 приведены технологии приготовления двух видов красного соуса, томатного пюре и далее — варианты пицц с разнообразной начинкой и рецепты фокаччи. Я рекомендую начать с приготовления пиццы «Маргарита» (с. 239) или «Нью-Йоркская» (с. 241), а затем двигаться в сторону увлекательного процесса создания пиццы с самыми разнообразными начинками. Выберите рецепт теста, рецепт соуса, сыр и начинку и выпекайте пиццу! Для удобства в книге приведено множество рекомендаций.

Рецепты пиццы и фокаччи в главе 14 сгруппированы по способам выпечки. Приведу краткий обзор материала, для того чтобы легче было ориентироваться. Начиная со страницы 239, описаны рецепты выпекания пиццы на предварительно разогретом камне. Именно эту технику необходимо использовать, если вы хотите приготовить великолепную пиццу в неаполитанском или нью-йоркском стиле. Затем, начиная со страницы 253, размещены рецепты приготовления пиццы на чугунной сковороде в духовке. Это идеальный вариант, если под рукой нет камня для пиццы или нужно быстро приготовить вкусную пиццу (допустим, уже поздний вечер и вы только что вернулись домой после долгого рабочего дня, хотите чего-то вкусного, не затрачивая при этом много усилий, а в холодильнике есть пара шариков теста, готовых к работе). Наконец, начиная со страницы 258, приведены рецепты фокаччи на сковороде или на пекарском листе.

Итальянская мука 00. Произносится как «дабл-оу». Эта мука происходит из окрестностей Неаполя (Италия), является стандартным компонентом неаполитанской пиццы. Мука обладает шелковистостью, которую можно ощутить при работе с тестом: нежное на ощупь, но достаточно прочное при формировании изделия. При выпечке изделий из такого теста получается вкусная и мягкая корочка.

Как указано выше в главах 5, 6 и 9, некоторые из видов теста для хлеба подходят и для приготовления фокаччи или пиццы. При работе лучше всего использовать чугунную сковороду или пекарский лист. Можно приготовить традиционную фокаччу из теста для пиццы, как описано в главе 13, или не такую классическую из любого рецепта этой книги, даже если в инструкции это не указано. В зависимости от того, какое тесто вы используете, текстура фокаччи будет разной: от более легкой, как в рецептах пулиша, биги и субботнего хлеба, до более плотной, как из теста на закваске. Разнообразие видов теста помогает проявить изделию свой собственный характер. Старайтесь не чувствовать себя слишком связанными правилами. Используйте то, что есть под рукой и здравый смысл при сочетании теста с начинками.

МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Я рекомендую готовить тесто для пиццы по тому же методу, что и для хлеба, поэтому вы можете использовать основные приемы автолиза, смешивания и складывания, которые подробно описаны в главе 4. Здесь я подробно остановлюсь на остальных этапах, чтобы дать вам полное представление о процессе, чем это возможно в самих рецептах.

Разделка теста на части

Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 см. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости на поверхность. Для удобства работы слегка присыпьте мукой края емкости, слегка наклоните ее и осторожно подвигайте, подтяните низ теста, если оно прилипло. Не просто вынимайте массу, а помогите ей выйти из емкости. Подняв тесто и придав ему ровную форму, посыпьте мукой сверху по всей поверхности. Затем с помощью ножа для теста или пластикового скребка разделите его на пять равных по размеру частей. Вы можете определить это на глаз или воспользоваться весами. Каждый кусок должен весить около 350 г. Лучше не соединять больше двух частей, иначе тесто будет трудно формовать, особенно если не дать ему достаточно времени для автолиза. Если вам нужно добавить часть теста, чтобы увеличить вес, то сложите этот добавочный кусочек на середину, когда будете формовать массу в шар, как описано в следующем шаге.

Формование шариков из теста

Для придания формы можно использовать тот же метод, что и при работе с тестом для хлеба, как описано на с. 77. Следите за тем, чтобы тесто на этом этапе не теряло своей воздушности, газ в результате брожения придает изделию свой, неповторимый вкус! Вот краткая информация:

1. Захватывая четверть теста, растягивайте этот сегмент вверх до максимального вытяжения, а затем сложите вытянутую часть сверху на противоположную сторону кусочка, с которым работаете.
2. Повторяйте, обходя тесто и придавая ему круглую форму, пока масса не будет устойчива. Затем переверните и положите пласт на рабочую поверхность, которую предварительно очистили от муки (чистая сухая поверхность обеспечит большее трение или сцепление, чтобы вы могли добавить натяжение в заготовку на следующем этапе).
3. Обхватите ладонями заднюю часть шара теста, прижимая его к поверхности. Потяните всю массу на 6–8 сантиметров к себе на сухой, не посыпанной мукой поверхности, ведя ее мизинцами и оказывая достаточное давление, чтобы шар теста был прижат и захватил рабочую поверхность, а не просто скользил по ней. Когда вы будете тянуть, это дополнительно растянет кусочек теста и придаст ему напряжение.
4. Поверните шар на четверть оборота и повторите шаг 3. Продолжайте вытягивать тесто таким образом, пока не обойдете всю массу два или три раза. Тесто не должно быть очень тугим, но и не должно быть рыхлым. Прежде чем придать заготовке форму пиццы, ей нужно время для отдыха. Когда вы ограничены во времени и необходимо приготовить пиццу пораньше — сформуйте шарики теста немного свободнее, с меньшим натяжением.
5. Повторите процесс с оставшимися кусками теста.

Если вы использовали рекомендуемую мягкую пшеничную муку 00, то при формовании теста сможете заметить, насколько мягким и податливым оно ощущается.

Расстойка шариков из теста

Слегка присыпьте мукой противень с бортиками или пару обеденных тарелок. Положите шарики теста на противень или тарелки с небольшим расстоянием между ними, учитывая увеличение объема, сверху вручную слегка присыпьте мукой. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте заготовки при комнатной температуре на 30–60 минут (или дольше для фокаччи, как описано ниже), затем уберите в холодильник для охлаждения. Я предпочитаю охлаждать шарики не менее 30 минут, прежде чем превращать их в пиццу, потому что холодному тесту легче придать форму, не порвав его.

Оставшиеся заготовки можно хранить в холодильнике 1–2 дня. Возможно, вам даже больше понравится изделие из теста, которое постояло, так как в холодильнике оно приобретает вкус.

Обычно для фокаччи я выделяю больше времени на развитие по сравнению с тестом для хлеба или пиццы. В случае с хлебом процесс определяет создание подходящей структуры. После того, как тесту придали форму, его нужно выпекать до формирования излишней плотности (белки будут разрушены и перестанут удерживать газы брожения, в результате чего тесто развалится). По-другому обстоит дело с фокаччей, где не нужно стремиться к максимальному расширению. На самом деле чрезмерная расстойка позволяет легче распределить тесто для фокаччи по форме и удерживать продавливание в необходимых местах. В то же время такое тесто достаточно сильно поднимается, чтобы достичь нужной формы.

ПРИМЕЧАНИЕ О ВЫХОДЕ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Возникает резонный вопрос: зачем делать пять шариков, если нужен только один или два? Это средняя масса, а вы можете сократить это количество в рецепте вдвое и получить те же результаты на две-три заготовки или, наоборот, увеличить их в пять раз! Соотношение ингредиентов будет постоянным независимо от размера порции, разница лишь в том, что большие объемы легче перемешивать в миксере, чем вручную.

Мне нравится иметь под рукой пару заготовок на случай, если одна из них будет порвана или запутана на этапе формовки или в случае неудачной загрузки в духовку. Однажды моя собака схватила пиццу как раз в тот момент, когда я собирался поставить ее в духовку, и началась уморительная игра в перетягивание каната. (Зачем я поставил подготовленную пиццу на журнальный столик на одном уровне с головой собаки?) Лишнее тесто я всегда могу использовать для приготовления простой фокаччи с соусом маринара или оливковым маслом, солью, перцем, которую можно есть свежей или завернуть и сохранить на следующий день.

И, как вы, наверное, догадываетесь, мне нравится, как тесто меняет вкус при передержке — больше оттенков брожения в аромате. Итак, для приготовления фокаччи смажьте маслом верхушки свежих заготовок, затем накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на 2 часа при комнатной температуре. Далее шарики теста можно либо охладить для дальнейшего использования, либо сразу же приготовить фокаччу.

ПОГОВОРИМ О СОУСЕ

Итак, вы приготовили тесто и пришло время для соуса. Что делает превосходным соус для пиццы? Помидоры. Большинство консервированных помидоров из магазина имеют слишком высокую кислотность, поэтому во многих рецептах в соус для пиццы добавляют небольшое количество сахара. Это отличный вариант для пасты, но в пиццу его, скорее всего, можно добавлять только во время выпечки для сохранения свежести вкуса.

Решение простое: покупайте консервированные помидоры *San Marzano* (Италия), и у вас появится прекрасная возможность ощутить разницу между хорошим и отличным соусом для пиццы. Помидоры *San Marzano* выращивают и консервируют недалеко от Неаполя. Именно этот единственный сорт можно использовать в традиционной неаполитанской пицце благодаря насыщенному, естественно сладкому вкусу, большому количеству мякоти и очень низкой кислотности.

Консервированные помидоры *San Marzano* можно найти в крупных супермаркетах или интернет-магазинах. Если в вашем регионе их нет, используйте консервированные сливовидные помидоры.

Я рекомендую покупать целые консервированные помидоры *San Marzano*. Когда настанет время заниматься соусом, выложите их на дуршлаг и оставьте на 10 минут, чтобы стекла вся жидкость. Затем аккуратно удалите кожицу, останутся только целые помидоры и густая мякоть, которую можно использовать для приготовления соуса для

пиццы. Можно подставить под дуршлаг контейнер и собрать сок, чтобы использовать его в других кулинарных целях: например, я добавляю к нему уксус и специи при маринировании курицы или для приготовления испанского риса.

На этом этапе вы можете поступить просто: мякоть помидоров соединить с солью, небольшим количеством оливкового масла, затем измельчить смесь с помощью блендера. Мне нравится также добавлять растертый чеснок и немного хлопьев чили для остроты и, конечно, орегано, чтобы придать соусу знакомый с детства аромат пиццы Восточного побережья (орегано я также применяю в других видах пиццы).

Сушеный орегано используют в итальянском регионе Кампания и его столице Неаполе, а также по всей южной Италии и Сицилии. Рекомендую выбрать калабрийский орегано, который можно приобрести в интернет-магазинах. Если его трудно достать, то подойдет и любой другой качественный орегано с приятной острой ноткой. Но это предпочтения, которые соответствуют моему вкусу, вы можете подобрать свою пряность или не использовать ее вообще и приготовить отличный соус для пиццы, добавив только хорошие помидоры и немного соли.

Густой соус для пиццы по-чикагски имеет крупнозернистую структуру с небольшими кусочками помидоров, и его щедро накладывают на слой теста с высокими бортиками и начинкой. Я люблю эксперименты и часто смешиваю разные соусы: то пюреобразный, то густой с кусочками, в зависимости от толщины корочки и настроения.

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

В процессе разработки рецептов пиццы и фокаччи для этой книги мною была обнаружена проблема: как добиться наилучших результатов, используя стандартную домашнюю духовку с камнем для пиццы. Я разместил камень для пиццы в верхней трети духовки и использовал комбинации режимов нижнего нагрева и гриля. В итоге пицца хорошо пропеклась и была просто прекрасна. Надеюсь, и у вас также все получится!

Регулирование и предварительный разогрев духовки

Установите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже гриля. Разогрейте духовку до максимально возможной температуры: обычно это 260–274 °C. Если у вас есть печь для пиццы с более высокой температурой, я рекомендую готовить первые изделия при 316 °C. Сверхвысокотемпературное выпекание оставьте на то время, когда наберете побольше опыта. Имейте в виду, что каждая духовка печет по-разному, поэтому будьте внимательны и добивайтесь лучшего, используя то, что есть.

Когда будет достигнута заданная температура, продолжайте нагревать камень для пиццы в течение 20–30 минут, включите гриль на последние 5 минут. Это гарантирует, что камень для пиццы будет теплым перед выпечкой. Затем верните настройку в режим нижнего нагрева, поставьте пиццу в духовку и выпекайте 5 минут при 274 °C. Снова переключите настройку на гриль и выпекайте еще 2 минуты. В результате этого способа должна получиться отличная тонкокорая пицца с небольшим обугливанием по краю, нижняя часть корочки хорошо подрумянится. Держите под рукой щипцы, чтобы снять пиццу с камня и переложить на тарелку. (Если у вас нет щипцов, используйте зубцы вилки, чтобы проткнуть основу и перетащить пиццу на тарелку.)

Следует отметить, что в первый раз, когда я подобным образом экспериментировал с режимами домашней духовки, у нее случился сбой в работе — на табло высветился код ошибки и не переставая шел звуковой сигнал, пока я не выдернул рубильник из сети. К счастью, поломки не было. Во время второй попытки я продержал духовку всего 3 минуты в режиме гриля, после чего вернулся в режим нижнего нагрева. Все это я рассказываю, чтобы вы поняли о необходимости настроить свою домашнюю духовку для получения максимально возможного нагрева при выпечке пиццы и при этом обойтись без повреждений. То, что произошло с моей духовкой, по-видимому, было результатом внутренней защиты, которая отключила ее, когда температура вышла за максимально допустимый уровень.

Главное — использовать самую высокую температуру, которую может обеспечить ваша духовка, и поместить камень для пиццы примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Переключение на режим гриля за несколько минут до выпечки (если ваша духовка выдержит!) помогает хорошенько прогреть камень для пиццы

ПОДБРАСЫВАНИЕ ПИЦЦЫ

Подбрасывание пиццы вовсе не обязательно, но это весело. В этом есть смысл, но необходимо много повторений, чтобы получилось. Если каждый раз при приготовлении пиццы у вас есть лишний шарик теста, попробуйте подбрасывать его. Если вы правша, растяните тесто, как описано выше, на кулаках, а когда оно частично растянется, используйте правый кулак, чтобы подбросить тесто в воздух. Если вы левша, используйте левый кулак, чтобы начать вращение. Движение здесь напоминает то, которое совершают руки при повороте руля автомобиля влево. Поймайте тесто на кулак и положите на лопату для пиццы, а возможно, подбросьте еще раз, если уверены, что тесто выдержит без разрывов.

