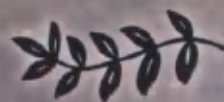


РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

на Закваске



Изумительная
домашняя выпечка
почти без замеса



Эмили Раффа

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

на закваске

Изумительная домашняя выпечка
почти без замеса

Рецепты и фото

Энчи Раффа



Перевод с английского выполнили *Анна Янкута* и *Игорь Кребс* по изданию:
Emilie Raffa. Artisan Sourdough Made Simple: A Beginner's Guide to Delicious Handcrafted Bread
with Minimal Kneading. — Page Street Publishing Co.

Издание охраняется законом об авторском праве.
Нарушение ограничений, накладываемых им на воспроизведение всей этой книги
или любой ее части, включая оформление, преследуется в судебном порядке.

Фотографии Эмили Раффа

Раффа, Э.

Ремесленный хлеб на закваске. Изумительная домашняя выпечка почти без замеса /
Э. Раффа ; фотогр. Э. Раффа ; пер. с англ. А. Янкута, И. Кребс. — Минск : Попурри, 2021. —
208 с. : ил.

ISBN 978-985-15-4912-8.

Эта книга поможет вам легко и с удовольствием освоить азы хлебного искусства, ведь ее автор, профессиональный повар и заядлый домашний пекарь Эмили Раффа, уверена, что печь на закваске — это просто, быстро и доступно каждому. У начинающего пекаря возникает много вопросов, и эта книга отвечает на них последовательно и обстоятельно. Вы узнаете, что такое натуральная закваска, как ее кормить и сколько ее вообще нужно; как испечь свою первую буханку; какие начинки для хлеба можно использовать; какая бывает мука. А также найдете 60 уникальных авторских рецептов с пошаговыми инструкциями: от привычного уже багета до плетенки с малиной.

Для всех, кто любит домашнюю выпечку и стремится к здоровому питанию.

ISBN 978-985-15-4912-8


ARTISAN SOURDOUGH MADE SIMPLE

Text Copyright © 2017 by Emilie Raffa

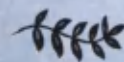
Published by arrangement with Page Street Publishing Co. All rights reserved.

© Endpaper Images. Shutterstock.com. DiViArt

© Перевод, оформление, издание на русском языке. ООО «Попурри», 2021

The background of the entire image is a close-up of a marble surface with grey and white veining. A small pile of white flour is scattered in the center. Four triangular pieces of bread, likely pita or lavash, are arranged in a circle around the flour. The bread is a warm golden-brown color with some darker spots and a slightly textured surface.

КНИГА ПОСВЯЩАЕТСЯ ВСЕМ,
КТО РАЗДЕЛИТ СО МНОЙ
ЭТО ПОТРЯСАЮЩЕЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
В МИР ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ.





Содержание

Введение / 9

Ингредиенты / 12

Немного об инструментах / 14

Как вывести закваску / 16

ВЫПЕКАЕМ ПЕРВУЮ БУХАНКУ / 25

Хлеб на каждый день / 26

Хлеб из теста высокой влажности / 29

Коротко об этапах работы с тестом на закваске / 30

Подробно об этапах работы с тестом на закваске / 31

СЛАДКИЙ И ПИКАНТНЫЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ / 41

Изысканная шоколадная крошка / 42

Укроп и белый чеддер / 45

Оливки, тимьян и пармезан / 47

Тыквенные семечки и клюква / 48

Рулет с корицей и изюмом / 51

Шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла / 52

Маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук / 55

Запеченный чеснок и розмарин / 56

Финики, грецкие орехи и апельсин / 59

ФОРМОВОЙ ХЛЕБ И ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ / 61

Фермерский белый хлеб / 62

Мягкий цельнозерновой хлеб со свежим медом / 65

Фруктово-ореховый тост для субботнего утра / 66

Мультизлаковый хлеб для сэндвичей / 69

Легкая и пышная бриошь / 70

Датский ржаной хлеб / 73

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ И СПЕЦИАЛЬНАЯ МУКА / 75

- Цельнозерновой пшеничный хлеб / 76
- Золотой лен и спельта / 79
- Полновесный мультизлаковый хлеб / 80
- Легкий ржаной хлеб / 83
- Румяный хлеб с семечками / 84
- Золотистая семолина и кунжут / 87
- Деревенский пумперникель / 88

ФОКАЧЧА, БУЛОЧКИ И ВСЯКАЯ ВСЯЧИНА / 91

- Базовая фокачча без замеса / 92
- Фокачча с помидорами и базиликом без замеса / 95
- Фокачча крок-месье с рикоттой и швейцарским сыром / 96
- Пицца-фокачча с соусом песто и сыром фонтина без замеса / 99
- Фокачча с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без замеса / 100
- Фокачча ди Рекко / 103
- Мягкие булочки «оторви и поделись» / 104
- Простые булочки из корзинки / 107
- Булочки с расплавленным азиаго, сладкими яблоками и розмарином / 108
- Булочки с клюквой и пеканом «хватай и иди» / 111
- Простые питы-кармашки / 112
- Английские мини-маффины на закваске / 115
- Бейглы для воскресного утра / 116
- Бейглы для воскресного утра (продолжение) / 119
- Бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром / 121
- Узелки с запеченным чесноком и пекорино / 122
- Хрустящие гриссини на закваске / 125
- Мягкие хлебные палочки с семолиной и масляной крошкой / 126
- Чиабатта / 129
- Крученые багеты / 130

ХЛЕБНОЕ ИСКУССТВО / 133

- Венок с запеченным камамбером / 134
- Фугасс почти без замеса / 137
- Плетенка с малиной и имбирным печеньем / 138
- Плетенка с малиной и имбирным печеньем (продолжение) / 141
- Шоколадно-карамельный узел с солью / 143
- Коса с начинкой из шпината и артишоков / 144

РЕЦЕПТЫ ИЗ ОСТАТКОВ ЗАКВАСКИ / 147

- Вафли с коричневым сахаром / 148
- Простые поповеры с дижонской горчицей и петрушкой / 151
- Лаймовое печенье с рикоттой / 152
- Пончики на закваске / 155
- Воздушные крекеры с грюйером и тимьяном / 156
- Ломанные крекеры из кунжута и спельты / 159
- Лепешки на греческом йогурте / 160

К ХЛЕБУ И ИЗ ХЛЕБА / 163

- Хлебный пудинг с ромом и изюмом / 164
- Тосканская риболлита для буднего вечера / 167
- Панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой / 168
- Открытый сэндвич, запеченный с сыром и помидором / 171
- Бриошь кон джелато / 172
- Крутоны из фокаччи с пекорино и укропом / 175
- Легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокаччи / 176
- Летний салат из помидоров / 179
- Острый дип-соус с белой фасолью и руколой / 180
- Пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба / 183
- Джемы — быстро и немного / 184

- Работа с тестом / 187
- Перечень использованных материалов / 196
- Благодарности / 199
- Об авторе / 200
- Алфавитный указатель / 201



ВВЕДЕНИЕ

Вы все время задаетесь вопросом, как печется хлеб на закваске, но не знаете, с чего начать? Открою вам секрет: чтобы сделать первый шаг, не нужно быть профессиональным пекарем или иметь специальные знания. Хлеб на закваске может сделать каждый. Все, что вам понадобится, — это несколько простых ингредиентов и инструментов, а остальное я объясню.

Что же это такое — хлеб на закваске? Если не вдаваться в подробности, это хлеб медленного брожения, не требующий товарных дрожжей для подъема. Такой хлеб замешивается с использованием живой культуры, закваски, действующей как естественный разрыхлитель. Звучит слишком странно? Не волнуйтесь, вы не сошли с ума. Раньше я и сама считала выпечку на закваске чем-то вроде безумного научного проекта. Но на самом деле эта технология существует уже тысячи лет и использовалась в те времена, когда никаких товарных дрожжей у пекарей не было и в помине.

Хлеб на закваске известен своим удивительным сложным вкусом. Тесто для него не обязательно должно быть кислым, «квашеным». Вкус такого хлеба может быть мягким или резким в зависимости от того, как вы вели закваску и как работали с тестом. В домашнем хлебе на закваске нет гидрогенизированных масел, глюкозно-фруктозных сиропов или скрытых консервантов — он на 100 % натуральный. Еще один плюс для здоровья — в процессе медленного брожения расщепляются трудноусвояемые белки и ферменты, содержащиеся в пшенице. Поэтому есть такой хлеб могут даже некоторые чувствительные к глютену люди.

Но интересно, что в хлебе на закваске меня привлекло совсем не это. Мне очень нравился популярный австралийский блог «Инджирный джем и лаймовый ликер» (*Fig Jam and Lime Cordial*), где Селия описывала свой опыт работы с закваской в домашних условиях. Ее объяснения были настолько доступны, что каждый раз, читая блог, я думала: «Я тоже хочу так. Хочу, чтобы это получалось и у меня». И речь шла даже не о хлебе (хотя выглядел он невероятно, и мне хотелось оторвать кусочек прямо через экран компьютера!). Восхищал энтузиазм на другом конце Земли, искренний и заразительный, — он-то и подтолкнул меня к действию. В конце концов я набралась смелости, чтобы написать Селии, и это положило начало нашей неожиданной дружбе.

И, как вы можете себе представить, я чуть не упала, когда Селия спросила: «Ну, дорогая, может, прислать тебе немного закваски?» Через две недели в моем почтовом ящике оказался маленький конверт с австралийским штемпелем. Внутри был пластиковый пакет с крошечными белыми хлопьями. До сих пор не понимаю, как такое подозрительное вещество прошло таможеню. Впрочем, не важно. Это была Присцилла, закваска Селии.

Таким образом, мое знакомство с закваской началось с понимания, что ею нужно делиться. Когда я писала эту книгу, Присцилле уже было 10 лет и она разлетелась по всему миру. Ее потомство можно встретить в маленьких кухнях Нью-Йорка и в небоскребах Дубая. Так появилась большая семья пекарей и зародилось множество дружеских отношений. И, что самое прекрасное, все мы были рады видеть Присциллу у себя дома, отводя ей особое место в нашем путешествии в мир хлеба на закваске. Мы — живое доказательство того, что даже сейчас эта древняя технология доступна каждому.

Теперь, имея закваску, я была готова печь хлеб. Не стану скрывать: первые несколько буханок, которые вышли из моей малюсенькой духовки, были похожи скорее на хоккейные шайбы, чем на что-то съедобное. Но постепенно я становилась все более удачливой. Время от времени я размещала фотографии в интернете или в своем блоге «Умная морковка» (*The Clever Carrot*), и пытливые умы выпрашивали у меня рецепт. Какой еще рецепт? Я не сомневалась, что хлеб на закваске — это очень просто. Бросьте все в миску и оставьте тесто на ночь подниматься. Никакого замеса. Минимум формовки. Это же всего лишь хлеб, верно?

Естественно, со временем меня одолело любопытство, и я сделала худшее, что могла: полезла искать информацию в интернете. Упав, как Алиса, в кроличью нору бесчисленных тематических сайтов, я очень быстро запуталась в сложном пекарском жаргоне. Состав закваски? Пекарские проценты? Чем глубже я копала, тем больше понимала, что в мире есть огромное количество информации, озадачивающей и в то же время интригующей.

Убежденная, что могу печь лучше, я отказалась от своего первоначального рецепта и разработала новый. Он был технически более сложным, и мне казалось, это самый правильный подход к хлебу на закваске. Но результат получился совершенно противоположным. Моя некогда прекрасная хрустящая корочка стала жесткой, да и мякиш оставлял желать лучшего. Теперь, оглядываясь назад, я могу сказать, что в новой технологии не было ничего плохого. Если только не брать во внимание незначительный факт: я слишком полагалась на инструкции и утратила связь с искусством.

Так что после нескольких неудачных буханок я просто сдалась. Закваска отошла на задний план, и я занялась темперированием горького шоколада. Но даже в это время я не переставала думать о хлебе. Я разместила у себя в блоге материал под названием «Хлеб на закваске: руководство для новичков», поскольку в то время такого пошагового описания нигде не было. Все инструкции казались слишком сложными и не подходили для начинающих. Это была попытка восполнить пробел и предложить своим читателям более доступное объяснение. В результате мое руководство объединило людей со всего мира, ищущих ответы на те же вопросы. Этот материал по сей день остается самым популярным в блоге.

Сотни буханок спустя я начала понимать, что хлеб на закваске — это не картина по номерам, а сочетание самовыражения и технологии. А также общения, обмена мнениями, удивления и, в итоге, бесконечного путешествия, которое и привело меня к написанию этой книги. Выпечка хлеба — одно из самых продуктивных занятий независимо от того, хотите ли вы узнать что-то новое либо просто мечтаете о свежей краюшке. И я рада разделить это путешествие с вами.

Книга предлагает вдохновляющий, но при этом простой подход к выпечке хлеба на закваске в домашних условиях, основанный на моем собственном опыте. Тут есть вся информация, которая поможет вам расширить свой горизонт и при этом не упасть, как я, в кроличью нору. Однако помните, что секрет вашего успеха — не в рецепте. Он состоит в раскрытии внутреннего потенциала, вере в интуицию и умении учиться на своих ошибках. Надеюсь, книга даст вам то, что дала мне в свое время Селия, и вдохновит на собственное путешествие в мир хлеба на закваске, которое вы разделите с кем-нибудь еще.

A stylized, handwritten signature in black ink. The signature appears to read "Xó Smilie Ruffa". The letters are fluid and connected, with a large, sweeping flourish at the end.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Главный плюс теста на закваске: вам понадобится лишь несколько простых ингредиентов, чтобы испечь сытный хлеб в домашних условиях. Вы будете снова и снова удивляться, с какой легкостью обычные вещи превращаются в нечто необычное прямо у вас на кухне.

МУКА

Когда я начинала работать с закваской, вся мука казалась мне одинаковой. Я отличала лишь отбеленную муку от неотбеленной и не осознавала, что значение имеют также содержание белка, сорт пшеницы и, прежде всего, свежесть. Потребовалось много времени, прежде чем я поняла: результат может зависеть от марки муки. Однако это не значит, что вам придется как-то изощряться или покупать самую дорогую муку.

Для хорошего результата просто выберите качественную неотбеленную муку без каких-либо химических добавок. Никогда не забуду, как я несколько дней по ошибке кормила закваску старой кондитерской мукой, которая, помимо всего прочего, была еще и отбеленной. Закваска совершенно не хотела подниматься. Поэтому при покупке муки обратите внимание на срок годности. Вы удивитесь, сколько пакетов с просроченной мукой лежит на прилавках.

Сейчас в магазинах и в интернете большой выбор качественной муки. Для выпечки хлеба, как правило, используется хлебопекарная мука: благодаря высокому содержанию клейковины и белка она дает сильное тесто с хорошей структурой. Хлеб из такой муки прекрасно поднимается и имеет плотную консистенцию.

Универсальная мука, в отличие от хлебопекарной, содержит меньше клейковины и впитывает меньше воды. Эта мука также используется при выпечке некоторых видов хлеба — он получается более легким и пышным. Вы, наверно, захотите узнать, взаимозаменяемы ли хлебопекарная и универсальная мука. В некоторых случаях, безусловно, да. Оба вида, к примеру, можно использовать для кормления закваски. А вот при выпечке выбор муки зависит от того, какой хлеб вы хотите получить. Вам нужна мягкая и пышная фокачча? Берите универсальную муку. Хотите, чтобы хлеб хорошо поднялся? Выберите хлебопекарную. Мне нравится смешивать разные виды муки, чтобы получить интересную уникальную текстуру.

Цельнозерновая мука — подробнее о ней я расскажу позже — содержит больше минеральных веществ, чем белая, что ускоряет ферментацию как в закваске, так и в поднимающемся тесте. Эта мука, как правило, «страдает от жажды» и при замесе требует больше воды.

Таким образом, не вся мука одинакова. Выпекая хлеб, вы со временем поймете, что подходит именно вам, и наверняка полюбите экспериментировать. Я отдаю предпочтение марке *King Arthur* за высокое качество, вкус и отличный результат.

ВОДА

В хлебопекарном сообществе давно идут споры о качестве используемой воды. Некоторые утверждают, что для замешивания теста и кормления закваски вполне подходит водопроводная. Другие настоятельно рекомендуют ее не использовать, поскольку там содержится много химических веществ, в том числе хлор, а это влияет на подъемную силу дрожжей. Поскольку качество воды может быть разным, принимать решение вам придется самостоятельно. Для стабильных результатов нужно по возможности использовать фильтрованную или очищенную воду.



СОЛЬ

Я использую для теста морскую соль мелкого помола *La Baleine*. Ее небольшие кристаллики легко растворяются, и у нее достаточно выраженный вкус. Кроме того, соль — натуральный консервант для вашего хлеба. Если вы предпочитаете добавлять в тесто другую соль, смело экспериментируйте с ее количеством.

ЗАКВАСКА

Для выпечки хлеба на закваске вместо обычных товарных дрожжей используется живая культура, развивающаяся при брожении замешанной на воде муки. Эта культура состоит из диких дрожжей, живущих на зернах пшеницы, и дружественных им бактерий. Даже небольшого количества активной, пузырящейся закваски достаточно, чтобы хлеб поднялся. Для замешивания теста необходима сильная, живая закваска, и неважно, вывели вы ее самостоятельно или получили в подарок.

НЕМНОГО ОБ ИНСТРУМЕНТАХ

Те или иные приспособления могут облегчить вашу жизнь на кухне, и работа с тестом не является исключением. Вот четыре основных инструмента, необходимые для выпечки лучшего хлеба.

ФОРМА И ПЕРГАМЕНТНАЯ БУМАГА

Хлебу нужен пар. Без него корочка образуется слишком быстро, буханки получаются плотными и тяжелыми. Когда я только начинала работать с хлебом, он трескался и рвался с боков, и я не могла понять почему. Печь хлеб в закрытой форме — удачное и практичное решение проблемы, технология, позволяющая работать с паром в домашних условиях. Она подходит не для всех видов хлеба, но если вам нужна небольшая буханка с хрустящей корочкой, то лучшего способа не придумаешь.

Для хлеба хороша любая форма, пригодная для использования в духовке, в том числе казан, глубокая кастрюля, кассероль, а также камень для пиццы, который можно накрыть перевернутой миской. Еще один чудесный вариант предложила моя подруга Селия — это эмалированная жаровня. Она легкая, удобная в пользовании и недорогая. В интернете можно найти круглую или овальную жаровню стоимостью меньше 20 долларов.

Что касается размера формы, то, по моему мнению, чем она больше, тем лучше. Это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха и равномерное запекание хлеба. Но меньшая емкость тоже подойдет. Убедитесь лишь, что она (и особенно ее ручки и крышка) выдержит температуру до 230–260 °C.

- Овальная форма: объем 6,4 л, диаметр 40 см.
- Круглая форма: объем 5,2 л, диаметр 26 см.

Чтобы тесто не прилипло, выстелите форму пергаментной бумагой. Это лучше, чем присыпать поверхность пшеничной или кукурузной мукой. Если бумага не повредилась, ее можно использовать повторно.

ВЕСЫ

Взвешивание ингредиентов — не самое простое дело, особенно если вы привыкли ориентироваться на объем. Даже учась в кулинарной школе, где мы работали исключительно с весами, я продолжала пользоваться старыми добрыми мерными стаканами. Ценность весов я осознала, лишь сама став пекарем. Этот момент я хочу объяснить подробнее.

Взвешивание и измерение объема не дают одинаковых результатов, они лишь приблизительно соответствуют друг другу. Например, если мы с вами отмерим по стакану муки и после ее взвесим, то получим разный вес в зависимости от того, как мы этот стакан наполняли. Кто-то накладывает муку рыхлой горкой и затем стряхивает излишки, а кто-то ее утрамбовывает, как мягкий тростниковый сахар. Разница действительно есть. Весы же всегда говорят нам правду (когда взвешиваемся мы сами — тоже).

Почему же это так важно? Почему все должно быть точно? Когда вы начнете печь, заметите, что тесто изменчиво, как хамелеон. Если добавить воды, оно станет совершенно другим. Такова природа хлеба. Взвешивая ингредиенты, в том числе жидкие,



вы контролируете процесс, а не действуете вслепую. Для удобства в рецептах я указываю и вес, и объем ингредиентов, однако *настоятельно* рекомендую остановиться на взвешивании, поэтому вес идет первым. Считайте это моим дружеским советом.

Как взвешивать ингредиенты

Поставьте пустую миску на электронные кухонные весы и нажмите кнопку обнуления веса или кнопку сброса веса тары. Затем поместите в миску первый ингредиент. Обнулите вес еще раз и повторяйте эту операцию, пока не взвесите все ингредиенты. Складывая их в одну миску, вы не будете взвешивать каждый по отдельности. Это быстро, удобно и помогает избежать мытья лишней посуды.

СКРЕБОК

Это мой любимый инструмент. При выпечке хлеба скребок так же важен, как лопатка при выпечке блинов. Вам пригодится эта удобная третья рука, когда вы будете передвигать, переносить и формировать тесто, особенно если оно липкое. Скребок можно заказать в интернете или приобрести в любом магазине, где продается кухонная утварь.

КАК ВЫВЕСТИ ЗАКВАСКУ

Вывести закваску с нуля очень просто, и этот шаг станет началом увлекательного путешествия. Первый этап работы с хлебом многих пугает, поскольку не все его правильно представляют. В этом разделе вы пройдете экспресс-курс по закваске от А до Я. Мы начнем с выведения собственной культуры, и вы узнаете, как поддерживать ее в активном, пузырящемся состоянии, а также хранить. Кроме того, я научу вас ухаживать за закваской, чтобы она не испортилась, и использовать ее в рецептах, описанных в этой книге и не только. И поскольку закваской нужно делиться, я расскажу вам, как продолжить эту традицию в кругу семьи и друзей.

ЗАКВАСКА: ШАГ ЗА ШАГОМ

Вывести закваску можно по-разному, например с помощью фруктового сока, винограда, меда и даже картофеля — все эти продукты способствуют естественному брожению. Но мой опыт говорит, что достаточно всего двух простых ингредиентов: муки и воды. Замешанная на воде мука начинает бродить, и в ней появляются дикие дрожжи и бактерии, необходимые, чтобы хлеб поднялся.

Выводя закваску, для начала лучше использовать цельнозерновую муку, чтобы ускорить процесс брожения. Идеальный вариант — цельнозерновая пшеничная, ржаная или спельтовая мука. Важную роль играют также температура и место, куда вы закваску поставите, — лучше всего теплое. Моя закваска живет в уютном шкафчике возле холодильника.

Теперь о том, чего стоит ждать. Весь процесс от начала до конца займет около семи дней. Мой главный совет — не пытайтесь жестко следовать описанному ниже графику, ведь дрожжи могут вести себя непредсказуемо. Ваша закваска будет готова к использованию, когда увеличится вдвое и на ее поверхности, а также внутри банки появится множество пузырьков.

ДЕНЬ 1: Смешайте вилкой в большой банке 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) цельнозерновой пшеничной муки и 60 г ($\frac{1}{4}$ стакана) воды. Получившаяся смесь должна быть густой и пастообразной. Если вы руководствуетесь не весом, а объемом, добавьте немного воды, чтобы консистенция была чуть более жидкой. Неплотно накройте банку пищевой пленкой либо кусочком ткани и оставьте в теплом месте на 24 ч (см. фото 1, с. 17).

ДЕНЬ 2: Проверьте, появились ли на поверхности закваски пузырьки, похожие на маленькие черные точки. Пузырьки свидетельствуют о брожении. Если вы их не видите, ничего страшного: пузырьки могли появиться и затем исчезнуть ночью, пока вы спали. Оставьте закваску еще на 24 ч (см. фото 2, с. 17).

ДЕНЬ 3: Независимо от того, видите ли вы пузырьки или нет, пришло время покормить закваску. Для начала удалите из банки примерно половину содержимого; оно будет очень тягучим. Добавьте 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) универсальной муки и 60 г ($\frac{1}{4}$ стакана) воды. Смешайте вилкой до однородности (см. фото 3, с. 17). На этом этапе закваска по консистенции будет напоминать густое блинное тесто или обычный йогурт. При необходимости добавьте воды. Неплотно закройте банку и оставьте еще на 24 ч.

ДНИ 4–6: Покормите закваску точно так же, как в день 3. Когда в ней начнут развиваться дрожжи, закваска поднимется, а на ее поверхности и внутри банки появятся пузырьки (см. фото 5, с. 17). Если закваска опала, ее нужно снова покормить. *Совет:* Наденьте на банку резинку или обклейте ее малярной лентой, чтобы зафиксировать, насколько закваска поднялась.

ДЕНЬ 7: К этому моменту вы должны увидеть множество пузырьков, больших и маленьких. По консистенции закваска будет пористой и воздушной, как жареный маршмеллоу (см. фото 6, с. 17). Понюхайте ее. Запах должен быть приятным, без резких нот. Если ваша закваска именно такая, значит, она активна и готова к использованию. *Совет:* Если на этом этапе ваша закваска не готова (а такое случается достаточно часто), продолжайте ее кормить еще одну-две недели или дольше.



Последний шаг — переложите закваску в красивую и чистую банку. Существует также традиция давать ей имя. Мою, например, зовут Диллон — в честь старшего сына.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ХУЧ

При выведении закваски или позднее, когда она уже нормально функционирует, вы можете заметить на ее поверхности или внутри банки выделившуюся темную жидкость. У нее очень характерный запах, похожий на запах медицинского спирта или спортивных носков. В Америке эта жидкость называется словом «хуч», и ее появление свидетельствует о том, что закваску пора покормить. Если в банке вы увидели жидкость, лучше всего слить ее (если возможно) вместе с обесцвеченной частью закваски. Некоторые пекари позднее снова добавляют хуч в закваску, чтобы тесто получилось более кислым. Однако я считаю, что это пустая трата времени: хуч не всегда хорошо работает. (На фото 4 выше видна расслоившаяся закваска.)

КАК ВЕСТИ ЗАКВАСКУ

Итак, вы вывели закваску. И что теперь?! Ее, как и любое другое существо, нужно регулярно кормить для поддержания жизненных сил. Ведь если закваска не будет сильной, то ваш хлеб не поднимется. Ухаживать за закваской проще, чем вы думаете: это наверняка не отнимет слишком много времени. Поверьте, накормить подростка гораздо сложнее.

В этом разделе много информации, которая нужна лишь для лучшего понимания процесса, чтобы вы не задавались вопросами и не строили догадки. Не обязательно читать все, прежде чем испечь свою первую буханку. Однако то, как вы будете вести закваску сейчас и в будущем, напрямую повлияет на вид, вкус и запах вашего хлеба.

КОРМЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ

Сначала сделайте то, что уже делали раньше: удалите из банки и выбросьте около половины ее содержимого. Добавьте в оставшееся свежую порцию муки и воды. Неплотно накройте банку и оставьте закваску подниматься при комнатной температуре, пока она не вырастет вдвое и не покроется пузырьками. Когда она опадет, пузырьки станут больше похожи на пену и со временем исчезнут. Так вы поймете, что закваску снова пора кормить.

КАКУЮ МУКУ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ?

Самое простое правило: лучше всего кормить закваску той же мукой, из которой она выводилась. Вначале вы использовали цельнозерновую пшеничную муку, чтобы запустить процесс брожения, а затем в ход пошла универсальная мука, способствующая развитию здоровой и сбалансированной бактериальной культуры. Поэтому для оптимального результата кормите закваску универсальной мукой и дальше. Однако если она у вас закончилась, то можно использовать и хлебопекарную муку.

СКОЛЬКО МУКИ И ВОДЫ ПОНАДОБИТСЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ?

Закваске, как и людям, в разные дни нужно разное количество пищи. В целом лучше всего кормить ее равными по весу частями муки и воды — так вы получите закваску 100%-ной влажности. Это самый популярный тип закваски, по консистенции напоминающий густое блинное тесто.

Однако если вы хотите точности, руководствуйтесь схемой 1 : 1 : 1. Например, если у вас в банке 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) закваски, покормите ее 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) муки и 60 г ($\frac{1}{4}$ стакана) воды. Мой опыт говорит, что при такой схеме закваска будет сытой и счастливой. Если вам повезет, она еще довольно долго останется активной, прежде чем начнет опадать.

Вы наверняка сталкивались с таким мифом: если закваску вовремя не покормить, она перестанет работать и умрет. И в некоторых случаях это действительно так. Однако в целом закваска гораздо более живуча, чем вы думаете. Она как комнатные растения: сегодня выглядит крепкой и полной сил, а завтра кажется ослабленной и вялой. Вопрос в том, чтобы найти баланс. Кормите закваску утром, когда делаете себе кофе, или вечером, перед тем как идти спать. Это займет всего минуту. Со временем кормление закваски превратится в рутинное действие и станет вашей второй натурой.

КОГДА ЗАКВАСКА ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ?

После кормления закваска готова к использованию, если:

- ее объем вырос примерно вдвое;
- на поверхности и внутри банки есть большие и маленькие пузырьки;
- она пористая и рыхлая по консистенции;
- она приятно пахнет (и этот запах совершенно не похож на запах жидкости для снятия лака / спортивных носков / медицинского спирта).

Если вам сложно разобраться в этих признаках, не забудьте надеть на банку резинку, чтобы отметить первоначальный уровень закваски. Попробуйте также использовать «плавающий тест» — об этой полезной хитрости я узнала из книги Чеда Робертсона «Хлеб для тартинки» (*Tartine Bread*). Бросьте ложку закваски в стакан с водой. Если закваска всплыла — значит, она готова. Чтобы стать активной, закваске может понадобиться от 2 до 8 ч.





КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКВАСКУ

Чтобы использовать закваску по рецепту, необходимо отмерить либо взвесить нужное ее количество, зачерпнув ложкой или отлив прямо из банки. Некоторые пекари считают, что сначала закваску нужно перемешать, но я лью ее из банки не размешивая. Каждый раз, когда вы используете закваску, не забудьте покормить оставшееся — я буду напоминать вам об этом в каждом рецепте.

ВАРИАНТЫ ХРАНЕНИЯ

Если закваска готова, необходимо решить, как вы ее будете хранить.

При комнатной температуре: Если вы часто печете — скажем, несколько раз в неделю, — закваску лучше хранить при комнатной температуре. Это ускорит брожение, и она очень быстро станет активной, пузырящейся и готовой к использованию. Кормите ее раз или два в день в зависимости от того, как быстро она поднимается и опадает.

В холодильнике: Если вы печете не так часто, лучше хранить закваску в холодильнике, прикрыв пленкой или крышкой. Кормите ее примерно раз в неделю, чтобы она не погибла без использования. Перед кормлением греть закваску или оставлять ее на некоторое время при комнатной температуре не надо: просто добавьте муки и воды и верните банку в холодильник. Но когда вы решите печь хлеб, покормите закваску как нужно и поддержите при комнатной температуре, чтобы она опять стала активной.

СУХИЕ ЗАКВАСКИ (ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ САМИМ И ДЕЛИТЬСЯ С ДРУЗЬЯМИ)

Вот вам интересная история.

Однажды утром я услышала на кухне странное шипение. Но оно не слишком меня заинтересовало, и я продолжила заниматься своими делами. Через некоторое время шипение повторилось. А затем еще и еще. Оказалось, этот звук издает моя закваска. Она доросла до края банки и уже была готова вырваться из-под крышки на волю. Я отвлеклась (дети!) и оставила закваску на произвол судьбы. И она действительно вырвалась на волю — вот только не из-под крышки, а, наоборот, *снизу*: стекло, не выдержав такого напора, лопнуло! Мне оставалось лишь беспомощно смотреть, как моя бесценная пузырящаяся помощница растекается лужей по столу и капает на пол. Это была катастрофа.

Время от времени я высушиваю закваску, чтобы в подобном случае иметь возможность ее восстановить. Получается своего рода страховка. Сухая закваска — не только удобный запасной вариант для вас, но и самый простой способ поделиться своими рецептами с близкими и друзьями. Независимо от того, доставите ли вы ее самостоятельно либо воспользуетесь услугами почты, ваш адресат в любой момент сможет предпринять собственное путешествие в мир ремесленного хлеба. Именно так его начинала и я сама.

Как высушить закваску

Когда ваша закваска станет пузырящейся и активной, выстелите противень пергаментной бумагой или антипригарным силиконовым ковриком. Сверху нанесите тонким слоем закваску, размазывая ее задней частью ложки. Дайте закваске высохнуть (в духовке, которая должна быть выключенной), пока она не станет ломкой. Это может занять два-три дня или больше. Когда закваска будет совершенно сухой, разломайте ее на небольшие кусочки. Храните их в пакете на застежке в прохладном месте, например в шкафчике, выдвижном ящике или кладовой. В таком виде закваска сохранит свои свойства в течение шести месяцев, а возможно, и целого года.

Как восстановить сухую закваску

ШАГ 1: Утром хорошенько перемешайте в большой банке 15 г (1 ст. л.) сухой закваски, 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) универсальной муки и 30 г (2 ст. л.) воды. Неплотно накройте и оставьте стоять при комнатной температуре.

ШАГ 2: Днем добавьте в банку 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) универсальной муки и 30 г (2 ст. л.) воды. Хорошенько перемешайте — и пусть закваска отдыхает.

ШАГ 3: Вечером добавьте в банку 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) универсальной муки и 60 г ($\frac{1}{4}$ стакана) воды. Хорошенько перемешайте и оставьте на ночь. Утром удалите из банки половину содержимого и повторяйте шаг 2 до тех пор, пока закваска не вырастет вдвое.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ О ЗАКВАСКЕ

1. Моя закваска долго поднимается. Почему?

Эта проблема может возникнуть в любой момент: и когда вы выводите закваску, и когда она уже готова. Для начала найдите для нее теплое место. Заверните банку в нагретое полотенце, поставьте ее под настольную лампу или даже около обогревателя, чтобы ускорить процесс. Также вы можете попробовать употреблять для кормления теплую воду. Еще одна возможная причина — мука. Лучше всего использовать только неотбеленную муку.

2. Могу ли я использовать товарные дрожжи, чтобы закваска быстрее поднялась?

Товарные дрожжи действительно помогут закваске и тесту быстрее подняться. Однако в таком случае у вас получится уже не хлеб на закваске. Технически это будет гибрид.

3. Могу ли я вывести закваску только из спельтовой или ржаной муки?

Спельтовые и ржаные закваски обычно хорошо работают, поскольку содержат большое количество минералов. Однако такая мука стоит дороже пшеничной. Поскольку перед кормлением часть закваски вам придется выбрасывать, такой подход будет не слишком практичным.

4. Зачем выкидывать часть закваски?

Этот вопрос мне задают чаще всего. Во-первых, помните, что вы не должны всегда удалять из банки какое-то определенное количество закваски. Иногда вы будете выкидывать больше, иногда — меньше: все зависит от ее состояния, от того, как она выглядит и пахнет. Я рекомендую удалять хотя бы половину — такое количество вы легко определите на глаз. Благодаря этому в вашей банке восстановится баланс живых культур, отвечающих за мягкий кисловатый вкус закваски.

Во-вторых, если вы не будете выкидывать часть закваски, сколько же ее в итоге у вас получится? Уменьшая объем, вы получаете количество, с которым проще работать. Но у меня для вас есть хорошая новость: ненужные остатки закваски можно не выбрасывать, а использовать в некоторых рецептах. Им в этой книге посвящена целая глава. Загляните на с. 147, если вам нужны творческие идеи.

5. Когда объем закваски увеличится вдвое или достигнет максимума, сколько у меня есть времени на то, чтобы ее использовать?

Все зависит от вашей закваски. Иногда она поднимается и опадает так быстро, что это сбивает вас с толку, а в другие дни остается активной долгие часы. Если вы кормите закваску по схеме 1 : 1 : 1 и уже хорошо представляете ее темперамент, вам будет проще самостоятельно оценить ее возможности. Я рекомендую использовать активную закваску как можно скорее, желательно в течение часа, пока она не опала.

6. Как понять, хватит ли мне закваски для того или иного рецепта?

Для всех рецептов из этой книги вам понадобится от 50 (¼ стакана) до 250 г (1¼ стакана) закваски. Если вы видите, что вам не хватает, можете легко увеличить ее количество, следуя инструкциям (см. ответ на следующий вопрос).

7. Как увеличить количество закваски в банке?

Для начала переложите закваску в большую банку. Покормите закваску и дождитесь, чтобы она стала пузырящейся и активной. Затем, пока закваска не опала, покормите еще раз. Обратите внимание: перед кормлением удалять половину ее объема не нужно. Повторяйте эту процедуру, пока закваски не будет столько, сколько вам требуется.

8. Я уезжаю на отдых. Значит, моя закваска умрет?

Не волнуйтесь. Няня вашей закваске не нужна. Покормите ее и сразу же поставьте в холодильник. Она продолжит расти, и вы даже сможете увидеть в банке пузырьки. Однако вскоре закваска перейдет в спящий режим. Когда вы вернетесь, ей может понадобиться несколько дней, чтобы ожить. Кормите закваску при комнатной температуре, пока не проснется.

9. Как я могу оживить ослабленную закваску?

Возможно, в определенный момент вы отодвинете закваску вглубь холодильника, и она на несколько месяцев затеряется среди контейнеров с китайской едой. Когда вы снова обнаружите закваску, она будет серой и бесцветной, а запах убьет вас наповал. Но не отчаивайтесь! Большую часть закваски выбросьте, а оставшееся переложите в новую чистую банку. Поставьте ее в теплое место и кормите закваску несколько дней при комнатной температуре. Будьте терпеливы и настойчивы — на восстановление может уйти одна-две недели. Если это вам не удастся, выведите новую закваску. А вот если вы увидите в закваске плесень, сразу же выбрасывайте всю и заводите новую.

10. У меня уже есть своя закваска. Я могу использовать ее в этих рецептах?

Хлеб из этой книги я пекла на закваске 100%-ной влажности. Если вы используете закваску другого типа, результат может незначительно отличаться. Однако это ни в коем случае не должно вас останавливать!

11. Чем закваска отличается от стартера?

Чаще всего эти слова используются как синонимы. Однако иногда стартером называют ту культуру, которая выводится с нуля, а закваской — ту, которую вы получили в готовом виде. Если вы, например, хотите сохранить стартер неизменным, можете отделить его часть и кормить ее разными видами муки, чтобы получить закваску нужного вам вкуса. Таким образом, если вы отлили часть стартера в миску и покормили ее ржаной мукой, это уже не стартер, а просто закваска. Оригинальный стартер, который вы храните в отдельной банке и кормите лишь универсальной мукой, при этом сохраняет свои первоначальные свойства. У такого метода много плюсов — например, вы можете получить закваски с разными вкусовыми качествами. Однако для экспериментов требуется дополнительное время, поэтому в моей книге они не описываются.





ВЫПЕКАЕМ ПЕРВУЮ БУХАНКУ

Если ваша закваска пузырится и все необходимые инструменты под рукой, значит, вы готовы. В этой главе вы найдете рецепты двух базовых видов хлеба на закваске. Рецепт «Хлеб на каждый день» (с. 26) — это фантастический первый шаг для новичка, не требующий особых усилий. Когда будете готовы к вызову посерьезнее, переходите ко второму рецепту «Хлеб из теста высокой влажности» (с. 29) и попытайтесь испечь для сравнения. Разобравшись в сходствах и различиях двух этих рецептов, вы поймете, как вписать хлеб медленного брожения в любой современный график, и разработаете свой подход к работе с закваской.

В то же время не пытайтесь сразу разобраться во всех технических приемах и деталях. Просто начинайте действовать и получайте удовольствие. Когда в вас разгорится любопытство (а оно обязательно разгорится), в свободное время просмотрите конец главы с более подробной информацией. Так вы не упадете в кроличью нору излишних подробностей и избежите моей участи.

ХЛЕБ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

1 буханка

В репертуаре каждого пекаря должен быть универсальный хлеб на все случаи жизни. Если в работе с закваской вы новичок, начинать лучше с этого рецепта. Просто замесите тесто, дайте ему за ночь подняться, утром выпекайте хлеб. Особых усилий он не потребует, а результат будет впечатляющим: золотистая хрустящая корочка, бархатистый мякиш, отлично подходящий для сэндвичей и тостов. Нарезьте хлеб толстыми ломтиками, положите сверху кружки спелого авокадо и помидора или приготовьте сэндвич с жареным на гриле сыром. Ручаюсь, что вы ничего вкуснее не пробовали. Это любимый хлеб моей семьи.

Тесто: Поскольку тесто поднимается, пока вы спите, у вас не будет соблазна опережать события и каждые пять минут проверять степень его готовности. Загляните в «Расписание пекаря» и подкорректируйте его в соответствии со своими планами. Большинство рецептов в этой книге позволяют оставлять тесто на ночь.

РАСПИСАНИЕ ПЕКАРЯ

ЧЕТВЕРГ – СУББОТА: Кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной.

ВЕЧЕР СУББОТЫ: Замесите тесто и оставьте его на ночь для подъема.

УТРО ВОСКРЕСЕНЬЯ: Сформируйте тесто, дайте ему еще раз подняться, сделайте надрезы и выпекайте.

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Тесто станет тугим, неоднородным и будет липнуть к пальцам. Соскребите с них по возможности все. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Когда тесто отдохнет, придайте ему форму более-менее гладкого шара. Для этого возьмите тесто с одной стороны и загните его край к центру, а затем прижмите кончиками пальцев. Повторяйте эту процедуру около 15 с, поворачивая тесто, пока оно не станет более плотным.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч. Тесто должно стать менее тугим и увеличиться вдвое.

ФОРМОВКА: Утром выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Чтобы придать ему круглую форму, поднимите край теста с одной стороны и загните к центру. Немного поверните тесто и сделайте то же самое с другой стороны. Повторяйте эту процедуру, пока не пройдете полный круг. Переверните тесто и дайте ему отдохнуть 5–10 мин. Тем временем на миске диаметром 20 см расстелите полотенце и присыпьте мукой. Затем натрите мукой ладони, мягко обхватите тесто и вращательными движениями подтягивайте по рабочей поверхности к себе, подправляя его форму. Затем с помощью скребка переложите тесто в миску швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску и дайте тесту отдохнуть от 30 мин до часа. Тесто должно стать более пышным и слегка подняться, но не увеличиться вдвое.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки. Бумага должна немного выступать за края формы, чтобы хлеб удобно было вынимать.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием небольшого зазубренного ножа или лезвием бритвы сделайте крестообразные надрезы (способ показан на с. 195) или любые другие. Перенесите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Первые 20 мин выпекайте хлеб под крышкой на среднем уровне духовки. После этого снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте на решетке, чтобы корочка стала хрустящей. Когда хлеб будет готов, достаньте его из духовки. Перед нарезкой остужайте на решетке в течение часа.

Заквасочный хлеб вкуснее всего в тот день, когда его испекли. Для сохранения максимальной свежести дайте ему полностью остыть и положите в пластиковый пакет. Храните хлеб при комнатной температуре не более одного дня.





ХЛЕБ ИЗ ТЕСТА ВЫСОКОЙ ВЛАЖНОСТИ

1 буханка

Загляните на любой форум пекарей, и вы увидите, что все хотят знать одно и то же: как испечь хлеб на закваске с большими открытыми порами? Скажу честно: однозначного ответа не существует. Такой хлеб можно назвать святым Граалем, ведь для его выпечки необходимо идеальное совпадение множества переменных (одна из них — удача). «Так, может, нечего и стараться?» — спросите вы. Но ведь это же и есть волшебство! Как только вы откроете для себя этот невероятный хлеб, вам тут же захочется проглотить на месте всю буханку.

Тесто: Первое, что нужно сделать для увеличения пор, — это добавить больше воды, то есть повысить влажность теста. Второе — изменить технику работы с тестом: после первого подъема аккуратно сделайте в тесте углубления (вспомните о фокачче), а затем дважды сформируйте. Оба этих метода помогут мякишу раскрыться. Они могут применяться в работе с другим тестом для достижения того же эффекта. Если вы используете хлебопекарную муку *King Arthur*, которая отличается высоким содержанием клейковины, то можете заменить до 60 г (1/2 стакана) универсальной мукой и тем самым облегчить структуру теста.

РАСПИСАНИЕ ПЕКАРЯ

ЧЕТВЕРГ И ПЯТНИЦА: Кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной.

ВЕЧЕР СУББОТЫ: Замесите тесто и оставьте его на ночь для подъема.

УТРО ВОСКРЕСЕНЬЯ: Сформируйте тесто, дайте ему еще раз подняться, сделайте надрезы и выпекайте.

- 50 г (1/4 стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г (1 1/2 стакана плюс 1 ст. л.) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г (1 1/2 ч. л.) мелкой морской соли

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Пекари высчитывают влажность теста с помощью деления общего количества воды (или другой жидкости) на общее количество муки. Тесто считается влажным, если вода составляет 75 % от веса муки. Тесто с влажностью от 50 до 68 % более сухое, и у него меньше поры.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 1 ч. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения. Когда тесто отдохнет, придайте ему форму шара. Это займет 15–20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч. Тесто должно увеличиться вдвое. На поверхности появятся пузырьки, и тесто будет колыхаться, когда вы покачаете миску из стороны в сторону.

ФОРМОВКА: Утром выложите тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Обмакните кончики пальцев в муку и сделайте ими углубления в тесте. Аккуратно придайте ему круглую форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. Тем временем на миске диаметром 20 см расстелите полотенце и присыпьте мукой. С помощью скребка подхватите тесто и переверните его гладкой стороной вниз. Вновь сформируйте его и переверните. Мягко обхватите тесто и вращательными движениями подтягивайте по рабочей поверхности к себе, подправляя его форму. Затем переложите тесто швом вверх в миску, накрытую полотенцем.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и поставьте в холодильник на 1 ч. Обратите внимание: вы можете охладить такое тесто 6 ч и даже дольше. Когда соберетесь печь, дайте ему постоять при комнатной температуре, пока духовка прогревается.

Разогрейте духовку до 260 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

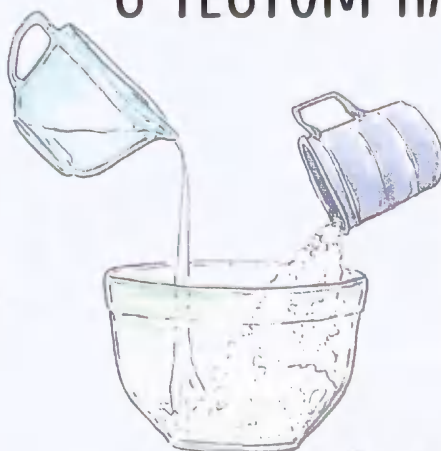
НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте надрезы, похожие на птичьи крылья (способ показан на с. 195), или любые другие. Перенесите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Поставьте форму для выпечки на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 230 °C. Выпекайте тесто под крышкой в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте его в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте буханку на решетке в течение часа.

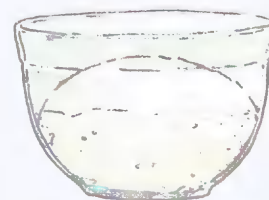
Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

КОРОТКО ОБ ЭТАПАХ РАБОТЫ С ТЕСТОМ НА ЗАКВАСКЕ

Перед началом
покорните
закваску, чтобы
она стала
пузырящейся
и активной.



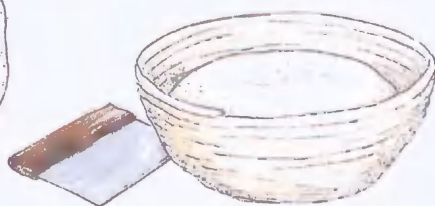
Замесите
тесто.



Дайте тесту
подняться.



Сформируйте
тесто.



Дайте тесту
подняться еще раз.



Сделайте надрезы.



Выпекайте.



Остудите, нарежьте и наслаждайтесь!

ПОДРОБНО ОБ ЭТАПАХ РАБОТЫ С ТЕСТОМ НА ЗАКВАСКЕ

Занимаясь выпечкой, вы со временем уясните, что главное в хлебе на закваске — не рецепт, а понимание процесса. Методы и терминология у пекарей различаются, так что мои подходы могут вас заинтриговать и даже ошеломить. Я разделила работу с тестом на несколько этапов исходя из собственного опыта. Эту главу, как и предыдущую, читать не обязательно. Но вы можете заглядывать сюда, если хотите получить более подробную информацию или удовлетворить свое любопытство.

ЭТАП 1: ЗАМЕШИВАНИЕ

Довольно простой процесс. Он необходим, чтобы смешать ингредиенты, и вы можете делать это вручную или с помощью стационарного миксера. Ведь никому не хочется найти в хлебе комочек муки или нерастворившуюся соль. При выпечке хлеба такие комочки не исчезнут в духовке, как это происходит с тортами. Однако если после замеса тесто будет грубым, неоднородным, липким и тугим — не волнуйтесь, все в порядке.

Первый отдых

После замешивания тесто в миске должно отдохнуть, причем отдых ему понадобится не один раз. Так что не торопитесь: этот этап необходим для выполнения важной задачи.

Во время отдыха мука впитывает воду, и таким образом в тесте даже без замеса развивается клейковина. Кроме того, тесто становится более мягким и послушным. Время отдыха можно менять в зависимости от ваших планов и типа теста. К примеру, хлебу на каждый день (с. 26) хватает и 30 мин, тогда как хлеб из теста высокой влажности (с. 29) и большинство видов мультизлакового теста могут выдерживаться целый час. Наполнители, например орехи и изюм, добавляются после отдыха, потому что тогда их легче смешать с тестом.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: АУТОЛИЗ

Первый отдых теста называют техническим термином «аутолиз». Для настоящего аутолиза в тесто не нужно добавлять соль и дрожжи: некоторые пекари считают, что эти ингредиенты препятствуют развитию клейковины. Но, как показала практика, мой метод «кладем все в одну миску» отлично работает. Тем не менее с технической точки зрения это гибридный аутолиз, и я пишу об этом лишь для того, чтобы вы не терялись, столкнувшись с этим термином.

Быстрый замес

Когда тесто постоит, сделайте быстрый замес прямо в миске. Для этого несколько раз сложите тесто, по ходу работы прижимая его в центре кончиками пальцев. О технике тут не беспокойтесь, а просто складывайте тесто по кругу, пока клейковина не начнет укрепляться — и это подскажет вам, что пора остановиться. Запомните этот сигнал. Вся процедура займет от 15 с до 1 мин в зависимости от теста.

Вас, кстати, не должно вводить в заблуждение слово «замес». Прошли те времена, когда пожилые дамы колотили тесто руками с добрую индюшачью ногу до возвращения с пастбища коров. Существует много способов замесить тесто, и чем меньше на них будет уходить времени, тем лучше. К сожалению, этот процесс до сих пор стигматизируется, так что его часто понимают неправильно. А ведь замес не только насыщает тесто воздухом для дальнейшего развития клейковины, но и дает вам последний шанс подправить тесто. Если оно слишком липкое или вы нашли на дне миски сухие комочки муки, устраните эту проблему. Считайте, что ваше тесто проходит контроль качества.



Смешайте ингредиенты, чтобы получить грубое неоднородное тесто. Дайте ему отдохнуть от 30 мин до часа.



Придайте тесту форму шара (А).



Придайте тесту форму шара (В).



Оставьте тесто для подъема, оно должно увеличиться вдвое.

ЭТАП 2: ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ

Сейчас тесто должно подняться.

Прежде всего стоит упомянуть, что тесто на закваске должно подняться дважды. При первом, или основном, подъеме, который также называют брожением (ферментацией), происходит развитие большей части клейковины. Клейковина — это белковая сеть, которая развивается в пшеничном тесте и отвечает за консистенцию и высоту хлеба. Если подъем будет слишком коротким, у вас получится не хлеб, а плоский кирпич, на который не позарятся даже бёлки.

Сколько времени это занимает?

Хлеб на закваске невозможно приготовить за час. Да вам это и не нужно: вы же не собираетесь печь коммерческий дрожжевой хлеб. Если не будете спешить, то порадуете себя восхитительным сложным вкусом. Время — лучший друг естественной ферментации, которая разрушает содержащиеся в пшенице ингибиторы брожения. Еще один плюс долгого и медленного подъема в том, что он не мешает вам заниматься своими делами дома или в офисе, поэтому забудьте о тесте на целый день и перестаньте заглядывать в миску.

Общая продолжительность первого подъема прежде всего зависит от температуры. При комнатной температуре, а это примерно 21 °C, тесто, замешанное по рецептам из моей книги, может подниматься 6–10 ч и даже дольше. На это и ориентируйтесь. Безусловно, у вас дома может быть теплее или холоднее, поэтому время подъема указывается приблизительно. Я готова повторять это снова и снова. Не удивляйтесь, если летом ваше тесто поднимется за пять часов, а зимой — за двенадцать. Просто примите это к сведению. Чтобы понять, готово ли тесто, используйте интуицию и пять чувств. Пекари часто повторяют: «Смотри на тесто, а не на часы».

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ

Температура воды играет решающую роль в продолжительности подъема, так как от нее зависит температура теста. Теплая вода температурой около 27 °C ускоряет подъем, а прохладная, то есть около 21 °C, — замедляет. Умение регулировать температуру теста поможет вам вписать выпечку в свой график, учитывая при этом время года. К примеру, летом я обычно замешиваю тесто в 9–10 вечера на холодной воде, чтобы контролировать его подъем. К 6 утра тесто уже готово.

Как понять, что тесто готово?

После первого подъема разное тесто выглядит по-разному, но есть общие черты и особенности.

Вот ключевые моменты, на которые следует обратить внимание:

- объем теста увеличился примерно вдвое;
- тесто больше не кажется плотным, оно скорее мягкое и податливое;
- в тесте появилось множество пузырьков — значит, оно насыщено воздухом;
- на поверхности появились редкие пузыри (это типично для влажного теста и теста из цельнозерновой муки).

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕМА

Тесто растет вверх или в стороны в зависимости от используемой емкости. Если вы, к примеру, замесили его в большой и широкой миске, из которой можно накормить салатом 30 человек, вам будет трудно понять, насколько оно увеличилось. Лучше возьмите меньшую миску диаметром около 20 см или прозрачную емкость с мерными метками. Тогда вы точно будете знать, насколько выросло ваше тесто.

Растягивание и складывание

Эта техника предполагает минимальный замес и позволяет насыщать тесто воздухом, укрепляя его и делая готовый хлеб выше. Многие пекари любят этот этап (а кому не нравится прикасаться к хлебному тесту?), хотя он и не является обязательным. Растягивание и складывание выполняются в несколько подходов. Первый подход делается через 30 мин после начала первого подъема. Затем, в зависимости от теста, вы можете сделать еще до четырех подходов с интервалом от 15 мин до 1 ч. В этой технике нет жестких ограничений: если у вас хватает времени лишь на 1–2 подхода, этого вполне достаточно. Результат в любом случае будет отличный. Фотографии, иллюстрирующие этот этап, см. на с. 194.

ЭТАП 3: ФОРМОВКА

После первого подъема приступайте к формовке теста на рабочей поверхности.

Но сначала поговорим о том, как извлечь тесто из миски. Выдрать его оттуда? Вытянуть? Перевернуть миску? Я предпочитаю вынимать тесто из миски аккуратно, чтобы сохранить в нем пузырьки воздуха. Лучше всего это делать натертыми мукой пальцами. Чтобы тесто не прилипало, некоторые пекари смазывают миску растительным маслом. Однако когда вы растянете тесто и сложите, то заметите: оно уже почти не липнет.

Чтобы получить общее представление о формовке, следуйте пошаговым инструкциям на с. 188–194. У каждого пекаря есть свои приемы, однако цель формовки всегда одна и та же: перераспределить вес теста и натянуть его поверхность, чтобы оно равномерно поднялось. Если во время формовки на рабочей поверхности слишком много муки, тесто будет скользить, а если слишком мало — оно прилипнет. Постарайтесь найти баланс, чтобы получить лучший результат.

Предварительная расстойка

Сразу после формовки тесто должно отдохнуть. Этот отдых, называемый также предварительной расстойкой, может длиться 5–10 мин или дольше в зависимости от теста. Извините, но ускорить процесс не получится. Как уже отмечалось выше, отдых понадобится тесту несколько раз, ведь он служит для выполнения важной задачи. Подумайте вот о чем: клейковина похожа на мышцу, и если она слишком напряжена, то не сможет растянуться. Как бы вы себя чувствовали после ста приседаний?

Подправка формы

Во время предварительной расстойки тесто будет естественным образом оплывать, так как клейковина расслабится. В большинстве случаев перед переходом к следующему этапу вам нужно будет подправить форму тестовой заготовки. Для этого мягко обхватите тесто натертыми мукой ладонями и вращательными движениями подтягивайте его к себе. В тесте должно возникнуть поверхностное натяжение, и этого будет достаточно, чтобы подправить его форму. Такая очень простая операция занимает всего несколько секунд. Затем тесто переносится в застеленную полотенцем миску или корзинку для расстойки швом вверх. Лучше всего переносить с помощью скребка.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Иногда тесто, особенно влажное, оплывает даже после подправки формы. В таком случае переверните его и сформируйте еще раз, чтобы оно лучше поднялось в духовке.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ТРЕНИРОВКА С КУХОННЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ

Поскольку большинство из нас выпекают одну буханку и, скорее всего, делают это лишь пару раз в месяц, отсутствие постоянной практики может стать настоящей проблемой. Поэтому я советую вам тренироваться с небольшим кухонным полотенцем: складывая его, можно имитировать процесс формовки. Наверно, звучит глупо, зато работает отлично. Эта идея пришла мне в голову, когда я складывала белье. Я тренируюсь так по сей день, особенно отрабатывая новую технику формовки.



Сформируйте тесто, переверните его и дайте ему отдохнуть 5–10 мин.



Мягко обхватите тесто, чтобы подправить его форму.



Переложите тесто в миску или корзинку для расстойки швом вверх (А).



Переложите тесто в миску или корзинку для расстойки швом вверх (В).

ЭТАП 4: ВТОРОЙ ПОДЪЕМ

После формовки тесту снова нужно подняться.

Второй подъем, называемый также окончательной расстойкой, позволяет тесту восстановиться после формовки. Запомните: в процессе формовки тесто дегазируется даже от легкого прикосновения. Дайте ему немного времени, и наградой вам будет великолепный объем, консистенция и вкус.

Сколько длится второй подъем?

Мой опыт говорит, что время второго подъема зависит от продолжительности первого. Если мы, как и ранее, ориентируемся на комнатную температуру, второй подъем круглой или овальной тестовой заготовки займет приблизительно от 30 мин до часа. Если вы планируете испечь хлеб для сэндвичей, придется подождать 1–2 ч или до тех пор, пока тесто не поднимется над краем формы. Вывод? Время подъема может варьироваться. Опять же, смотрите на тесто, а не на часы. Вот вам и весь секрет.

Корзинки для расстойки

Работая с некоторыми видами теста, пекари используют корзинки для расстойки. Они должны сохранять форму заготовок во время второго подъема. Без них не обойтись при работе, к примеру, с тестом высокой влажности (с. 29), потому что иначе оно растечется, как блин. Если корзинку накрыть полотенцем и хорошенько присыпать мукой, то на корочке хлеба останется красивый мучной отпечаток в ремесленном стиле. Корзинки для расстойки можно приобрести в интернете — овальные на 25 или 30 см и круглые на 20 или 23 см.

КАК ПОДГОТОВИТЬ НОВУЮ КОРЗИНКУ ДЛЯ РАССТОЙКИ

Дам вам мудрый совет. После приобретения новой корзинки ее необходимо подготовить к использованию, иначе тесто будет к ней прилипать. Сделать это нужно лишь один раз. Смочите водой дно и стенки корзинки, а затем начните ее поворачивать, обильно посыпая изнутри мукой и удаляя излишки по ходу движения. Стенки и дно должны полностью побелеть. Оставьте корзинку на несколько часов высыхать, пока ее поверхность не станет твердой. Перед использованием обильно посыпьте корзинку мукой, удалите излишки. Тесто положите швом вверх.

Как узнать, готово ли тесто к выпечке?

Тесто готово к выпечке, когда оно становится пышным и больше не выглядит плотным. Это главное, на что следует обратить внимание. На данном этапе тесто должно немного подняться, но не увеличиться вдвое. Если это все же произойдет, тесто потянет свою силу еще до выпечки и опадет в духовке. Пекари называют оплывшее или опавшее тесто перестоявшим.

Один из самых простых способов оценить готовность теста — сфотографировать его на телефон. В какой мере оно поднялось? Как теперь выглядит? Вы удивитесь, насколько этот метод эффективен. Кроме того, можно аккуратно нажать на тесто пальцем. Если оно медленно возвращается к первоначальному состоянию, значит, его можно выпекать. Однако такой тест точен не на 100 %: многое зависит от вашей интерпретации. Со временем вы научитесь определять готовность теста на глаз.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ЗАМЕДЛЕНИЕ БРОЖЕНИЯ ТЕСТА

Если вдруг у вас не хватит времени на выпечку, при втором подъеме можете охладить тесто. Этот метод называют замедлением брожения теста. В холодильнике оно все равно будет подниматься, но из-за низкой температуры подъем займет гораздо больше времени. В зависимости от силы теста вы можете отложить выпечку на 8 ч и дольше. Охлаждение усиливает вкус хлеба и, по мнению некоторых пекарей, способствует увеличению пор в мякише.