Обычно я подбрасываю шарик теста два или три раза для равномерного распределения тонкого теста по всей поверхности. Из пяти шариков, которые у вас получатся согласно рецепту, попробуйте подбрасывать один или два. Готов поспорить, что к четвертому или пятому разу у вас будет неплохо получаться! Не напрягайтесь, просто получайте от процесса удовольствие. Суть в том, чтобы добиться равномерной толщины — или, скорее, тонкости. А натренировавшись, можно будет продемонстрировать перед друзьями, распевая *"O Sole Mio"* («Мое солнце»). Если вы тоже хотите добиться тончайшей корочки, то это отличный способ. Конечно, без практики не обойтись, но в этом и состоит одно из преимуществ наличия под рукой дополнительного теста. Пробуйте его подбросить, а если не получится, то можно сформировать еще один.

непосредственно перед загрузкой в духовку, это даст вам хрустящую нижнюю корочку с небольшим коричневым оттенком или даже с темными пятнами, как в моей пиццерии в дровяной печи. Причина, по которой я призываю включить гриль в конце времени выпечки, состоит в обработке верха пиццы очень сильным жаром, чтобы как можно лучше имитировать высокотемпературную профессиональную печь для пиццы. Нагревательные элементы домашних печей повышают температуру с разной скоростью, но на пике дают очень сильный жар. Поэтому ваша пицца может быстро превратиться из идеальной в подгоревшую и нужно внимательно следить за этим последним этапом выпечки. Однако не бойтесь, что на краю корочки появятся подпалины. Это придает визуальную драматичность и хрустящий, слегка горьковатый вкусовой контраст, который многим по душе.

При выпекании пиццы стремитесь к таким температурным режимам и положению духовки, чтобы начинка, нижняя часть основы и край одновременно достигли своей идеальной точки. Такое идеальное сочетание потребует несколько попыток, но оно того стоит.

Рабочее место и процесс приготовления пиццы

Пока духовка нагревается, подготовьте рабочее место. Поместите соус, большую ложку, оливковое масло extra virgin и все подготовленные начинки, такие как нарезанный сыр, салями и листья базилика, рядом с местом, где вы будете подбрасывать или формовать тесто. Также выделите свободное пространство рядом с собой для лопаты для пиццы.

Существует множество способов обработки теста для приготовления пиццы в зависимости от желаемого результата. Тонкая корочка типична для неаполитанской пиццы, и, хотя для этого нужна практика, я могу дать несколько советов, чтобы у вас получилось с первого раза.

Как уже упоминалось, тесто для пиццы очень мягкое, поэтому формование начинайте с охлажденной заготовки, которую только что вынули из холодильника. Это уменьшает вероятность разрыва теста и облегчает работу, а также позволяет получить дополнительное увеличение объема бортика при выпекании.

Положите лопату для пиццы на поверхность рядом с местом, где вы работаете с тестом. Лучше всего использовать деревянную лопату. Слегка посыпьте ее той же мукой, которую вы использовали для приготовления теста. Не используйте кукурузную или другую муку.

Помните при работе с тестом для пиццы, что мука — это ваш друг. Щедро посыпьте мукой рабочую поверхность и положите на нее шарик теста, несколько раз похлопайте ладонью, обваляйте в муке. Затем переверните его и повторите с другой стороны. Разомните пальцами середину, оставляя 2,5 см для бортика. Затем переверните тесто и повторите.

Возьмитесь обеими руками за бортик и поднимите его так, чтобы основа свисала вертикально вниз, сохраняя при этом сформованный бортик, оставив для него примерно 2,5 см. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз. Если тесто липнет к рукам, посыпьте мукой верх и низ. Самый простой способ сделать это — оставить на рабочей поверхности присыпанное мукой место и просто положить тесто на муку, а затем перевернуть его, чтобы присыпать другую сторону.

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз, не давая нижней части тянуться вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной основы. Она должна быть тонкой, но без разрывов. Если все-таки получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, это можно исправить.

Выложите заготовку на слегка посыпанную мукой лопату и проведите руками по периметру для придания формы и устранения перегибов. Перед укладкой начинки слегка встряхните лопату, чтобы убедиться, что тесто скользит и не прилипает.

Сформировав основу, не слишком густо нанесите на нее соус, используя маленький половник или большую сервировочную ложку, разравнивая и распределяя массу обратной стороной ложки. Умеренно посыпьте сверху начинку, не утяжеляя тесто. Перед тем, как отправить пиццу в духовку, сделайте еще один тест, чтобы убедиться, что готовое изделие легко соскользнет с доски, — просто быстро встряхните заготовку. Если какая-то часть теста прилипает, сначала попробуйте расправить ее несколькими быстрыми встряхиваниями вперед-назад.

Если это не помогло, аккуратно поднимите тесто и подсыпьте под него немного муки. Да, это сложно, но лучше выяснить такие моменты заранее и устранить проблему. Когда вы будете пробовать, имейте под рукой дополнительный шарик теста. Добавьте в первую пиццу минимальное количество начинки и рассматривайте эту работу как тестовую для получения опыта. У вас есть прекрасная возможность хорошенько прочувствовать, как работать с лопатой и как переносить пиццу на камень, а также посмотреть, что произойдет после того, как вы поставите ее в духовку.

Выпечка

Когда камень будет полностью разогрет, аккуратно переложите на него пиццу с начинкой. Для этого расположите пиццу на лопате над пекарским камнем и несколькими поступательными движениями вперед-назад стряхните под небольшим углом основу. Когда вы проделаете это несколько раз, то почувствуете, с каким усилием лучше стряхивать и сможете делать это более уверенно одним движением. Будьте расслаблены, и все будет в порядке.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

- Разогрейте духовку до 273 °C в течение 30 минут с камнем для пиццы внутри.
- Достаньте заготовку из холодильника и приготовьте все составляющие.
- Придайте заготовке форму, поместите начинку, затем переместите пиццу сверху камня.
- Переключите духовку на режим гриль примерно на 5 минут.
- Снова переключите духовку на режим нижнего нагрева при температуре 273 °C.
- Поставьте пиццу в духовку, выпекайте 5 минут.
- Переключите духовку на режим гриль и выпекайте еще 2–3 минуты, внимательно следите за процессом до готовности пиццы.
- С помощью щипцов снимите пиццу с камня на тарелку.
- Наслаждайтесь!

Идеальная выпечка — это моцарелла, которая полностью расплавилась и слегка подрумянилась, пышный румяный бортик и корочка, светлая и коричневая снизу, с несколькими небольшими черными пятнышками (можно приподнять один край и посмотреть). При 274 °C это займет 7–8 минут, в том числе последние 2–3 минуты под грилем, но внимательно следите за этим этапом. При 316 °C это займет всего 4–5 минут, и вам может не понадобиться использование верхнего нагревательного элемента. Все духовки имеют свои особенности, просто знайте, что у вас есть такая опция для дополнительного прожаривания верха. В нашем заведении мы выпекаем пиццу 2½–3 минуты в дровяной печи, в той ее части, где температура составляет 371–399 °C. Используйте свои глаза, нос и здравый смысл.

Температура и время выпечки оказывают специфическое влияние на пиццу. При длительной выпечке с температурой 274 °C вы получите более хрустящую корочку и суховатую пиццу. Чем жарче духовка и короче время выпечки, тем мягче и влажнее изделие. Выпекая при 371 °C, результат станет ближе к настоящей неаполитанской пицце, которую выпекают (приблизительно) при 482 °C всего 90 секунд, удерживая при таком режиме максимальное количество влаги. В конечном счете, это дело вкуса и получение максимального эффекта от той техники, которая в данный момент у вас есть.

С помощью щипцов или вилки снимите пиццу с камня на тарелку или сразу на деревянную поверхность, чтобы удобно было разрезать. На этом этапе я люблю немного (а иногда и много) сбрызнуть пиццу лучшим оливковым маслом холодного отжима. Наслаждайтесь ароматами, пока нарезаете ваше изделие, а затем сразу же подавайте на стол, дополнив оливковым маслом, хлопьями чили и морской солью. Некоторые итальянские традиционалисты предпочитают подавать пиццу не нарезанной. Это тоже хорошо, но резать свежеиспеченное тесто на керамической тарелке — это не очень удобно. Я предпочитаю раскладывать по тарелкам нарезанные кусочки.

ПИЦЦА НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЕ

Если у вас нет специального камня, то можно испечь пиццу на чугунной сковороде. При этом не нужно подготавливать основу для пиццы, посыпать ее мукой, добавлять соус, начинку и верить, что удастся вынуть эту конструкцию на разогретый камень. Для приготовления подойдет любое тесто для пиццы из этой книги. Используйте шарики теста массой 340–350 г для получения толстой корочки или 200 г — для тонкой. Если вы любите много соуса и начинки, выбирайте толстую основу, а если вы стремитесь к чикагской пицце в стиле глубокого блюда с высокими бортиками, используйте более густой соус. (Вы также можете использовать данный метод выпечки на сковороде для приготовления базовой фокаччи, как толстой, так и тонкой, просто добавив в тесто оливковое масло и приправы. Это отличный вариант свежего хлеба к ужину.)

Одно из важнейших условий успеха состоит в том, что тесто должно быть полностью мягким, отдохнувшим. Если вы замесили тесто для пиццы (с. 224) утром, чтобы ее приготовить вечером, не придавайте тесту слишком плотную форму и дайте ему постоять не менее часа перед этапом формования. Также помните, что холодному тесту легче придать форму, чем теплому или комнатной температуры.

Примерно за 20 минут до начала выпекания установите решетку в нижней части духовки и разогрейте ее до 274 °C. Если ваша духовка разогревается только до 260 °C, это не страшно, в этом случае пицца будет выпекаться немного дольше. Когда вы будете готовы к формованию основы, достаньте шар теста из холодильника. Держась за бортик, растяните тесто до круга диаметром 22 см, затем положите его на не разогретую сухую чугунную сковороду тем же диаметром.

Поскольку сковорода не разогрета, пицца будет выпекаться немного дольше, чем на камне. Среднее время выпечки составляет 15–20 минут. Текстура также будет иметь отличия — эта основа получится более сочной и, как правило, без подрумянивания в середине.

В ЧЕМ РАЗНИЦА МЕЖДУ ПИЦЦЕЙ И ФОКАЧЧЕЙ?

Уверен, что мнений на этот счет столько же, сколько пиццерий в Нью-Йорке. В одних определениях основное внимание уделяется толщине теста, в других — способу выпекания, в третьих — добавлять сыр или нет. В итальянском ресторане *Focacceria tipica ligure* я попробовал фокаччу с корочкой толщиной примерно в 6 мм, с томатным соусом и сыром. На мой взгляд, она выглядела и была похожа на пиццу. И, хотя некоторые люди считают фокаччу толстой, корка пиццы, безусловно, также может быть толстой. Встречаются рецепты пиццы без сыра, и, по крайней мере в Соединенных Штатах, вы найдете множество пицц, которые выпекают на сковородах.

Здесь можно найти рецепты фокаччи, которую выпекают либо на чугунной сковороде, либо на противне, в то время как пиццы (предпочтительно) выпекают на камне. За исключением того, что я собираюсь схитрить и разместить в этой книге рецепты пиццы на чугунной сковороде. Поэтому всю выпечку с сыром для удобства буду называть «пиццей», даже если ее выпекают на сковороде. С точки зрения простоты исполнения выпечка на сковороде намного проще, чем на камне. Разложить тесто на противне или на сковороде, поместить сверху начинку, поставить противень в духовку выглядит менее пугающим, чем первый способ: подбрасывание теста, выкладывание его на лопату и перенос на камень для пиццы.

Что касается толщины фокаччи, то оставлю это на ваше усмотрение. При выпекании заготовки весом 200 г на сковороде диаметром 22 см получится фокачча с тонкой корочкой. Если вы используете 350 г теста на той же сковороде, то в итоге получится толстая корочка. Фокачча великолепна благодаря разнообразию начинок, которые ограничиваются только вашей фантазией, а также эту выпечку ценят за универсальность. Вы можете подать фокаччу вместе с салатом, а можете нарезать на небольшие кусочки для перекуса. И мне нравится, как легко это приготовить! После замеса и расстойки теста единственное, что еще понадобится из посуды, — это противень, нож и разделочная доска. Вы можете подавать фокаччу горячей из духовки, а можете запечь заранее, если на ней нет сыра. При повторном разогревании ранее запеченного сыра исчезают оттенки вкуса и текстура.

Для меня определяющее различие между пиццей и фокаччей состоит в текстуре теста. Для пиццы необходимо тесто с определенными характеристиками: эластичная структура, прочная при растяжении и подбрасывании, устойчивая к ломке при формировании основы. Для фокаччи требования не столь строгие, я могу предварительно придать тесту круглую, как для пиццы, форму, а затем уже распределить его по сковороде или на противне. Это открывает возможности использовать любое тесто для приготовления фокаччи, даже цельнозерновое или ржаное, которое отлично подходит как для макания в хумус, так и для подачи с восхитительным террином из свинины, абрикосов и фисташек, которым меня угостил Грег Хиггинс (из ресторана и бара *Higgins*).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОКАЧЧИ ИЗ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА

Возможность использовать почти любое тесто для фокаччи очень удобна, когда речь идет о рецептах хлеба из этой книги, в которых я всегда начинаю с 1 кг муки и рекомендую разделить тесто на две части. По желанию можно испечь одну булку хлеба, а остальное тесто разделить на одну-три порции для приготовления фокаччи. Сформуйте эти части в шарики, когда будете работать с хлебом, используя метод, который там описан. Вот некоторые рекомендации по размеру заготовок для фокаччи в зависимости от способа выпекания:

- Для тонкой фокаччи, которую планируете выпекать на сковороде диаметром 22 см, используйте 200 г теста.
- Для фокаччи с толстой корочкой, которую тоже планируете выпекать на сковороде диаметром 22 см, используйте 350 г теста (стандартный размер шариков теста для пиццы).
- При выпечке на противне используйте до 875 г теста, что в два раза меньше, чем в рецепте хлеба, или столько, сколько поместится на вашем противне, помня, что толщина меняется в зависимости от количества теста и размера противня.

Что касается способа приготовления, то в основном вы можете следовать инструкциям для генуэзской фокаччи (с. 258) или фокаччи с кабачком (с. 263). Вот краткое описание процесса:

1. После формования шариков из теста дайте им отдохнуть при комнатной температуре или в холодильнике не менее часа сверх указанного в рецепте времени расстойки. Максимальное время хранения в холодильнике — не более двух дней.
2. Обмакните шар теста в муку и обваляйте со всех сторон.
3. Разогрейте духовку до максимальной температуры.
4. Растягивайте тесто, пока оно не станет нужного размера и формы: круглое — для сковороды, продолговатое или прямоугольное — для противня.
5. Сверху поместите начинку, которая вам нравится, в зависимости от теста, того, что есть у вас под рукой, и предпочтений.
6. Выпекайте до золотисто-коричневого цвета сверху и снизу (до готовности).
7. По желанию сбрызните сверху оливковым маслом, а также любыми другими приправами, например мелкой морской солью.
8. Не нужно ждать, когда остынет — можно сразу нарезать и подавать. Однако следует помнить, что фокачча по-настоящему великолепна при комнатной температуре, поэтому, если вы собираетесь устраивать праздник, ее можно испечь за час до его начала.

ГЛАВА 13
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ОДНОДНЕВНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 224
НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ 226
НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ЗАКВАСКЕ 228
НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ПУЛИШЕ 231

ОДНОДНЕВНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Этот рецепт идеально подходит для утреннего замеса теста и выпекания пиццы вечером. Будет еще лучше, если вы охладите шарики теста за ночь и приготовите пиццу на следующий день. Я часто готовлю пиццу два дня подряд или пиццу в первый день, а на другой делаю фокаччу, которую можно подать к основному блюду, в качестве закуски перед ужином или на обед.

Обратите внимание, что в состав теста не входит оливковое масло, как это часто бывает в рецептах теста для пиццы. Поэтому изделие получается хрустящим, с большим количеством отверстий по поверхности, что мне очень по вкусу. К тому же всегда есть прекрасная возможность полить тесто оливковым маслом после выпечки. Основа сохраняет аромат муки, поэтому предпочтительно использовать мягкую качественную муку 00 (см. с. 210) бренда *Caputo* (если есть возможность). Если мука 00 недоступна, используйте самую качественную пшеничную муку высшего сорта. Полученный вкус будет нежным, сладким пшеничным и идеально подойдет для сочетания с помидорами и составляющими рецепта.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 5 ШАРИКОВ ТЕСТА ПО 340 Г, или 5 пицц с тонкой корочкой на камне диаметром 30 см или с толстой — на чугунной сковороде. Если вы используете это тесто для приготовления фокаччи, см. с. 221, где подробно описано количество теста для разных видов изделий

БРОЖЕНИЕ: 6 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: не менее 1½ часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите в 10 утра, сформуйте шарики из теста в 16:00 и приготовьте пиццу в любое время после 6 вечера или в любое время в течение следующих двух дней

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	1 кг	7¾ чашки	100%
Вода	700 мл, 32–35 °C	3 чашки	70%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	2 г	½ ч. л.	0,2%

1а. Гидратация дрожжей. Отмерьте в одну емкость 700 мл воды, нагретой до 32–35 °C, положите 2 г (½ чайной ложки) дрожжей в другую небольшую емкость. Добавьте к дрожжам около 3 столовых ложек воды, нагретой до 32–35 °C, и отставьте в сторону.

1б. Автолиз. Соедините 1 кг муки и оставшуюся воду (32–35 °C) в 12-литровой круглой емкости для теста. Перемешайте вручную до однородной массы. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 20 г соли поверх теста. Перемешайте дрожжевую смесь пальцем, затем вылейте ее на тесто. Используйте небольшой кусочек теста после автолиза, чтобы протереть им оставшиеся дрожжи на краях емкости, после этого поместите его обратно к остальному тесту.

Вымешивайте вручную, смачивая руку, чтобы избежать прилипания. (Во время замеса можно смачивать руку три-четыре раза.)

Протяните руку под тестом и захватите примерно одну четверть. Аккуратно растяните этот участок теста и переверните его на другую сторону основной массы. Повторите еще три раза с разных сторон, пока соль и дрожжи не окажутся полностью закрытыми.

Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать один раз (инструкции см. на с. 75–76), через 30–60 минут после замеса. После складывания слегка смажьте тесто и дно емкости оливковым маслом, чтобы предотвратить прилипание.

Когда через 6 часов тесто увеличит свой объем примерно в два раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 см. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости. Затем возьмите массу руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Посыпьте верхнюю часть теста мукой, затем разрежьте его на 5 равных по размеру частей ножом для теста или пластиковым скребком. Каждый кусок должен весить около 340 г. Вы можете определить вес на глаз или с помощью весов. (Если планируете использовать часть теста для приготовления тонкой пиццы или фокаччи, разделите ее на 200-граммовые кусочки.)

5. Формовка. Сформуйте из каждой заготовки шарик средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79.

6. Охлаждение. Положите шарики теста на слегка посыпанный мукой пекарский лист, оставляя между ними пространство для увеличения. Слегка смажьте верхнюю часть маслом или мукой, накройте полиэтиленовой пленкой и дайте отдохнуть при комнатной температуре 30–60 минут. Чтобы тесту было легче придать форму, охладите его в течение 30 минут.

Инструкции по формованию, начинкам и выпеканию пиццы см. в главе 14. Оставшееся тесто можно хранить в холодильнике плотно закрытым два дня. Возможно, вам больше понравится тесто, которое приготовите на следующий день, так как за время пребывания в холодильнике оно приобретает новые вкусовые качества.

НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Этот рецепт теста имеет два преимущества: длительное брожение позволяет тесту приобрести великолепный вкус, а удобный график подходит для занятых в дневное время. Замешивайте тесто в 7 часов вечера, а на следующее утро выделите пятнадцать минут, чтобы его разделить, сформовать шарики, завернуть их и убрать в холодильник. Вы можете использовать тесто вечером или в любое другое время в течение следующих двух дней для приготовления пиццы или фокаччи по любому рецепту главы 14. Вечером, после работы, останется только приготовить соус и начинку, пока разогреваются печь и камень для пиццы. Как и для всех видов теста для пиццы, которые приведены в этой книге, используйте высококачественную муку, предпочтительно тип 00 (см. с. 210). Бренд *Caputo*, на мой взгляд, — это идеальный выбор.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 5 ШАРИКОВ ТЕСТА ПО 340 Г, или 5 пицц с тонкой корочкой на камне диаметром 30 см или с толстой — на чугунной сковороде. Если вы используете это тесто для приготовления фокаччи, см. с. 221, где подробно описано количество теста для разных видов изделий

БРОЖЕНИЕ: 12 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: не менее 6 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите в 7 часов вечера, сформуйте шарики из теста в 7 часов утра следующего дня и приготовьте пиццу вечером или в любое другое время в течение следующих двух дней

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО		ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	1 кг	7¾ чашки	100%
Вода	700 мл, 32–35 °C	3 чашки	70%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	0,8 г	¼ ч. л.	0,08%

1а. Гидратация дрожжей. Отмерьте в одну емкость 700 мл воды, нагретой до 32–35 ˚C, положите 0,8 г (¼ чайной ложки) дрожжей в другую. Добавьте к дрожжам 3 столовые ложки воды, нагретой до 32–35 ˚C, и отставьте в сторону.

1б. Автолиз. Соедините 1 кг муки и оставшуюся воду (32–35 ˚C) в круглой емкости объемом 12 литров. Перемешайте вручную до однородной массы. Накройте и дайте постоять 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 20 г соли равномерно поверх теста. Перемешайте дрожжевую смесь пальцем, затем перелейте ее в тесто. Используйте небольшой кусочек теста после автолиза, чтобы протереть им оставшиеся дрожжи на краях емкости, после этого поместите его обратно к остальному тесту.

Вымешивайте вручную, смачивая руку перед вымешиванием, чтобы избежать прилипания. (Во время замеса можно смачивать руку три-четыре раза.)

Протяните руку под тестом и захватите примерно одну четверть. Аккуратно растяните этот участок теста и переверните его на другую сторону основной массы. Повторите еще три раза с разных сторон, пока соль и дрожжи не окажутся полностью закрытыми.

Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °C.

3. Складывание. Этот вид теста необходимо складывать один-два раза (инструкции см. на с. 75–76), через 30–60 минут после замеса. После складывания слегка смажьте тесто и дно емкости оливковым маслом, чтобы предотвратить прилипание.

Когда через 6 часов тесто увеличится в объеме примерно в два раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной 60 см. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Посыпьте верхнюю часть теста мукой, затем разрежьте его на 5 равных по размеру частей ножом для теста или пластиковым скребком. Каждая часть должна весить около 340 г. Вы можете определить вес на глаз или с помощью весов. (Если планируете использовать часть теста для приготовления тонкой пиццы или фокаччи, разделите эту часть теста на 200-граммовые кусочки.)

5. Формовка. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79.

6. Охлаждение. Положите шарики теста на слегка посыпанный мукой пекарский лист, оставляя между ними пространство для увеличения. Слегка смажьте верхнюю часть маслом или посыпьте мукой, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 6 часов.

Инструкции по формованию, начинкам и выпеканию пиццы см. в главе 14. Оставшееся тесто можно хранить в холодильнике плотно закрытым два дня. Возможно, вам больше понравится тесто, которое приготовите на следующий день, так как за время пребывания в холодильнике оно приобретает новые вкусовые качества.

НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ЗАКВАСКЕ

Собственную культуру закваски можно использовать не только для приготовления хлеба, а также и в процессе замеса теста для пиццы. Данный рецепт теста на закваске, без добавления дрожжей, отличается удобным графиком и позволяет получить основу для пиццы с мягким пышным краем и немного большей кислотностью и сложностью вкуса за счет ферментации. Не преувеличивая, подчеркну, что это отличное тесто. Как и для всех остальных видов теста для пиццы из этой книги, используйте высококачественную цельнозерновую пшеничную муку, предпочтительно муку 00 (см. с. 210). Бренд *Caputo*, на мой взгляд, — это идеальный выбор.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 5 ШАРИКОВ ТЕСТА ПО 340 Г, или 5 пицц с тонкой корочкой на камне диаметром 30 см или с толстой — на чугунной сковороде. Если вы используете это тесто для приготовления фокаччи, см. с. 221, где подробно описано количество теста для разных видов изделий

БРОЖЕНИЕ: 12–14 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: не менее 6 часов

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: подкормите закваску утром, замесите тесто в 7 часов вечера, сформуйте шарики из теста в 7 часов утра следующего дня и приготовьте пиццу после 13:00 или в любое другое время в течение следующих двух дней

Закваска

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Зрелая, активная закваска	50 г	¼ чашки (неполная)
Пшеничная мука	200 г	1½ чашки + 1 ст. л.
Цельнозерновая мука	50 г	⅓ чашки + 1 ст. л.
Вода	200 мл, 29–32 °C	⅞ чашки

Тесто

Формула пекаря

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	900 г	6¾ чашки	80 г	980 г	98%
Цельнозерновая мука	0	0	20 г	20 г	2%
Вода	620 мл, 32–35 °C	2¾ чашки	80 мл	700 мл	70%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	0	20 г	2%
Закваска	180 г**	½ чашки + 2 ст. л.			10%*

** Пекарский процент для закваски — это количество муки в закваске, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

*** В зимнее время может понадобиться немного больше закваски, примерно до 220 г.*

1а. Подкармливание закваски. Через 24 часа после подкормки выбросьте всю закваску, оставив только 50 г в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 200 г пшеничной муки, 50 г цельнозерновой и 200 мл воды, нагретой до 29–32 °С, все перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте постоять 8–10 часов перед замесом теста.

1б. Автолиз. Через 8–10 часов соедините 900 г пшеничной муки с 620 мл воды, нагретой до 32–35 °С, в круглой емкости объемом 12 литров. Перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и дайте отдохнуть 20–30 минут.

2. Замес. Посыпьте 20 г соли равномерно поверх теста. Перемешайте дрожжевую смесь пальцем, затем вылейте ее в тесто. Используйте небольшой кусочек теста после автолиза, чтобы протереть им оставшиеся дрожжи на краях емкости, после этого поместите его обратно к остальному тесту.

Вымешивайте вручную, смачивая руку перед вымешиванием, чтобы избежать прилипания. (Во время замеса можно смачивать руку три-четыре раза.)

Протяните руку под тестом и захватите примерно одну четверть. Аккуратно растяните этот участок теста и переверните его на другую сторону основной массы. Повторите еще три раза со всех сторон, пока соль и дрожжи не окажутся полностью закрытыми.

Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса — 25–26 °С.

3. Складывание. Это вид теста нужно складывать один-два раза (инструкции см. на с. 75–76). Сделайте первую складку через 30–60 минут после замеса. После складывания слегка смажьте тесто и дно емкости оливковым маслом, чтобы предотвратить прилипание.

Когда через 12–14 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2–2,5 раза, его можно разделить на части.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

Если вы собираетесь в один и тот же день замесить тесто для хлеба на закваске и для пиццы, то необходимо удвоить количество закваски, чтобы ее хватило на оба замеса: 100 г закваски, 400 г пшеничной муки, 100 г цельнозерновой муки и 400 мл воды.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 см. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Посыпьте верхнюю часть теста мукой, затем разрежьте его на 5 равных по размеру частей ножом для теста или пластиковым скребком. Каждый кусок должен весить около 340 г. Вы можете определить вес на глаз или с помощью весов. (Если планируете использовать часть теста для приготовления тонкой пиццы или фокаччи, разделите эту часть теста на 200-граммовые кусочки.)

5. Формовка. Сформуйте из каждого куска теста круг средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79.

6. Охлаждение. Положите шарики теста на слегка посыпанный мукой пекарский лист, оставляя между ними пространство для увеличения. Смажьте верхнюю часть маслом или присыпьте мукой, накройте полиэтиленовой пленкой и дайте постоять при комнатной температуре 30–60 минут. Чтобы тесту было легче придать форму, охладите его в течение как минимум 30 минут.