ЭТАП 5: НАДРЕЗЫ

Когда второй подъем завершился и духовка разогрелась, можно делать надрезы.

Надрезы или насечки дают выход пару и определяют направление, в котором раскроется хлеб. Таким образом, их делают для достижения декоративных и функциональных целей. Твердых правил надрезания теста не существует, и не все виды хлеба в нем нуждаются, однако несколько рекомендаций я вам все-таки дам. Надрезы могут быть как простыми, так и замысловатыми — все зависит от вас.

Инструменты

Для надрезания хлебного теста отлично подойдет небольшой зазубренный нож для стейка или острый фруктовый нож. Некоторые пекари используют также бритвенное лезвие или специальное лезвие для теста (по сути, обычное лезвие на маленькой ручке). Выберите то, что будет удобно вам. Я начинала с ножа для стейка — просто потому, что он у меня был. Позже, экспериментируя с более сложными рисунками, я переключилась на лезвие, чтобы лучше контролировать процесс. И надо признать, что я с самого начала почувствовала себя Эдвардом Руки-Ножницы!

Длина и глубина надрезов варьируются в зависимости от консистенции теста и рисунка, который вы собираетесь нанести. Если вы новичок, начните с простого. Сделайте кончиком ножа один надрез по всей длине буханки глубиной примерно 6,3 мм. Узоры и способы надрезания теста более подробно рассматриваются на с. 195.

ДОБЕЙТЕСЬ СОВЕРШЕНСТВА С ПОМОЩЬЮ ТЕСТА ДЛЯ ЛЕПКИ

С первого раза сделать идеальные надрезы невозможно. Все пекари ощущают волнение, зависая над тестом перед тем, как совершить первый надрез. Для начала потренируйтесь с куском теста для лепки, особенно если планируете более сложные узоры. После этого вы почувствуете себя увереннее.

ЭТАП 6: ВЫПЕЧКА

Время и температура выпечки зависят от рецепта. Духовки, безусловно, могут быть очень разными. Я много лет пекла хлеб в неисправной духовке 1965 г., так вот ее было невозможно закрыть — дверь-то держалась лишь на защелке! Из-за этого терялись драгоценное тепло и пар. Мне тогда очень помог термометр для духовки, и я настоятельно рекомендую его использовать, особенно если у вас есть проблемы с контролем температуры.

Круглый и овальный хлеб обычно выпекается в форме под крышкой по одной и той же схеме: 20 мин под паром, 30 мин без крышки и 10 мин непосредственно на решетке на среднем уровне духовки, чтобы получить хрустящую корочку. Кроме того, последние 10 мин обеспечивают равномерную циркуляцию воздуха, и на хлебе не остается темных пятен, если форма оказывается слишком тесной.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ФОРМУ РАЗОГРЕВАТЬ НЕ НУЖНО

Считается, что перед выпечкой хлеба форму необходимо разогреть. Однако вы можете пропустить этот этап. Заранее прогретая форма помогает тесту подняться, но вы можете получить аналогичный результат и избежать при этом ожогов рук.



Положите пергамент на миску, переверните ее и присыпьте тесто мукой.



Сделайте надрезы.



Перенесите тесто в форму для выпечки.



Выпекайте и получайте удовольствие!

Как понять, что хлеб пропекся?

Во-первых, постучите по хлебу снизу. Если звук будет гулким, значит, буханка полностью пропеклась, если же приглушенным (для сравнения постучите по бокам) — возможно, хлебу понадобится еще немного времени в духовке. Обычно дополнительных 10 мин (или немного больше) выпечки вполне достаточно. Опять же, хлеб — это не торт. Убавьте температуру или полностью выключите духовку и дайте буханке побыть на решетке еще несколько минут.

Во-вторых, хлеб должен казаться довольно легким. Это означает, что тесто правильно подошло и большая часть влаги испарилась. Судить о легкости хлеба, конечно, сложно, однако кирпич — это кирпич, его ни с чем не спутаешь.

В-третьих (и этот способ самый надежный), измерьте температуру. Температура внутри хлеба, приготовленного без молока, масла и яиц, должна быть от 93 до 99 °С, а температура сдобной выпечки — от 88 до 93 °С. Используйте цифровой термометр, чтобы получить точные данные.

Остывание

Хлеб лучше остудить на решетке перед нарезкой. Постарайтесь потерпеть хотя бы час или около того. Если разрезать буханку слишком рано, мякиш слипнется и со временем засохнет. Пока хлеб остывает, из него выходит пар, и корка размягчается. В какой-то момент вы можете услышать потрескивание — это настоящая музыка для ваших ушей! Чтобы избежать резкого перепада температуры, хлеб можно охлаждать в выключенной духовке с приоткрытой дверцей.

Нарезка хлеба

Хотите верить, хотите нет, но в письмах меня часто спрашивают, как нарезать хлеб. И дело тут вовсе не в незнании этого действия. По моему мнению, все наши хлебные ножи нужно наточить! Вот вам и первый шаг. Кроме того, вы можете ставить буханку набок, чтобы не давить на корку, пока отрезаете ломтик за ломтиком.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ЧТО НУЖНО СДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ ХЛЕБ БЫЛ КИСЛЫМ НА ВКУС?

Не каждый хлеб на закваске будет кислым. Это зависит от многих факторов, в том числе от способа ведения закваски, типа муки, температуры и от того, как тесто бродит. А иногда и от сочетания всего перечисленного. Например, если вы будете кормить закваску недостаточно часто, то ее кислотность повысится, она будет пахнуть уксусом, а у хлеба появится резкий привкус. Можно достичь нужного эффекта, добавив в тесто цельнозерновой муки или охладив его после формовки. Поиск идеального хлебного вкуса начинается с экспериментов, и никаких догм тут не существует.

Хранение и замораживание хлеба

Чтобы в полной мере насладиться хлебом на закваске, ешьте его свежим. Некоторые виды остаются вкусными день или два, однако все зависит от обстоятельств. Храните хлеб при комнатной температуре в пластиковом пакете или в хлебнице, если она у вас есть. Я пользуюсь длинными многоразовыми пакетами для хлеба, которые можно найти в интернете (см. «Перечень использованных материалов», с. 196). Ни в коем случае не кладите хлеб в холодильник: он станет резиновым и может заплесневеть. Когда хлеб остынет, его можно заморозить целиком или нарезав ломтиками. Оберните его пленкой и фольгой, этого достаточно для трех месяцев хранения, если, конечно, у вас не испортится морозилка. Размораживать хлеб лучше всего при комнатной температуре.





СЛАДКИЙ И ПИКАНТНЫЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

Простой и одновременно творческий способ улучшить хлеб на закваске – добавлять в тесто различные наполнители и начинки. Представьте себе все варианты: сухофрукты, пропитанные экстрактом ванили или пряностями, кусочки горького шоколада, даже свежие травы и сыр. Работать над этой главой мне понравилось больше всего, и я очень люблю описанные тут виды хлеба. «Изысканная шоколадная крошка» (с. 42) – отличный рецепт для начала, а если хотите чего-нибудь более пикантного, вам подойдет вариант «Укроп и белый чеддер» (с. 45). Имейте в виду: какой бы наполнитель вы ни выбрали, он придаст готовому хлебу лишь легкий привкус. (Шоколадный хлеб на закваске совсем не похож на торт!)

ИЗЫСКАННАЯ ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА

1 буханка

Этот хлеб на закваске, напоминающий классический *pain au chocolate*, — один из моих любимых. Большое количество шоколадной крошки придает ему совершенно неземной вкус и улучшает его текстуру. Крепкая и румяная корочка кажется еще более хрустящей в сравнении с нежным мякишем, прячущимся под ней. Подавайте этот хлеб на стол теплым, чтобы в полной мере ощутить изысканность сладкого расплавленного шоколада.

Тесто: Из-за веса шоколадной крошки это тесто может подниматься немного дольше обычного, так что будьте терпеливы — оно того стоит. Когда вы начнете делать надрезы, поверхность теста будет покрыта кусочками шоколада. Наносите рисунок так, чтобы ваше лезвие их не затронуло.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 175 г (1 стакан) крошки из полусладкого шоколада

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Моим детям этот хлеб нравится со всеми видами шоколада: белым, горьким, молочным — так что берите любой, который найдется дома. Не бойтесь экспериментировать с любимыми сочетаниями вкусов.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и закончите замес вручную, чтобы тесто вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в миску шоколадную крошку. Аккуратно смешайте ее с тестом. Для этого понадобится примерно 1 мин. Некоторые крошки будут из теста выпадать — это в порядке вещей.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему круглую или овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Обхватите тесто ладонями и аккуратно подправьте его форму. Переложите его в миску или корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. В зависимости от температуры на это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 260 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Выполните надрезы любым способом, описанным на с. 195, или просто сделайте один надрез по всей длине буханки. Перенесите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Поставьте форму для выпечки на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 230 °C. Выпекайте тесто под крышкой в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте его в форме еще на 40 мин. Затем переложите хлеб на решетку и остужайте его около часа перед нарезкой.

После полного остывания храните хлеб в пластиковом пакете при комнатной температуре не более одного дня.





УКРОП И БЕЛЫЙ ЧЕДДЕР

1 буханка

Чеддер с укропом — это классическое сочетание. В моем рецепте сыр нужно натереть на терке, а не нарезать кубиками, поэтому при выпекании он целиком растворится в тесте. Это подчеркнет характерные вкусовые нотки хлеба на закваске, и в сочетании со свежим укропом эффект будет сногшибательным. Поджарьте несколько ломтиков этого хлеба к теплому зимнему рагу или пикантному вегетарианскому чили.

Тесто: Оно получается липким, но стоит потраченных усилий: большее количество воды и аккуратная формовка помогут мякишу лучше раскрыться. Чтобы вкус был более выразительным, а надрезы наносились проще, после формовки тесто оставляют на ночь охлаждаться.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 400 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 10 г (3 ст. л.) свежего рубленого укропа
- 100 г (1 стакан) натертого на терке чеддера

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Утром налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную месите тесто, пока не исчезнут комки муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 1 ч. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в миску укроп и сыр. Аккуратно смешайте наполнитель с тестом. Для этого понадобится примерно 1 мин. Накройте миску и дайте тесту отдохнуть 30 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ С РАСТЯГИВАНИЕМ И СКЛАДЫВАНИЕМ: Влажными руками возьмитесь за край теста, растяните его вверх и сложите к центру миски. Поворачивая миску на четверть оборота, повторяйте ту же процедуру, пока не пройдете полный круг. Повторите складывание 3–4 раза с интервалом 15 мин. Более подробную информацию об этом вы найдете на с. 194.

Когда закончите с растягиванием и складыванием теста, накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, примерно 21 °C, на 8–10 ч. Оно должно увеличиться вдвое, и на его поверхности появятся пузырьки.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему круглую или овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Обхватите тесто ладонями и аккуратно подправьте его форму. Переложите его в миску или корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и поставьте на ночь в холодильник. Охлаждайте его 8–12 ч.

Разогрейте духовку до 260 °C. Достаньте тесто из холодильника, пусть оно постоит при комнатной температуре, пока духовка разогревается. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску или корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте прямой надрез по центру. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 230 °C. Выпекайте тесто под крышкой в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте его в форме еще на 30 мин. Выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте в течение часа.

Этот хлеб будет оставаться свежим в течение одного-двух дней, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.



ОЛИВКИ, ТИМЬЯН И ПАРМЕЗАН

1 буханка

Аромат у этого хлеба просто волшебный. Душистая цедра лимона, пряный тимьян и соленые оливки — просто закройте глаза и представьте, что вы на берегу Средиземного моря! Я предпочитаю использовать смесь оливок, например сорта «каламата», «нисуаз», «чериньола», пузатые, красные и зеленые — с ними хлеб получается ярким и необычным. Вы можете легко найти их в отделе деликатесов продуктового магазина. После выпечки хлеб посыпается пармезаном, придающим ему сладковатый вкус и ореховые нотки.

Тесто: Работать с этим тестом — невероятное удовольствие. В процессе выпечки оливки играют роль естественных паровых инжекторов, благодаря чему мякиш становится нежным, деликатным и мягким. Чтобы тесто справилось с весом оливок, я растягиваю и складываю его во время первого подъема — тогда хлеб лучше поднимается. Делать это не обязательно, но полезно.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 360 г ($1\frac{1}{2}$ стакана) теплой воды
- 470 г (примерно 4 стакана) хлебопекарной муки
- 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 120 г (1 стакан с верхом) крупно нарезанных оливок без косточек
- 2 г (1 ст. л.) листьев тимьяна
- Цедра одного лимона
- 40 г ($\frac{1}{4}$ стакана) мелко натертого пармезана
- Оливковое масло для смазывания
- 80 г ($\frac{1}{2}$ стакана) тертого пармезана для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Чтобы усилить земляные нотки во вкусе этого хлеба, замените 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) хлебопекарной муки на 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) цельнозерновой. Так вкус будет более кислым.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в миску оливки, тимьян, лимонную цедру и пармезан. Аккуратно смешайте наполнитель с тестом. Это займет примерно 1 мин. Благодаря оливкам тесто приобретет легкий пурпурный оттенок.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч. В результате на поверхности теста появятся пузырьки, и оно будет немного колыхаться, когда вы покачаете миску из стороны в сторону. *Необязательно:* Для улучшения консистенции теста и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту процедуру 2 или 3 раза с интервалом 30 мин (более подробную информацию вы найдете на с. 194).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. Тем временем на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите ими тесто и, подтягивая его по направлению к себе, подправьте форму. Переложите тесто в корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. В зависимости от температуры на это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Очень легко присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Позже вы будете посыпать хлеб сыром, поэтому сейчас с мукой лучше не переусердствовать. Небольшим ножом или лезвием бритвы сделайте один надрез посередине буханки. Перенесите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Остужайте буханку в течение часа на решетке перед посыпкой и нарезкой.

ПОСЫПКА: Смажьте корочку хлеба небольшим количеством растительного масла. Посыпьте пармезаном, легонько прижимая его к поверхности, чтобы лучше держался.

Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

ТЫКВЕННЫЕ СЕМЕЧКИ И КЛЮКВА

1 буханка

Простой и в то же время изящный способ разнообразить заквасочный хлеб — это добавлять в него различные пюре. Хорошая порция нежного тыквенного пюре окрасит мякиш в красивый ярко-оранжевый цвет. Вкус тыквы не слишком выразительный, зато клюква, вымоченная в свежем апельсиновом соке с корицей и специями, придаст хлебу вкус, так хорошо знакомый нам в определенное время года. Для большего эффекта насладитесь этим хлебом в прохладный осенний день или подайте с ним то, что осталось на столе после Дня благодарения. Мой отец любит поджаривать вчерашние ломтики с растопленным маслом на горячей сковороде.

Тесто: Это тесто достойно любой награды, ведь оно — само совершенство. После замеса тесто станет более липким и густым, чем обычно. Дайте ему отдохнуть — чем дольше, тем лучше, — и оно превратится в мягкую, похожую на мусс массу. Невозможно удержаться и не потрогать!

ТЕСТО

- 50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 250 г (1 стакан плюс 2 ч. л.) теплой воды
- 184 г (¾ стакана) тыквенного пюре хорошего качества (не начинки для пирога)
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 130 г (1 стакан) сушеной клюквы
- 12 г (1 ст. л.) сахара
- 5 г (1 ч. л.) экстракта ванили
- Щепотка молотой корицы, имбиря и мускатного ореха
- 4 клементина или 1 апельсин
- 180 г (1½ стакана) тыквенных семечек для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Я перепробовала много разных способов заставить орехи и семечки прилипнуть к хлебному тесту. Яичная смазка, яичный белок, молоко, сливки — можете сами продолжить список. Описанный тут метод — наилучший, пусть даже несколько семечек в конце концов окажутся на полу (это неизбежно).

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и тыквенное пюре. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Пока тесто отдыхает, поместите клюкву, сахар, ваниль и специи в маленькую миску. Разрежьте клементины пополам и выдавите сок на клюкву. Ничего страшного, если сок не покроет ее полностью. Хорошо перемешайте. Попробуйте клюкву — это очень вкусно. Сок не сливайте.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в большую миску замоченную в соке клюкву. Аккуратно смешайте наполнитель с тестом. На это уйдет примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, примерно 21 °C, на 6–8 ч, пока оно не увеличится вдвое.

ФОРМОВКА И ПОСЫПКА СЕМЕЧКАМИ: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность. Сформируйте овальную заготовку и дайте ей отдохнуть 5–10 мин. Тем временем расстелите полотенце на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки. Отставьте ее в сторону. Разложите тыквенные семечки на влажном кухонном полотенце.

Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите ими тесто и, подтягивая его по направлению к себе, подправьте форму. Верх и бока заготовки смочите водой. С помощью скребка переложите тесто на семечки влажной стороной вниз. Поднимите края полотенца с семечками и покачайте из стороны в сторону, чтобы они приклеились к тесту. Переложите его в корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Острием небольшого зазубренного ножа или лезвием бритвы выполните один надрез по всей длине буханки. Постарайтесь сделать его быстро и точно — вы наверняка зацепите несколько семечек. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и продолжайте выпекать еще 40 мин. Хлеб не выкладывается на решетку и остается в форме дольше обычного, чтобы семечки не подгорели. Остужайте его около часа перед нарезкой.

Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.





РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

1 буханка

В детстве моим любимым школьным перекусом был хлеб без корочки с корицей и изюмом, намазанный сливочным сыром. Этот рулет на закваске — его изумительно усовершенствованная версия, которая придется по вкусу как детям, так и взрослым. Разбухший изюм и грецкие орехи улучшат текстуру мякиша и сделают хлеб более хрустящим, а во время выпечки у вас дома будет пахнуть теплом и уютом.

Тесто: Чтобы получить хороший рулет, необходимо растянуть тесто в длинный и тонкий прямоугольник. Чем длиннее он будет, тем больше слоев получится. Рулет не должен выглядеть идеальным, ваша задача — надежно завернуть корицу в тесто, чтобы она не вылезла наружу во время выпечки.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 480 г (4 стакана) хлебопекарной муки
- 20 г (чуть меньше $\frac{1}{4}$ стакана) цельнозерновой пшеничной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 65 г ($\frac{1}{3}$ стакана) изюма
- 65 г ($\frac{1}{2}$ стакана) грецких орехов
- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) сахара
- 6 г (2 ч. л.) корицы

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Замесите тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 30 мин до часа (в зависимости от ваших планов). Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Пока тесто отдыхает, замочите изюм и орехи в теплой воде. Она должна их полностью покрывать. Перед следующим этапом необходимо дать воде хорошенько стечь.

НАПОЛНИТЕЛЬ: Добавьте в миску изюм и орехи. Аккуратно смешайте их с тестом. На это уйдет примерно 1 мин. Возможно, тесто начнет липнуть — добавьте немного муки, чтобы улучшить его консистенцию.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, примерно на 8–10 ч, пока оно не увеличится вдвое.

ФОРМОВКА И ОТДЕЛКА: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность. Дайте ему полежать 10–15 мин. Отдохнув немного дольше, тесто расслабится, и его будет проще растянуть в прямоугольник. На овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Смешайте сахар и корицу в небольшой миске и отставьте ее в сторону.

Натрите ладони мукой и аккуратно растяните тесто в длинный прямоугольник размером примерно 40 × 20 см. Слегка увлажните поверхность теста водой. Затем равномерно посыпьте его смесью сахара и корицы, отступив от края сверху и снизу 5 см, а по бокам — 2,5 см. Сверните тесто по короткой стороне рулетом, защипнув концы. Переложите его в корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Острием небольшого зазубренного ножа или лезвием бритвы сделайте 2 или 3 диагональных надреза. Они должны быть неглубокими, чтобы не повредился слой с наполнителем. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто под крышкой в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте его в форме еще на 40 мин. Затем переложите хлеб на решетку и остужайте его около часа перед нарезкой.

Чтобы хлеб оставался максимально свежим, храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре не более одного дня.

ШОКОЛАДНАЯ КРОШКА И ЧИПСЫ ИЗ АРАХИСОВОГО МАСЛА

1 буханка

Горький шоколад и арахисовое масло. Можно ли найти лучшее сочетание? Уникальность этого хлеба в том, что какао-порошок добавляется прямо в тесто. Оно становится насыщенно-шоколадным, и буханка получается очень красивого цвета. Сам по себе этот хлеб несладкий, сладость ему придают шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла, а его корочка украшена причудливыми узорами из сахарной пудры и миндальных лепестков. Тесто будет так вкусно пахнуть, что вам захочется его съесть еще до выпечки.

Тесто: После замешивания тесто покажется очень тугим из-за какао-порошка. Но после длительного отдыха — если у вас есть время, пусть это будет целый час, — оно станет невероятно мягким и податливым. Вкусные начинки сделают этот хлеб немного тяжелее других видов.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) теплой воды
- 480 г (4 стакана) хлебопекарной муки
- 20 г ($\frac{1}{4}$ стакана) какао-порошка
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 90 г ($\frac{1}{2}$ стакана) чипсов из арахисового масла
- 90 г ($\frac{1}{2}$ стакана) крошки из полусладкого шоколада
- 180 г ($1\frac{1}{2}$ стакана) миндальных лепестков
- Сахарная пудра для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Для своего хлеба я использую какао *Special Dark Cocoa* от *Hershey*. Это смесь натурального и алкализированного какао-порошка, которая придает хлебу насыщенный темный цвет.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку, какао-порошок и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в него чипсы из арахисового масла и шоколадную крошку. Аккуратно смешайте наполнитель с тестом. Для этого понадобится примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, примерно на 8–10 ч, пока оно не увеличится вдвое. Тесто должно стать пышным и подойти высоким куполом.

ФОРМОВКА И ПОСЫПКА МИНДАЛЕМ: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Аккуратно придайте ему круглую форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. Тем временем на миске диаметром 20 см или на корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте мукой. Отставьте в сторону. Разложите миндальные лепестки на влажном кухонном полотенце.

Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите ими тесто и, подтягивая его круговыми движениями по направлению к себе, подправьте форму. Верх и бока заготовки смочите водой. С помощью скребка переложите тесто влажной стороной вниз на миндаль. Поднимите края полотенца и покачайте из стороны в сторону, чтобы лепестки приклеились к тесту. Переложите его в миску (корзинку для расстойки) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

Перед самой выпечкой положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы оно оказалось на бумаге. Тесто на пергаменте переложите в форму для выпечки. **Обратите внимание:** Обычно это тесто не надрезают, но вы при желании можете это сделать.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто под крышкой в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте его в форме еще на 40 мин. Переложите хлеб на решетку и остужайте примерно час перед нарезкой. Перед подачей обильно посыпьте сахарной пудрой.

Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.





МАРИНОВАННЫЙ ХАЛАПЕНЬО, ЧЕДДЕР И ШНИТТ-ЛУК

1 буханка

В этом рецепте все внимание притягивает к себе пикантный маринованный халапеньо. А если к нему добавить шнитт-лук, ваш хлеб будет пахнуть в духовке, как настоящая мексиканская фахита. Это нечто невероятное. Чеддер также добавит свою резкую и одновременно приятную нотку, хотя я пеку этот хлеб с мягким и сладким сыром колби-джек, который также очень хорош. Эту великолепную буханку так и хочется разделить с друзьями или подать на стол в качестве сытного полдника, приготовив из хлеба тосты со сливочным сыром.

Тесто: Нарезанный кубиками сыр иногда замедляет подъем теста, поэтому следите, чтобы кусочки были очень маленькими. В противном случае вам придется набраться терпения и ждать, пока тесто не увеличится вдвое.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 280 г ($2\frac{1}{2}$ стакана) хлебопекарной муки
- 200 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) универсальной муки
- 20 г (чуть меньше $\frac{1}{4}$ стакана) белой или обычной цельнозерновой пшеничной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 50 г ($\frac{1}{3}$ стакана) целых маринованных халапеньо
- 135 г (1 стакан с горкой) сыра чеддер или колби-джек, порезанного на кубики величиной 6,3 мм
- 12 г ($\frac{1}{4}$ стакана) порубленного шнитт-лука

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

О МУКЕ

Разные виды муки смешиваются, чтобы придать тесту уникальную текстуру и вкус. Благодаря цельнозерновой муке вкус становится резче и в нем появляются ореховые нотки, универсальная мука делает текстуру более пышной, а хлебопекарная мука с высоким содержанием белка помогает хлебу подняться.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Оно должно вобрать в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в миску халапеньо, чеддер (колби-джек) и шнитт-лук. Аккуратно смешайте наполнитель с тестом. Для этого понадобится примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему круглую или овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Обхватите тесто ладонями и аккуратно подправьте его форму. Переложите его в миску или корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску или корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием небольшого зазубренного ножа или лезвием бритвы сделайте надрезы любым способом, описанным на с. 195. Перенесите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте на решетке. Остужайте его в течение часа на решетке перед нарезкой.

Этот хлеб будет оставаться свежим в течение одного-двух дней, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЧЕСНОК И РОЗМАРИН

1 буханка

Это один из моих любимых хлебов, которым я встречаю гостей. Мягкий, сладкий и идеально карамелизированный запеченный чеснок придает хлебу удивительно глубокий вкус с нотками свежего розмарина. Этот рецепт не требует никаких добавок, кроме густого и бархатистого оливкового масла, в которое можно макать хлеб. А если вы добавите оставшееся у вас в холодильнике со вчерашнего дня, такой хлеб легко превратится в чудесные сэндвичи — например, с поджаренным сыром и хрустящим зеленым салатом.

Тесто: Чтобы сэкономить время, вы, пока тесто отдыхает, можете запечь чеснок или же подготовить его заранее и заморозить. Возможно, натуральные сахара ускорят время подъема теста, так что при случае не забудьте на него глянуть.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЧЕСНОК

- 1 большая головка свежего чеснока
- Оливковое масло для смазывания

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 480 г (4 стакана) хлебопекарной муки
- 20 г (чуть меньше $\frac{1}{4}$ стакана) цельнозерновой пшеничной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- 1 г (2 ч. л.) порезанного розмарина

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАПЕКАНИЕ ЧЕСНОКА: Разогрейте духовку до 200 °C. Положите головку чеснока набок и срежьте верхнюю треть, чтобы открыть зубчики. Сбрызните оливковым маслом и заверните чеснок в фольгу. Запекайте на противне от 45 мин до часа. Когда чеснок станет мягким и карамелизируется, значит, он готов. Слегка остудите его перед добавлением в тесто.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Оно должно вобрать в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ДОБАВЛЕНИЕ ЧЕСНОКА: После того как тесто постоит, выдавите зубчики запеченного чеснока прямо в миску. Добавьте порезанный розмарин. Аккуратно вмешайте чеснок и розмарин в тесто. Для этого понадобится около 30 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему круглую форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите ими тесто и вращательными движениями подтягивайте по рабочей поверхности к себе, чтобы подправить его форму. С помощью скребка переложите тесто в миску (корзинку) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску или корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием фруктового ножа или лезвием бритвы сделайте по кругу восемь надрезов длиной 10 см. Можете выбрать любой другой рисунок на с. 195. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте на решетке. Остужайте его в течение часа на решетке, а затем можете нарезать.

Этот хлеб будет оставаться свежим в течение одного-двух дней, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.





ФИНИКИ, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ И АПЕЛЬСИН

1 буханка

Мягкие, сладкие, липкие финики плавятся в мякише, и это просто фантастика. Вы ощутите наслаждение уже после первого кусочка. В сочетании со свежей цедрой клементина и поджаренными грецкими орехами финики придают хлебу волшебный вкус. Такой хлеб хорошо подходит к ассорти из вяленого мяса и сырным тарелкам.

Тесто: Оно получается плотным и насыщенным благодаря цельнозерновой муке, финикам и грецким орехам. Лучше всего порезать финики и орехи на мелкие кусочки, чтобы их вес не давил на тесто при подъеме. Я расстаивала тесто в хорошо присыпанной мукой корзинке, и благодаря этому на корочке появлялись причудливые узоры.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{3}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 100 г ($\frac{3}{4}$ стакана плюс 1 ст. л.) цельнозерновой пшеничной муки
- 100 г ($\frac{3}{4}$ стакана плюс 1 ст. л.) хлебопекарной муки
- 200 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 65 г ($\frac{1}{2}$ стакана) измельченных грецких орехов
- 6 фиников сорта «меджул» без косточек, нарезанные мелкими кусочками
- Цедра 4 клементинов или 1 большого апельсина

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Если финики засохли, замочите их целиком в горячей воде перед добавлением в тесто. Если же финики свежие и мягкие, предварительно замачивать их не нужно. Однако при нарезке они могут прилипнуть к ножу. Слегка смажьте его растительным маслом или просто порвите финики руками.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто, растирая комочки муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Тем временем разогрейте на слабом огне сковороду с антипригарным покрытием. Периодически помешивая, обжаривайте грецкие орехи в течение 3–4 мин до появления аромата. Когда орехи остынут, измельчите их.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, выложите обжаренные орехи и финики в миску. Добавьте цедру клементинов (апельсина). Аккуратно вмешайте все в тесто. Для этого понадобится примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч или немного больше.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. Обильно присыпьте мукой овальную 25-сантиметровую корзинку для расстойки. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его к себе, подправьте форму. Переложите тесто в корзинку швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте надрез по всей длине теста. Переместите его на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Остужайте его в течение часа на решетке перед нарезкой.

Этот хлеб будет оставаться свежим в течение одного-двух дней, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.





ФОРМОВОЙ ХЛЕБ И ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

На закваске можно испечь не только ремесленный хлеб с хрустящей корочкой, но и отличный хлеб для сэндвичей и формовой хлеб, например мягкий цельнозерновой со свежим медом (с. 65), легкую и пышную бриошь со сливочным вкусом (с. 70) и полезный для здоровья датский ржаной хлеб, который замешивается на сутки (с. 73). Все этапы работы с тестом остаются почти такими же. Понадобится лишь форма для выпечки (или две) — проще не бывает. Но предупреждаю: как только вы начнете сами печь этот хлеб, раз и навсегда перестанете покупать его в магазине. Хороший хлеб для сэндвичей — один из главных продуктов в каждом доме, и что может быть приятнее его самостоятельного изготовления? Позволительно брать двойное количество ингредиентов, а излишки хлеба замораживать.

ФЕРМЕРСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

1 буханка

Все, что мы любим в хлебе на закваске, есть в этой буханке. Она получается невероятно мягкой и плотной, а ее ароматные ломтики так и просят, чтобы мы сделали из них свои любимые сэндвичи. Растительное масло улучшает тесто, и, мне кажется, благодаря ему хлеб дольше остается свежим. Молоко и яйца сюда не добавляются, так что, если вы на диете, этот отличный вариант не потребует от вас жертв.

Тесто: Тесто для сэндвичного хлеба обычно суше, чем для обычного хлеба, и благодаря этому мякиш получается плотным и однородным. Если тесто слишком тугое и замешивать его руками неудобно, используйте стационарный миксер.

- 65 г ($\frac{1}{2}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 300 г ($1\frac{1}{4}$ стакана) теплой воды
- 12 г (1 ст. л.) сахара
- 15 г (1 ст. л.) растительного масла плюс еще немного для смазывания формы
- 400 г ($3\frac{1}{2}$ стакана) хлебопекарной муки
- 100 г ($\frac{3}{4}$ стакана плюс 1 ст. л.) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску, сахар и растительное масло. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто, растирая сухие комочки муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 30 мин до часа (в зависимости от ваших планов). Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, придайте ему форму более-менее гладкого шара. Для этого понадобится около 20 с. Тесто станет более плотным, но будет намного мягче, чем раньше.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Кончиками пальцев аккуратно примните поверхность теста, чтобы выпустить большие пузырьки воздуха. Сверните тесто рулетом и подверните концы под низ. Дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Смажьте растительным маслом форму размером 23 × 13 см. Натрите мукой ладони, обхватите тесто и, подтягивая его к себе, подправьте форму. Переложите тесто в форму для выпечки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть, пока оно не поднимется примерно на 2,5 см над краем формы. В зависимости от температуры на это уйдет от 1 до 2 ч.

Разогрейте духовку до 190 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб на среднем уровне духовки 40–45 мин. Тесто сильно поднимется, а корочка станет золотистой. В течение 10 мин остужайте хлеб в форме, а затем выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно.

Такой хлеб будет оставаться свежим в течение трех-пяти дней, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.

ВАРИАНТ: Чтобы у хлеба был более насыщенный вкус, замените воду на молоко, цельное или 2%-ной жирности, а растительное масло — на растопленное несоленое сливочное масло.





МЯГКИЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ СО СВЕЖИМ МЕДОМ

1 буханка

Найти рецепт цельнозернового хлеба, который был бы и мягким, и вкусным, — задача не из простых. Каждый раз при добавлении цельнозерновой муки в тесто есть риск, что хлеб получится сухим и плотным. Хотите узнать мой секрет? Большое количество закваски для сильного теста, молоко для мягкости и чуточку меда для сладости. Самая приятная часть работы — это намазать ломтик готового хлеба размягченным маслом. Включите такой хлеб в свои кулинарные планы и выпекайте сразу несколько буханок, чтобы заморозить про запас на неделю вперед.

Тесто: Чтобы хлеб получился более легким, дайте тесту постоять целый час перед первым подъемом. Это запустит развитие клейковины без замеса, хлеб хорошо поднимется и будет иметь отличную текстуру. Я также рекомендую использовать стационарный миксер, если у вас он есть, чтобы насытить тесто воздухом.

- 150 г ($\frac{3}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 270 г (1 стакан плюс 2 ст. л.) теплого молока, цельного или 2%-ной жирности
- 30 г (2 ст. л.) теплой воды
- 40 г (2 ст. л.) меда
- 30 г (2 ст. л.) растительного масла плюс еще немного для смазывания формы
- 120 г (1 стакан) обычной или белой цельнозерновой пшеничной муки
- 360 г (3 стакана) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- 14 г (1 ст. л.) растопленного несоленого сливочного масла

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску, молоко, мед и растительное масло. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа (в зависимости от ваших планов). Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Когда тесто постоит, придайте ему форму более-менее ровного шара. Для этого потребуется 15–20 с. В результате тесто станет мягким и гладким.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 6–8 ч. Тесто можно считать готовым, когда оно приобретет приятный вид и подойдет высоким куполом.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Кончиками пальцев аккуратно примните поверхность теста, чтобы выпустить большие пузырьки воздуха. Сверните тесто рулетом и подверните концы под низ. Дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Слегка смажьте растительным маслом форму размером 23 × 13 см. Натрите мукой ладони, обхватите тесто и, подтягивая его к себе, придайте ему нужную форму. Переложите тесто в форму для выпечки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть, пока оно не поднимется примерно на 2,5 см над краем формы. В зависимости от температуры на это уйдет от 1,5 до 2 ч.

Разогрейте духовку до 190 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто на среднем уровне духовки 40–45 мин. Затем выньте хлеб из духовки и смажьте корочку растопленным сливочным маслом. В течение 10 мин остужайте хлеб в форме, а затем выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно. После этого его можно нарезать.

Такой хлеб вкуснее всего в течение одного-двух дней после выпечки, если хранить его в пластиковом пакете при комнатной температуре.

О МУКЕ

Больше всего мне нравится работать с белой цельнозерновой мукой. Ее не отбеливают, а производят из светлой пшеницы. У такой муки вкус мягче, чем у обычной цельнозерновой. В любом рецепте из этой книги вы можете заменить обычную цельнозерновую муку на белую.

ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЙ ТОСТ ДЛЯ СУББОТНЕГО УТРА

1 буханка

У меня на кухне есть полка со всем необходимым для выпечки, и там стоит несколько разных банок с сухофруктами и орехами. Это красиво, удобно и вдохновляет на эксперименты с хлебом. Я придумала этот рецепт, используя имевшиеся остатки и сразу поняв, что сладкая жестковатая курага и семечки подсолнечника с ореховым привкусом — это мощное сочетание! Хлеб получился вкусным и сытным. Только представьте поджаренный толстый ломоть с маслом, который вы запиваете пенистым капучино!

Тесто: Чтобы все получалось хорошо, обязательно взвешивайте ингредиенты и режьте сухофрукты на мелкие кусочки — ведь при замешивании они разбухнут. Я люблю замешивать это тесто в пятницу вечером, чтобы оно поднялось за ночь при комнатной температуре. В субботу утром я быстро формую тесто, пеку хлеб — и к завтраку он готов.

ТЕСТО

- 65 г ($\frac{1}{3}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 325 г ($1\frac{1}{3}$ стакана плюс 1 ст. л.) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 100 г (примерно 1 стакан) смеси крупно нарезанных сухофруктов (вишня, голубика, золотой изюм и клюква)
- 50 г (примерно 5 шт.) нарезанной кубиками кураги
- 50 г ($\frac{1}{3}$ стакана) семечек подсолнечника
- 10 г (2 ч. л.) экстракта ванили
- 24 г (2 ст. л.) сахара
- 1 г ($\frac{1}{2}$ ч. л.) корицы
- Сливочное масло для смазывания формы

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое неоднородное тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа (в зависимости от ваших планов). Чем дольше тесто постоит, тем легче оно будет вбирать наполнитель. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Тем временем замочите сухофрукты, курагу и семечки в теплой воде таким образом, чтобы она их полностью покрывала. Добавьте ваниль, сахар, корицу и перемешайте. Перед использованием дайте воде хорошенько стечь.

НАПОЛНИТЕЛЬ: После того как тесто постоит, добавьте в миску фруктовую смесь. Аккуратно смешайте ее с тестом. Для этого понадобится 1–2 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Кончиками пальцев аккуратно примните поверхность теста, чтобы избавиться от излишков воздуха. Сверните тесто рулетом и подверните концы под низ. Дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Слегка смажьте сливочным маслом форму размером 23 × 13 см. Натрите мукой ладони, обхватите тесто и, подтягивая его к себе, подправьте форму. Переложите тесто в форму для выпечки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть, пока оно не поднимется примерно на 2,5 см над краем формы. В зависимости от температуры на это уйдет от 1 до 2 ч.

Разогрейте духовку до 230 °C.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 200 °C. Выпекайте 45–50 мин. Когда пройдет половина этого времени, проверьте хлеб: если фрукты зарумяниваются слишком быстро, накройте его фольгой. В течение 10 мин остужайте хлеб в форме. Затем выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно, после чего можно приступать к нарезке.

Благодаря влаге от сухофруктов хлеб будет свежим в течение трех-четырех дней. Храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре.





МУЛЬТИЗЛАКОВЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

1 буханка

Разве вы не чувствуете себя здоровее, просто произнося слово «мультизлаковый»? Вы точно полюбите консистенцию и вкус этого полезного хлеба на закваске. Уникальным его делает кокосовое масло, помогающее раскрыть естественный ореховый привкус злаков и дарящее буханке восхитительный теплый аромат. Из мультизлакового хлеба получаются чудесные тосты с миндальным маслом, нарезанным бананом и каплей апельсинового меда.

Тесто: Перед использованием злаки необходимо замочить, иначе они выпьют из теста всю жидкость. Из-за этого выпечка займет несколько лишних минут. В то же время ваш хлеб будет дольше оставаться свежим. Еще один совет: нанесите немного растительного масла на рабочую поверхность, когда будете формировать тесто. Масло можно использовать вместо муки, работая с таким липким тестом, как это.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 300 г ($1\frac{1}{4}$ стакана) теплой воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 45 г (3 ст. л.) растопленного кокосового масла плюс еще немного для смазывания
- 50 г (примерно $\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) цельнозерновой пшеничной муки
- 450 г ($3\frac{3}{4}$ стакана) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

ЗЛАКИ

- 70 г ($\frac{1}{2}$ стакана) мультизлаковой смеси *Harvest Grains Blend* или смеси для каш из 10 злаков
- 240 г (1 стакан) горячей воды
- Горстка овсяных хлопьев для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Смесь злаков *Harvest Grains Blend* и смесь из 10 злаков можно найти в большинстве продуктовых магазинов и в интернете. Подробнее см. в «Перечне использованных материалов» на с. 196.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску, мед и кокосовое масло. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и закончите замес вручную, чтобы тесто вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Тем временем положите злаки в другую миску, залейте их 240 г горячей воды и накройте. Пускай они замачиваются все то время, пока тесто отдыхает. Перед использованием дайте воде хорошенько стечь.

ДОБАВЛЕНИЕ ЗЛАКОВ: Добавьте злаки в миску с тестом. Аккуратно смешайте их. Для этого понадобится примерно 1 мин. Вначале тесто будет влажным и скользким, но по мере вымешивания работать с ним становится проще.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет примерно 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на слегка смазанную растительным маслом рабочую поверхность. Несколько раз надавите на тесто кончиками пальцев, чтобы выпустить большие пузырьки воздуха. Сверните тесто рулетом и подверните концы под низ. Дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Слегка смажьте кокосовым маслом форму размером 23 × 13 см. Аккуратно обхватите ладонями тесто и, подтягивая его к себе, подправьте форму. Переложите тесто в форму для выпечки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть, пока оно не поднимется примерно на 2,5 см над краем формы. В зависимости от температуры на это уйдет от 1 до 2 ч.

Разогрейте духовку до 230 °C. Смочите тесто водой и посыпьте овсяными хлопьями.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 200 °C. Выпекайте 50–60 мин. В течение 10 мин остужайте хлеб в форме. Затем выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно, после чего можно приступить к нарезке.

Благодаря влаге от замоченных злаков хлеб будет свежим в течение двух-трех дней. Храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре для максимально длительной свежести.

ЛЕГКАЯ И ПЫШНАЯ БРИОШЬ

1 буханка

Бриошь, классический французский хлеб с маслом и яйцами, занимает одно из первых мест в категории «Особенная выпечка». Ее роскошный, нежный, бархатистый мякиш — это что-то среднее между хлебом и пирогом. Я отправила своего сына в школу с куском бриоши для перекуса, и он сказал: «Мама, ты печешь первоклассный хлеб!» Ему тогда было пять.

Тесто: Тесто для бриоши известно своей липкостью. Поэтому лучше использовать стационарный миксер, чтобы насытить тесто воздухом и уменьшить густоту. Также вам понадобится теплое место для подъема — поставьте тесто в уютный шкафчик или возле обогревателя. После подъема охлаждайте его в течение всей ночи: липкое тесто намного лучше поддается формовке, если остынет и затвердеет.

ТЕСТО

- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли
- 50 г (¼ стакана) сахара
- 250 г (1¼ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 3 слегка взбитых больших яйца
- 120 г (½ стакана) теплого молока, цельного или 2%-ной жирности
- 113 г (8 ст. л.) охлажденного несоленого сливочного масла, порезанного на небольшие кубики, плюс еще немного для смазывания

ЯИЧНАЯ СМАЗКА

- 1 большое яйцо
- Немного воды

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ВАРИАНТ ФОРМОВКИ: Разделите тесто на 10 частей и скатайте из них шарики весом примерно 106 г каждый. Выпекайте булочки 20–25 мин на выстеленной бумагой противне при температуре 200 °C до золотистой корочки.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Поместите в чашу стационарного миксера, оснащенного насадкой-лопаткой, муку, соль и сахар. Быстро перемешайте. При работающем миксере постепенно вводите закваску, яйца и теплое молоко. Мешайте на низкой скорости до образования липкого неоднородного теста, которое вберет в себя всю муку. Это займет 2–3 мин. По мере необходимости соскребайте тесто со стенок чаши. Накройте ее и дайте тесту отдохнуть 15–30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

МАСЛО: Установите на миксере насадку-крюк, предназначенную для замешивания теста. Включите низкую скорость, положите в чашу кубик масла, подождите 10–20 с и добавьте следующий кусочек. Переключите миксер на среднюю скорость и месите тесто до тех пор, пока оно полностью не вберет в себя масло. На это уйдет не менее 5–7 мин. Тесто станет блестящим и гладким, но в комок не соберется и будет теплым на ощупь. По окончании соскребите остатки со стенок чаши.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Натертыми мукой руками перенесите тесто в миску, перед этим слегка смазав ее сливочным маслом. Накройте тесто влажным полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. В зависимости от температуры это займет не менее 5–8 ч. Когда тесто полностью поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и поставьте на всю ночь в холодильник.

ФОРМОВКА: Утром слегка смажьте сливочным маслом форму для выпечки размером 23 × 13 см. Выложите охлажденное тесто на рабочую поверхность, хорошенько присыпанную мукой. Из-за холодного масла оно будет очень плотным. Есть два варианта формовки. Чтобы получить традиционную буханку, раскатайте тесто в прямоугольник и сверните рулетом. Затем поместите в форму для выпечки швом вниз. Можно также разделить тесто на 4 части, каждая весом примерно 265 г. Возьмите одну часть, соберите края теста вместе, переверните ее и аккуратно сформируйте шар. Сделайте то же самое с остальными частями. Выложите шары в форму для выпечки швом вниз. Они должны лежать плотно.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте отдохнуть не меньше 1,5–2 ч. Тесто холодное, и ему может понадобиться больше времени, чем обычно, чтобы подняться и стать более мягким. В таком случае вы можете поставить его в то же теплое место, куда ставили при первом подъеме. Тесто должно подняться примерно на 2,5 см над краем формы.

Разогрейте духовку до 200 °C. Смешайте яйцо с небольшим количеством воды и хорошенько смажьте поверхность теста.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто на средний уровень духовки и выпекайте 40–45 мин. Если хлеб начинает зарумяниваться слишком быстро, накройте его фольгой. Корочка готового хлеба будет золотисто-коричневой и блестящей. В течение 10 мин остужайте его в форме, а затем выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно, после чего можно приступить к нарезке.

Бриошь будет оставаться свежей в течение двух дней, если хранить ее в пластиковом пакете при комнатной температуре.





ДАТСКИЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ

1 буханка

Первый раз я попробовала этот сытный, по-хорошему плотный хлеб на вечеринке. Его подавали в виде бутербродов с копченым лососем, сливочным маслом, тонко нарезанным огурцом и укропом — просто фантастика! Мне захотелось разработать свой рецепт. В нем этот хлеб делается в основном из ржаной муки с большим количеством хрустящих орехов и семян. Гарантирую: вы попадетесь на крючок уже после первого кусочка. Попробуйте этот хлеб с чем-нибудь из перечисленного в рецепте или с мягким хумусом и сочными помидорами — получится приятный здоровый перекус.

Тесто: Ржаная мука содержит мало клейковины, поэтому после замешивания и отдыха тесто не станет мягким и упругим. Оно скорее будет походить на густое тесто для имбирной коврижки. Тесто должно отдыхать 24 ч, благодаря чему готовый хлеб приобретет восхитительный терпкий вкус. Можно замешать хлеб утром и выпекать на следующий день.

ТЕСТО

- 150 г ($\frac{3}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 360 г ($1\frac{1}{2}$ стакана) теплой воды
- 20 г (1 ст. л.) тростниковой патоки без диоксида серы
- 210 г ($2\frac{1}{2}$ стакана) сеяной ржаной муки
- 150 г ($1\frac{1}{4}$ стакана) хлебопекарной муки
- 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) непросеянной ржаной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) семечек подсолнечника
- 60 г ($\frac{1}{2}$ стакана) тыквенных семечек
- 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) миндальных лепестков
- 45 г ($\frac{1}{4}$ стакана) золотого льняного семени
- 20 г (2 ст. л.) кунжута
- Растительное масло для смазывания формы
- Немного семечек для посыпки

С ЧЕМ ПОДАВАТЬ

- Копченый лосось
- Тонко нарезанные огурцы
- Тонко нарезанный красный лук
- Несоленое сливочное масло
- Свежий укроп

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и патоку. Добавьте муку и соль. Перемешайте ингредиенты деревянной ложкой. Тесто будет ощутимо влажным, липким и похожим на глину. Добавьте в миску наполнитель и месите, пока тесто не вберет его в себя. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, примерно 21 °С, на 24 ч. Тесто увеличится, хотя и не вдвое, его поверхность будет пористой, с пузырьками.

ОТДЕЛКА: Слегка смажьте растительным маслом форму для выпечки размером 23 × 13 см. Выложите туда тесто, скребком снимая его остатки со стенок миски. Как можно лучше разгладьте верх. Для украшения посыпьте семечками.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть примерно 1,5–2 ч, пока оно не поднимется почти до краев формы. На этом этапе тесто по-прежнему будет выглядеть густым и плотным.

Разогрейте духовку до 200 °С.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто на среднем уровне духовки примерно 1 ч 20 мин. Корочка должна стать золотисто-коричневой, по бокам хлеб отойдет от стенок формы. Достаньте его из духовки и в течение 10 мин остужайте в форме, а затем на несколько часов выложите на решетку, чтобы он остыл окончательно.

Датский ржаной хлеб останется свежим в течение недели, если хранить его в тщательно закрытом пластиковом пакете при комнатной температуре.





ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ И СПЕЦИАЛЬНАЯ МУКА

Различные виды цельнозерновой и специальной муки ценятся за свой приятный землистый вкус. Естественная сложность такой муки делает ее идеальной для хлеба на закваске. Не стоит лишний раз упоминать, что она имеет множество полезных свойств, богата белком и питательными веществами. Некоторые виды даже отличаются низким содержанием глютена.

Однако если вы хотите испечь из такой муки хлеб на закваске, вам нужен несколько другой подход, чем всегда. В этом случае тесто обычно поглощает больше воды, быстрее поднимается и не так сильно растет в духовке, как белые буханки. Можно помочь тесту, растягивая и складывая его во время первого подъема. В данной главе вы узнаете о самых незначительных — а иногда и значительных — различиях между видами муки, в том числе между золотистой семолиной, цельнозерновой и спельтовой, сеяной и непросеянной ржаной мукой. Всегда интересно искать новое и экспериментировать, и вы наверняка найдете все необходимое в продуктовом магазине или в интернете.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

1 буханка

Ух уж этот цельнозерновой пшеничный хлеб! Одно неверное движение — и вы получаете хлеб со вкусом древесины. Чтобы открыть секрет легких съедобных буханок, необходимо понять саму суть цельнозерновой муки. Обычно в ней присутствуют отруби и зародыши, утяжеляющие тесто. Так что в духовке буханка не поднимется на километр, зато вы получите насыщенный, глубокий ореховый вкус, за который мы так любим этот хлеб.

В данном рецепте цельнозерновая мука сочетается с универсальной и хлебопекарной, чтобы буханка получилась объемной. Мой опыт говорит, что лучше начать с меньшего процента цельнозерновой муки и постепенно увеличивать ее содержание. Иначе ваш хлеб может получиться плотнее, чем вы любите.

Тесто: Цельнозерновая мука поглощает больше воды, чем белая, так что дайте тесту больше времени на отдых перед первым подъемом, и тогда консистенция хлеба будет лучше.

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) теплой воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 120 г (1 стакан) цельнозерновой пшеничной муки
- 190 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) универсальной муки
- 190 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и мед. Добавьте муку и соль. Замешивайте вручную, пока тесто не станет грубым и липким. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа (в зависимости от ваших планов). Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, придайте ему форму более-менее гладкого шара. На это уйдет от 15 до 20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто примерно на 6–8 ч для подъема при комнатной температуре, около 21 °С. За это время тесто должно увеличиться вдвое и колыхаться, если вы покачаете миску из стороны в сторону. *Необязательно:* Для улучшения консистенции теста и увеличения объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 30 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Придайте ему круглую форму и оставьте отдохнуть на 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его круговыми движениями по направлению к себе, подправьте форму. Переложите тесто в миску (корзинку) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подниматься. Для этого понадобится от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °С. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Хорошенько присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Лезвием бритвы сделайте надрезы, похожие на птичьи крылья (способ показан на с. 195), или любые другие. Затем переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте его на решетке в течение часа.

Такой хлеб вкуснее всего в день, когда его испекли. Чтобы хлеб оставался максимально свежим, храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре не более одного дня.





ЗОЛОТОЙ ЛЕН И СПЕЛЬТА

1 буханка

В этом хлебе спельта смешивается с семенами золотого льна — и в результате вы получаете в высшей степени питательный чудо-хлеб. Спельта, эта древняя культура, родственница пшеницы, становится все более популярной среди пекарей. Ее мягкий, сладковатый ореховый вкус отлично подходит для различных целей. Кроме того, спельтовая мука не так горчит, как другие виды цельнозерновой муки. Семена льна, богатые жирными кислотами омега-3, делают текстуру теста более упругой и необычной. Когда вы станете доставать этот хлеб из духовки, его аромат будет дразнить вас своими глубокими земляными нотками.

Тесто: Поскольку в муке из спельты мало клейковины, в тесто необходимо добавить универсальную и хлебопекарную муку для придания ему силы и объема. Стоит также помнить, что семена льна перед использованием необходимо замочить, иначе они выпьют в тесте всю воду.

- 50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г (1½ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 180 г (примерно 1¾ стакана) цельнозерновой спельтовой муки*
- 150 г (1¼ стакана) хлебопекарной муки
- 150 г (1¼ стакана) универсальной муки
- 9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли
- 60 г (примерно ½ стакана) семян золотого льна
- Растительное масло для смазывания

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

О МУКЕ

При покупке спельтовой муки вы заметите, что существует несколько ее видов. Обычная, а также цельнозерновая спельтовая мука содержит отруби, которые выделяются крошечными пятнышками. Из белой муки отруби отсеиваются, чтобы у хлеба была более легкая и тонкая текстура. В этом рецепте разрешается использовать любой вид. Чтобы продлить срок хранения спельтовой муки, ее можно держать в морозильной камере.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным кухонным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Пока тесто отдыхает, замочите семена льна в теплой воде, которая должна полностью их покрыть. Перед использованием промойте семена и дайте воде стечь. Они будут очень липкими и студенистыми.

СЕМЕНА ЛЬНА: Добавьте семена в миску с тестом. Если потребуется, вмешивайте их в тесто двумя руками. На ощупь тесто будет очень скользким, но примерно через 1 мин станет менее липким.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C это займет от 6 до 8 ч. *Необязательно:* Для улучшения консистенции и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 45 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка смазанную растительным маслом — оно не позволит семенам льна прилипнуть к столу. Сформируйте шар и дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его круговыми движениями по направлению к себе, подправьте форму. Переложите тесто в миску (корзинку) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. В центре сделайте пальцем отверстие на три четверти глубины теста. Лезвием бритвы или острием ножа сделайте восемь лучевых надрезов длиной 8 см. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте на решетке в течение часа.

Такой хлеб вкуснее всего в тот день, когда его испекли. Храните хлеб в пластиковом пакете один-два дня при комнатной температуре.

* Между спельтой и полбой часто ставят знак равенства. Однако это не одно и то же, а разные виды.

ПОЛНОВЕСНЫЙ МУЛЬТИЗЛАКОВЫЙ ХЛЕБ

1 буханка

Для этого рецепта вам понадобится упаковка *Harvest Grains Blend* или другой смеси из 10 злаков — чтобы добавить в тесто. Обычно смесь такого рода содержит ржаные хлопья, овес, ячмень, семена и иногда грубую кукурузную муку, которая придает легкую сладость. Злаки не только делают вкус хлеба более интенсивным, но и великолепно улучшают его текстуру: если вы ткнете в мякиш, то почувствуете эту приятную упругость. Такой хлеб будет фантастически вкусным и сам по себе, но можно еще его поджарить и наделать бутербродов с чем только пожелаете.

Тесто: Если ваша мультизлаковая смесь содержит лен или семена чиа, то при намокании они выделяют слизь, и тесто станет более липким, чем обычно. Слегка смажьте растительным маслом рабочую поверхность (вместо посыпания ее мукой), чтобы тесто не вело себя как жевательная резинка, которую отковыривают от подошвы ботинок. Большое количество пузырей на поверхности этого теста будет свидетельствовать о здоровом брожении.

ТЕСТО

- **50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски**
- **325 г (1½ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды**
- **40 г (2 ст. л.) меда**
- **150 г (1½ стакана) цельнозерновой спельтовой муки**
- **350 г (3 неполных стакана) хлебопекарной муки**
- **9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли**

ЗЛАКИ

- **70 г (½ стакана) мультизлаковой смеси *Harvest Grains Blend* или смеси для каш из 10 злаков**
- **240 г (1 стакан) горячей воды**
- **Растительное масло для смазывания**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и мед. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое неоднородное тесто. Оно должно вобрать в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Тем временем залейте злаки 240 г горячей воды. Пускай они замачиваются в течение всего времени, пока тесто отдыхает. Перед использованием дайте воде хорошенько стечь.

ЗЛАКИ: Добавьте злаки в миску с тестом. Месите его обеими руками примерно 1 мин. Вначале тесто будет влажным и скользким, но по мере вымешивания справляться с ним станет легче.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет от 6 до 8 ч. *Необязательно:* Для улучшения консистенции и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 45 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на слегка смазанную растительным маслом рабочую поверхность. Сформируйте шар и дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Тем временем выстелите полотенцем 20-сантиметровую миску или корзинку для расстойки. Присыпьте его мукой. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его круговыми движениями по направлению к себе, подправьте форму. Переложите тесто в миску (корзинку) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте надрезы, похожие на птичьи крылья (способ показан на с. 195), или любые другие. Затем переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте на решетке в течение часа.

Благодаря влаге от злаков хлеб останется свежим в течение одного-двух дней. Храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре.





ЛЕГКИЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ

1 буханка

Признаюсь: изначально я думала, что рожь любому хлебу на закваске придает вкус сэндвичей с пастромой. Вы же представляете этот классический вкус ржаного хлеба? Не поймите меня неправильно — на самом деле я люблю сэндвичи с пастромой. Но после нескольких экспериментов я быстро поняла, что сама по себе ржаная мука особого вкуса не имеет. Характерный вкус ржаному хлебу придают другие добавки, в том числе тмин. Ржаная мука идеально подходит для работы с закваской, и я рекомендую вам тоже поэкспериментировать. Попробуйте свежий ломтик этого хлеба или поджарьте его с кусочком чеддера и капелькой абрикосового джема.

Тесто: В этом рецепте используется сеяная мука, которая отличается от цельнозерновой. Она светлее по цвету и не такая грубая. Рожь имеет низкое содержание клейковины, поэтому я добавляю хлебопекарную муку — для улучшения консистенции и объема. Тесто быстро начинает бродить, так что не забывайте за ним присматривать во время подъема.

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 106 г (1 стакан) сеяной ржаной муки
- 400 г ($3\frac{1}{3}$ стакана) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и мед. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. На это уйдет около 15 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет от 6 до 8 ч. *Необязательно:* Для улучшения консистенции и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 45 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на хорошо присыпанную мукой рабочую поверхность. Придайте ему круглую или овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. На миске диаметром 20 см или овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Обхватите тесто натертыми мукой ладонями и аккуратно подправьте его форму. Переложите его в миску или корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. В зависимости от температуры на это уйдет от 30 до 45 мин.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску или корзинку для расстойки и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Присыпьте мукой и мягко разотрите ее по поверхности теста. Сделайте один надрез по всей длине буханки. Можете выбрать другой тип надрезов со с. 195. Затем переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб 20 мин под крышкой на среднем уровне духовки. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 30 мин. Затем аккуратно выньте из нее хлеб и последние 10 мин выпекайте прямо на решетке. Перед нарезкой остужайте хлеб в течение часа.

Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

РУМЯНЫЙ ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ

1 буханка

Это один из моих самых любимых рецептов в разделе. Из смеси грубых видов муки получается отлично сбалансированный хлеб на закваске. Ломтик за ломтиком — и вот уже ничего не осталось! Из этого хлеба можно сделать полезные сэндвичи, и он идеально подойдет к зеленым салатам, заправленным соусом с бальзамическим уксусом. Подрумянившиеся семечки подсолнечника, конечно, вызовут раздражение — ведь они рассыпаются по всему полу! — но благодаря им корочка будет на высоте.

Тесто: Рецепт этого теста родился исключительно в результате экспериментов. Обратите внимание на уникальную текстуру: тесто слегка зернистое из-за семолины и выглядит немного грязноватым из-за ржаной муки. Во время длительного первого отдыха тесто впитает всю воду, тогда его текстура смягчится, а значит, формовать его будет проще.