Инструкции по формованию, начинкам и выпеканию пиццы см. в главе 14. Оставшееся тесто можно хранить в холодильнике плотно закрытым два дня. Возможно, вам больше понравится тесто, которое приготовите на следующий день, так как за время пребывания в холодильнике оно приобретает новые вкусовые качества.

НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ПУЛИШЕ

Данный вид теста обладает двумя преимуществами: особым ароматом, который придает брожение пулиша, и хрустящей, нежной корочкой с легкой текстурой и отверстиями на поверхности. Тесто заквашивают исключительно пулишем, который составляет 50% от общего количества муки в тесте.

Кроме того, тесто характеризуется высокой гидратацией по сравнению с другими видами из этой книги, поскольку в нем используют 75% воды по отношению к весу муки. В итоге получаем более мягкое тесто, которое нужно сложить в два раза во время первого часа брожения, чтобы придать ему больше прочности и эластичности. Вам нужно быть особенно осторожным при формовании пиццы из такого мягкого теста. Несмотря на то, что я научился правильно работать с этим тестом, оно все равно иногда рвется. Поэтому наилучший способ придания ему формы вы можете посмотреть на с. 217.

Поскольку ночное тесто для пиццы на пулише получается не таким прочным, как другие виды, важно также не нагружать пиццу большим количеством соуса или начинки. Никому не понравится пицца, которая может порваться во время загрузки в печь или духовку. Другой вариант — приготовить это тесто с гидратацией, близкой к 70%. Для этого нужно уменьшить количество воды в готовой смеси на 40 или 50 мл.

Возможно, стоит приступить к этому рецепту после освоения других видов теста для пиццы, описанных в этой книге. Великолепная пицца по этому рецепту стоит затраченных усилий как по вкусу, так и по текстуре. Это еще и хороший пример того, как тесто можно замешивать исключительно на закваске без добавления дрожжей. Мне приятен сам факт, что всего из 0,4 г дрожжей — всего ⅛ чайной ложки — можно замесить тесто, из которого получится пять пицц.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ 5 ШАРИКОВ ТЕСТА ПО 350 Г, или 5 пицц с тонкой корочкой на камне диаметром 30 см или с толстой — на чугунной сковороде. Если вы используете это тесто для приготовления фокаччи, см. с. 221, где подробно описано количество теста для разных видов изделий

БРОЖЕНИЕ ПУЛИША: 12–14 часов

БРОЖЕНИЕ: 6 часов

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1½ часа

ГРАФИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ: замесите тесто в 8 часов вечера, замесите окончательное тесто в 10 часов утра, сформуйте шарики из теста в 16:00 и приготовьте пиццу тем же вечером

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

<< НОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА ПУЛИШЕ

Пулиш

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	
Пшеничная мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.
Вода	500 мл, 29–32 °C	2¼ чашки
Сухие быстродействующие дрожжи	0,4 г	⅛ ч. л.

Тесто

Формула пекаря

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО ДЛЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ЗАМЕСА		КОЛИЧЕСТВО В ЗАКВАСКЕ	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО	ПЕКАРСКИЙ ПРОЦЕНТ
Пшеничная мука	500 г	3¾ чашки + 2 ст. л.	500 г	1 кг	100%
Вода	250 мл, 41 °C	1⅛ чашки	500 мл	750 мл	75%
Морская соль мелкого помола	20 г	1 ст. л. + ¾ ч. л.	0	20 г	2%
Сухие быстродействующие дрожжи	0	0	0,4 г	0,4 г	0,04%
Пулиш	1 кг	Все по рецепту выше			50%*

** Пекарский процент для пулиша — это количество муки в пулише, которое выражено в процентах от общего количества муки в рецепте.*

1. Пулиш. Вечером, перед тем, как вы планируете выпекать пиццу, смешайте 500 г муки и 0,4 г (⅛ чайной ложки) дрожжей вручную в круглой емкости объемом 6 литров. Добавьте 500 мл воды, нагретой до 27 °C, и перемешайте вручную до получения однородной массы. Накройте и оставьте на ночь при комнатной температуре. Следующая временна́я шкала предполагает, что ночная температура в помещении составляет от 18 до 21 °C.

Когда через 12–14 часов закваска полностью созреет, ее объем должен увеличиться в три раза, а пузырьки будут возникать на поверхности каждые несколько секунд. Пулиш будет оставаться на этом пиковом уровне зрелости около двух часов, если только температура в вашей комнате не будет теплой — скажем, выше 24 °C. В этом случае он будет находиться на пике всего около 1 часа. В это время можно замесить тесто.

2. Тесто. Отмерьте 500 г муки в круглую емкость объемом 12 литров, добавьте 20 г соли и все перемешайте вручную.

Влейте 250 мл воды, нагретой до 41 °C, по периметру емкости с пулишем, одновременно взбивая закваску. Затем влейте эту смесь в 12-литровую емкость с мукой.

Замесите тесто вручную, смачивая рабочую руку перед замесом, чтобы избежать прилипания. (Во время замеса необходимо три-четыре раза смачивать руки.) Используйте метод щипков (см. с. 74), чередуя его со складыванием теста, для равномерного соединения ингредиентов. Идеальная температура теста в конце замеса должна составлять 24 °C.

3. Складывание. Этот вид теста нужно складывать два раза (инструкции см. на с. 75–76). Сделайте первую складку в течение часа после замеса. После складывания слегка смажьте тесто и дно емкости оливковым маслом, чтобы предотвратить прилипание.

Когда через 6 часов тесто увеличится в объеме примерно в 2,5 раза, его можно разделить на части.

4. Разделка. Умеренно посыпьте мукой рабочую поверхность шириной около 60 см. Руками, посыпанными мукой, осторожно выньте тесто из емкости. Затем возьмите тесто руками, поднимите и опустите обратно на рабочую поверхность, придав более ровную форму. Посыпьте верхнюю часть теста мукой, затем разрежьте его на 5 равных по размеру частей ножом для теста или пластиковым скребком. Каждый кусок должен весить около 350 г. Вы можете определить вес на глаз или с помощью весов. (Если планируете использовать часть теста для приготовления тонкой пиццы или фокаччи, разделите эту часть теста на 200-граммовые кусочки.)

5. Формовка. Сформуйте из каждого куска теста шар средней плотности, следуя инструкциям на с. 77–79.

6. Охлаждение. Положите шарики теста на слегка посыпанный мукой пекарский лист, оставляя между ними пространство для увеличения. Слегка смажьте верхнюю часть маслом или присыпьте мукой, накройте полиэтиленовой пленкой и дайте постоять при комнатной температуре 30–60 минут. Чтобы тесту было легче придать форму, охладите его в течение 30 минут.

Инструкции по формованию, начинкам и выпеканию пиццы см. в главе 14. Оставшееся тесто можно хранить в холодильнике плотно закрытым два дня. Возможно, вам больше понравится тесто, которое приготовите на следующий день, так как за время пребывания в холодильнике оно приобретает новые вкусовые качества.

ГЛАВА 14
ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

СОУСЫ И НАЧИНКИ

ЖИДКИЙ КРАСНЫЙ СОУС 236

ГУСТОЙ КРАСНЫЙ СОУС 236

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТОМАТЫ 237

ПИЦЦЫ НА КАМНЕ

ПИЦЦА «МАРГАРИТА» 239

НЬЮ-ЙОРКСКАЯ 241

ПИЦЦА С САЛЯМИ 245

ПИЦЦА С ЗОЛОТОЙ СВЕКЛОЙ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ В СТИЛЕ ПРОШУТТО 247

ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И БАТАТОМ 251

ПИЦЦА НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЕ

МЯСНОЙ ПИРОГ НА СКОВОРОДЕ 253

ПИЦЦА НА СКОВОРОДЕ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ И ЧИЛИ 255

ФОКАЧЧА

ГЕНУЭЗСКАЯ ФОКАЧЧА 258

ФОКАЧЧА ПИССАЛАДЬЕР 260

ФОКАЧЧА С КАБАЧКОМ 263

ЖИДКИЙ КРАСНЫЙ СОУС

Значимыми компонентами этого однородного томатного соуса являются сушеный орегано, чеснок и хлопья чили. Используйте самый качественный орегано, который вы можете приобрести, желательно калабрийский. По своему вкусу я рекомендую приправить соус хлопьями чили, хотя они и не входят в классический неаполитанский рецепт. Если вы не сможете найти помидоры *San Marzano*, то используйте самые качественные консервированные сливовидные помидоры.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ СОУС НА 5 ПИЦЦ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 (800 г) банка помидоров San Marzano
1½ ст. л. оливкового масла extra virgin
1 зубчик чеснока (по желанию)
½ ч. л. морской соли
¼ ч. л. сушеного орегано
¼ ч. л. перца чили (по желанию)

1. Установите дуршлаг над большой миской. Откиньте томаты на дуршлаг и оставьте на 10–15 минут. Этот сок можно сохранить для других блюд.

2. Поместите оливковое масло, чеснок, соль, орегано и хлопья чили в блендер. Добавьте помидоры и все перемешайте до однородного состояния.

ГУСТОЙ КРАСНЫЙ СОУС

В некоторых случаях я предпочитаю насыщенный пряностями соус, а иногда нужен исключительно томатный вкус. Данный рецепт соуса универсален, он соответствует обоим желаниям. Аналогично рецепту выше я рекомендую использовать помидоры *San Marzano*. Но если вы не можете их найти, то замените на консервированные сливовидные помидоры.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ СОУС НА 2 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 (800 г) банка помидоров San Marzano
1½ ст. л. оливкового масла extra virgin
Морская соль

1. Установите дуршлаг над большой миской. Откиньте томаты на дуршлаг и оставьте на 10–15 минут.

2. Наклоните дуршлаг и деревянной ложкой несколько раз с небольшим нажимом перемешайте помидоры, чтобы размять их и слить большую часть оставшегося сока. Продолжайте перемешивать 30 секунд, затем перелейте мякоть в миску (сок можно сохранить для других блюд). Добавьте оливковое масло, посолите по вкусу и еще раз перемешайте.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТОМАТЫ

Иногда нужны только помидоры, которые не нужно заранее обжаривать. В необжаренном виде они сохраняют яркий томатный вкус. Для более глубокого, концентрированного и сложного вкуса помидоры запекают с простыми приправами, как описано ниже.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ СОУС НА 3 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ ИЛИ 3–4 ПИЦЦЫ НА ЧУГУННОЙ СКОВОРОДЕ

1 (800 г) банка помидоров San Marzano
Оливковое масло extra virgin (по желанию)
Морская соль (по желанию)
Веточки тимьяна (по желанию)

1. Разогрейте духовку до 165 ˚C.

2. Установите дуршлаг над большой емкостью. Откиньте томаты на дуршлаг и оставьте на 10–15 минут. (Сок можно сохранить для других блюд.)

3. Выньте целые помидоры по одному и руками разделите каждый на три или четыре части. Положите кусочки на тарелку, чтобы вышла лишняя жидкость. Оставшуюся мякоть сохраните для использования в других рецептах.

4. Чтобы запечь помидоры, разложите их на сковороде в один слой. Сбрызните сверху оливковым маслом, посыпьте морской солью и добавьте десяток веточек тимьяна. Запекайте 20–30 минут.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Это классическое, базовое блюдо, которое является стандартом для пиццы в неаполитанском стиле. Основные черты: тонкая основа, тонкий бортик, соус из помидоров *San Marzano*, свежая моцарелла и базилик. Красно-бело-зеленая начинка повторяет цвета итальянского флага.

Я предпочитаю покупать классическую моцареллу в форме шариков весом приблизительно по 100 г каждый, они идеально подходят для этой пиццы. Выбирайте тот бренд, который есть в вашем регионе, главное — ищите свежую моцареллу в рассоле.

При всей кажущейся простоте рецепта пиццы «Маргарита» об особенностях ее идеального воплощения можно оживленно говорить целый вечер, взмахивая руками и не забывая наполнять бокал прохладным кьянти. Должен ли сыр быть только что расплавленным или уже подрумяненным? В каком виде добавлять листья базилика: целые или порванные, плоские или выпуклые? Как аппетитней выглядит край — слегка подрумяненным или он должен иметь несколько обугленных участков? Нужно ли поливать оливковым маслом? Идею вы уловили, а я представлю формулу. Это будет основа, опираясь на которую вы сможете создавать пиццу по своему вкусу.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13 весом 350 г
Пшеничная мука для посыпки
90 г жидкого красного соуса (с. 236)
120 г сыра моцарелла, нарезанного на кусочки толщиной не более 2 см
6–8 листьев базилика
Оливковое масло для смазывания (по желанию)
Морская соль мелкого помола (по желанию)
Хлопья чили (по желанию)

1. Разогрев камня для пиццы. Положите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Разогрейте духовку до 316 °C, если есть такая возможность, или установите максимальную температуру. Когда духовка будет предварительно нагрета, продолжайте нагревать камень для пиццы еще 30 минут, в общей сложности около 45 минут.

2. Место для сборки пиццы. Посыпьте рабочую поверхность стола шириной не менее 60 см мукой. Расположите лопату для пиццы рядом с посыпанной мукой поверхностью и тоже посыпьте ее мукой. Подготовьте соус, сыр и базилик, держите под рукой половник или большую ложку для соуса.

3. Формовка. Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы присыпать дно мукой. Оставляя около 2,5 см внешнего края для бортика, разомните пальцами середину, затем переверните заготовку и повторите.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

Обеими руками возьмитесь за бортик и поднимите так, чтобы тесто свисало вертикально вниз. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз.

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз, при этом нижняя часть должна тянуться вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной теста. Оно должно быть тонким, но не порванным, без разрывов. Если у вас получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, его можно исправить.

Выложите диск на посыпанную мукой лопату. Пройдитесь по его поверхности руками, чтобы придать круглую форму и подправить бортики.

4. Максимальный разогрев камня для пиццы. Через 30 минут после того, как печь достигнет заданной температуры, включите режим гриль на 5 минут, чтобы максимально прогреть камень для пиццы.

5. Начинка. Распределите томатный соус до сантиметра от края, разравнивая и распределяя его обратной стороной половника или ложки. Сверху равномерно распределите моцареллу и листья базилика.

6. Выпечка пиццы. Верните настройку духовки в положение нижний нагрев. Аккуратно переложите пиццу на камень для пиццы.

Выпекайте 5 минут, затем переключите на режим гриля и готовьте 2 минуты, внимательно следя за пиццей. Выпекайте до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, а корочка не станет золотисто-коричневой с небольшим обугливанием. Если масло отделяется от сыра, значит, пицца перепеклась. С помощью щипцов или вилки перетащите пиццу с камня на большую тарелку.

7. Подача. Перенесите изделие на большую деревянную разделочную доску. Слегка сбрызните сверху оливковым маслом, если хотите, нарежьте на куски и сразу же подавайте к столу, дополнительно подайте соль и хлопья чили. Обратите внимание, что идеально приготовленная пицца «Маргарита» имеет довольно короткий промежуток времени для подачи: когда слегка остынет горячий расплавленный сыр, но не настолько поздно, чтобы он стал твердым.

Вариант. Каждый ломтик посыпьте горстью рукколы.

НЬЮ-ЙОРКСКАЯ

На мой взгляд, это идеал классической нью-йоркской пиццы: смесь тертых сыров, политых красным соусом с сушеным орегано и, по желанию, увенчанных пепперони. Не все известные виды нью-йоркской пиццы готовят с тертым сыром, но я предпочитаю именно такой вариант приготовления в данном случае.

Конечно, выпекая такую пиццу в угольной печи, как это делают в *Lombardi's* или *Totonno's* (вместо 30–35-сантиметровой пиццы на камне в условиях домашней кухни), мы увеличили бы размер. В качестве компенсации разрежьте вашу готовую пиццу не более чем на четыре части.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13 весом 350 г
Пшеничная мука для посыпки
90 г жидкого красного соуса (с. 236)
90 г сыра моцарелла, натертого
60 г сыра проволоне, натертого
4–6 целых листьев базилика (по желанию)
12–15 ломтиков пепперони (по желанию)
Хлопья чили (по желанию)

1. Разогрев камня для пиццы. Положите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Разогрейте духовку до 316 °C, если есть такая возможность, или установите максимальную температуру. Когда духовка будет предварительно нагрета, продолжайте нагревать камень для пиццы еще 30 минут, в общей сложности около 45 минут.

2. Место для сборки пиццы. Посыпьте рабочую поверхность стола шириной не менее 60 см мукой. Расположите лопату для пиццы рядом с посыпанной мукой поверхностью и тоже посыпьте ее мукой. Подготовьте соус, сыр и базилик, держите под рукой половник или большую ложку для соуса.

3. Формовка. Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы присыпать дно мукой. Оставляя около 2,5 см внешнего края для бортика, разомните пальцами середину, затем переверните тесто и повторите.

Обеими руками возьмитесь за бортик и поднимите так, чтобы тесто свисало вертикально вниз. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз, при этом нижняя часть теста должна тянуться вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной теста. Оно должно быть тонким, но не порванным, без разрывов. Если у вас получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, его можно исправить.

Выложите диск на посыпанную мукой лопату. Пройдитесь по его поверхности руками, чтобы придать круглую форму и подправить бортики.

4. Максимальный разогрев камня для пиццы. Примерно через 30 минут после того, как печь достигнет заданной температуры, включите режим гриль на 5 минут, чтобы максимально прогреть камень для пиццы.

5. Начинка. Распределите томатный соус до сантиметра от края, разравнивая и распределяя его обратной стороной ложки или половника. Сверху равномерно распределите моцареллу, листья базилика и пепперони.

6. Выпечка пиццы. Верните настройку духовки в положение нижнего нагрева. Аккуратно переложите пиццу на разогретый камень.

Готовьте в духовке 5 минут, затем переключите на режим гриля и продолжайте готовить еще 2 минуты, внимательно следите за готовностью пиццы. Выпекайте до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, а корочка не станет золотистой

с коричневатыми пятнами и несколькими небольшими пятнами обугливания. Если масло отделяется от сыра, значит, пицца перепеклась. С помощью щипцов или вилки переложите пиццу с камня для пиццы на большую тарелку.

7. Подача. Переложите на большую деревянную разделочную доску. При желании слегка сбрызните сверху оливковым маслом. Нарежьте ломтиками и сразу же подавайте к столу, дополнив сервировку хлопьями чили для посыпки по вкусу.

ПИЦЦА С САЛЯМИ

Рецепт этой пиццы подготовлен специально для любителей копченого мяса. По сути это видоизмененная «Маргарита» с добавлением салями. В *Ken's Artisan Pizza* в нашем меню есть две такие пиццы: одна с острой сопрессатой[1], а другая с финоккионой[2], изготовленной *Olympic Provisions*, местной салумерией, которая производит восхитительные сыровяленые колбасы. В каждом из вариантов мы сначала очищаем салями, затем нарезаем ее тонкими кружочками, толщиной около 1,5 мм для сопрессаты и 3 мм для финоккионы. Мне нравится, с каким хрустящим звуком мясо запекается на пицце. Чем больше салями вы положите на пиццу, тем тоньше она должна быть нарезана. Я предпочитаю не перегружать другими ингредиентами пиццу с большим количеством мяса, использовать его в качестве акцента.

Салуми или салями? Салуми относится ко всему спектру копченых мясных продуктов, обычно из свинины (но иногда и из говядины), от ветчины до колбас, в том числе вареные мясные смеси в оболочке, такие как мортаделла. Салями относится к определенному виду салуми: сыровяленая колбаса, обычно из свинины, которая может быть свежей или выдержанной. Выбирайте любой вид салями по своему вкусу, от пепперони (американское изобретение, обычно изготавливаемое из говядины или из говядины и свинины) до чоризо, *Saucisson Sec* и генуэзской. Все виды салями отлично подходят для пиццы. Даже когда я готовлю пиццу с вяленым мясом, таким как прошутто или коппа, то и в этом случае нарезаю тонкими ломтиками и выкладываю на пиццу сразу после выпекания.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13 весом 350 г
Пшеничная мука для посыпки
90 г жидкого красного соуса (с. 236)
120 г сыра моцарелла, нарезанного на кусочки толщиной не более 2 см
12–18 ломтиков салями, в зависимости от размера колбасы
4–6 листьев базилика
Морская соль мелкого помола
Хлопья чили (по желанию)

1. Разогрев камня для пиццы. Положите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Разогрейте духовку до 316 °C, если есть такая возможность, или просто установите максимальную температуру. Когда духовка будет предварительно нагрета, продолжайте нагревать камень для пиццы еще 30 минут, в общей сложности около 45 минут.

[1] Вид знаменитой итальянской колбасы из свинины со специями, имеет яркий пикантный вкус. *Прим. ред.*
[2] Традиционная ароматная колбаса с семенами фенхеля из Тосканы. *Прим. ред.*

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

2. Место для сборки пиццы. Посыпьте рабочую поверхность стола шириной не менее 60 см мукой. Расположите лопату для пиццы рядом с посыпанной мукой поверхностью и тоже посыпьте ее мукой. Подготовьте соус, сыр, салями и базилик, держите под рукой половник или большую ложку для соуса.

3. Формовка. Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы нижняя поверхность тоже была присыпана мукой. Оставляя около 2,5 см внешнего края для бортика, разомните пальцами середину, затем переверните заготовку и повторите.

Обеими руками возьмитесь за бортик и поднимите так, чтобы тесто свисало вертикально вниз. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз.

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз так, чтобы нижняя часть теста тянулась вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной теста. Оно должно быть тонким, но не порванным, без отверстий. Если у вас получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, его можно исправить.

Выложите диск на посыпанную мукой лопату. Пройдитесь по его поверхности руками, чтобы придать круглую форму и подправить бортики.

4. Максимальный разогрев камня для пиццы. Примерно через 30 минут после того, как печь достигнет заданной температуры, включите режим гриля на 5 минут, чтобы максимально прогреть камень для пиццы.

5. Начинка. Распределите томатный соус до сантиметра от края, разравнивая и распределяя его обратной стороной половника или ложки. Сверху равномерно распределите моцареллу, салями и листья базилика.

6. Выпечка пиццы. Верните настройку духовки в положение нижнего нагрева. Аккуратно переложите пиццу на камень и выпекайте в течение 5 минут, затем переключите на режим гриля и продолжайте готовить еще 2 минуты, внимательно следя за готовностью пиццы. Не извлекайте пиццу из духовки до тех пор, пока сыр полностью не расплавится, а корочка не станет золотисто-коричневой, с несколькими небольшими пятнами обугливания. Если масло отделяется от сыра, значит, пицца перепеклась. С помощью щипцов или вилки переложите пиццу с камня для пиццы на большую тарелку.

7. Подача. Переложите пиццу на большую деревянную разделочную доску. Нарежьте ломтиками и сразу же подавайте к столу, дополнив сервировку солью и хлопьями чили по вкусу.

ПИЦЦА С ЗОЛОТОЙ СВЕКЛОЙ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ В СТИЛЕ ПРОШУТТО

Мои друзья из *Chop*, портлендского магазина мясной продукции, готовят утиную грудку магре в стиле ветчины прошутто. Но если нет возможности использовать в рецепте утиную грудку или прошутто, не переживайте, а спокойно заменяйте на тонкие ломтики любой другой качественной соленой ветчины. В этой пицце молочная сочность моцареллы гармонирует со сладостью золотой свеклы, соленым вкусом хорошего вяленого мяса и небольшим количеством сыра проволоне. Не скупитесь на черный перец и полегче с рубленым розмарином.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13 весом 350 г
Пшеничная мука для подсыпки
1 золотая свекла (250–300 г)
90–120 г сыра моцарелла, нарезанного кусочками толщиной 2 см
30 г тертого сыра проволоне
1 ч. л. мелко нарезанного свежего розмарина
Черный молотый перец по вкусу
30–60 г тонко нарезанной соленой утиной грудки или прошутто

1. Разогрев камня для пиццы. Положите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Разогрейте духовку до 316 °C, если есть такая возможность, или просто установите максимальную температуру. Когда духовка будет предварительно нагрета, продолжайте нагревать камень для пиццы еще 30 минут, в общей сложности около 45 минут.

2. Подготовка свеклы. Залейте свеклу водой в кастрюле среднего размера так, чтобы уровень воды был на 3,5 см выше поверхности свеклы, и доведите до кипения на сильном огне. Варите 30 минут, до мягкого состояния (кончиком ножа проткните поверхность свеклы и проверьте готовность).

Слейте воду и дайте свекле постоять 5–10 минут, пока она не остынет настолько, чтобы можно было держать в руках. Очистите свеклу от кожицы и разрежьте на 3 кружка одинаковой толщины, затем разделите каждый кружок на 12 частей.

3. Место для сборки пиццы. Посыпьте рабочую поверхность стола шириной не менее 60 см мукой. Расположите лопату для пиццы рядом с посыпанной мукой поверхностью и тоже посыпьте ее мукой. Подготовьте и держите под рукой свеклу, моцареллу, проволоне и розмарин.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

4. Формовка. Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы нижняя поверхность тоже была присыпана мукой. Оставляя около 2,5 см внешнего края для бортика, разомните пальцами середину, затем переверните заготовку и повторите.

Обеими руками возьмитесь за бортик и поднимите так, чтобы тесто свисало вертикально вниз. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз.

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз, чтобы нижняя часть теста тянулась вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной теста. Оно должно быть тонким, но не порванным, без отверстий. Если у вас получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, его можно исправить.

Выложите диск на посыпанную мукой лопату. Пройдитесь по его поверхности руками, чтобы придать круглую форму и подправить бортики.

5. Максимальный разогрев камня для пиццы. Примерно через 30 минут после того, как печь достигнет заданной температуры, включите режим гриль на 5 минут, чтобы максимально прогреть камень для пиццы.

6. Начинка. Равномерно распределите кусочки моцареллы на основе, затем сверху уложите кусочки свеклы и розмарин. Посыпьте черным перцем по вкусу.

7. Выпечка пиццы. Верните настройку духовки в положение нижнего нагрева. Аккуратно переложите пиццу на камень и выпекайте в течение 5 минут, затем переключите на режим гриля и продолжайте готовить еще 2 минуты, внимательно следя за готовностью пиццы. Не извлекайте пиццу из духовки до тех пор, пока сыр не будет полностью расплавлен, а корочка не станет золотисто-коричневой, с несколькими небольшими пятнами обугливания. Если масло отходит от сыра, значит, пицца перепеклась. С помощью щипцов или вилки переложите пиццу с камня на большую тарелку.

8. Подача. Переложите на большую деревянную разделочную доску, дополните уткой или прошутто. Нарежьте. Съешьте.

ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И БАТАТОМ

Несмотря на фрукты, эта соленая пицца отлично подойдет к бутылке розового или игристого вина на послеобеденный перекус или в качестве дополнения к запеченной птице на ужин.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13 весом 350 г
Пшеничная мука для подсыпки
1 клубень батата среднего размера, нарезанный ломтиками толщиной 4 мм
2 ст. л. оливкового масла extra virgin
Морская соль мелкого помола
1 средняя груша, без сердцевины и плодоножки, нарезанная ломтиками толщиной 6 мм
30 г нарезанного сыра пекорино романо (или другой твердый сыр)
2 ст. л. рубленой кинзы
30 г тертого корня свежего имбиря
30 г измельченного красного перца чили в масле (по желанию)
Черный молотый перец по вкусу

1. Разогрев камня для пиццы. Положите камень для пиццы на решетку в верхней части духовки так, чтобы его поверхность находилась примерно на 20 см ниже верхнего нагревательного элемента. Разогрейте духовку до 205 °C.

2. Подготовка батата. В миску среднего размера выложите кусочки батата, добавьте 1 столовую ложку оливкового масла и щепотку морской соли, все перемешайте. Выложите батат на сковороду и обжаривайте 12–15 минут, пока все кусочки не прожарятся, но останутся плотными.

3. Продолжить разогрев камня для пиццы. Разогрейте духовку до 316 °C, если вам повезло иметь духовку с такой температурой. В противном случае установите максимальную температуру. Когда духовка будет предварительно нагрета, продолжайте нагревать камень для пиццы еще 30 минут, в общей сложности около 45 минут.