- **50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски**
- **365 г (1½ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды**
- **100 г (⅔ стакана) семолины***
- **100 г (¾ стакана плюс 1 ст. л.) белой цельнозерновой пшеничной муки**
- **50 г (½ стакана) сеяной ржаной муки**
- **300 г (2½ стакана) хлебопекарной муки**
- **9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли**
- **180 г (1½ стакана) семечек подсолнечника для посыпки**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. На это уйдет примерно 15–20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет от 6 до 8 ч. *Необязательно:* Для улучшения консистенции и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 45 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА И ПОСЫПКА СЕМЕЧКАМИ: Выложите тесто на хорошо присыпанную мукой рабочую поверхность. Придайте ему овальную форму и дайте отдохнуть 5–10 мин. Тем временем на овальной 25-сантиметровой корзинке для расстойки расстелите полотенце и присыпьте его мукой. Отставьте корзинку в сторону. Высыпьте семечки на влажное кухонное полотенце.

Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его по направлению к себе, подправьте форму. Верх и бока заготовки смочите водой. С помощью скребка переложите тесто влажной стороной вниз на семечки. Поднимите края полотенца и покачайте из стороны в сторону, чтобы семечки приклеились к тесту. Переложите его в корзинку для расстойки швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку для расстойки и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Кончиком острого фруктового ножа или лезвием бритвы сделайте один надрез по всей длине буханки. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб под крышкой на среднем уровне духовки в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 40 мин. Переложите хлеб на решетку и перед нарезкой остужайте его примерно час.

Этот хлеб останется свежим в течение одного дня, если будет храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

* Семолина – примерно то же самое, что манная крупа марки Т (то есть из твердой пшеницы).





ЗОЛОТИСТАЯ СЕМОЛИНА И КУНЖУТ

1 буханка

Семолина — это красивая бледно-желтая мука из твердых сортов пшеницы. Она грубее обычной муки, и вы сразу поймете это, протерев семолину между пальцами: она похожа на мелкий песок. Имеет неярко выраженный вкус, но прекрасно подходит для тортов, крекеров, рулетов и даже пиццы. Вы полюбите хлеб из семолины за мягкую бархатистую текстуру, а также за великолепный золотистый цвет.

Тесто: Перемешав семолину с водой, вы получите тесто, которое сначала будет казаться слишком зернистым. Вам захочется добавить в него больше хлебопекарной муки, чтобы подправить консистенцию, но не поддавайтесь соблазну: так вы пересушите хлеб. Отдохнув, тесто станет мягче, а работать с ним будет приятнее.

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 250 г ($1\frac{1}{2}$ стакана) семолины
- 275 г (примерно $2\frac{1}{4}$ стакана) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- 120 г ($\frac{3}{4}$ стакана) семян кунжута для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку, семолину и соль. Смешайте ингредиенты и замесите грубое тесто вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, кормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого понадобится 15–20 с. В результате тесто будет очень мягким.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно увеличится в объеме в 2 или 3 раза. При температуре 21 °C на это уйдет от 6 до 8 ч. *Необязательно:* Для улучшения консистенции теста и объема примерно через 30 мин после начала первого подъема растяните и сложите тесто. Повторите эту операцию 2 или 3 раза с интервалом 45 мин (см. с. 194).

ФОРМОВКА И ПОСЫПКА СЕМЕНАМИ КУНЖУТА: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Сформируйте круглую заготовку и дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Тем временем расстелите полотенце на круглой 20-сантиметровой миске или корзинке для расстойки. Выложите семена кунжута на влажное кухонное полотенце.

Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его по направлению к себе, подправьте форму. Верх и бока заготовки смочите водой. С помощью скребка переложите тесто влажной стороной вниз на семена. Поднимите края полотенца и покачайте из стороны в сторону, чтобы семена приклеились к тесту. Переложите его в корзинку для расстойки (миску) швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Оно должно стать более пышным и немного подняться. На это уйдет от 30 мин до часа.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на миску (корзинку) с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Небольшим зазубренным ножом или лезвием бритвы сделайте три надреза длиной 10 см в виде треугольника. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб под крышкой на среднем уровне духовки в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 40 мин. Перенесите хлеб на решетку и перед нарезкой остужайте в течение часа.

Чтобы хлеб оставался максимально свежим, храните его в пластиковом пакете при комнатной температуре не более одного дня.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПУМПЕРНИКЕЛЬ

1 буханка

Этот хлеб отличается насыщенным сладковатым вкусом и красивым светло-коричневым цветом. Он печется из непросеянной ржаной муки (ее также называют цельнозерновой), которая производится из грубо смолотых ржаных зерен. После выпечки корочка этого хлеба становится необычайно хрустящей, а мякиш с вкраплениями фенхеля остается достаточно плотным. Я обожаю поджаренные сэндвичи из пумперникеля с индейкой, растопленным швейцарским сыром и шинкованной капустой. Советую также попробовать несколько ломтиков этого хлеба с моей полезной тосканской риболлитой для буднего вечера (с. 167).

Тесто: Поскольку непросеянная ржаная мука не содержит достаточно клейковины, тесто при замешивании будет очень плотным, почти как влажная глина. Правда, аппетитно звучит? Когда тесто отдохнет, добавьте растительное масло. Первый раз я сделала это случайно, и в результате такая счастливая ошибка помогла мне улучшить хлеб. Положите тесто в хорошо присыпанную мукой корзинку для расстойки, чтобы украсить корочку причудливыми мучными полосками.

- 50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 365 г (1½ стакана плюс 1 ч. л.) теплой воды
- 40 г (2 ст. л.) тростниковой патоки без диоксида серы
- 120 г (1 стакан) непросеянной ржаной муки
- 380 г (примерно 3¼ стакана) хлебопекарной муки
- 9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли
- 30 г (2 ст. л.) растительного масла
- 5 г (1 ст. л.) семян фенхеля — по желанию

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и патоку. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто станет густым и плотным, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, добавьте в миску растительное масло и (по желанию) семена фенхеля. Аккуратно месите, пока масло не впитается. Тесто станет более мягким и не таким тугим, как раньше.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. За 8–10 ч при 21 °C оно увеличится вдвое.

ФОРМОВКА: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Сформируйте круглую заготовку и дайте тесту отдохнуть 5–10 мин. Посыпьте мукой круглую 20-сантиметровую корзинку для расстойки. Натрите мукой ладони, аккуратно обхватите тесто и, подтягивая его круговыми движениями по направлению к себе, подправьте форму. Переложите тесто в корзинку швом вверх.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть. Тесто должно стать более пышным и немного подняться. В зависимости от температуры на это уйдет от 1,5 до 2 ч.

Разогрейте духовку до 230 °C. Отрежьте кусок пергаментной бумаги по размеру формы для выпечки.

НАДРЕЗЫ: Положите пергамент на корзинку с тестом и переверните ее, чтобы тесто оказалось на бумаге. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте четыре неглубоких надреза длиной 10 см в виде стрелок на циферблате, показывающих 3, 6, 9 и 12 ч. Между ними сделайте четыре разреза в виде листочков. Переместите тесто на пергаменте в форму для выпечки.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте хлеб под крышкой на среднем уровне духовки в течение 20 мин. Снимите крышку и оставьте тесто в форме еще на 40 мин. Если из-за сахара, содержащегося в патоке, хлеб начнет темнеть слишком быстро, накройте его фольгой. Перенесите хлеб на решетку и перед нарезкой остужайте в течение часа.

Такой хлеб можно хранить один-два дня в пластиковом пакете при комнатной температуре.







ФОКАЧЧА, БУЛОЧКИ И ВСЯКАЯ ВСЯЧИНА

Фокачча — заветная мечта каждого пекаря. Тесто для нее почти не требует усилий, поэтому ту или иную вариацию данного рецепта можно поместить в расписание любого буднего вечера. Сама я делаю базовую фокаччу без замеса (с. 92) не реже раза в неделю для быстрой и легкой пиццы либо подачи к супу. Такая фокачча легкая и хрустящая — к ней запросто можно пристраститься. В этом разделе вы найдете несколько рецептов булочек на закваске и мягких хлебных палочек, а также улучшенный мной рецепт крученого багета. Перечисленная выпечка получается разной, но одинаково вкусной, и у нее есть две общие черты: она легко готовится и нравится всем без исключения.

БАЗОВАЯ ФОКАЧЧА БЕЗ ЗАМЕСА

1 большая фокачча

Все очень просто: если вы не пробовали настоящую домашнюю фокаччу, то можно сказать, что вы не пробовали фокаччу совсем. Я говорю не о тех бледных, ничем не примечательных кусках теста, которые подают в сетевых ресторанах. Я говорю о фокачче на закваске, щедро сбрызнутой оливковым маслом и идеально запеченной, — ее корочка хрустит почти как жареная, а уголки — просто бомба! Настоящая фокачча, если ее приготовить на натуральной закваске и подать теплой, — это одно из величайших удовольствий.

Тесто: Фокачча особых усилий не требует. Никакого замеса. Никакой формовки. Никаких надрезов. Просто оставьте тесто на ночь, пусть постоит от 12 до 18 ч. А затем растяните его на хорошо смазанном растительным маслом противне и наделайте пальцами углублений. Я люблю оставлять это тесто на ночь, чтобы утром уже ставить в духовку. Перед подачей немного разогрейте фокаччу — и тогда в обычный будний день вы сможете удивить гостей (или себя) необычным угощением.

Обратите внимание: При замесе используйте холодную воду вместо теплой, чтобы во время долгого ночного подъема тесто не вышло из-под контроля. Тогда оно не перестоит и утром не опадет.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) холодной воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- 45 г (3 ст. л.) оливкового масла для смазывания противня

ДЛЯ ПОСЫПКИ (НЕОБЯЗАТЕЛЬНО)

- Веточки и листики розмарина
- Неочищенные зубчики чеснока
- Соль хлопьями

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и мед. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и месите тесто вручную, пока оно не вберет в себя всю муку. Тесто будет очень липким. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, примерно 21 °C, на 12–18 ч. Тесто увеличится не менее чем вдвое и будет тянуться при вынимании из миски. На его поверхности могут быть видны несколько пузырей.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Утром налейте оливковое масло на противень с бортиками. Руками равномерно смажьте стенки и дно. Выложите на противень тесто и затем переверните, чтобы покрыть маслом обе стороны. Растягивать тесто при этом не нужно — пусть лежит комом. Накройте противень и дайте тесту постоять 1,5–2 ч, пока оно не станет очень пышным.

Разогрейте духовку до 220 °C.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Аккуратно растяните тесто. По размеру оно будет 36 × 23 см или чуть больше. Придайте тесту простую овальную или прямоугольную форму, при этом оно не должно дотягиваться до углов и бортиков противня. Кончиками пальцев сделайте в фокачче углубления почти до самого дна противня. По желанию вдавите в тесто листики розмарина и зубчики чеснока, а сверху посыпьте хлопьями соли.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте фокаччу 25–30 мин до образования хрустящей золотистой корочки. Выньте из духовки и остудите, после чего разрежьте ножом для пиццы или обычным большим ножом. Подавайте на стол теплый.

Завернутая в фольгу фокачча хранится два дня при комнатной температуре. Перед подачей ее лучше слегка разогреть.

СОВЕТ: Не жалейте оливкового масла для смазывания противня. Оно не только предотвращает прилипание, но и помогает получить по-настоящему хрустящую корочку. Используйте обычное оливковое масло, так как у масла первого отжима низкая точка дымления, оно может загореться. Эта фокачча также прекрасно готовится в форме для запекания размером 23 × 33 см в течение 30 мин при 220 °C.





ФОКАЧЧА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ БЕЗ ЗАМЕСА

1 большая фокачча

Маринованные помидоры в бархатистом оливковом масле с добавлением измельченных семян фенхеля — вот секрет удивительного аромата этого варианта базовой фокаччи без замеса (с. 92). Если вы разрежете помидоры пополам, сильный жар подпечет их, усилит вкус и сделает сладковатыми. Я люблю подавать эту фокаччу со свежей моцареллой или бурратой, сбрызнув ее густым выдержанным бальзамическим уксусом.

Тесто: Эта фокачча готовится в форме для запекания, поскольку тогда тесто плотно прилегает к стенкам формы и корочка со всех сторон получается фантастической. Такая фокачча идеально подходит для сэндвичей: просто разрежьте ее горизонтально пополам, положите сверху все что угодно, разогрейте в контактном гриле — и восхитительный перекус готов!

- **Ингредиенты из рецепта «Базовая фокачча без замеса» (с. 92)**
- **45 г (3 ст. л.) оливкового масла для смазывания формы**

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

- **270 г (2 стакана) целых виноградных помидоров**
- **2 г (1 ч. л.) семян фенхеля или прованских трав**
- **Щепотка сахара**
- **15 г (1 ст. л.) оливкового масла**
- **Соль и свежемолотый черный перец**
- **Свежие листья базилика для сервировки**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Следуйте инструкциям по приготовлению базовой фокаччи без замеса на с. 92. По завершении первого подъема переходите к следующему этапу.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Вылейте оливковое масло в форму для запекания размером 23 × 33 см. Руками равномерно смажьте маслом ее стенки и дно. Выложите в форму тесто и затем переверните его, чтобы обе стороны покрылись маслом. Накройте форму и дайте тесту постоять 1,5–2 ч, пока оно не станет очень пышным.

МАРИНОВАНИЕ ПОМИДОРОВ: Пока тесто отдыхает, порежьте виноградные помидоры пополам и положите в неглубокую миску. Измельчите семена фенхеля, несколько раз пройдясь по ним ножом. Добавьте их в миску вместе со щепоткой сахара, сбрызните помидоры оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Аккуратно перемешайте и оставьте мариноваться до тех пор, пока фокачча не будет готова к выпечке.

Разогрейте духовку до 220 °С.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Аккуратно растяните тесто, чтобы оно заняло всю форму. Сверху выложите помидоры, оставив сок в миске. Аккуратно сделайте по всей фокачче углубления, вдавливая в нее помидоры.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте фокаччу 30 мин, пока корочка не станет чудесно хрустящей, а помидоры — темно-красными и пузырястыми. Подавайте на стол теплой, нарезанной на кусочки, со свежими листиками базилика. Этой фокаччей лучше всего наслаждаться в день ее приготовления.

ФОКАЧЧА КРОК-МЕСЬЕ С РИКОТТОЙ И ШВЕЙЦАРСКИМ СЫРОМ

1 большая фокачча

Вы когда-нибудь пробовали крок-месье? Это популярный во французских бистро запеченный сэндвич с сыром и ветчиной, хрустящий и пропитанный маслом. Чтобы крок-месье получился идеальным, в моем рецепте ломтики ветчины и швейцарского сыра укладываются между слоями теста. Сверху добавляется пикантная дижонская горчица и — финальный аккорд — щедрая порция мягкой рикотты. Фокачча подается в горячем виде — обязательно пригласите всех, кого знаете, угоститься большим куском прямо возле духовки. Это, друзья, настоящий рай!

Тесто: Главная хитрость приготовления фокаччи с начинкой в том, что ей нужно придать форму бутерброда. Выкладывая на противень тесто, постарайтесь равномерно его растянуть и точно так же равномерно наделать в нем углублений. Тогда в тесте не появятся большие воздушные карманы, а значит, оно идеально пропечется.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 400 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) холодной воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 450 г ($3\frac{3}{4}$ стакана) универсальной муки
- 50 г ($\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) цельнозерновой пшеничной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- 45 г (3 ст. л.) оливкового масла для смазывания противня

НАЧИНКА

- 8 ломтиков швейцарского сыра
- 8 ломтиков ветчины хорошего качества или прошутто
- 20 г (1 ст. л.) дижонской горчицы
- 250 г (2 стакана) рикотты из цельного молока

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и мед. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и замесите вручную грубое неоднородное тесто. Оно должно вобрать в себя всю муку. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, на 12–18 ч. Тесто будет готово, когда увеличится в объеме вдвое или втрое.

ДЕЛЕНИЕ НА ЧАСТИ: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Разделите его пополам ножом, смоченным водой, или скребком. Смажьте противень с бортиками 30 г (2 ст. л.) оливкового масла. Оставшиеся 15 г масла вылейте на большую тарелку — в еще одном противне необходимости нет. Положите одну часть теста на противень, а другую — на тарелку.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте обе части теста влажным полотенцем. Дайте тесту постоять 1–2 ч, пока оно заметно не поднимется.

Разогрейте духовку до 220 °C.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Займитесь тестом на противне — аккуратно растяните его в большой прямоугольник размером примерно 36 × 23 см или еще больше. Сверху равномерно разложите 4 ломтика швейцарского сыра и 4 ломтика ветчины. Возьмите вторую часть теста, растяните ее и положите на начинку, чтобы получился бутерброд. Растяните фокаччу и сделайте в ней углубления, запечатывая края кончиками пальцев и равномерно распределяя ее вес.

Обильно смажьте тесто дижонской горчицей. Порвите оставшиеся ломтики сыра и ветчины на кусочки и разложите их по поверхности. Затем вдавите в тесто, чтобы они не вывалились во время выпечки. Сверху выложите рикотту.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте фокаччу 30–40 мин до темно-золотистой корочки. Сыр расплавится, ветчина станет слегка хрустящей, а рикотта — теплой и мягкой. Пахнет это потрясающе. Нарежьте фокаччу треугольниками и квадратами и подавайте теплой.

Завернутая в фольгу фокачча хранится два дня. Перед подачей на стол разогрейте, хотя ею можно наслаждаться и в холодном виде.





ПИЦЦА-ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО И СЫРОМ ФОНТИНА БЕЗ ЗАМЕСА

1 большая фокачча

Пицца-фокачча — главный секрет домашнего повара. Если есть тесто, вы в любой вечер сможете быстро ее приготовить. В моем рецепте пицца-фокачча мажется сверху соусом песто со свежим базиликом, а в конце густо посыпается мягким сыром фонтина. Корочка получается золотистой и хрустящей, при этом внутри все легкое и воздушное. Гарантирую: с этим рецептом вы сделаете любую местную пиццерию. Не забудьте запастись салфетками.

Тесто: Чтобы еще больше усилить вкус фокаччи, добавьте в тесто щедрую порцию песто из базилика. Тогда, поднимаясь, тесто удивит вас своим восхитительным ароматом.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 400 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) холодной воды
- 18 г (1 ст. л. с горкой) соуса песто с базиликом
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) универсальной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли
- 45 г (3 ст. л.) оливкового масла для смазывания

НАЧИНКА: СОУС ПЕСТО И СЫР

- 120–160 г ($\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ стакана) соуса песто с базиликом
- 125 г (2 стакана, если сыр слегка примять) тертого сыра фонтина
- Хлопья красного перца для посыпки
- Пармезан (по вкусу)
- Горсть листочков свежего базилика

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и песто. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и заканчивайте замес вручную, пока не исчезнут комочки муки. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, примерно на 12–18 ч. Тесто увеличится не менее чем вдвое и при вынимании из миски будет тянуться.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Налейте оливковое масло на противень с бортиками. Смажьте маслом его стенки и дно. Выложите туда тесто и затем переверните его, чтобы обе стороны покрылись маслом. Накройте противень и дайте тесту постоять 1,5–2 ч, пока оно очень сильно не поднимется.

Разогрейте духовку до 220 °C.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Кончиками пальцев аккуратно сделайте в фокачче углубления, растягивая и округляя ее стороны, чтобы получился большой овал в деревенском стиле. Размер овала должен составлять примерно 36 × 23 см. Нанесите песто на тесто, размазывая задней стороной ложки. Сыр пока не добавляйте.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте фокаччу примерно 25 мин. Достаньте ее из духовки и посыпьте сыром фонтина. Затем запекайте еще 5–7 мин, пока сыр не расплавится и не начнет пузыриться. Перед подачей украсьте фокаччу хлопьями красного перца, пармезаном и добавьте песто по вкусу. Посыпьте листиками свежего базилика. Нарезьте фокаччу ломтями и подавайте на стол теплой. Ею лучше всего наслаждаться в день приготовления.

ФОКАЧЧА С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И «НУТЕЛЛОЙ» БЕЗ ЗАМЕСА

1 фокачча на сковороде

Я очень люблю шоколадную выпечку на закваске и могла бы написать целую книгу на эту тему, а затем с удовольствием все описанное приготовить и съесть. Фокачча — не исключение. Этот изысканный шоколадный вариант покрывается после выпечки сливочным сыром и шоколадно-ореховой пастой, которые медленно тают и пропитывают лепешку. Хотите совет? Оторвите кусочек и макайте его в теплую серединку. Дополнительный бонус: эта фокачча выпекается на растопленном сливочном масле.

Тесто: Из-за какао-порошка тесто после замешивания кажется очень тугим. Для смягчения нужно добавить еще немного воды, и тогда, поднявшись, тесто станет красивым и эластичным. Лучше всего сначала смешивать муку с какао-порошком и лишь затем добавлять остальные ингредиенты. В результате ваше тесто не будет полосатым, как зебра.

ТЕСТО

- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) универсальной муки
- 20 г ($\frac{1}{4}$ стакана) какао-порошка
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли
- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузыряющейся, активной закваски
- 400 г ($1\frac{1}{2}$ стакана) холодной воды
- 20 г (1 ст. л.) меда
- 5 г (1 ч. л.) экстракта ванили
- 90 г ($\frac{1}{2}$ стакана) крошки из полусладкого шоколада, при необходимости еще немного
- 70 г (5 ст. л.) растопленного несоленого сливочного масла

НАЧИНКА

- 2 большие ложки «Нутеллы» или другой шоколадно-ореховой пасты
- 2 большие ложки сливочного сыра
- Горстка малины, клубники и зерен граната
- Сахарная пудра для подачи

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером в большой миске вилкой размешайте муку, какао-порошок и соль. Добавьте закваску, воду, мед и ваниль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое неоднородное тесто. Накройте миску и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Когда тесто постоит, добавьте в миску шоколадную крошку. Аккуратно смешивайте ее с тестом в течение примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, примерно на 12–18 ч.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Растопите сливочное масло в микроволновой печи или на слабом огне в сотейнике. Потом вылейте в чугунную сковороду диаметром 25 см и покрутите ее, чтобы она смазалась маслом. После того как сковорода несколько минут постоит и остынет, выложите в нее тесто. Переверните его, чтобы растопленное масло смазало обе стороны. Накройте сковороду и дайте тесту постоять не менее часа, чтобы оно поднялось. За это время (в зависимости от температуры в помещении) масло может застыть.

Разогрейте духовку до 220 °C.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Аккуратно сделайте в фокачче углубления и растяните ее до краев сковороды. Посыпьте небольшим количеством шоколадной крошки и вдавите ее в тесто.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте фокаччу 35–40 мин. Достаньте ее из духовки и остужайте в течение 10 мин. Смажьте верх небольшим количеством «Нутеллы», затем выложите в центре сливочный сыр. Перед подачей посыпьте фокаччу малиной, клубникой и зернами граната, обильно — сахарной пудрой. Наслаждайтесь фокаччей в теплом виде.





ФОКАЧЧА ДИ РЕККО

2 круглые хрустящие фокаччи

Да, я знаю. Это больше похоже на кесадилью, чем на обычную фокаччу. И все-таки это лигурийская фокачча — хрустящая и тонкая, как бумага, лепешка, начиненная мягким расплавленным сыром. Сопротивление бесполезно. Традиционно такая фокачча выпекается со страччино, нежным утонченным сыром из коровьего молока. Однако найти страччино — та еще проблема, поэтому в качестве альтернативы я предлагаю делать эту фокаччу на свой манер — с маскарпоне и сыром фонтина.

Тесто: Конкретно в данном рецепте все зависит от того, как растягивать тесто. Вы будете это делать, как заправские пиццайоло, разве что без подбрасывания в воздух, и тесто растянется само под собственным весом. Положите сыр на первый слой теста, накройте его другим слоем — и выпекайте до идеальной хрустящей корочки. Для этой фокаччи вам понадобятся две 25-сантиметровые формы для выпечки со съемным дном или небольшая форма для пиццы.

ТЕСТО

- **75 г (чуть больше $\frac{1}{3}$ стакана) пузырящейся, активной закваски**
- **220 г (1 неполный стакан) теплой воды**
- **15 г (1 ст. л.) оливкового масла плюс еще немного для смазывания**
- **400 г ($3\frac{1}{3}$ стакана) хлебопекарной муки**
- **9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли**

НАПОЛНИТЕЛЬ

- **70 г ($\frac{1}{3}$ стакана) маскарпоне**
- **30 г (чуть больше $\frac{1}{2}$ стакана) тертого сыра фонтина**
- **Соль и свежемолотый черный перец по вкусу**
- **Горстка кресс-салата или руколы**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: В этой фокачче вы можете также запекать вяленое мясо, например прошутто или острую соппрессату, тонкие ломтики жареного баклажана или рапини.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в миску среднего размера и вилкой взбейте в ней закваску и оливковое масло. Добавьте муку и соль. Замесите грубое тесто и закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску и дайте тесту отдохнуть 1–2 ч. На этом этапе тесто не должно сильно подниматься, но чем дольше оно полежит, тем проще его будет раскатывать и растягивать.

Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

СЫР: Выложите маскарпоне и натертую фонтину в небольшую миску. Слегка приправьте солью и перцем и перемешайте вилкой. Перед использованием смесь охладите.

РАСКАТЫВАНИЕ И ФОРМОВКА: Достаньте дно в двух 25-сантиметровых формах для выпечки, смажьте их оливковым маслом и отставьте в сторону.

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Разделите его на 4 равные части. (Взвешивать тесто необязательно.) Раскатайте одну часть в круг диаметром 20 см. Поднимите тесто и, вращая его в течение 1 мин, аккуратно растягивайте края, чтобы получить большой круг.

Как только круг заметно увеличится, сожмите одну руку в кулак и накройте ее тестом. Вторую руку также просуньте под низ. Обеими руками продолжайте вращать тесто, растягивая его костяшками пальцев до тех пор, пока у вас не получится большой круг толщиной с папиросную бумагу. Поднесите его к окну, чтобы проверить еще раз: тесто должно просвечиваться. *Обратите внимание:* если тесто сопротивляется или вы устали, набросьте его на спинку стула и дайте отдохнуть 5 мин.

ОТДЕЛКА ФОКАЧЧИ: Натяните тесто на смазанную маслом форму так, чтобы его края свисали по бокам. Выложите на него половину охлажденной сырной смеси. Раскатайте и растяните вторую часть теста, а затем накройте ею первую часть. Получится нечто похожее на пирог. Дайте тесту постоять 10 мин и отрежьте по краям излишки. Затем раскатайте и сформируйте оставшиеся 2 части теста, переложив их сыром.

Разогрейте духовку до 260 °C.

ВЫПЕЧКА: Смажьте фокаччи оливковым маслом и посолите. В верхнем слое сделайте несколько надрезов, чтобы выходил пар. Выпекайте 7–8 мин. Когда фокаччи будут готовы, они вздуются и станут золотистыми и хрустящими. Остужайте их 1–2 мин перед нарезкой на кусочки, если у вас хватит терпения столько ждать!

Посыпьте фокаччи кресс-салатом или руколой для красивого зеленого цвета и подавайте на стол.

МЯГКИЕ БУЛОЧКИ «ОТОРВИ И ПОДЕЛИСЬ»

12 мягких булочек

Это самые обсуждаемые булочки в моем доме, которые все просто обожают. Они невероятно мягкие, слегка сладкие, и в них совсем чуть-чуть масла — чтобы были сдобными. Вкус булочек незамысловат, но дети съедают их подчистую с маслом и джемом. Для выпечки подходит универсальное тесто — из него также можно делать булочки для сэндвичей.

Тесто: Для получения действительно нежного пористого мякиша вам понадобится стационарный миксер, который насытит тесто воздухом. Молоко и яйца утяжеляют тесто, и ему нужна дополнительная помощь в подъеме, так что считайте миксер своим секретным ингредиентом. После формовки заготовку можно поставить на ночь в холодильник, и тогда булочки будут лучше на вкус.

ТЕСТО

- 240 г (1 стакан) теплого молока, цельного или 2%-ной жирности
- 60 г ($\frac{1}{4}$ стакана) воды
- 28 г (2 ст. л.) охлажденного несоленого сливочного масла, порезанного на небольшие кубики, плюс еще немного для смазывания
- 1 большое яйцо
- 200 г (1 стакан) пузырящейся, активной закваски
- 24 г (2 ст. л.) сахара
- 450 г ($3\frac{3}{4}$ стакана) хлебопекарной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли

ЯИЧНАЯ СМАЗКА

- 1 большое яйцо
- Вода для смазки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ВАРИАНТ ФОРМОВКИ БУЛОЧЕК ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ И БУРГЕРОВ:

Разделите тесто на 8 частей и скатайте из них шары весом примерно 125 г каждый. Нанесите яичную смазку на заготовки и слегка прихлопните их, чтобы они были не слишком пышными (при выпечке тесто вновь поднимется). Выпекайте 25 мин при 200 °C до образования золотистой корочки.

ЗАМЕШИВАНИЕ: В небольшом сотейнике разогрейте молоко, воду и масло. Это можно сделать и в микроволновой печи. Перед добавлением в тесто слегка остудите.

В чашу стационарного миксера, оснащенного насадкой-лопаткой, поместите яйцо, закваску и сахар. Смешайте ингредиенты на низкой скорости. Постепенно вводите теплую молочную смесь, а следом за ней — муку и соль. Продолжайте мешать до образования липкого неоднородного теста. Это займет 1–2 мин. По консистенции тесто будет очень похоже на бисквитное. Закончив замешивание, соскребите тесто со стенок чаши, накройте ее и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто отдохнет, поставьте насадку-крюк и месите тесто на средне-низкой скорости примерно 6–8 мин. Оно станет блестящим и гладким, но в комок не соберется. Снова соскребите его со стенок чаши.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Переложите тесто в миску, предварительно слегка смазав ее сливочным маслом. Накройте тесто пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь, примерно на 8 ч, в холодильник. В зависимости от температуры подъем займет 6–8 ч.

ФОРМОВКА: Слегка смажьте сливочным маслом форму для запекания размером 23 × 33 см.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Обмакните кончики пальцев в муку и разровняйте тесто, придав ему прямоугольную форму. Смазанным мукой ножом или скребком разделите тесто на 12 частей, каждая примерно по 85 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же проделайте с другими частями. Поместите их в форму четырьмя рядами, по три штуки в каждом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте отдохнуть от 30 мин до часа или дольше в зависимости от температуры. Тесто станет более пышным и немного поднимется. Другой вариант: накройте тесто пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь, примерно на 8 ч, в холодильник. Перед выпечкой оно должно около часа постоять при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 200 °C. Смешайте оставшееся яйцо с небольшим количеством воды и хорошенько смажьте поверхность теста, чтобы получить блестящую корочку.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто в духовку на средний уровень и выпекайте 35–40 мин. Булочки сильно поднимутся и станут золотисто-коричневыми. Подавайте их теплыми или остывшими, по-семейному отрывая их друг от друга и делясь с другими.

Мягкие булочки останутся свежими в течение двух-трех дней, если будут храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.





ПРОСТЫЕ БУЛОЧКИ ИЗ КОРЗИНКИ

10–12 небольших булочек

Эти булочки идеально подходят для чего угодно: мини-сэндвичей, супа, перекуса. Их можно даже подавать на ужин. Тесто для них получается чуть сладким, и если добавить туда молока, то оно очень хорошо поднимется. Когда вы достанете булочки из духовки, накинетесь на них сразу же, не дождавшись, пока остынут.

Тесто: Работать с этим тестом очень приятно, поскольку оно тугое и хорошо формируется. Используйте хлебопекарную и универсальную муку, чтобы консистенция булочек была мягкой и плотной. Если у вас не хватает времени, можно охладить поднявшееся тесто и засунуть булочки в духовку, когда вам захочется. Охлаждать тесто в принципе очень удобно, если вы не знаете наверняка, когда будете выпекать хлеб, и любите принимать спонтанные решения.

- 100 г (½ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 240 г (1 стакан) теплой воды
- 80 г (⅓ стакана) теплого молока, цельного или 2%-ной жирности
- 24 г (2 ст. л.) сахара
- 360 г (3 стакана) хлебопекарной муки
- 140 г (1 стакан плюс 2 ст. л.) универсальной муки
- 9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли
- Кукурузная мука или семолина для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску, молоко и сахар. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную месите тесто, пока оно не вберет в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, придайте ему форму более-менее гладкого шара. На это уйдет от 15 до 20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, примерно 21 °C, на 8–10 ч, пока оно не увеличится вдвое. Другой вариант: когда тесто поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь в холодильник.

ФОРМОВКА: Выстелите противень пергаментной бумагой, присыпьте ее кукурузной мукой. Отставьте в сторону. Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Аккуратно разровняйте тесто, придав ему прямоугольную форму. Смазанным мукой ножом или скребком разделите его на 12 равных частей, каждая по 80 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же сделайте с другими частями. Поместите их на противень четырьмя рядами, по три штуки в каждом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть в течение часа, пока оно заметно не поднимется. Если вы работаете с охлажденным тестом, подождите дольше — это зависит от температуры.

Разогрейте духовку до 200 °C.

НАДРЕЗЫ: Слегка посыпьте булочки кукурузной мукой. Острием небольшого ножа или лезвием бритвы сделайте по центру каждой булочки надрез длиной примерно 4 см.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто в духовку на средний уровень и выпекайте булочки 25–30 мин. Когда они будут готовы, их цвет из бледного станет золотистым. Остудите булочки прямо на противне и подавайте теплыми.

Храните один день в пластиковом пакете при комнатной температуре.

БУЛОЧКИ С РАСПЛАВЛЕННЫМ АЗИАГО, СЛАДКИМИ ЯБЛОКАМИ И РОЗМАРИНОМ

12 булочек

Вы обязательно должны испечь эти удивительно ароматные, вкуснейшие булочки с нежным, но плотным мякишем. Наслаждайтесь ими с тарелкой бархатистого тыквенного супа или просто так. Самое вкусное в них — это сыр! Расплавляясь, азиаго становится похожим на золотистую ракушку, под которой прячутся сладкие яблоки и розмарин. Вы все поймете, когда попробуете! Эти булочки точно станут предметом самых бурных обсуждений за столом, если вы решите подать их своим гостям на очередном торжестве.

Тесто: Это тесто отлично ведет себя в охлажденном виде. По окончании подъема поставьте его на ночь в холодильник. И тогда вы сможете испечь булочки в любой момент, когда захотите, например прямо перед ужином.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 80 г ($\frac{3}{4}$ стакана) сушеных кружков яблок, порезанных на кусочки
- 1 г (2 ч. л.) порезанного розмарина
- 220 г тертого азиаго или чеддера

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: В этом рецепте лучше всего использовать сушеные яблоки. Свежие тоже подойдут, но их сначала нужно обжарить, чтобы снизить содержание влаги. Если вы возьмете сушеные яблоки, обжарку можно пропустить. Кроме того, они гораздо лучше сохраняют форму и имеют концентрированный яблочный вкус.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30–45 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

На то время, пока тесто поднимается, замочите яблоки в теплой воде. Перед использованием отожмите их руками, чтобы избавиться от лишней жидкости.

НАПОЛНИТЕЛЬ: Добавьте в миску яблоки и розмарин. Смешивайте их с тестом в течение примерно 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч. Другой вариант: когда тесто полностью поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь в холодильник.

ФОРМОВКА И РАБОТА С СЫРОМ: Выстелите противень пергаментной бумагой и отставьте его в сторону. Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Аккуратно разровняйте тесто, придав ему прямоугольную форму и выдавив все большие пузырьки воздуха. Разделите его на 12 равных частей, каждая примерно по 85 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же проделайте с другими частями. Оставьте их лежать на столе, пока вы занимаетесь сыром.

Поместите сыр в неглубокую миску или тарелку. Смочите заготовку водой, а затем обваливайте со всех сторон в сыре и переложите на противень. Повторите то же самое с остальными заготовками, разместив их на противне четырьмя рядами, по три штуки в каждом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть в течение 30–45 мин, пока оно заметно не поднимется. Если вы работаете с охлажденным тестом, в зависимости от температуры увеличьте время не менее чем на час.

Разогрейте духовку до 200 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте булочки 25–30 мин, пока они полностью не поднимутся и не станут золотисто-коричневыми, а сыр не подрумянится и не начнет пузыриться. Запах будет потрясающий! Дайте булочкам остыть перед подачей, хотя теплыми они тоже очень вкусны.

Храните булочки один день в пластиковом пакете при комнатной температуре. Перед подачей разогрейте, тогда они будут мягче.





БУЛОЧКИ С КЛЮКВОЙ И ПЕКАНОМ

«ХВАТАЙ И ИДИ»

12 булочек

Если вы ищете быстрый и удобный рецепт для завтрака, то вот он. Эти булочки сытные, не слишком сладкие, и у них чудесная плотная консистенция. После выпечки сбрызните их кокосовым маслом, чтобы корочка оставалась нежной и мягкой, а во вкусе появились теплые тропические нотки. Аромат будет просто божественным. Такие булочки идеально подойдут для неформального бранча, особенно если подать их теплыми, намазав размягченным маслом или взбитым сливочным сыром.

Тесто: Если вы хотите насладиться этими булочками за завтраком, сформируйте тесто прямо в форме для запекания и поставьте на ночь в холодильник. А утром отправьте форму в духовку (только сперва дайте тесту отогреться) — и булочки будут готовы как раз к кофе. Для усиления вкуса пекан можно поджарить. Патока сделает тесто чуть сладковатым и окрасит его в насыщенный светло-коричневый цвет.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 40 г (2 ст. л.) тростниковой патоки без диоксида серы
- 300 г ($2\frac{1}{2}$ стакана) универсальной муки
- 200 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) хлебопекарной муки
- 1 г ($\frac{1}{2}$ ч. л.) корицы
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАПОЛНИТЕЛЬ

- 130 г (1 стакан) сушеной клюквы
- 65 г ($\frac{1}{2}$ стакана) измельченного пекана
- 12 г (1 ст. л.) сахара

ПОСЫПКА

- 20 г ($\frac{1}{4}$ стакана) овсяных хлопьев
- 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) семечек подсолнечника
- 30 г (2 ст. л.) растопленного кокосового масла

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и патоку. Добавьте всю муку, корицу и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, месите его вручную, пока не исчезнут сухие комочки муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

Пока тесто стоит, положите клюкву, пекан и сахар в маленькую миску. Залейте достаточным для замачивания количеством теплой воды. Перед добавлением смеси в тесто дайте воде хорошенько стечь.

НАПОЛНИТЕЛЬ: Добавьте ягоды и орехи в большую миску. Аккуратно смешивайте их с тестом в течение примерно 1 мин или до тех пор, пока наполнитель не распределится по всему объему теста.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. При 21 °C это займет от 8 до 10 ч.

ФОРМОВКА: Выстелите форму для запекания размером 23 × 33 см пергаментной бумагой и отставьте в сторону.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Аккуратно разровняйте, придав ему прямоугольную форму, и разделите на 12 равных частей, каждая примерно 95 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же проделайте с другими частями. Поместите их на противень четырьмя рядами, по три штуки в каждом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте отдохнуть от 30 мин до часа в зависимости от температуры. Поднимаясь, булочки срастутся между собой. Затем вы можете перейти к следующему этапу, а можете накрыть тесто пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и убрать на ночь в холодильник. Утром перед выпечкой тесто должно постоять около часа при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 200 °C. Смочите тесто водой и посыпьте овсяными хлопьями и семечками, аккуратно прижимая их к поверхности.

ВЫПЕЧКА: Поставьте тесто на средний уровень духовки и выпекайте примерно 40 мин. Пока булочки не остыли, сбрызните их кокосовым маслом — так они дольше останутся мягкими. Наслаждайтесь ими теплыми или подождите, когда остынут.

Булочки можно хранить два дня при комнатной температуре в пластиковом пакете или герметичном контейнере.

ПРОСТЫЕ ПИТЫ–КАРМАШКИ

8 пит

Питы на закваске такие легкие и ароматные, что ваш следующий обед в офисе вызовет у коллег волнение и зависть. К слову, выпекать питы действительно весело. Не стоит и упоминать, что они на 100 % натуральные и не содержат консервантов. Чтобы ваши питы раздулись, как воздушные шары, хорошенько разогрейте чугунную сковороду, перед тем как выложить на нее тесто. В этом и состоит секрет. И угадайте, в чем еще? Питы выпекаются 4 мин или даже меньше.

Тесто: Сначала это тесто будет казаться сухим и тугим, но после долгого подъема работать с ним станет намного проще. Вы также заметите, что при добавлении цельнозерновой муки и длительном подъеме у пит появится довольно терпкий запах. Перед раскаткой сформируйте из теста небольшие шарики — так вам будет проще делать круги для пит.

- 100 г (½ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 180 г (¾ стакана) теплой воды
- 7 г (1 ч. л.) меда
- 15 г (1 ст. л.) оливкового масла
- 150 г (1¼ стакана) универсальной муки
- 120 г (1 стакан) цельнозерновой пшеничной муки
- 3 г (½ ч. л.) мелкой морской соли

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в миску среднего размера и вилкой взбейте в ней закваску, мед и оливковое масло. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30–45 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, придайте ему форму более-менее гладкого шара. На это уйдет примерно 20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, на 6–8 ч, пока оно не увеличится вдвое.

ФОРМОВКА: Выстелите противень пергаментной бумагой и отставьте его в сторону. Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Разделите его на 8 частей, каждая примерно 65 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же сделайте с другими частями. Поместите их на противень швом вниз.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте отдохнуть от 30 мин до часа, пока не поднимется.

Тем временем разогрейте духовку до 230 °C. Поместите чугунную сковороду или камень для пиццы на нижний уровень для разогрева.

РАСКАТКА ТЕСТА: Обильно присыпьте мукой рабочую поверхность и верхнюю часть теста. Раскатайте каждый шар по отдельности в круг толщиной примерно 6,3 мм (см. совет ниже). Если вы используете камень для пиццы, раскатайте еще один шарик теста, чтобы выпекать сразу две питы.

ВЫПЕЧКА: Выложите тесто на горячую сковороду и выпекайте примерно 3–4 мин. Питы быстро раздуваются и готовятся мгновенно, поэтому не сводите с них глаз. Достаньте их из духовки и переложите на решетку. Остынув, они немного сдуются. Раскатайте и запеките оставшиеся питы.

Питы на закваске останутся свежими три-четыре дня, если будут храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

СОВЕТ: Иногда питы не вздуваются — это может случиться со всеми. Помните, что сковорода должна быть горячей, а тесто — равномерно раскатанным, особенно по краям.





АНГЛИЙСКИЕ МИНИ-МАФФИНЫ НА ЗАКВАСКЕ

10–12 мини-маффинов

Что может быть лучше теплого английского маффина, каждый сантиметр которого смазан растопленным маслом? Приготовить маффины с нуля проще, чем вы думаете, и для этого вам даже не придется включать духовку — они готовятся на сковороде. Эти маффины отлично прожариваются, и вы можете делать из них мини-сэндвичи для завтрака. Добавьте им аутентичности, разделив вилкой пополам, чтобы продемонстрировать всем мякиш с прекрасными неровными дырочками.

Тесто: Такое тесто отлично ведет себя при охлаждении, поэтому английские маффины идеально подходят для завтраков на выходных. Вы можете приготовить тесто в пятницу перед выходом из дому и поставить в миске в холодильник, а утром в субботу поджарить маффины — и наслаждаться ими. Чтобы все получилось хорошо, следуйте совету ниже.

- **245 г (1 стакан плюс 1 ч. л.) теплого молока, цельного или 2%-ной жирности**
- **120 г (½ стакана) воды**
- **56 г (4 ст. л.) охлажденного несоленого сливочного масла, порезанного на небольшие кубики**
- **75 г (чуть больше ½ стакана) пузырящейся, активной закваски**
- **24 г (2 ст. л.) сахара**
- **500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) универсальной муки**
- **9 г (1½ ч. л.) мелкой морской соли**
- **Кукурузная мука или семолина для посыпки**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

СОВЕТ: Сложность приготовления английских маффинов заключается в том, что нужно найти правильный температурный баланс. Если огонь будет слишком большим, маффины быстро подгорят, а внутри останутся непропеченными. Чтобы этого избежать, снизьте температуру примерно до 130 °C и жарьте до полной готовности. Кроме того, чтобы оценить работу плиты, вы можете сначала приготовить пробную партию.

ЗАМЕШИВАНИЕ: В небольшом сотейнике на слабом огне или в микроволновой печи разогрейте молоко, воду и масло. Перед добавлением в тесто слегка остудите смесь.

Поместите закваску и сахар в большую миску. Постепенно вливайте туда теплую молочную смесь, взбивая и смешивая ее с другими ингредиентами. Добавьте муку и соль. Перемешайте все вилкой для получения грубого теста и закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту постоять 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого вам понадобится 15–20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при 21 °C на 8–10 ч, пока оно не увеличится вдвое. Когда тесто полностью поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь в холодильник.

ФОРМОВКА: Утром выложите охлажденное тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и дайте ему отдохнуть 10 мин. Выстелите противень пергаментной бумагой и обильно присыпьте кукурузной мукой, чтобы предотвратить прилипание.

Натертыми мукой руками разровняйте тесто, придав ему прямоугольную или овальную форму. Толщина должна быть около 1,25 см. Стаканом или чашкой диаметром около 8 см вырежьте в тесте 10–12 кружочков. Выложите их на противень и посыпьте сверху кукурузной мукой.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Влажным полотенцем накройте тесто и дайте ему отдохнуть и подняться примерно в течение часа в зависимости от температуры.

ВЫПЕЧКА: Разогрейте на слабом огне большую сковороду с антипригарным покрытием. Выложите на нее несколько кружочков теста удобным вам способом — во время готовки маффины не будут сильно растекаться. Готовьте с одной стороны в течение 8–10 мин, время от времени проверяя, равномерно ли поджаривается корочка. При необходимости отрегулируйте огонь. Переверните маффины и продолжайте жарить еще 8–10 мин. Готовые маффины кажутся легкими и при нажатии немного пружинят.

Переложите их на решетку для остывания и поджарьте на сковороде оставшиеся маффины. Когда все они будут готовы и остынут, разделите их вилкой на два слоя и подавайте.

Английские маффины останутся свежими в течение двух дней, если будут храниться в пластиковом пакете при комнатной температуре.

БЕЙГЛЫ ДЛЯ ВОСКРЕСНОГО УТРА

8 бейглов

Рада сообщить вам, что приготовить домашние бейглы совсем не сложно. Они смогут конкурировать с продукцией любой бейгельной Нью-Йорка. Поверьте мне на слово — ведь я из Нью-Йорка, города пиццы и бейглов! Это тесто быстро замешивается и легко формируется, будучи достаточно тугим, и его можно растягивать, как вам захочется. Настоятельно рекомендую съесть восхитительный теплый и плотный бейгл прямо из духовки, чтобы насладиться единственной в своем роде тонкой и хрустящей корочкой.

Тесто: Выпечка бейглов — это вопрос техники, включающей два этапа. Сначала обварите заготовки, чтобы у них появилась корочка, и тогда бейглы не поднимутся слишком сильно. Этот этап нельзя пропустить, однако он очень прост — как варка равиолей. Затем выпекайте бейглы до красивой золотистой корочки. Если у вас не хватает времени, можете разбить этот процесс на два дня. Подготовьте тесто в субботу вечером — пусть поднимается всю ночь. А утром в воскресенье сформируйте заготовки, обварите и выпекайте.

- **150 г ($\frac{3}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски**
- **250 г (1 стакан плюс 2 ч. л.) теплой воды**
- **24 г (2 ст. л.) сахара**
- **500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) хлебопекарной муки**
- **9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли**
- **20 г (1 ст. л.) меда**
- **Кулинарный спрей для смазывания**
- **Смесь семян, например мака, кунжута, фенхеля, льна, семечки подсолнечника**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и сахар. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты, чтобы получить грубое тесто, и вручную месите его до тех пор, пока оно не вберет в себя всю муку. Тесто плотное, поэтому подумайте о стационарном миксере, чтобы дать рукам отдохнуть. Месите тесто на низкой скорости в течение 5–6 мин. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 45 мин до часа. Покормите закваску свежей мукой, смешанной с водой. Поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого вам понадобится 15–20 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, на 8–10 ч. Оно должно увеличиться в два раза.

ФОРМОВКА: Выстелите противень антипригарным силиконовым ковриком или пергаментной бумагой. Если вы используете пергамент, смажьте его кулинарным спреем или растительным маслом, чтобы бейглы не прилипали.

Выложите тесто на рабочую поверхность, не присыпая ее мукой. Разровняйте, придав ему прямоугольную форму, и разделите на 8 равных частей, каждая весом около 115 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же проделайте с другими частями. Дайте тесту отдохнуть на противне 10–15 мин, чтобы клейковина расслабилась.

Возьмите первый шар и проделайте в его центре отверстие. Просуньте в него оба указательных пальца и, вращая их, как валик, аккуратно растяните бейгл так, чтобы отверстие стало размером с грецкий орех. Затем поместите тесто на противень. Ничего страшного, если отверстие немного уменьшится. Сформируйте оставшиеся заготовки.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте отдохнуть 15–20 мин.

Тем временем в кастрюлю среднего размера налейте воду и доведите ее до кипения. Добавьте мед и хорошо размешайте, чтобы он растворился. Разогрейте духовку до 220 °C. Положите семена на блюдо или в плоскую миску.

ОБВАРКА БЕЙГЛОВ: Положите 2–3 бейгла в кастрюлю и подождите примерно 10 с, пока они не всплывут (иногда это происходит сразу). С каждой стороны варите 30 с, чтобы образовалась тонкая корочка. шумовкой выложите бейглы закругленной стороной вверх назад на противень. Когда они слегка остынут, но будут еще влажными, опустите их закругленной стороной в семена, а затем верните на противень. Обварите оставшиеся заготовки.

(см. продолжение)





БЕЙГЛЫ ДЛЯ ВОСКРЕСНОГО УТРА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ВЫПЕЧКА: Выпекайте бейглы примерно 20–25 мин, затем на 1–2 мин или меньше переверните, чтобы они подпеклись снизу. Бейглы должны стать пышными, светло-золотистыми и мягкими на ощупь. Остудите их на решетке, побаловав себя и съев один (или два) еще теплым.

Больше всего бейглы будут радовать вас в свежем виде. Храните их в пластиковом пакете при комнатной температуре не более двух дней. Бейглы можно также замораживать — целиком или разрезав пополам. Заверните их в пленку и фольгу и храните замороженными не более трех месяцев.

СОВЕТ: Иногда бейглы получаются гладкими, а иногда их поверхность бывает неровной, покрытой пузырьками. Это зависит от брожения теста, обращения с ним и температуры. Не слишком переживайте по этому поводу: внешний вид на вкус не влияет.

ВАРИАНТ: Если вы хотите испечь бейглы с корицей и изюмом, включите в список ингредиентов 6 г (2 ч. л.) корицы или 3 г (1 ч. л.) специй для тыквенного пирога плюс 3 г (1 ч. л.) корицы. Пока тесто отдыхает, замочите 80 г ($\frac{1}{2}$ стакана) изюма в теплой воде. Перед тем как добавлять его в тесто, дайте воде хорошенько стечь.



БЯЛЫ – БУЛОЧКИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

8 небольших булочек

В любом продуктовом магазине Нью-Йорка рядом с бейглами вы найдете бялы. Бялы очень похожи на бейглы, однако имеют более нежный мякиш и выпекаются без обварки. Еще они напоминают булочки. В центре бялов есть небольшое углубление, куда можно положить разные начинки, например лук – этот вариант считается самым традиционным. Вы можете обойтись без козьего сыра и подать бялы со сливочным сыром или еще с чем-нибудь на свой вкус.

Тесто: Удобно это тесто оставлять на ночь, а формовкой и выпечкой заниматься утром. Чтобы наилучшим образом распланировать свое время, вы можете приготовить луковую смесь заранее, например за два дня.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 375 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ст. л.) холодной воды
- 500 г (4 стакана плюс 2 ст. л.) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли

НАЧИНКА

- 15 г (1 ст. л.) оливкового масла
- 14 г (1 ст. л.) несоленого сливочного масла
- 1 большая красная или желтая луковица, мелко порезанная
- Листики с 3 веточек тимьяна плюс еще немного для подачи
- Соль и свежемолотый черный перец
- 114 г раскрошенного козьего сыра
- Смесь семян, например мака, кунжута, фенхеля, льна, семечки подсолнечника

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную месите тесто до тех пор, пока не исчезнут комочки муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть от 30 мин до часа. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте более-менее гладкий шар. Для этого понадобится около 15 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, около 21 °C, на 12–18 ч. Оно должно увеличиться вдвое или втрое, а на его поверхности появятся пузырьки.

ДЕЛЕНИЕ НА ЧАСТИ: Утром выстелите противень пергаментной бумагой. Обильно присыпьте ее мукой, чтобы тесто не прилипло. Отставьте противень в сторону. Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой, и разделите на 12 частей, каждая примерно 75 г. Соберите вместе края одной части теста, переверните ее и подкатайте в шар. То же проделайте с другими частями. Поместите их на выстеленный пергаментом противень четырьмя рядами, по три штуки в каждом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте заготовки влажным полотенцем и дайте им подняться в течение 1–1,5 ч.

ПОДГОТОВКА НАЧИНКИ: Пока тесто отдыхает, в большой сковороде на слабом огне разогрейте оливковое и сливочное масло. Добавьте нарезанный лук и тимьян, слегка приправив их солью и перцем. Обжаривайте лук в течение 7–10 мин, пока он не станет мягким и прозрачным, но еще не карамелизуется. Снимите сковороду с огня и остудите лук, перед тем как начинать булочки.

Разогрейте духовку до 230 °C.

ФОРМОВКА И ОТДЕЛКА: Слегка присыпьте заготовки мукой. Возьмите одну часть теста и тремя пальцами сделайте в центре углубление. Затем аккуратно увеличьте его кончиками пальцев примерно до 5–8 см. Если тесто сопротивляется, подождите 10 мин и попробуйте снова. Прodelайте то же самое с оставшимися заготовками.

Смочите поверхность теста водой. Выложите в центр каждой булочки ложку остывшего лука и козий сыр. Посыпьте тесто семенами.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте бялы на среднем уровне духовки 10–12 мин. Они поднимутся, станут светло-золотистыми, а лук карамелизуется. Остудите бялы на решетке перед подачей на стол.

Бялы вкуснее всего в тот день, когда их приготовили. Храните их в пластиковом пакете при комнатной температуре не дольше одного дня.

УЗЕЛКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ ЧЕСНОКОМ И ПЕКориНО

10 узелков

Я никогда не была поклонницей чесночных узелков. Сырой чеснок уничтожил бы мои вкусовые рецепторы, и я превратилась бы в дышащего чесноком дракона, сметающего всех и вся на своем пути. Однако в мире существует еще и *запеченный* чеснок. В это тесто добавляются сладкие запеченные и идеально карамелизированные зубчики, а также свежий тимьян — это очень легкое и приятное сочетание.

Тесто: Смесь универсальной и хлебопекарной муки делает тесто легким, обеспечивая правильную консистенцию, и в результате текстура узелков получается достаточно плотной. Когда тесто хорошо поднимется, его нужно отправить на ночь в холодильник, чтобы усилить вкус и упростить процесс формовки. Чеснок также можно запечь заранее и хранить в морозильной камере, пока он вам не понадобится.

ЧЕСНОК

- 1 головка свежего чеснока
- 15 г (1 ст. л.) оливкового масла плюс еще немного для смазывания

ТЕСТО

- 50 г (¼ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 240 г (1 стакан) теплой воды
- 120 г (1 стакан) универсальной муки
- 180 г (1½ стакана) хлебопекарной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли
- Листики с 6 веточек тимьяна

ПОСЫПКА ИЗ ЗЕЛЕНИ И СЫРА

- 28 г (2 ст. л.) несоленого сливочного масла
- 7 г (2 ст. л.) порезанной петрушки
- Сыр пекорино по вкусу

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАПЕКАНИЕ ЧЕСНОКА: Утром разогрейте духовку до 200 °C. Положите головку чеснока набок и срежьте верхнюю треть, чтобы открыть зубчики. Сбрызните оливковым маслом и заверните чеснок в фольгу. Запекайте на противне от 45 мин до часа. Когда чеснок станет мягким и карамелизируется, значит, он готов.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в миску среднего размера и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку, соль и листики тимьяна. Замесите неоднородное тесто, соскребая сухие комочки со стенок миски. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть, пока запекается чеснок. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ДОБАВЛЕНИЕ ЧЕСНОКА: Когда чеснок остынет настолько, что его можно взять в руки, выдавите зубчики прямо в миску. Аккуратно месите тесто около 20 с, вдавливая в него чеснок.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет 8–10 ч. Когда тесто полностью поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь в холодильник.

ФОРМОВКА: Когда все будет готово к выпечке, выстелите противень пергаментной бумагой. Выложите охлажденное тесто на хорошо присыпанную мукой рабочую поверхность и дайте ему отдохнуть 10 мин. Разделите его на 10 полосок, каждая по 60 г. Возьмитесь за концы одной полоски, аккуратно растяните их и завяжите узел — точно так же, как завязываете шнурки на ботинке, только без наклона. Поместите булочку на противень и сформируйте оставшиеся заготовки. Затем слегка смажьте узелки оливковым маслом.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему подняться. На это уйдет не менее часа в зависимости от температуры.

Разогрейте духовку до 200 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте узелки на среднем уровне духовки 20–25 мин до светло-золотистого цвета. Тем временем растопите сливочное масло в небольшом сотейнике или в микроволновой печи. Порежьте петрушку и достаньте сыр.

Когда узелки испекутся, переложите их в большую миску. Сбрызните сверху растопленным маслом и посыпьте петрушкой и сыром. Потрясите миску, чтобы посыпка хорошо распределилась. Выложите теплые узелки на блюдо или ешьте их прямо из миски.

Узелки вкуснее всего в тот день, когда их приготовили.





ХРУСТЯЩИЕ ГРИССИНИ НА ЗАКВАСКЕ

Примерно 24 гриссини

Эти хрустящие итальянские палочки растягиваются руками, а не скатываются, что делает каждую из них уникальной и придает деревенский флер. Они восхитительно простые, но их можно подавать с чем-то еще — я, например, отдаю предпочтение тонко нарезанному прошутто, мягкому голубому сыру, грушам и финикам: закуска получается невероятно соблазнительной. Когда вы в следующий раз будете устраивать званый ужин, выставьте на стол несколько блюд либо ваз с домашними гриссини — они наверняка станут центром притяжения всех гостей.

Тесто: Эта методика работы с тестом предполагает его охлаждение в течение ночи после подъема. Твердое холодное тесто лучше вытягивается и скручивается.

ТЕСТО

- 75 г (чуть больше $\frac{1}{2}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 150 г ($\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 12 г (1 ст. л.) сахара
- 240 г (2 стакана) универсальной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли
- Растительное масло для смазывания
- Кукурузная мука или семолина для посыпки

С ЧЕМ ПОДАВАТЬ

- Ломтики прошутто
- Ломтики голубого сыра
- Свежие финики
- Нарезанные груши
- Медовые соты

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Утром налейте воду в миску среднего размера и вилкой взбейте в ней закваску и сахар. Добавьте муку и соль. Замесите грубое тесто без комков муки. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет 8–10 ч. Когда тесто полностью поднимется, неплотно прикройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и уберите на ночь в холодильник.

ДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА: Разогрейте духовку до 220 °C. Выстелите два противня антипригарными силиконовыми ковриками или пергаментной бумагой. Хорошенько присыпьте их кукурузной мукой, чтобы тесто не прилипло.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка смазанную растительным маслом. Разделите тесто на 2 части и дайте ему отдохнуть 10 мин. Натрите скалку мукой, возьмите одну часть теста и раскатайте ее в удлинённый овал размером примерно 30 × 13 см. Важно, чтобы ширина овала была небольшой, потому что при формовке гриссини тесто будет вытягиваться. Пусть оно 10 мин отдохнет.

Смазанным растительным маслом ножом для пиццы или скребком разрежьте тесто на полоски шириной 1,3 см. У вас должно получиться примерно 12 полосок. Возьмите концы одной из них и аккуратно скрутите ее так, чтобы она поместилась поперек противня. Если тесто сопротивляется, дайте ему отдохнуть 5–10 мин. Вы заметите, что гриссини в основном растягиваются за счет собственного веса, без вашего участия.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте постоять 10 мин. Тем временем раскатайте, нарежьте и сформируйте оставшуюся часть теста.

ВЫПЕЧКА: Поставьте противень на средний уровень духовки и выпекайте гриссини примерно 12–15 мин, пока они не станут светло-золотистыми. Затем поставьте в духовку второй противень. Перед подачей на стол полностью охладите гриссини, чтобы они стали еще более хрустящими.

Гриссини можно хранить два-три дня при комнатной температуре в герметичном контейнере.

ВАРИАНТ: Когда тесто отдохнет, мелко нарежьте 40 г ($\frac{1}{2}$ стакана) оливок сорта «каламата» и внесите их в тесто. Если оно кажется слишком липким, добавьте немного муки, чтобы улучшить текстуру. Все остальное делайте, как указано выше в рецепте.