4. Место для сборки пиццы. Посыпьте рабочую поверхность стола шириной не менее 60 см мукой. Расположите лопату для пиццы рядом с посыпанной мукой поверхностью и тоже посыпьте ее мукой. Подготовьте батат, грушу, сыр, кинзу, имбирь и перец, а также оставшуюся столовую ложку оливкового масла.

5. Формовка. Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы нижняя поверхность тоже была присыпана мукой. Переверните шар и повторите с другой стороны. Оставляя примерно 2,5 см внешнего края для бортика, разомните пальцами середину, затем переверните заготовку и повторите.

Обеими руками возьмитесь за бортик и поднимите его так, чтобы тесто свисало вертикально вниз. Пусть гравитация сделает свое дело и тесто растянется. Защипните бортик и таким образом пройдитесь по всей окружности несколько раз.

ПРОДОЛЖЕНИЕ >>

Затем сожмите руки в кулаки и поместите их под бортик, при этом диск по-прежнему должен быть вертикально. Аккуратно растягивайте и поворачивайте тесто несколько раз, чтобы нижняя часть теста тянулась вниз, расширяя поверхность. Внимательно следите за толщиной теста. Оно должно быть тонким, но не порванным, без отверстий. Если у вас получился небольшой разрыв, не волнуйтесь, его можно исправить.

Выложите диск на посыпанную мукой лопату. Пройдитесь по его поверхности руками, чтобы придать круглую форму и подправить бортики.

6. Максимальный разогрев камня для пиццы. Примерно через 30 минут после того, как печь достигнет заданной температуры, включите режим гриля на 5 минут, чтобы максимально прогреть камень для пиццы.

7. Начинка. Сбрызните заготовку оставшейся 1 столовой ложкой оливкового масла, затем равномерно распределите ломтики батата и груши. Посыпьте пиццу сыром, кинзой и имбирем и черным перцем по вкусу.

8. Выпечка пиццы. Верните настройку духовки в положение нижнего нагрева. Аккуратно переложите пиццу на камень и выпекайте в течение 5 минут, затем переключите на режим гриля и продолжайте готовить еще 2 минуты, внимательно следя за готовностью пиццы. Не извлекайте пиццу из духовки до тех пор, пока сыр не будет полностью расплавлен, а корочка не станет золотисто-коричневой, с небольшими подпалинами. С помощью щипцов или вилки переложите пиццу с камня на большую тарелку.

9. Подача. Нарежьте ломтиками, переложите на большую деревянную разделочную доску и сразу же подавайте к столу.

МЯСНОЙ ПИРОГ НА СКОВОРОДЕ

Вот отличный способ приготовить пиццу в домашней духовке на чугунной сковороде, без камня для пиццы и без таких дополнительных действий, как раскатывание теста, укладывание его на противень, успешный перенос на предварительно разогретый камень. Что касается мяса, то я традиционалист и вполне доволен качественной салями или колбасой, которая выдержит необходимые 15–20 минут выпечки.

При приготовлении пиццы на сковороде у вас возникает больше свободы действий: можно накладывать начинки столько, сколько захотите. Если возникнет интерес приготовить пиццу в стиле «Чикаго» с соусом, сыром и начинками, имейте в виду, что нехватка опыта в этом деле компенсируется временем выпечки в сторону увеличения.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13
весом 350 г для толстой корочки
или 200 г — для тонкой
90–120 г жидкого красного соуса (с. 236)
или густого красного соуса (с. 236)
90–120 г сыра моцарелла, нарезанного тонкими
ломтиками, или смесь моцареллы и проволоне
8–10 ломтиков пепперони или другой салями
или свежей колбасы

1. Разогрев. Разогрейте духовку до 274 ˚С или до максимальной температуры, если она не достигает 274 ˚С.

2. Формовка. Выделите на рабочей поверхности стола место шириной от 45 до 60 см. Щедро посыпьте это место мукой.

Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы покрыть мукой нижнюю часть. Переверните заготовку и повторите с другой стороны. Держась за будущий бортик, растяните тесто до ширины вашей сковороды, затем положите его на сковороду диаметром 35 см.

3. Начинка. Распределите томатный соус на основе, используя больше или меньше соуса в зависимости от ваших предпочтений. Равномерно поместите моцареллу сверху соуса, затем распределите пепперони по сыру.

4. Выпечка пиццы. Поместите сковороду в духовку и выпекайте 15–20 минут, до готовности теста, проверяя пиццу через 10 минут; особенно внимательно в последние несколько минут. Если вы хотите слегка поджарить корочку и подрумянить начинку, переключите духовку на режим гриля в последние несколько минут; смотрите за пиццей особенно внимательно.

5. Подача. Выньте сковороду из духовки и положите ее на жаропрочную поверхность. Аккуратно с помощью щипцов или вилки перенесите пиццу на разделочную доску. Нарежьте и сразу же подавайте к столу.

ПИЦЦА НА СКОВОРОДЕ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ И ЧИЛИ

Эта пицца — одна из моих любимых, ее можно подать как закуску перед ужином, вместе с салатом или в качестве дополнения к блюдам. Если вы хотите разнообразия, то можно приготовить ее с черными оливками и добавить сверху несколько полосок филе анчоуса уже после выпечки. Тогда ее можно назвать «Сицилийская». Поскольку в этой пицце на сковороде нет сыра и вы не хотите, чтобы чеснок подгорел, время выпекания меньше, чем для пиццы со с. 253 — всего 12–15 минут. В отличие от моих обычных предпочтений, я советую выпекать эту пиццу только до золотистой корочки.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 35 СМ

1 шар теста по любому рецепту из главы 13
весом 350 г для толстой корочки
или 200 г — для тонкой
8–10 запеченных томатов (с. 237)
1 зубчик чеснока, измельченный
½ ч. л. сушеного орегано
¼ ч. л. хлопьев чили
1 ст. л. оливкового масла extra virgin
Морская соль мелкого помола

1. Разогрев. Разогрейте духовку до 274 °C или до максимальной температуры, если она не достигает 274 °C.

2. Формовка. Выделите на рабочей поверхности место шириной 45–60 см, щедро посыпьте его мукой.

Достаньте шар теста из холодильника, положите его на посыпанную мукой рабочую поверхность и слегка похлопайте по нему, чтобы покрыть мукой нижнюю часть. Переверните его и повторите с другой стороны. Держась за бортик, растяните тесто до ширины вашей сковороды, затем положите его на сковороду диаметром 35 см.

3. Начинка. Распределите томаты на основе. Сверху равномерно посыпьте чеснок, орегано и хлопья чили. Сбрызните оливковым маслом и слегка посыпьте все солью, в том числе бортики.

4. Выпечка пиццы. Поместите сковороду в духовку и выпекайте 15–20 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой, а тесто не пропечется до конца. Проверяйте пиццу через 10 минут, особенно внимательно в последние 5 минут.

5. Подача. Выньте сковороду из духовки и положите ее на жаропрочную поверхность. Аккуратно с помощью щипцов или вилки перенесите пиццу на разделочную доску. Нарежьте и сразу же подавайте.

БОЛЬШЕ ИДЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ НА СКОВОРОДЕ

Поскольку пицца на чугунной сковороде устойчиво держится на решетке, у вас есть свобода действий с начинкой. Ниже я привел несколько идей, но возможности ограничены только воображением. Хотите гавайскую? Тогда вперед. Выпекайте заготовку в разогретой до 274 °C духовке или при своей максимальной температуре, если ваша духовка не позволяет получить 274 °C.

Пицца на чугунной сковороде с красным виноградом, моцареллой и салями

Это сочетание появилось благодаря предложению Криса Куллины из винодельни *Argyle Winery*, который предложил украсить фокаччу красным виноградом и кедровыми орешками. Виноград прекрасно пропекается, его сладость компенсируют сыр и салями, которые издают трескающий звук во время выпечки. Выложите на тесто сыр, салями, орегано, перец и виноград и выпекайте 15–20 минут.

90 г сыра моцарелла, нарезанного кусочками толщиной 5 мм
10–12 ломтиков салями
½ ч. л. сушеного орегано
Черный молотый перец
20–24 ягоды красного винограда без косточек, разрезанные пополам

Пицца на сковороде с помидорами черри и беконом

Для этой пиццы хитрость состоит в том, чтобы слегка поджарить бекон, вытопив часть жира, но оставив его недостаточно прожаренным, тогда он издает потрескивающий звук при выпечке и не подгорает. Поджаренные ломтики выложите на бумажные полотенца и дайте стечь жиру. Равномерно распределите всю начинку на основе и выпекайте 15–20 минут, пока бекон не станет хрустящим, а помидоры не потрескаются и не лопнут под сильным жаром.

12–15 помидоров черри
4–6 листьев базилика
4 полоски бекона, разрезанные и слегка обжаренные
Щепотка черного перца

Пицца на чугунной сковороде с помидорами черри, чесноком и кабачком

Я люблю эту пиццу, посыпанную свежим тертым сыром пармиджано реджано сразу после выпекания. У нее летний вкус. В чашке смешайте кусочки кабачка с оливковым маслом и небольшим количеством соли, затем равномерно распределите начинку на основе. Приправьте черным перцем, посыпьте солью по вкусу и хлопьями чили. Выпекайте 15–20 минут, до готовности.

1 небольшой желтый кабачок или цуккини, нарезанный брусочками шириной 6 см
1 ст. л. оливкового масла extra virgin
Морская соль
12–15 целых помидоров черри
4–6 листьев базилика
1 зубчик чеснока, измельченный
Черный молотый перец
Хлопья чили (по желанию)
30 г тертого сыра пармезан

Пицца «4 сыра»

Марко Фраттароли, шеф-повар и владелец портлендской траттории *Bastas*, предложил такое сочетание сыров для классической пиццы с четырьмя видами сыра. Выложите каждый вид на тесто в указанном порядке, затем выпекайте 15–20 минут, пока сыр не станет пузырчатым, а корочка — золотисто-коричневой.

60 г тертого сыра моцарелла
30 г тертого сыра проволоне
30 г тертого сыра грюйер
22 г тертого сыра пармезан

ГЕНУЭЗСКАЯ ФОКАЧЧА

Если представить истинную родину фокаччи, то воображение рисует Лигурийское побережье (Италия). Генуя — столица Лигурии, и фокачча — это основное блюдо местной кухни. Традиционно фокаччу готовят из очень мягкого теста, выкладывая его на прямоугольные или круглые сковороды и разминая пальцами в процессе добавления в тесто оливкового масла. После выпекания до золотистого цвета сверху иногда поливают оливковым маслом и посыпают солью.

Для приготовления базовой генуэзской фокаччи используйте ночное тесто для пиццы на пулише (с. 231), которое приготовили из муки 00 или пшеничной муки высшего сорта. Это мягкое тесто можно легко растянуть, чтобы оно соответствовало форме противня, затем руками смазать оливковым маслом, посыпать морской солью и выпекать до золотистого цвета. В этом рецепте я использую 800 г теста, которое выпекаю на противне размером 30×43 см. Однако вы также можете использовать два куска теста по 250–350 г каждый и выпекать их на чугунных сковородах диаметром 22 см.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ФОКАЧЧИ РАЗМЕРОМ 30×12 СМ

800 г теста по любому рецепту из главы 13, но лучше использовать ночное тесто для пиццы на пулише (с. 231)
Пшеничная мука для подсыпки
½ чашки оливкового масла extra virgin
Морская соль по вкусу

1. Рекомендация. Примерно за 2 часа до начала выпечки достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Этот шаг необязателен, но рекомендован, так как в этом случае тесто будет легче растягиваться и на нем будут оставаться вмятины от пальцев. На самом деле вы слегка передержите тесто. Прежде чем вы его растянете, оно станет более воздушным, и это нормально.

2. Разогрев. Установите температуру на 260 °C и включите духову. Смажьте маслом противень размером 30×43 см с бортиками.

3. Формовка. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и переверните его, чтобы посыпать мукой каждую сторону. Руками надавите на тесто и растяните его примерно до половины размера противня. Возьмитесь обеими руками за края и поднимите всю массу, позволяя силе тяжести тянуть оставшуюся часть вниз. Проведите руками по краю, делая один-два оборота по всему периметру теста. Перенесите тесто на противень. Налейте сверху оливковое масло и равномерно распределите его по поверхности заготовки обеими руками, одновременно растягивая тесто по форме противня.

Пальцами вбивайте масло в тесто, надавливая, чтобы сделать углубления, и используя вязкость масла для распределения теста по форме. Если тесто сопротивляется, дайте ему постоять 10 минут, затем продолжите процесс. Задача — распределить тесто по поверхности формы и сделать ямочки, углубления по всему периметру.

Получайте приятные ощущения от этого действия.

4. Выпечка фокаччи. Поместите противень с заготовкой в духовку и выпекайте 15–20 минут, пока корочка не станет золотисто-коричневой и плотной. (С опытом вы сможете определить степень готовности с первого взгляда, но если уверенности пока нет, достаньте его из духовки и проколите бортик кухонными ножницами, чтобы посмотреть, нет ли внутри сырого теста.)

5. Подача. Посыпьте сверху солью. Нарежьте фокаччу на полоски (лучше делать это, пока она еще горячая) и подавайте.

ИДЕИ НАЧИНОК ДЛЯ ФОКАЧЧИ

Как я уже несколько раз упоминал, считаю, что в способах приготовления фокаччи нет пределов. Можно использовать любой вид теста и дать волю фантазии при создании начинки. Представлю для начала несколько вариантов. А затем наслаждайтесь созданием своих собственных.