МЯГКИЕ ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ С СЕМОЛИНОЙ И МАСЛЯНОЙ КРОШКОЙ

14 мягких хлебных палочек

Невероятно мягкие хлебные палочки с приятной плотной текстурой станут чудесным дополнением к вашему заквасочному арсеналу. После выпечки их необходимо обвалять в смеси панировочных сухарей с приправами и пармезаном — так они станут еще вкуснее. Обмакните палочку в теплый томатный соус или в пикантное масло с чесноком и травами (с. 183) — мои дети это просто обожают!

Тесто: Если вы уже пекли хрустящие гриссини на закваске (с. 125), то знаете, что к формированию этих палочек нужно подходить аккуратно. Делая мягкие хлебные палочки, постарайтесь не вытягивать тесто слишком сильно, иначе после выпечки они будут слишком тонкими и хрустящими.

ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 350 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 12 г (1 ст. л.) сахара
- 80 г ($\frac{1}{2}$ стакана) семолины плюс еще немного для посыпки
- 420 г ($3\frac{1}{2}$ стакана) хлебопекарной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- Оливковое масло для смазывания

ПОСЫПКА

- 30 г ($\frac{1}{4}$ стакана) итальянских панировочных сухарей с приправами
- 40 г ($\frac{1}{4}$ стакана) тертого пармезана
- 42 г (3 ст. л.) несоленого сливочного масла

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску и сахар. Добавьте муку и соль. Размешайте и, когда тесто загустеет, закончите замес вручную, чтобы оно вобрало в себя всю муку. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого понадобится около 15 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится вдвое. При 21 °C это займет 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выстелите два противня пергаментной бумагой и посыпьте их семолиной.

Слегка смажьте рабочую поверхность растительным маслом. Выложите на нее тесто и дайте ему отдохнуть 10 мин. Аккуратно растяните тесто в прямоугольник размером примерно 36 × 13 см. Разрежьте его на 14 полосок шириной 2,5 см. Разложите полоски по противням. Когда вы будете их перекладывать, тесто само растянется в длину.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте противни полотенцем и оставьте тесто для подъема. В зависимости от температуры на это уйдет около 30 мин.

ПОДГОТОВКА ПОСЫПКИ: Пока тесто поднимается, на небольшой сковороде с антипригарным покрытием обжарьте панировочные сухари до золотистого цвета, постоянно помешивая. На это уйдет 3–5 мин. Затем высыпьте сухари на тарелку, чтобы они остыли. Добавьте пармезан и перемешайте. На небольшом огне растопите сливочное масло и отставьте его в сторону.

Разогрейте духовку до 220 °C. Слегка смажьте тесто растопленным маслом. Оставшееся в сковороде масло понадобится для отделки готовых хлебных палочек.

ВЫПЕЧКА: Поместите оба противня в духовку и выпекайте палочки примерно 13–15 мин. Для равномерного запекания поменяйте противни местами по прошествии половины этого времени. Можно ставить противни в духовку по одному. Палочки должны стать бледно-золотистыми и достаточно легкими.

Перед подачей смажьте хлебные палочки оставшимся растопленным маслом и обваляйте в панировочных сухарях. Ешьте их теплыми или остывшими, только не забудьте про салфетки.

Хлебные палочки вкуснее всего в свежем виде. Если хотите их заморозить, то дождитесь полного остывания и не посыпайте сухарями. Переложите палочки листами пергаментной бумаги, заверните в пленку и фольгу и храните замороженными не более трех месяцев.





ЧИАБАТТА

2 или 3 буханки

Чиабатта, что по-итальянски означает «тапочка», — это замечательный деревенский хлеб, знаменитый своими легкими и воздушными порами. Она идеально подходит для макания в соус, и из нее получаются самые лучшие панини. Секрет чиабатты не только в рецепте, но и в способе приготовления, поэтому для наилучшего результата обязательно используйте все описанные ниже приемы. Оно того стоит, ведь эти «тапочки» на закваске не похожи на другие чиабатты, которые вы пробовали в своей жизни.

Тесто: У чиабатты очень липкое и влажное тесто — вероятно, самое влажное в этой книге. Используйте стационарный миксер, чтобы упростить процесс и придать готовому хлебу чудесную легкость. Растягивание и складывание укрепят тесто и помогут ему раскрыться. Обратите внимание: после формовки тесто опадет. Однако не стоит волноваться — при выпечке оно снова придет в норму.

- 100 г ($\frac{1}{2}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 400 г ($1\frac{2}{3}$ стакана) теплой воды
- 240 г (1 стакан) теплой воды в духовку
- 250 г (2 стакана плюс 1 ст. л.) хлебопекарной муки
- 250 г (2 стакана плюс 1 ст. л.) универсальной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- Оливковое масло для смазывания

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Поместите в чашу миксера закваску, воду, муку и соль. Насадкой-лопаткой смешайте ингредиенты на низкой скорости. Тесто будет неоднородным и липким. По мере необходимости соскребайте его со стенок чаши. Затем накройте чашу влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 1 ч. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто отдохнет, поставьте насадку-крюк и месите тесто на средней скорости в течение 10–13 мин. Оно по-прежнему будет выглядеть влажным и липким, но после замеса станет блестящим и гладким, как тянучка. Переложите его в миску, смазанную небольшим количеством оливкового масла. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ, РАСТЯГИВАНИЕ И СКЛАДЫВАНИЕ: Влажными руками возьмитесь за край теста, растяните его вверх и сложите к центру миски. Поверните миску на четверть оборота и повторяйте ту же процедуру, пока не пройдете полный круг. Повторите складывание 3–4 раза с интервалом 15–30 мин (см. с. 194).

Когда вы закончите растягивать и складывать тесто, накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре, пока оно не увеличится в объеме в два или три раза. При температуре 21 °C на это уйдет от 7 до 10 ч.

ДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА: Выстелите противень пергаментной бумагой и хорошенько присыпьте ее мукой. Отставьте противень в сторону.

Аккуратно выложите тесто на рабочую поверхность, обильно присыпанную мукой. Тесто для чиабатты прилипает буквально ко всему, поэтому при необходимости подсыпайте муку еще. Натертыми мукой руками аккуратно сложите тесто пополам, чтобы получился прямоугольник, стараясь при этом сохранить пузырьки воздуха, находящиеся внутри. Дайте тесту отдохнуть 10 мин. Смочите скребок водой, чтобы избежать прилипания, и разделите им тесто на 2 или 3 части. Переместите их на противень. Кончиками пальцев вдавите в тесто несколько углублений.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть 1 ч. Тесто не поднимется слишком сильно, но не волнуйтесь, для чиабатты это нормально.

Разогрейте духовку до 260 °C. Нагрейте на нижнем уровне сковороду размером 23 × 33 см.

ВЫПЕЧКА: Натрите ладони мукой, просуньте кончики пальцев под тесто и переверните его ямочками вниз. Это поможет перераспределить пузырьки воздуха во время выпечки. Налейте в горячую сковороду 240 г (1 стакан) воды, чтобы получить пар. Положите чиабатту на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 220 °C. Выпекайте примерно 25–30 мин, пока корочка не станет золотисто-коричневой. Переложите хлеб на решетку и остужайте в течение часа перед нарезкой.

Чиабатта вкуснее всего в тот день, когда ее испекли. После полного остывания положите ее в пластиковый пакет и храните при комнатной температуре не более одного дня.

КРУЧЕННЫЕ БАГЕТЫ

3 небольших багета

В кулинарной школе я узнала, что такое домашние багеты, и это меня абсолютно испортило, а точнее, приучило к вкусу качественного французского хлеба. Ничто не сравнится с тонкой хрустящей корочкой хорошего багета! Однако испечь багет — та еще задача. Вам потребуется немного практики. В этом рецепте я отказалась от традиционной формовки, отдыха и надрезов — так готовить багеты стало проще, и теперь их можно печь хоть каждый день. Скромно скажу, что получается даже вкуснее.

Тесто: Чтобы улучшить вкус теста, я добавляю цельнозерновую муку, и это придает ему легкую сладость. Когда тесто сформовано, долгий второй подъем уже не нужен: вполне достаточно и 10–15 мин. В тесто вдавливаются свежие тимьяны для получения легкого земляного привкуса.

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 360 г ($1\frac{1}{2}$ стакана плюс 1 ч. л.) холодной воды
- 400 г ($3\frac{1}{3}$ стакана) универсальной муки
- 40 г ($\frac{1}{3}$ стакана) белой цельнозерновой пшеничной муки
- 9 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- Листики с 6 веточек тимьяна

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.



ЗАМЕШИВАНИЕ: Вечером налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого понадобится около 1 мин.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто на ночь для подъема при комнатной температуре. При 21 °C это займет 12–18 ч. Тесто должно увеличиться вдвое.

ДЕЛЕНИЕ НА ЧАСТИ: Утром выложите тесто на рабочую поверхность, хорошенько присыпанную мукой. Натертыми мукой руками сложите тесто пополам, как книгу. Накройте и дайте тесту отдохнуть не менее 10–15 мин, чтобы оно расслабилось перед формовкой. Тем временем выстелите противень пергаментной бумагой и присыпьте мукой.

Разогрейте духовку до 230 °C.

Присыпьте тесто мукой. Смочите скребок водой, чтобы избежать прилипания, и разделите тесто вдоль на 3 узкие равные части. Переверните заготовки 1–2 раза, так они покроются мукой полностью.

ФОРМОВКА: Возьмите одну заготовку и аккуратно растяните — ее длина должна соответствовать длине противня. Затем скручивайте тесто, начиная с дальнего конца и двигаясь к себе. Форма теста не обязательно должна напоминать идеальный штопор, ведь мы стремимся к деревенскому стилю. Присыпьте сформованный багет листиками тимьяна, слегка вжимая их в тесто. Прodelайте то же самое с остальными заготовками.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто влажным полотенцем и дайте постоять 10–15 мин. На этом этапе тесто не должно сильно подняться.

ВЫПЕЧКА: Поместите противень в духовку и уменьшите нагрев до 220 °C. Выпекайте багеты 30–35 мин, пока их корочка не станет золотистой. Переложите на решетку и остужайте в течение 30 мин перед нарезкой.

Багеты лучше есть в свежем виде, ведь они быстро черствеют. Так что подавайте их теплыми или делитесь с соседями.







ХЛЕБНОЕ ИСКУССТВО

Если вы уже научились печь хлеб, вам будет интересно разобраться в более сложных рецептах. Чтобы упростить вашу жизнь, в этой главе я предлагаю поработать лишь с несколькими видами теста, а в центре внимания будет творчество. Вы сможете насладиться множеством произведений искусства из теста на закваске, в том числе косой с начинкой из шпината и артишоков (с. 144) или шоколадно-карамельным узлом с солью (с. 143). И помните: прежде чем взяться за работу, всегда можно попрактиковаться в разных техниках формовки с небольшими кусочками теста для лепки. Я обычно так и делаю.

ВЕНОК С ЗАПЕЧЕННЫМ КАМАМБЕРОМ

1 венок

Что может быть лучше красивого съедобного венка? Французы называют его «хлеб из колосьев», поскольку причудливая форма хлеба напоминает золотые стебли пшеницы. В центр помещается круг мягкого сыра камамбер, украшенный чесноком и розмарином; запеченный, он становится очень нежным и вкусным. Такой хлеб идеально подходит для праздников и вечеринок с друзьями.

Тесто: Чтобы по-настоящему насладиться сочетанием теплого расплавленного сыра и хрустящего хлеба, который можно макать в сыр, венок лучше печь перед самой подачей на стол. Если у вас не хватает времени, можно приготовить тесто утром и поставить в холодильник на всю ночь, когда оно хорошо поднимется. Чтобы сделать надрезы, вам понадобятся острые кухонные или обычные ножницы.

ТЕСТО

- **75 г** (чуть больше $\frac{1}{3}$ стакана) **пузырящейся, активной закваски**
- **285 г** (1 стакан плюс 3 ст. л.) **теплой воды**
- **480 г** (4 стакана) **хлебопекарной муки** плюс еще немного для посыпки
- **9 г** ($1\frac{1}{2}$ ч. л.) **мелкой морской соли**

НАПОЛНИТЕЛЬ

- **1** **небольшой камамбер**
- **1** **зубчик чеснока, очень тонко нарезанный**
- **Листики с одной веточки свежего розмарина**
- **Оливковое масло для сбрызгивания**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в большую миску и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, аккуратно сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого понадобится около 15 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C на это уйдет 8–10 ч. Когда тесто полностью поднимется, накройте его пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и поставьте на ночь в холодильник (при желании).

ФОРМОВКА: Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Придайте ему круглую форму и дайте отдохнуть 10 мин. Тем временем выстелите противень пергаментной бумагой.

Обильно посыпьте тесто мукой и равномерно разотрите ее по поверхности. Прodelайте в центре сквозное отверстие. Двумя руками расширьте его до 13–15 см в зависимости от размера камамбера. Затем выложите тесто на противень.

Выньте сыр и вошеную бумагу из картонной коробочки и отложите их в сторону. Саму пустую коробочку поместите в центр теста, растягивая его таким образом, чтобы оно плотно прилегло к стенкам коробочки.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему немного подняться в течение 15–30 мин. Если вы работаете с охлажденным тестом, выделите на этот этап немного больше времени.

Разогрейте духовку до 230 °C.

ПОДГОТОВКА СЫРА: Пока тесто отдыхает, поставьте сыр на ребро и срежьте с одной стороны белую корочку, чтобы была видна сливочная масса внутри. Выложите на сыр нарезанный чеснок и розмарин. Сбрызните оливковым маслом и поставьте в холодильник на то время, пока тесто поднимается.

НАДРЕЗАНИЕ ТЕСТА: Возьмите кухонные ножницы, обмакните их кончики в муку и сделайте первый V-образный надрез глубиной 4 см — для этого их нужно держать под углом 45° (а не вертикально). Надрез будет похож на листик. Продолжите надрезать тесто по кругу. Затем поместите охлажденный сыр в картонную коробочку в центре венка.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто в духовке на среднем уровне 25–30 мин. Оно приобретет приятный золотистый цвет с пятнышками муки по краям, а сыр станет мягким, расплавится и начнет пузыриться. Остужайте венок в течение 30–45 мин перед подачей на стол.

Венок с камамбером вкуснее всего в теплом виде в тот день, когда его испекли.





ФУГАСС ПОЧТИ БЕЗ ЗАМЕСА

1 большой фугасс

Традиционно фугассы, украшенные всевозможными видами сушеной зелени, специями и даже сыром, продаются в пекарнях на юге Франции. Теперь вы сможете ощутить их вкус прямо у себя на кухне, приложив совсем немного усилий и все заранее распланировав. Это очень просто и весело, а заодно вы продемонстрируете свои навыки формовки. Попробуйте испечь этот хлеб к следующей встрече с друзьями — он наверняка их очарует.

Тесто: Фугасс лучше всего есть теплым, прямо из духовки. Если у вас мало времени, можно оставить тесто подниматься на ночь, сформовать его на следующий день и охладить, а делать надрезы и выпекать позднее, например когда запланируете прием гостей. Чтобы вырезать на тесте узоры в виде листиков, вам понадобится маленький острый нож или лезвие бритвы.

ТЕСТО

- 50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 270 г (1 стакан плюс 2 ст. л.) теплой воды
- 330 г ($2\frac{3}{4}$ стакана) хлебопекарной муки
- 15 г (2 ст. л.) цельнозерновой пшеничной муки
- 5 г (1 ч. л.) мелкой морской соли
- Кукурузная мука или семолина для посыпки противня

ПОСЫПКА

- Оливковое масло для смазывания
- 2 г (2 ч. л.) прованских трав
- Пармезан по вкусу

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Налейте воду в миску среднего размера и вилкой взбейте в ней закваску. Добавьте муку и соль. Смешайте ингредиенты и вручную замесите грубое тесто. Накройте миску влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин. Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, аккуратно сформируйте из него более-менее гладкий шар. Для этого понадобится около 15 с.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C на это уйдет 8–10 ч.

ФОРМОВКА: Выстелите противень пергаментной бумагой или антипригарным силиконовым коврик. Обильно присыпьте кукурузной мукой, чтобы тесто не прилипло. Выложите тесто на противень и дайте отдохнуть 10 мин. Аккуратно растяните тесто в прямоугольник или овал длиной около 25 см и толщиной примерно 1,25 см. Не беспокойтесь о ровной форме — тесто должно выглядеть по-деревенски, а не быть идеальным.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте тесто и дайте ему отдохнуть в течение часа, пока оно заметно не поднимется. *Обратите внимание:* Если вы планируете печь фугасс вечером или днем позже, накройте тесто пленкой, слегка смазанной растительным маслом, и поставьте противень в холодильник. Перед тем как делать надрезы и выпекать, позвольте тесту постоять 1 ч при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 230 °C.

НАДРЕЗЫ: Чтобы придать тесту некое подобие древесного листа, сделайте длинный надрез посередине, немного не доходя до края сверху и снизу, затем — по 3 небольших разреза с каждой стороны. Обмакните кончики пальцев в оливковое масло и растяните каждый разрез примерно на 4 см.

Смажьте поверхность теста оливковым маслом и равномерно посыпьте прованскими травами.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто на среднем уровне духовки примерно 25–30 мин до светло-золотистого цвета. Выньте из духовки и остужайте в течение 10 мин, а затем смажьте оливковым маслом. Обильно посыпьте пармезаном, аккуратно прижимая его к корочке. Подавайте фугасс теплым, чтобы все могли по-семейному отрывать кусочки и делиться друг с другом.

Фугасс вкуснее всего в тот день, когда его испекли. У него идеальное соотношение между тонкой корочкой и нежным мякишем, которое, к сожалению, быстро исчезает.

ПЛЕТЕНКА С МАЛИНОЙ И ИМБИРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

1 Большая плетенка

Превосходная плетенка на закваске — именно то, что вам нужно в конце дня к чашечке горячего чая или кофе. В этом рецепте малина и шоколад замешиваются в тесто вместе с неожиданным секретным ингредиентом — имбирным печеньем. Раздробленное и перемешанное с начинкой, оно не просто делает ее более хрустящей и вкусной, но и выступает в роли связующего элемента, облегчая вам формовку. К тому же малина и имбирь отлично уживаются между собой. Вы полюбите это сочетание.

Тесто: Это сдобное тесто настолько универсально, что его можно использовать для разных типов выпечки. Оно мягкое, гладкое и не слишком липнет при раскатке, особенно если рабочую поверхность слегка смазать растительным маслом. Следуйте пошаговым инструкциям на фотографиях, чтобы лучше понять технику формовки.

СДОБНОЕ ТЕСТО

- 160 г ($\frac{2}{3}$ стакана) молока, цельного или 2%-ной жирности
- 42 г (3 ст. л.) несоленого сливочного масла, разделенного на части
- 1 большое яйцо
- 100 г ($\frac{1}{2}$ стакана) пузырящейся, активной закваски
- 24 г (2 ст. л.) сахара
- 300 г ($2\frac{1}{2}$ стакана) универсальной муки
- 3 г ($\frac{1}{2}$ ч. л.) мелкой морской соли
- Растительное масло для смазывания

НАЧИНКА

- 40 г (2 ст. л.) малинового джема
- 20 г ($\frac{1}{4}$ стакана) раскрошенного имбирного печенья
- 1 г ($\frac{1}{2}$ ч. л.) корицы
- Небольшая горстка измельченной шоколадной крошки или шоколадных чипсов
- Сахарная пудра для посыпки
- Горсть малины

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: В микроволновой печи или небольшом сотейнике разогрейте молоко и 28 г (2 ст. л.) сливочного масла. Перед использованием слегка охладите смесь.

В чашу миксера положите яйцо, закваску и сахар. Начните замешивать с помощью насадки-лопатки. Не выключая миксер, медленно влейте теплую молочную смесь. Добавьте муку и соль и мешайте примерно 1 мин до образования грубого теста. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши. Накройте влажным полотенцем и дайте тесту отдохнуть 30 мин.

Смешайте муку с водой, покормите закваску и поставьте ее в привычное место хранения.

После того как тесто постоит, поставьте насадку-крюк и месите тесто на средне-низкой скорости примерно 6–8 мин. Тесто должно стать мягким и не приставать к стенкам. Если на этом этапе оно покажется вам липким, добавьте немного муки, чтобы добиться нужной консистенции.

ПЕРВЫЙ ПОДЪЕМ: Переложите тесто в миску, смазанную растительным маслом. Накройте ее влажным полотенцем и оставьте тесто для подъема при комнатной температуре. Оно должно увеличиться вдвое. При 21 °C на это уйдет 8–10 ч.

ОТДЕЛКА И ФОРМОВКА: Застелите противень пергаментной бумагой или антипригарным силиконовым ковриком и отставьте в сторону.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка смазанную растительным маслом, чтобы оно не прилипло. Оставьте тесто отдохнуть 5–10 мин, тогда его будет легче раскатывать. Натрите скалку мукой и раскатайте тесто в большой прямоугольник размером примерно 38 × 25 см. Небольшой резиновой лопаткой или задней стороной ложки распределите малиновый джем по тесту, оставив по краям чистую полосу шириной 1,25 см. Сверху посыпьте раскрошенным имбирным печеньем, корицей и шоколадной крошкой.

Возьмитесь за узкий край теста и скатайте его в плотный рулет таким образом, чтобы шов оказался внизу. Поднимите рулет за оба конца и переложите на противень. Тесто слегка растянется. Накройте его влажным полотенцем и поставьте в холодильник. Тесто должно слегка затвердеть. На это уйдет от 30 мин до часа или немного больше.

Большим зазубренным ножом разрежьте тесто в длину, чтобы открылись внутренние слои. Не доходите 1,25 см до конца. Начиная с неразрезанного края, кладите одну половину теста на другую так, чтобы слои с начинкой смотрели вверх. Скручивайте тесто крест-накрест, пока плетенка не будет готова. Аккуратно защипните концы и подверните их под низ.

Растопите оставшиеся 14 г (1 ст. л.) сливочного масла в сотейнике или микроволновой печи.

(см. продолжение)





ПЛЕТЕНКА С МАЛИНОЙ И ИМБИРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Смажьте верх и бока теста растопленным маслом. Накройте противень и дайте тесту постоять, пока оно заметно не поднимется. В зависимости от температуры это займет около часа.

Разогрейте духовку до 200 °С.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто в духовке на среднем уровне примерно 20–25 мин. Уменьшите нагрев до 180 °С и выпекайте еще 10–15 мин. Плетенка красиво поднимется и станет светло-золотистой. Часть начинки расплавится и по бокам карамелизируется.

Полностью остудите плетенку, посыпьте сахарной пудрой и свежими ягодами. Нарежьте ломтиками и наслаждайтесь.

Плетенку лучше всего съесть в тот день, когда ее испекли. Заверните ее в пленку и храните при комнатной температуре не больше двух дней.





ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ УЗЕЛ С СОЛЬЮ

1 узел

Те полчаса, в которые этот узел будет остывать, составят самое долгое и мучительное ожидание в вашей жизни. Попробуйте устоять перед теплым ломтиком с шоколадно-ореховой пастой и насыщенной карамелью дульсе де лече*! Я посыпаю начинку хлопьями морской соли *Maldon* для идеального баланса соленого и сладкого вкуса. На всякий случай предупреждаю: эта соль отличается от мелкой морской соли, используемой для хлебного теста. Она похожа на маленькие снежинки.

Тесто: Чтобы не вымазать руки карамелью и шоколадом (хотя, боюсь, это не самое страшное в жизни), вот вам секрет — охладите тесто после раскатки. Когда оно станет тверже, его будет легче разрезать, а красивые слои не повредятся.

ТЕСТО

- **Ингредиенты из рецепта сдобного теста (см. с. 138)**
- **Растительное масло для смазывания**

НАЧИНКА

- **120 г (½ стакана) шоколадно-ореховой пасты, например «Нутеллы»**
- **60 г (2 ст. л.) дульсе де лече плюс еще немного, если понадобится**
- **Морская соль хлопьями**
- **Сахарная пудра для украшения**

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Приготовьте сдобное тесто по рецепту «Плетенка с малиной и имбирным печеньем» (см. с. 138). После первого подъема переходите к следующему этапу.

ОТДЕЛКА И ФОРМОВКА: Застелите противень пергаментной бумагой и присыпьте мукой. Можете также использовать антипригарный силиконовый коврик.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка смазанную растительным маслом, чтобы избежать прилипания. Натрите скалку мукой и раскатайте тесто в большой прямоугольник размером примерно 46 × 30 см. Намажьте тесто «Нутеллой», оставив по краям чистую полосу шириной 1,25 см. Сверху намажьте немного дульсе де лече и посыпьте небольшим количеством хлопьев морской соли.

Возьмитесь за длинную сторону теста и скатайте его в плотный рулет таким образом, чтобы шов оказался внизу. Обрежьте концы теста и переложите рулет на противень. Накройте влажным полотенцем и поставьте в холодильник. Тесто должно немного затвердеть. На это уйдет от 30 мин до часа или немного больше. Тем временем выстелите дно и стенки 25-сантиметровой формы для выпечки со съемным дном пергаментной бумагой.

Когда тесто охладится, разрежьте его в длину, не доходя до конца 1,25 см. Для этого лучше всего использовать большой зазубренный нож. Начиная с неразрезанного края, переплетайте одну половину теста с другой так, чтобы слои теста с начинкой смотрели вверх. Скручивайте тесто крест-накрест, пока у вас не получится плетенка. Затем сформируйте из теста узел, защипните концы и подверните их под низ. Выложите узел в форму.

ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску и дайте тесту подняться в течение примерно 1 ч (в зависимости от температуры).

Разогрейте духовку до 200 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто на среднем уровне духовки примерно 20 мин. Уменьшите нагрев до 180 °C и выпекайте еще 10–15 мин. Выньте узел и остужайте его в течение 30 мин, затем присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Узел останется свежим в течение дня, если будет храниться при комнатной температуре завернутым в пленку.

* Испанский и латиноамериканский аналог вареной сгущенки.

КОСА С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА И АРТИШОКОВ

1 большая коса

Любите дип-соус из шпината и артишоков? А сейчас представьте эту роскошную вкуснятину-крем в качестве начинки для хлеба с большим количеством моцареллы и пармезана на радость вашим вкусовым рецепторам. Этот хлеб просто создан, чтобы впечатлять. Дополнительный плюс: при необходимости и тесто, и начинку можно приготовить заранее.

Тесто: В этом рецепте используется то же тесто, что и для венка с запеченным камамбером (с. 134). Это хорошее сильное тесто, которое отлично раскатывается и формируется. Если у вас есть нож для пиццы, им будет очень удобно разрезать тесто на полоски.

ТЕСТО

- **Ингредиенты из рецепта теста для венка (см. с. 134)**

НАЧИНКА

- 15 г (1 ст. л.) оливкового масла
- 1 красная или желтая луковица, порезанная кубиками
- 110 г (1 стакан) подсушенных и порезанных маринованных артишоковых сердечек
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 230 г молодого шпината
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 30 г (2 ст. л.) сметаны или греческого йогурта
- 50 г (¼ стакана) мягкого сыра
- 60 г (¼ стакана) майонеза
- 20 г (2 ст. л.) тертого пармезана плюс еще немного для посыпки
- 115 г (1 стакан) натертой на крупной терке моцареллы

ЯИЧНАЯ СМАЗКА

- 1 большое яйцо
- Вода для смазки
- Семена кунжута для посыпки

Несколько дней кормите закваску, чтобы она стала пузырящейся и активной. Храните ее готовой к употреблению при комнатной температуре.

ЗАМЕШИВАНИЕ: Приготовьте такое же тесто, как для венка с запеченным камамбером (см. с. 134). Во время первого подъема переходите к следующему этапу.

ПОДГОТОВКА НАЧИНКИ: На среднем или малом огне разогрейте в большой сковороде оливковое масло. Обжаривайте лук 5–7 мин, пока он не станет мягким и золотистым. Добавьте артишоковые сердечки, чеснок и готовьте еще 30 с. Добавьте порциями шпинат и тушите на медленном огне, пока он не привянет. Приправьте солью и перцем. Слейте излишки жидкости от шпината и убавьте огонь до минимума. Добавьте сметану, мягкий сыр и майонез и перемешайте до консистенции крема. Переложите начинку в миску и добавьте пармезан. Когда начинка полностью остынет, спрячьте в холодильник, пока она не понадобится.

РАСКАТКА И ОТДЕЛКА: Отрежьте большой кусок пергаментной бумаги и слегка смажьте его растительным маслом. Выложите на него тесто. Перед тем как начать раскатку, дайте ему отдохнуть 5–10 мин. Натрите скалку мукой и раскатайте тесто в большой прямоугольник размером примерно 38 × 25 см. При необходимости обрежьте края. Выложите посередине теста охлажденную начинку полосой примерно 10 см — так, чтобы края с двух сторон оставались пустыми. Посыпьте начинку моцареллой и дополнительной порцией пармезана.

РАЗРЕЗАНИЕ И ЗАПЛЕТАНИЕ ТЕСТА: Возьмите нож для пиццы или ножницы, слегка смажьте растительным маслом и сделайте надрезы на расстоянии примерно 2,5 см с одной стороны теста. Если вы используете нож, старайтесь во время резки не растягивать тесто. Таким же образом сделайте надрезы с другой стороны. Начиная с дальнего конца, накладывайте полоски слева и справа друг на друга, чтобы закрыть начинку. Когда вы будете плести косу, тесто немного растянется. Если нужно, подрежьте и подверните концы под низ. Перенесите пергаментную бумагу с тестом на противень с бортиками.

Взбейте в мисочке яйцо с небольшим количеством воды. Нанесите яичную смазку на тесто. Обильно посыпьте кунжутом, прижимая его к поверхности.