- Свежие помидоры, оливки и розмарин
- Соус для пиццы и измельченный чеснок
- Сыр или сочетание сыров
- Нарезанные косточковые фрукты, сливочное масло и сахар
- Рубленая зелень

ФОКАЧЧА ПИССАЛАДЬЕР

Писсаладьер — это пикантная выпечка с юга Франции, которую обычно готовят с карамелизованным луком, маслинами и анчоусами на слоеном тесте. Мне нравится делать фокаччу таким же образом, добавляя красный чили для цвета и остроты. Мы используем калабрийский чили в масле для нашей пиццы «Аррабиата» в *Ken's Artisan Pizza*, и я взял некоторое количество для этого рецепта. Остроту естественно дополняют оливки и анчоусы, и эта фокачча по вкусу напоминает мне летний отпуск на побережье Средиземного моря. Подавайте ее с охлажденным розе и простым зеленым салатом. Вы можете карамелизовать лук за день или два до приготовления.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ФОКАЧЧИ РАЗМЕРОМ 30×17 СМ

800 г теста по любому рецепту из главы 13
Пшеничная мука для подсыпки
1 средняя луковица, нарезанная тонкими ломтиками
½ ст. л. сливочного масла
12–14 консервированных маслин
6 филе анчоусов в масле
30 г консервированного красного перца чили в масле, обсушенного и измельченного
2 ч. л. оливкового масла
Морская соль по вкусу

1. Рекомендация. Примерно за 2 часа до начала выпечки достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Этот шаг необязателен, но рекомендован, так как в этом случае тесто будет легче растягиваться и на нем будут оставаться вмятины от пальцев. На самом деле вы слегка передержите тесто. Прежде чем вы его растянете, оно станет более воздушным, и это нормально.

2. Подготовка лука. Положите лук, соль и масло в сковороду и готовьте на среднесильном огне, часто помешивая, чтобы предотвратить пригорание. Через 5 минут уменьшите огонь до слабого. Готовьте еще 20 минут, периодически помешивая. Когда лук станет мягким и подрумянится, выключите огонь и отставьте в сторону.

3. Разогрев. Установите температуру на 260 °C и включите духовку. Смажьте маслом противень размером 30×43 см с бортиками.

4. Формовка. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и переверните его, чтобы посыпать мукой каждую сторону. С помощью кулака, а затем пальцев надавите на тесто и аккуратно растяните его до желаемой толщины (я предпочитаю средней толщины).

Когда масса растянута, перед тем как положить ее на форму для выпечки, смажьте одну сторону теста небольшим количеством оливкового масла, затем уложите заготовку смазанной стороной вниз на форму для выпечки. Углубляйте тесто пальцами.

5. Начинка. Равномерно разложите лук, стараясь не перегружать фокаччу, затем выложите сверху оливки и филе анчоусов.

6. Выпечка фокаччи. Поместите форму с заготовкой в духовку и выпекайте 15–20 минут, до готовности теста, пока верх не станет золотисто-коричневым, низ — упругим. (С опытом вы сможете определить степень готовности с первого взгляда, но если уверенности пока нет, достаньте изделие из духовки и проколите бортик кухонными ножницами, чтобы посмотреть, нет ли внутри сырого теста.)

7. Подача. Нарежьте фокаччу на полоски (можно делать это, пока она еще горячая) и подавайте к столу.

ФОКАЧЧА С КАБАЧКОМ

Этот рецепт — один из моих любимых в летнее время и ранней осенью, когда свежие кабачки в саду в изобилии. Тонко нарезанные кружки кабачка размещают на поверхности теста, со стороны они напоминают рыбью чешую. Не используйте для этого большие кабачки, а выбирайте небольшие, диаметром всего несколько сантиметров. Эта фокачча выглядит эффектно, если тесту на противне придать продолговатую форму.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ФОКАЧЧИ РАЗМЕРОМ ПРИМЕРНО 30×12 СМ

800 г теста по любому рецепту из главы 13
2 кабачка, около 5 см в диаметре, тонко нарезанных
2 ст. л. оливкового масла extra virgin
Морская соль по вкусу
Черный молотый перец
Хлопья чили (по желанию)

1. Рекомендация. Примерно за 2 часа до начала выпечки достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Этот шаг необязателен, но рекомендован, так как в этом случае тесто будет легче растягиваться и на нем будут оставаться вмятины от пальцев. На самом деле вы слегка передержите тесто. Прежде чем вы его растянете, оно станет более воздушным, и это нормально.

2. Подготовка кабачка. Установите температуру на 260 °C и включите духовку. Я не рекомендую смазывать противень маслом, но если вы решите это сделать, смазывайте только ту часть противня, на которой будет находиться тесто, иначе масло будет дымиться. Запеките кабачок с 1 столовой ложкой оливкового масла и равномерно посыпьте солью.

3. Формовка. Слегка посыпьте рабочую поверхность мукой. Поместите тесто на муку и переверните его, чтобы обсыпать мукой каждую сторону. Руками придавите тесто и растяните его до нужных вам размера и формы. Перенесите заготовку на прямоугольный противень руками, посыпанными мукой, при необходимости еще больше растяните ее и подкорректируйте форму. (В качестве альтернативы можно положить тесто на форму для выпечки с бортиками, слегка смазать тесто маслом и растянуть его, чтобы заполнить форму, прижимая его к бортикам формы в каждом направлении.)

4. Начинка. Нанесите оставшуюся 1 столовую ложку оливкового масла и рукой равномерно распределите его по поверхности. Разложите кабачок сверху, накладывая ломтики друг на друга. Приправьте свежемолотым черным перцем.

5. Выпечка фокаччи. Поместите форму с заготовкой в духовку и выпекайте 12–15 минут, до готовности теста, пока корочка не станет золотисто-коричневой. (Постепенно вы сможете определить степень готовности теста с первого взгляда, но если сейчас не уверены, то достаньте заготовку из духовки и проткните бортик кухонными ножницами, чтобы проверить тесто.)

6. Подача. Нарежьте фокаччу на полоски (пока она еще горячая) и подавайте к столу, дополнив блюдо хлопьями чили.

БОНУС: ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ФУНДУКОМ

Однажды я тестировал тесто для пирога, приготовленного на ореховой муке, и с радостью обнаружил, что из этого теста выходит отличное печенье. Много лет спустя, когда мы начинали проект «Пицца по понедельникам», я захотел предложить бесплатное свежеиспеченное печенье к каждому столику вместе с чеком в качестве бонуса — небольшого дополнения. Вот рецепт, который мы использовали. Бонус — это своего рода традиция пекарей (вспомните «пекарскую дюжину»[1]), поэтому данный рецепт кажется подходящим способом закончить книгу.

Мы по-прежнему делаем это печенье, продолжая использовать муку из фундука, поставляемую в пекарню прямо из орехового сада *Freddy Guys* в долине Вилламетт (Орегон). Муку из фундука можно приобрести на рынке и в интернете. В качестве альтернативы используйте миндальную муку или сделайте самостоятельно, измельчив целые очищенные орехи.

ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 75 ШТУК ПЕЧЕНЬЯ

500 г пшеничной муки
250 г фундучной муки
125 г сахара
300 г холодного сливочного масла, нарезанного на кубики
2 яйца
20 мл холодной воды
½ чашки жирных сливок
Гранулированный белый сахар или тростниковый сахар (для посыпки)

С помощью миксера или блендера смешайте пшеничную муку, фундучную, сахар и масло до однородности. Добавьте яйца, воду и перемешивайте до тех пор, пока смесь не соберется в единую массу.

Перенесите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность. Разделите его на 4 равные порции и придайте каждой форму круга диаметром 5 см. Заверните каждую часть в пергаментную бумагу или полиэтиленовую пленку и уберите в холодильник минимум на 3 часа, до полного застывания. (Если вы не будете выпекать тесто в течение нескольких дней, храните его в морозильной камере в пакете с застежкой-молнией до 3 месяцев. Перед нарезкой и выпечкой разморозьте его в холодильнике в течение ночи.)

Чтобы испечь печенье, разогрейте духовку до 190 °C. Застелите противень пергаментной бумагой.

Разрежьте охлажденное тесто на ломтики толщиной 6 мм и выложите их на выстеленный противень, оставляя между ними расстояние около 1 см. Кисточкой нанесите сливки на верхушки печенья, затем посыпьте каждое печенье небольшим количеством сахара.

Выпекайте 10–15 минут, до золотисто-коричневого цвета.

[1] В Англии торговцы брали хлеб у пекарей и продавали людям на улице. Торговцы имели привилегию по закону получать 13 буханок по цене 12. Лишняя буханка — это был их бонус и прибыль. *Прим. ред.*

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ

ОБЪЕМ

1 чайная ложка = 4,9 миллилитра

1 столовая ложка = 3 чайные ложки = 14,8 миллилитра = 3 чайные ложки

1 стакан = 16 столовых ложек = 237 миллилитров = 16 столовых ложек

1 литр = 4,25 чашки

США	МИЛЛИЛИТРЫ	БРИТАНСКАЯ
1 столовая ложка	15 мл	½ унции
2 столовые ложки	30 мл	1 унция
¼ чашки	60 мл	2 унции
⅓ чашки	90 мл	2,7 унции
½ чашки	120 мл	4 унции
⅔ чашки	150 мл	5,3 унции
¾ чашки	180 мл	6 унций
1 чашка	240 мл	8 унций
1¼ чашки	300 мл	10 унций
2 чашки (1 пинта)	480 мл	16 унций
2½ чашки	600 мл	20 унций
4 чашки (1 кварта)	950 мл	32 унции

ДЛИНА

1 дюйм = 2,5 см

1 фут = 12 дюймов = 30 см

1 см = 0,4 дюйма

ВЕС

1 унция = 28,3 грамма

1 фунт = 16 унций = 453,6 грамма

1 килограмм = 2,2 фунта

АМЕРИКАНСКАЯ/ БРИТАНСКАЯ СИСТЕМА	ГРАММЫ
½ унции	15 г
1 унция	30 г
2 унции	60 г
¼ фунта	115 г
⅓ фунта	150 г
½ фунта	225 г
¾ фунта	350 г
1 фунт	450 г

ТЕМПЕРАТУРА

ФАРЕНГЕЙТ	ЦЕЛЬСИЙ
250 °F	120 °C
275 °F	135 °C
300 °F	150 °C
325 °F	165 °C
350 °F	175 °C
375 °F	190 °C
400 °F	200 °C
425 °F	220 °C
450 °F	230 °C
475 °F	245 °C
500 °F	260 °C

БЛАГОДАРНОСТИ

Особая благодарность друзьям, которые тестировали рецепты этой книги — первоначальные, громоздкие версии и окончательные, надеюсь, не слишком перегруженные информацией: Молли Визенберг, Дженне Мюррей, Джону Маккрири, Сьюзи Нардуччи и Грегу Хиггинсу. Отдельная благодарность людям, которые помогали нам советом, редакционной поддержкой, техническими вопросами и ответами: Шоне МакКеоун, Кэт Мерк, Еве Коннелл, Тери Уодсворт и Джону Полу.

Алану Вайнеру, одаренному фотожурналисту, который мог сделать булку хлеба похожей на произведение скульптуры, а пшеничное поле на закате — на кусочек рая.

Особая благодарность редакционному и творческому персоналу издательства *Ten Speed Press*. Мой редактор Эмили Тимберлейк помогла превратить мои разрозненные идеи в структуру и направляла меня по правильному пути. Дизайнер Кэти Браун превратила слова и фотографии в книгу с такой чистой и красивой эстетикой, что я не перестаю удивляться каждый раз, когда смотрю на нее. Я навсегда останусь благодарен им за их выдающуюся работу.

Талантливым пекарям и учителям, которые помогли мне освоить мое ремесло: Жан-Марку Бертомье, Дидье Розаде, Филиппу Ле Корре и Яну Даффи.

И, самое главное, спасибо наставникам, которые помогли открыть мой разум для выпечки на самом высоком уровне: Мишелю Суасу из Института хлебопечения Сан-Франциско и *TMB Baking*, а также Чаду Робертсону и Элизабет Прюитт из пекарни *Tartine* в Сан-Франциско. Мишель — это человек, на которого я всегда буду равняться, он помогает так много, всегда с юмором и добрым советом, что невозможно все это перечислить. Если нам повезет в жизни, у нас обязательно появится правильный учитель в нужный момент. Для меня это случилось, когда я встретил Чада и Лиз в 1999 году. Они с готовностью поделились своим подходом к выпечке, и я всегда буду благодарен им за щедрость. От Чада я многое узнал о закваске и выпечке хлеба во французском деревенском стиле, а также о том, как делать вкусную еду. Полезный обмен опытом открыл для меня многие двери. За это — тысяча благодарностей!

Джек Лондон писал: «Я предпочел бы стать пеплом, а не пылью! Я хочу, чтобы искра моей жизни сверкнула яркой вспышкой, а не задохнулась под кучей гнили... Человек должен жить, а не существовать! Я не буду тратить свои дни на то, чтобы продлить их. Лучше я потрачу предназначенное мне время на Жизнь!»

Несколько лет назад я подружился с Джими Бруксом, виноделом из долины Вилламетт. В октябре 2004 года он внезапно умер. Джими жил широко и полно. Он не принимал свои дни как должное и не позволял своим друзьям говорить о несбыточных мечтах, не подталкивая их к действиям для их осуществления. На панихиде по Джими собрались друзья и родственники, чтобы поговорить о его жизни и разделить утрату. Несколько человек выступили, вспоминая смешные истории, от которых нам все равно хотелось плакать. В конце кто-то прочитал цитату Джека Лондона. Она характеризовала огонь, который горел внутри Джими, и эти слова сохранились в моей памяти: «Лучше я потрачу предназначенное мне время на Жизнь!»

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Автолиз
  время для автолиза 70, 72
  определение 70
  пропуск автолиза 71
  температурный режим 71, 72
Амилаза 57
Анчоусы 255
Ароматный хлеб на пулише 109–111
Аскорбиновая кислота 40

Б

Бекон 256
Белый хлеб буднего вечера 97
Белый хлеб на биге 112–114
Белый хлеб на пулише 104–107
Бертомье, Жан-Марк 47, 48
Бига
  вкус 36
  использование 36–39
  определение 37
  сравнение с пулишем 38
  текстура 38
  цельнозерновой хлеб на биге 115–117
Бокюз, Поль 23
Бонус (Песочное печенье с фундуком) 264
Буль 168–170

В

Вебер, Эд, Кэтлин и Аарон 21
Везен, Ролли 28, 29
Весы 8, 53, 54, 70
Витамин С 40
Вода
  добавление муки и воды 71
  измерение 70–71
  изменение уровня увлажнения 197
  качество 58
  температура 34, 35
Время
  важность 31, 32
  взаимосвязь температуры 32, 35, 36
  в холодильнике 43
  границы допустимого 44
  необходимое для брожения 42
  регулировка управление
    расписанием 198–199
  увеличение времени 32, 35, 36
Выпечка
  в голландских печах 10, 44, 46, 53, 81–83
  время приготовления 81
  пиццы 214–219
  температура духовки 44, 46, 81

Г

Гидратация, изменение 197
Гильдия пекарей хлеба Америки 18, 20
Глютен 57
Голландские печи
  выпечка 10, 44, 46, 53, 81, 83
  предварительный нагрев 81

Д

Даффи, Ян 20
Джонс, Стив 157
Диксон, Джим 28
Дрожжи
  быстродействующие 40, 58
  в культуре закваски 59, 128, 130, 132
  в предварительных ферментах 38–39
  добавление в тесто 73
  пекарские 59, 127
  природные 127
  расстойка (растворение в воде) 58, 72, 78
  свежие 58
  хранение 58
Духовка
  предварительный нагрев 80–81, 214–216
  рукавицы для духовки 54, 81
  температура 44, 46, 54, 81, 89

Е

Емкости для теста 52–53

Ж

Жидкая закваска 201, 202

Жидкий красный соус 236
Жорин, Роберт 21

З

Закваска 191–194
  варианты закваски 200–202
  гидратация 131, 133
  дрожжи 59, 128, 130, 132, 133
  жидкая закваска 201, 202
  использование 140, 141
  контейнер для закваски 136, 138
  начало 135–139
  определение 37, 127, 128
  подкормка 132, 141, 142, 143
  правильный баланс 131
  развитие 129, 130
  расписание 132, 143
  сезонные различия 140
  соль 131, 133
  составляющие 133
  температура 133
  управление вкусом 128, 129
  фрукты в закваске 130, 131
  хранение и восстановление 142, 143
  этимология 127
Замедлитель, определение 35
Замешивание 43
Земледелие 60, 61, 63

И

Измерение веса 33, 47, 48, 69, 265
Измерение объема 33, 48, 69, 265
Ингредиенты 55–59
Институт Поля Бокюза 23, 47

К

Кабачок
  пицца на чугунной сковороде с помидорами черри, чесноком и кабачком 257
  фокачча с кабачком 263
Калвель, Раймонд 8, 39, 40, 130
Каплан, Стивен 57
Келлер, Томас 19
Кисло-сладкий красный соус 236
Корзины для расстойки 54
Корочка
  характеристика 44
  цвет 46
Куллина, Крис 256
Кунц, Майк 61

Л

Ле Корр, Филипп 21
Лэйхи, Джим 10, 49

М

Маккарти, Стив 130
Макмахон, Том 19
«Материнская закваска», термин 127
Мельница Деколлона-Лекока 57
Молочнокислые бактерии 129
Мука
  впитываемость 199
  добавление воды 71
  изменение состава смеси 197–200
  качество 55
  комнатной температуры 55
  производство 56–57
  содержание белка 55, 63
  типы 55, 56

Н

Нагрев
  для выпечки пиццы 214–216
  для выпечки хлеба 81
Насечки перед выпечкой 82, 83
Национальный центр хлебопечения 20, 21
Ночное тесто для пиццы 226–227
Ночное тесто для пиццы на закваске 228–230
Ночное тесто для пиццы на пулише 231–233
Ночной белый хлеб 95–97
Ночной белый хлеб по-деревенски 179–181
Ночной цельнозерновой хлеб 99–101
Ночной черный хлеб по-деревенски 179–181
Ночь пиццы по понедельникам 207, 208
  день открытия 24
  оборудование 123
Нью-Йоркская пицца 241–242

О

Оборудование 51–53
Однодневное тесто для пиццы 224–226
Оливки 255, 259, 260
Орегано 214

Ореховый хлеб на закваске 157–160
Основные принципы 41

П

Палей, Виталий 27, 183
Пекарня *Bay Village* 19–21
Пицца с золотой свеклой и утиной грудкой или прошутто 247, 248
Пекарня *Bouchon* 19
Пекарня *Tartine* 20, 188
Пекарня Кена
идея 17, 18
история 7, 22–29
местоположение 23, 24
утренний распорядок пекаря 118–119
Пепин, Жак 28, 29
Пепин, Клодин 28, 29
Пепперони. *См.* Салями
Перри, Сара 27
Песочное печенье с фундуком 264
Печенье с фундуком, песочное 264
Орегон 264
Пицца
выпекание на камне для пиццы 208–212
оборудование 54–55
пицца на чугунной сковороде 219
рабочее место 216–217
разница между пиццей и фокаччей 220
Пицца *Ken's Artisan* 245, 260
Пицца «Маргарита» 239, 240
Пицца на сковороде 253
Пицца на сковороде с запеченными томатами, чесноком и чили 255
Пицца на чугунной сковороде с красным виноградом, моцареллой и салями 256
Пицца на чугунной сковороде с помидорами черри и беконом 256
Пицца с грушей и бататом 251, 252
Пицца с салями 245, 246
Пицца «4 сыра» 257
Пиццы в печи. *См.* Метод приготовления пиццы
Пиццы на сковороде. *См.* Пицца на чугунной сковороде
Подъем
дополнительный 12
ферментация в блоке 34
первый. *См.* основное брожение 32
традиционный подход 32
Поиск и устранение ошибок 46, 47
Пол, Джон 129
Помидоры
в качестве начинки для фокаччи 259
консервированные 213, 214
красный соус 230
Предварительное брожение 37
Предварительные закваски 36, 37
Пресное тесто 37
Приготовление пиццы или фокаччи из половины теста 83
Приготовление хлеба со сложным вкусовым профилем 36
Процент пекаря 48, 49, 69
вес 33, 47, 48, 69, 265
мука и вода 70, 71
объем 33, 48, 69, 265
Прочность, определение 40
Прюитт, Элизабет 20, 21
Прямое тесто 36
Пуалан, Лионель 7, 17, 18, 19, 57
Пуалан, Макс 18
Пулиш
ароматный хлеб на пулише 109–111
белый хлеб на пулише 104–107
вкус 36
использование 36–39
определение 37
сравнение с бигой 38
текстура 38
Пшеница
зерно, компоненты 56
сбор урожая 60–61, 63
См. также Мука

Р

Расписание
выбор графиков 10
выпечка хлеба 118–119
управление расписанием 198–199
Расстойка
время расстойки 43, 44, 78, 80
в холодильнике 43
дрожжи 58, 72, 78
измерение 70–71

испытание на прочность 47, 57, 75
определение 78
растворимые сухие дрожжи 40
хлеб на закваске177
шарики из теста 212–213
Растяжимость
определение 39, 40
реакция Майяра 46
Рецепты
выбор 67, 68
для начинающих пекарей 68
краткое описание рецепта 202–203
сравнение 49
чтение таблиц 68–69
Рихтер, Марк 61
Робертсон, Чад 10, 19, 20, 21, 57, 188
Розада, Дидье 21

С

Сан-Франциско, Институт хлебопечения 20, 74, 135
Ситон, Тимоти 208
Складывание теста 41, 75. *См. также* Тесто для пиццы; Пицца; Соусы и начинки; *См. также* Улучшенная закваска; Тесто; Предварительное брожение; Гибридные закваски; Прямое тесто; Тесто, приготовленное с предварительной закваской
Скотт, Алан 20
Солтнер, Андре и Симона 29
Соль
виды 58
добавление в тесто 73
количество 58
морская 131
Соусы. *См.* Соусы и начинки для пиццы; Начинки
Соусы и начинки для пиццы
густой красный соус 236
жидкий красный соус 236
запеченные томаты 237
орегано 214
помидоры 213, 214
Спитц, Дэн 27
Сравнение, текстура теста 40
Суас, Мишель 8, 23
Субботний цельнозерновой хлеб 91–94
Субботний белый хлеб 87–90
Сыр
в качестве начинки для фокаччи 259
пицца «4 сыра» 257

Т

Температура
взаимосвязь времени 32, 34–35
вода 34, 35, 71, 72
для финальной смеси 34, 35, 71, 72, 74, 75, 89
печи, духовки 44, 46, 81, 89
таблицы измерений 265
Теплая закваска из пшеничной муки 191–194
Термометры
духовка 54, 81
термометр с мгновенным считыванием 54
Тест 80
Тесто
бережное обращение 43
замешивание 73–75
клейковина 41
процесс автолиза 39, 40, 70–71
прочность 40
разделка 77
расстойка 43
растяжимость 39, 40
складывание 41, 75
ферментация в блоке 34, 35–36, 41, 44
формование 77, 78
Тесто для пиццы
выход 213
гидратация 209
метод приготовления 210–213
ночное тесто для пиццы на закваске 228–230
однодневное тесто для пиццы 224–225
подбрасывание 215
разделка 211
формование 211

У

Уодсворт, Тери 129
Утиная грудка, пицца с золотой свеклой 247, 248

Ф

Ферменты, роль 57
Фокачча
  генуэзская 258–259
  начинки 259
  писсаладьер 260–261
  приготовление из теста для хлеба 83, 221
  толщина 220
Фраттароли, Марко 257

Х

Хиггинс, Грег 27, 220
Хлеб, основы
  базовый метод 70–83
  большие булки 168–170
  принципы 47
  устранение ошибок 46–47
  формование хлеба 71, 78
  хранение 83
  шкала сложности 67, 68
Хлеб (рецепты) 64–83
Хлеб из разных видов муки № 1 161–163
Хлеб из разных видов муки № 2 164–167
Хлеб на сладкой закваске 188–190
Хлеб с беконом 183–185
Хлеб с отрубями на закваске 153–156
Холт, Тим 17

Ц

Цельнозерновые виды хлеба
  цельнозерновой хлеб на биге 115–117
  цельнозерновой хлеб на закваске 150–152

Ш

«Шеф», термин 127
Шкала сложности вкусовых качеств 68, 69
Шрайбер, Кори 25

Э

Этап автолиза
  добавление муки и воды 71
  история 39
  преимущества 39, 40
Этап замешивания теста 73–75
Этап формования
  для хлебного теста 77, 78
  тесто для пиццы 211

Country Blonde
  история 169, 170
  3-килограммовая булка 60, 122, 169
Country Brown 179–181
Pain de campagne 146–149
Shepherd's Grain 61, 63

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:
+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b

Форкиш, Кен.

Ф79 Мука, вода, соль, дрожжи : безупречные пицца и ремесленный хлеб у вас дома / Кен Форкиш ; [перевод с английского]. — Москва : Эксмо, 2024. — 272 с. : цв. ил. — (Домашний хлеб).

Ничто не заменит аромат домашнего хлеба — настоящего, пышного, с хрусткой корочкой! И хотя хлеб имеет репутацию продукта, с которым начинающему пекарю не справиться, это мнение ложное, ведь главное — четкая проверенная рецептура и подходящий уровень сложности. В книге Кена Форкиша каждый найдет для себя рецепт, соответствующий умениям и временным затратам. Начинающие смогут приготовить простое тесто и испечь хлеб день в день, умелые — вырастить закваску и создать хлеб на ее основе.

Эта книга — не просто сборник рецептов, а целый обучающий курс, который поможет новичкам постичь все тонкости изготовления хлеба и пиццы, а профессионалам — углубить свои знания.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-178855-1

© ИП Пухов, перевод, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Форкиш Кен

МУКА, ВОДА, СОЛЬ, ДРОЖЖИ

БЕЗУПРЕЧНЫЕ ПИЦЦА И РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ У ВАС ДОМА

Ken Forkish
FLOUR WATER SALT YEAST: The Fundamentals of Artisan Bread and Pizza
Copyright © 2012 by Ken Forkish
Photographs copyright © 2012 by Alan Weiner
All rights reserved.
This translation published by arrangement with Ten Speed Press, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC

Ответственный редактор *М. Панфилова.* Редакторы *Н. Кузнецова, Н. Кутищева*
Научный редактор *М. Лунина.* Художественный редактор *Е. Пуговкина*
Технический редактор *Т. Анохин.* Обложка, макет, верстка *А. Бельтиков*
Препресс *А. Бельтиков.* Корректор *Н. Лазариди*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ,
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-магазин : www.book24.kz
Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»: www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: http://eksmo.ru/certification/

Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 28.12.2023.
Формат 84x108 1/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,56.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-178855-1

Литрес
Я ТАК ЧИТАЮ

ЧИТАЙ ГОРОД

Территория книжного магазина

16+

Хочешь стать автором «Эксмо»?

eksmo.ru
Официальный интернет-магазин издательства «Эксмо»

ХЛЕБ•СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

При написании этой книги у меня было две цели.

Во-первых, я хочу заинтересовать начинающих пекарей. Даже читатели без опыта смогут сразу приступить к одному из рецептов начального уровня.

Во-вторых, эта книга написана и для более опытных пекарей, которые ищут другой подход к работе с тестом. А также для тех, кто ищет доступный метод приготовления великолепного хлеба на закваске.

Кроме того, меня воодушевляла идея донести читателям, каким прекрасным может быть хлеб из четырех ингредиентов: муки, воды, соли и дрожжей.

Когда вы будете изучать рецепты в этой книге, то увидите, что они во многом похожи. Разница лишь в том, какие муку и закваску использовать, а также в сроках приготовления теста. Изменяя эти параметры, можно получить большое разнообразие хлеба. Формат списков ингредиентов разработан для того, чтобы понимать все взаимосвязи.

В каждом рецепте вы увидите основные шаги процесса приготовления. Для удобства они пронумерованы и выделены. Также вы сможете выбрать рецепт с удобным для вас графиком. Можно замесить тесто утром и испечь к обеду или замесить тесто днем и испечь хлеб на следующее утро, пока все еще спят.

Возможно, на начальном этапе вы испугаетесь, но не опускайте руки! Ведь путь к хлебу высокого качества уже открыт!

Выпечка — это искусство, которое заставляет вас снова и снова повторять весь процесс, пробуя различные методы, улучшая технику формовки или просто следуя одному и тому же рецепту, но стараясь делать это точнее с каждым разом, чтобы улучшить внешний вид хлеба, объем изделия или, возможно, цвет корочки. Повторение — это часть удовольствия. А когда вы поймаете ритм и освоите технику, повторный процесс принесет теплую радость, наслаждение, которое возникает от привычного комфортного состояния, когда что-то получается отлично.

Приятного аппетита!

ISBN 978-5-04-178855-1

хлеб•соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt_ru