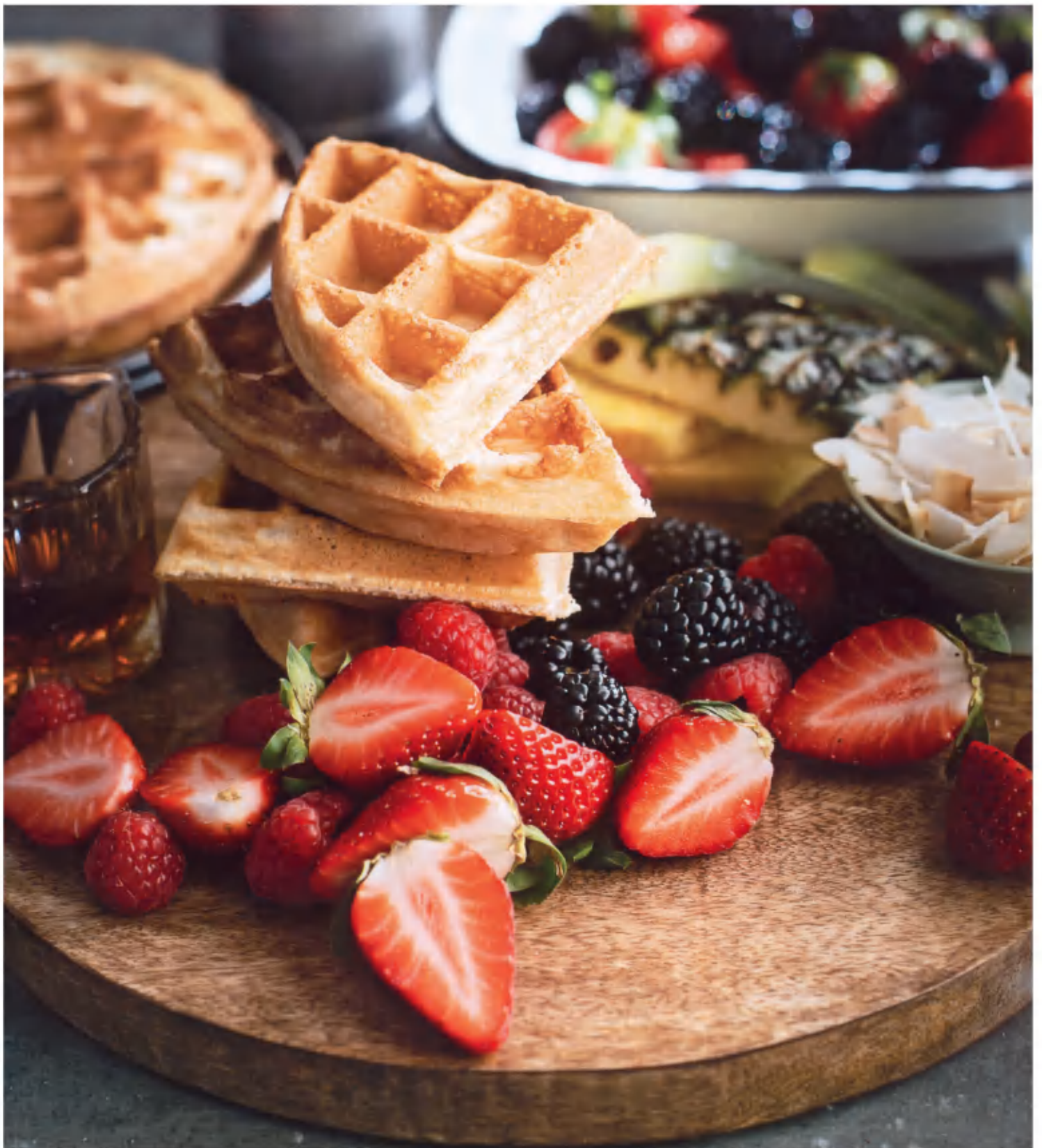
ВТОРОЙ ПОДЪЕМ: Накройте миску и дайте тесту подняться примерно в течение 1 ч в зависимости от температуры.

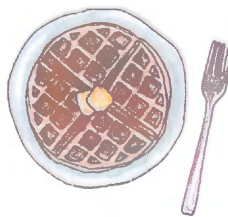
Разогрейте духовку до 220 °C.

ВЫПЕЧКА: Выпекайте тесто на среднем уровне духовки 30–35 мин до золотистого цвета. Во время выпечки сыр расплавится, будет по краям вытекать и станет хрустящим. Остужайте косу на противне в течение 30 мин перед нарезкой. Подавайте теплой или остывшей с большим количеством салфеток.

Коса вкуснее всего сразу после того, как ее испекли. Заверните ее в пленку и храните при комнатной температуре не больше одного дня.







РЕЦЕПТЫ ИЗ ОСТАТКОВ ЗАКВАСКИ

В процессе кормления закваски часть ее приходится время от времени выбрасывать, и многим это кажется излишней расточительностью. К счастью, остатки закваски можно не только выливать в канализацию, но и использовать. Причем для многих рецептов вам не придется ждать, пока она станет активной и пузырящейся.

Кислота блюд в этих рецептах будет зависеть от состояния вашей закваски. Если она стояла в холодильнике три недели, ее вкус, скорее всего, будет очень резким. Я предпочитаю использовать только что подкормленную или чуть опавшую закваску, пока на ее поверхности не появилось слишком много жидкости. В таком случае ваши сладкие и соленые блюда приобретут хорошо сбалансированный вкус. Но вы, как всегда, руководствуйтесь прежде всего здравым смыслом — и своим носом.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: В этой и следующей главах в рецептах я на первом месте указываю более привычный объем (а не вес!) ингредиентов.

ВЛФЛИ С КОРИЧНЫМ САХАРОМ

4 вафли

Один из самых простых способов использовать остатки закваски — это сделать вафли. Хрустящие снаружи, легкие и воздушные внутри, эти вафли с коричневым сахаром просто невероятны. Украсьте их на свой вкус сезонными фруктами, кокосовой стружкой или ложкой свежих взбитых сливок — и идеальный домашний завтрак готов.

КОРИЧНЫЙ САХАР

- $\frac{1}{4}$ стакана (50 г) сахара
- 1 ч. л. (3 г) корицы

ВАФЛИ

- $\frac{1}{2}$ стакана (120 г) остатков закваски
- 1 стакан (240 мл) молока, цельного или 2%-ной жирности
- 3 ст. л. (42 г) несоленого растопленного сливочного масла, разделенного на части
- 1 большое яйцо
- 1 стакан (120 г) универсальной муки
- 1 ст. л. (12 г) сахара
- 2 ч. л. (10 г) разрыхлителя
- $\frac{1}{2}$ ч. л. мелкой морской соли
- Кулинарный спрей для смазывания

ПОСЫПКА

- 1 стакан (165 г) нарезанного кубиками ананаса
- Горсть смешанных сезонных ягод
- $\frac{1}{4}$ стакана (30 г) кокосовой стружки
- Кленовый сироп для подачи

Смешайте корицу и сахар в неглубокой миске.

Разогрейте вафельницу в соответствии с инструкциями производителя. В большую миску поместите остатки закваски, молоко, 2 ст. л. (28 г) растопленного масла, яйцо и хорошенько взбейте. Добавьте муку, сахар, разрыхлитель и соль и продолжайте взбивать до получения однородной массы. Если тесто получится слишком густым, добавьте немного молока. Густота теста зависит от консистенции закваски.

Сбрызните вафельницу кулинарным спреем. Залейте в нее немного теста, чтобы форма заполнилась. Запекайте от 3 до 5 мин, пока не появится золотистая корочка. Переложите вафли на кухонную доску и слегка смажьте оставшимся растопленным маслом. С обеих сторон обваляйте их в коричневом сахаре. Повторите то же самое с оставшимся тестом.

Украсьте вафли кубиками ананаса, ягодами и кокосовой стружкой. Подавайте с кленовым сиропом.

СОВЕТ: После полного остывания вафли можно заморозить на срок до двух месяцев. Перед этим заверните их в пленку и фольгу. Замороженные вафли разогревайте в духовке при температуре 180 °C.





ПРОСТЫЕ ПОПОВЕРЫ С ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПЕТРУШКОЙ

6 больших поповеров

Хотите узнать секрет легких и воздушных поповеров? Тесто комнатной температуры. В свое время я наготовила кучу поповеров с холодным молоком, больше похожих на заварные маффины, чем на корзинки с облачком сверху. Если подобное случится и с вами, это еще не конец света. (К счастью, моя мама очень любит маффины.) Однако для получения легкого и красивого мякиша тесто должно быть теплым на ощупь. Эти пикантные поповеры идеально подойдут к супу. Для их приготовления вам понадобится большая специальная форма.

- **1¼ стакана (300 мл) молока, цельного или 2%-ной жирности**
- **2 ст. л. (28 г) несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками**
- **3 больших яйца комнатной температуры**
- **½ стакана (120 г) остатков закваски**
- **1 ст. л. (20 г) дижонской горчицы**
- **1 ст. л. (4 г) мелко порубленной петрушки**
- **¼ ч. л. чесночного порошка**
- **½ ч. л. мелкой морской соли**
- **Свежемолотый черный перец**
- **1 стакан (120 г) универсальной муки**
- **Кулинарный спрей, растительное или растопленное сливочное масло для смазывания**

Разогрейте духовку до 230 °С. Поместите в нее большую антипригарную форму для поповеров.

Аккуратно разогрейте молоко и масло в сотейнике или микроволновой печи. Дайте смеси немного остыть, перед тем как добавлять к остальным ингредиентам.

Тем временем разбейте яйца в большую миску. Добавьте остатки закваски, дижонскую горчицу, петрушку, чесночный порошок, соль и щепотку свежемолотого черного перца. Хорошенько взбейте. Не прекращая тщательно взбивать, постепенно вливайте теплую молочную смесь. Добавьте муку. Взбивайте тесто, пока оно не станет жидким. На нем появится пена, а все комки должны исчезнуть.

Достаньте разогретую форму из духовки и сбрызните кулинарным спреем. Залейте формочки тестом примерно на две трети — они будут шипеть. Поставьте форму на средний уровень духовки и уменьшите нагрев до 200 °С. Выпекайте 40 мин. Поповеры красиво поднимутся и зарумянятся. Подавайте их на стол прямо с пылу с жару. При остывании поповеры начнут сдуваться.

ЛАЙМОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С РИКОТТОЙ

3–4 дюжины

Самое лучшее печенье с рикоттой делает моя подруга. Мы ели его в детстве, стараясь утащить как можно больше из рождественской коробки ее мамы. Я адаптировала оригинальный рецепт подруги, добавив в него закваску, которая, как оказалось, идеально сочетается с цитрусовым вкусом лайма. Печенье получается восхитительно мягким, консистенцией напоминает пирог и подслащено быстрой и легкой в приготовлении лаймовой глазурью. Такое печенье станет отличным подарком к празднику.

ПЕЧЕНЬЕ

- 8 ст. л. (113 г) размягченного несоленого сливочного масла
- 1 стакан (200 г) сахара
- 1 большое яйцо
- ½ стакана (120 г) остатков закваски
- 1 стакан (125 г) рикотты из цельного молока
- Цедра 1 обычного лайма или нескольких мексиканских*
- 1 ч. л. (5 мл) экстракта ванили
- 3 стакана (360 г) универсальной муки
- 1 ст. л. (15 г) разрыхлителя
- ½ ч. л. мелкой морской соли

ЛАЙМОВАЯ ГЛАЗУРЬ

- ¾ стакана (90 г) просеянной сахарной пудры
- Сок 1 или 2 лаймов плюс немного цедры для украшения

Разогрейте духовку до 180 °C. Застелите два противня пергаментной бумагой и отставьте их в сторону.

В течение 3–4 мин взбивайте масло с сахаром в чаше стационарного миксера до легкой и пышной консистенции. Соскребите остатки со стенок чаши. Добавьте яйцо и перемешайте. При работающем миксере введите остатки закваски, рикотту, цедру лайма и ваниль. Смесь, возможно, станет комковатой — это может быть связано с температурой ингредиентов, но вовсе не страшно.

Тем временем в большой миске смешайте муку, разрыхлитель и соль. Включите низкую скорость и постепенно добавляйте в чашу миксера сухие ингредиенты. Перемешивайте до получения однородной массы. Вновь соскребите тесто со стенок чаши и убедитесь, что на дне нет остатков муки. Запах у теста будет чудесный. Накройте чашу пленкой, пусть постоит в холодильнике от 30 мин до часа. Затем столовой ложкой или маленькой ложкой для мороженого выложите тесто порциями на противни.

Поместите оба противня в духовку и выпекайте печенье примерно 15–17 мин. Чтобы оно запекалось равномерно, по прошествии половины времени поменяйте противни местами и разверните их. Печенье станет мягким на ощупь, бледно-желтым, с золотистым низом. Переложите его на решетку.

Для приготовления глазури просейте сахарную пудру в небольшую миску. Добавьте сок лайма и взбивайте до однородности. Если глазурь слишком густая, добавьте еще сока, пока не добьетесь нужной консистенции.

Когда печенье полностью остынет, капните на него глазурью, а затем украсьте цедрой лайма.

Печенье останется свежим в течение трех-пяти дней, если хранить его в герметичном контейнере. Другой вариант: переложите печенье листами пергаментной бумаги, чтобы оно не слиплось, и поместите в морозилку на срок до двух месяцев.

СОВЕТ: Из остатков рикотты можно приготовить пончики на закваске (см. с. 155).

* Ки лайм, или мексиканский лайм, — мелкий кислый сорт, растущий на архипелаге Кис во Флориде; является основным компонентом знаменитого пирога.





ПОНЧИКИ НА ЗАКВАСКЕ

Примерно 3 дюжины

Осторожно: Вызывают зависимость! Эти пончики получаются более легкими, чем донаты, и такими же сладкими и воздушными, как фриттеры, поэтому во время карнавала дадут фору любому другому угощению. В тесто добавляется сливочная рикотта, немного сахара и экстракта ванили для легкой сладости. После жарки пончики станут великолепно хрустящими, и вам придется держать себя в руках, чтобы не съесть сразу целую партию. Для идеального блюда все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

- 2 больших яйца комнатной температуры
- 1 стакан (125 г) рикотты из цельного молока комнатной температуры
- ½ стакана (120 г) остатков закваски
- ½ ч. л. экстракта ванили
- 1 стакан (120 г) универсальной муки
- 2 ч. л. (10 г) разрыхлителя
- ¼ стакана (50 г) сахара
- Щепотка мелкой морской соли
- 6 стаканов (1,4 л) растительного масла для жарки
- Сахарная пудра для подачи

В большой миске взбейте яйца, рикотту, остатки закваски и экстракт ванили. Добавьте муку, разрыхлитель, сахар и соль. Размешайте деревянной ложкой до однородности. Тесто загустеет.

Налейте растительное масло в кастрюлю диаметром 20 см. Разогрейте его на среднем или сильном огне до температуры 182–185 °C. Чтобы проверить, достаточно ли масло нагрелось, бросьте в кастрюлю чайную ложку теста. Если оно всплывает в окружении маленьких пузырьков, значит, можно начинать. Если нет, пусть масло прогреется еще, а затем повторите проверку.

Аккуратно опустите несколько ложек теста в горячее масло (используйте столовую ложку или маленькую ложку для мороженого). Жарьте пончики 3–4 мин, время от времени переворачивая их. Они должны вырости, зарумяниться и пропечься внутри. Большой шумовкой выложите их на тарелку, застеленную бумажным полотенцем. При необходимости уменьшите или увеличьте огонь и приготовьте оставшиеся пончики. *Обратите внимание:* Чтобы тесто не прилипало, перед жаркой следующей порции опустите ложку в горячее растительное масло.

Перед подачей посыпьте теплые пончики сахарной пудрой — и сразу же можете их есть.

ВАРИАНТЫ: Вместо экстракта ванили добавьте каплю *Fiori di Sicilia*, ароматического экстракта с нотками ванили и цитрусовых. Вы без труда найдете его в специализированных итальянских магазинах и в интернете. Вместо сахарной пудры можно обваливать теплые пончики в коричневом сахаре.

ВОЗДУШНЫЕ КРЕКЕРЫ С ГРЮЙЕРОМ И ТИМЬЯНОМ

3–4 дюжины

Если вам нравится печь печенье, попробуйте приготовить домашние крекеры. По сути, технология та же: нужно раскатать тесто, формочкой вырезать крекеры и выпекать. Видите, все намного проще, чем вы думаете. Остатки закваски идеально подходят для крекеров, благодаря ей эти красавчики набухают и становятся очень хрустящими. Холодное масло и охлажденное тесто — вот и весь секрет крекеров. Для этого убедитесь, что в вашем холодильнике есть свободная полка. Тесто можно приготовить за два дня до выпечки, завернуть в пленку и охладить.

- 1 стакан (120 г) универсальной муки
- ½ ч. л. мелкой морской соли
- ¼ ч. л. чесночного порошка
- ¼ стакана (60 г) остатков закваски
- 4 ст. л. (56 г) охлажденного несоленого сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками
- 227 г тертого грюйера
- 2 ст. л. (20 г) тертого пармезана
- Листики 6 веточек тимьяна плюс еще немного для подачи
- 3–4 ст. л. (45–60 мл) холодной воды плюс еще немного, если понадобится

Поместите все ингредиенты в чашу кухонного комбайна и добавьте 1 ст. л. (15 мл) воды. Пусть комбайн работает, пока все не превратится в крошку. Соблюдая осторожность, добавьте еще воды, чтобы образовалось тесто, но постарайтесь с перемешиванием не переборщить. Раскатайте тесто в пласт, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.

Разогрейте духовку до 165 °С. Застелите противень пергаментной бумагой.

Разделите тесто пополам. Раскатайте как можно тоньше, примерно до 3,1 мм. Чтобы тесто не липло, лучше это делать на пергаментной бумаге.

Вырежьте крекеры мини-формочками размером 4 см. Выложите на застеленный противень на расстоянии пальца друг от друга. При желании сделайте в центре каждого отверстие зубочисткой или кончиком тонкой кисточки. Перед выпечкой охладите тесто в течение 5–10 мин. Тем временем соберите обрезки теста, раскатайте его заново и вырежьте новую порцию крекеров. Прodelайте то же самое со второй частью теста.

Выпекайте крекеры не менее 15 мин в зависимости от их толщины. Они подрастут и станут светло-золотистыми. Остудите их прямо на противне. Остынув, крекеры будут хрустящими. Однако если в середине они все же мягковатые, верните их в духовку, разогретую до 130 °С, и выпекайте, пока не станут хрустящими. Перед подачей посыпьте листиками тимьяна.

Когда крекеры полностью остынут, их можно сложить в герметичный контейнер и хранить не дольше трех дней.





ЛОМАННЫЕ КРЕКЕРЫ ИЗ КУНЖУТА И СПЕЛЬТЫ

4–6 порций

Кроме вырезанных формочками крекеров, описанных в предыдущем рецепте, есть еще один забавный их вид, который нужно ломать руками, — это такой деревенский стиль. Благодаря оливковому маслу тесто исключительно легко раскатывается, а сочетание спельты с ее ореховыми нотками и кунжута придает чудесный вкус. Подавайте эти крекеры как закуску либо с вашим любимым дип-соусом. Я же отдаю предпочтение мягкому хумусу.

- 1¼ стакана (125 г) цельнозерновой спельтовой муки
- 2 ст. л. (20 г) семян кунжута
- ½ ч. л. мелкой морской соли
- 2 ст. л. (40 г) меда
- ¼ стакана (60 г) остатков закваски
- ¼ стакана (60 мл) оливкового масла

Поместите все ингредиенты в небольшую миску. Мешайте вилкой, соскребая остатки со стенок, пока тесто не станет однородным. Оно должно быть очень мягким, но не липким. При необходимости добавьте еще муки. Замесив тесто, накройте его и поставьте на ночь в холодильник или переходите к следующему этапу.

Разогрейте духовку до 165 °C.

Разделите тесто на 4 равные части. Отрежьте большой кусок пергаментной бумаги и положите его на рабочую поверхность. Поместите 2 части теста на противоположные края бумаги. Раскатайте первую часть в тонкий прямоугольник толщиной примерно 1,6 мм. Он не должен выглядеть идеально. Раскатайте вторую часть теста. Перенесите пергаментную бумагу с тестом на противень с бортиками. *Необязательно:* С помощью большого ножа аккуратно разрежьте тесто на широкие полоски, чтобы после выпечки их было удобнее ломать. Крекеры на фото разрезались именно таким образом. Но вы можете и просто поломать их на большие неровные куски. Когда первая партия отправится в духовку, отрежьте второй лист пергаментной бумаги и раскатайте оставшееся тесто.

Выпекайте крекеры примерно 15 мин в зависимости от их толщины. Крекеры должны потемнеть по краям, а в середине стать золотисто-коричневыми. Они будут немного мягкими, но остывнув, станут хрустящими. После полного остывания разломайте их на большие куски.

В герметичном контейнере эти крекеры хранятся неделю и больше. Переложив пергаментной бумагой, их можно также заморозить и хранить не менее месяца.

СОВЕТ: Тесто для крекеров можно приготовить заранее, за два дня до выпечки, завернув в пленку и положив в холодильник.

ЛЕПЕШКИ НА ГРЕЧЕСКОМ ЙОГУРТЕ

8 лепешек

Возьмите остатки закваски, добавьте к ним пикантный греческий йогурт — и у вас получатся чудесные домашние лепешки. Они восхитительно мягкие, но вы будете поражены, узнав, насколько легко их приготовить. Уже само название блюда намекает на то, что ждать подъема вам не придется. Однако тесто должно около часа отдохнуть — так его проще раскатывать. Эти лепешки можно без проблем заморозить.

Обратите внимание: Лепешки готовятся почти так же, как блины. Как только на поверхности появляются пузырьки, пришло время переверачивать. Чтобы понять, хорошо ли разогрелась сковорода, положите на нее немного теста — именно так я обычно и делаю. Из тонко раскатанного теста получаются мягкие и податливые лепешки, а если вы раскатаете его толще, они будут более пышными.

- **2½ стакана (300 г) универсальной муки**
- **1 ст. л. (12 г) сахара**
- **1 ч. л. (5 г) мелкой морской соли**
- **½ ч. л. разрыхлителя**
- **½ стакана (120 г) остатков закваски**
- **¼ стакана (60 г) греческого йогурта**
- **¼ стакана (60 мл) растительного масла**
- **1–2 столовые ложки (15–30 мл) теплой воды**
- **2 ст. л. (28 г) растопленного несоленого сливочного масла**

В большой миске размешайте муку, сахар, соль и разрыхлитель. Добавьте остатки закваски, йогурт, растительное масло и столовую ложку (15 мл) воды. Руками замесите грубое тесто. Оно должно быть мягким, но не липким. Добавьте воду или муку, чтобы добиться нужной консистенции. Накройте миску влажным кухонным полотенцем и дайте тесту отдохнуть в течение часа.

Выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Сформируйте из него прямоугольник и разделите на 8 равных частей, каждая примерно по 80 г. Накройте их влажным полотенцем.

Возьмите одну часть теста и раскатайте ее в тонкий круг диаметром примерно 20 см. Вам не нужно стремиться к абсолютной точности — круг просто должен получиться чуть меньше вашей сковороды. Растопите сливочное масло в сотейнике или в микроволновой печи. Разогрейте большую чугунную сковороду на слабом или среднем огне.

Поместите тесто в разогретую сухую сковороду. Жарьте с одной стороны 2–3 мин. Когда тесто вздуется и на поверхности появится несколько пузырей, слегка смажьте его растопленным маслом и переверните. Продолжайте жарить с другой стороны 1–2 мин. Затем снова хорошенько смажьте маслом и переложите на разделочную доску. Накройте полотенцем, чтобы лепешка не остыла. Раскатайте следующую часть теста и приготовьте таким же образом остальные лепешки.

Эти лепешки лучше всего есть теплыми. Завернув в фольгу, вы можете разогревать их в духовке при температуре около 140 °С. Чтобы лепешки стали хрустящими, подсушите их на решетке в духовке (на среднем уровне).

Лепешки можно завернуть в пленку и хранить при комнатной температуре в течение одного-двух дней. Разогревайте описанным выше способом, чтобы получить идеальную текстуру. Кроме того, их можно заморозить на срок до трех месяцев, обернув в пленку и фольгу.

СОВЕТ: Приготовив лепешки, вы можете приправить их разнообразными специями. Сюда хорошо подойдут порезанные травы, например розмарин и шалфей. Или попробуйте слегка посыпать лепешки чесночным порошком и кунжутом. Иногда я добавляю горсть порезанных перьев лука, и тогда лепешки приобретают легкий луковый вкус.







К ХЛЕБУ И ИЗ ХЛЕБА

Вы уже знаете, что к хлебу на закваске вам понадобится разве что хороший хлебный нож и слегка приперченное оливковое масло. Но чтобы вы насладились каждым кусочком, в этой главе я собрала несколько необычных рецептов, которые помогут вам по-настоящему прочувствовать вкус свежего или вчерашнего хлеба. Обязательно приготовьте панцанеллу с жареными артишоками (с. 168), особенно если планируете принимать гостей. А если вам хочется чего-то сладкого, попробуйте бриошь кон джелато (с. 172), самый изысканный сэндвич с мороженым. Не бойтесь использовать заквасочный хлеб в ваших любимых блюдах. Приятного аппетита!

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

4–6 порций

Лучший хлебный пудинг на свете подают в настоящем итальянском ресторанчике под названием *Sfoggia* в Верхнем Ист-Сайде. Этот пудинг с капелькой темного рома имеет изысканный насыщенный вкус. Я долго и безуспешно пыталась выпросить у шеф-повара рецепт, однако этот вариант претендует на уверенное второе место. Я знаю, что основа заварного крема подогревается лишь до тех пор, пока не загустеет и не станет нежнее, — для приготовления большинства хлебных пудингов этот метод не подходит. Лучше всего используйте цельное молоко (пожалуйста, только не обезжиренное!) или даже смесь молока и сливок. Дно формы должно быть посыпано сахаром — этому трюку я научилась у Джейми Оливера.

- 2 стакана (480 мл) цельного молока
- 6 больших яиц
- ¼ стакана (50 г) сахара плюс еще немного для посыпки
- Щепотка соли
- 2 ст. л. (28 г) несоленого сливочного масла плюс еще немного для смазывания
- 2 ст. л. (30 мл) темного рома
- 6 ломтиков вчерашнего хлеба на каждый день (с. 26), нарезанные кубиками, примерно 6 стаканов (240 г)
- Горсть обычного изюма или коринки
- 2 ст. л. (30 мл) карамельного соуса
- Сахарная пудра для посыпки

В небольшом сотейнике на слабом огне осторожно нагрейте молоко для заварного крема. Тем временем в миске среднего размера взбейте яйца, сахар и соль. Постоянно взбивая, медленно влейте молоко в яичную смесь. Затем перелейте основу заварного крема обратно в сотейник.

Подогревайте крем в течение 10–15 мин на средне-слабом огне, часто помешивая, чтобы он не пригорел. Крем должен слегка загустеть: его консистенция будет скорее похожа на жирные сливки, чем на пудинг. Добавьте масло, а когда оно растопится, влейте ром. Процедите крем через мелкое ситечко.

Положите нарезанный кубиками хлеб в большую миску, добавьте горсть изюма и полейте заварным кремом. Хорошо перемешайте. Дайте постоять не менее 30 мин, чтобы крем впитался.

Тем временем разогрейте духовку до 180 °С. Обильно смажьте сливочным маслом форму размером 23 × 33 см или овальное блюдо для запекания. Посыпьте дно и стенки сахаром.

Ложкой выложите хлеб в форму или блюдо для запекания, полив сверху остатками заварного крема. Его количество будет зависеть от того, свежий или черствый у вас хлеб. Аккуратно полейте карамельным соусом. Выпекайте 30–35 мин, пока пудинг не застынет. Он должен стать румяным, но мягким в середине. Запах будет божественным! Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.





ТОСКАНСКАЯ РИБОЛЛИТА ДЛЯ БУДНЕГО ВЕЧЕРА

4–6 порций

Риболлита — традиционный итальянский суп, который готовят из большого количества овощей, а для густоты к ним добавляют вчерашний хлеб. Несмотря на свой исключительный аромат, этот суп напоминает мне хлебный пудинг-минестроне. В своем рецепте я просто предлагаю подавать к супу ломтик поджаренного пумперникеля на закваске, натертый толстеньким зубчиком чеснока. Суп отлично хранится в замороженном виде, поэтому в свободное время вы можете приготовить большую порцию, а затем разморозить ее в любой будний вечер.

- 2 ст. л. (30 мл) оливкового масла
- 1 большая луковица, нарезанная кубиками
- 1 средняя морковь, нарезанная кубиками
- 1 небольшой стебель сельдерея, нарезанный кубиками
- 1 стакан с горкой (80 г) нашинкованной белокочанной капусты
- Соль и свежемолотый черный перец
- 1 большой порезанный зубчик чеснока
- 1 ст. л. (16 г) томатной пасты
- 1–2 л куриного бульона плюс еще немного, если понадобится
- 4 маленькие картофелины сорта Yukon Gold или Red Bliss, порезанные кубиками
- 1 небольшой пучок порезанной тосканской капусты
- 1 стакан (250 г) консервированной белой фасоли — промойте ее и дайте воде стечь
- Деревенский пумперникель (с. 88) или другой хлеб на закваске на ваш выбор
- 1 зубчик чеснока, разрезанный пополам
- Листья сельдерея (по желанию)
- Пармезан по вкусу

На средне-слабом огне в большой кастрюле с толстым дном разогрейте оливковое масло. Положите туда лук, морковь, сельдерей и белокочанную капусту, приправьте солью и перцем. Пассеруйте в течение 5–6 мин, пока овощи не станут мягкими. Добавьте чеснок и дождитесь появления аромата.

Затем добавьте томатную пасту и хорошо все перемешайте, чтобы она растворилась. Влейте литр куриного бульона. Доведите суп до кипения и положите в него картофель и тосканскую капусту. Уменьшите огонь до минимума и оставьте под неплотно прикрытой крышкой на 30–40 мин, пока овощи не будут готовы. Долейте куриный бульон, если суп сильно выкипел или если вы любите более жидкую консистенцию. Добавьте белую фасоль и снова доведите суп до кипения.

Примерно за 10 мин до подачи на стол поджарьте хлеб в тостере или на гриле либо просто нарежьте ломтиками. Сбрызните оливковым маслом и натрите чесноком, пока хлеб теплый, слегка посолите и поперчите. Разлейте суп по тарелкам, украсьте листьями сельдерея и пармезаном. Ешьте суп горячим, макая в него восхитительный хлеб.

ПЛАНЦАНЕЛЛА С ЖАРеныМИ АРТИШОКАМИ, ХРУСТЯЩИМИ КАПЕРСАМИ И МЯТОЙ

4 порции

Изюминкой этого деревенского итальянского салата являются порванные руками ломтики хлеба, слегка обжаренные в оливковом масле. Ведь хлеб — это великолепная губка, впитывающая в себя любые пряные вкусы, а его хрустящая текстура чудесно сочетается с мягким и свежим сыром моцарелла. В этом рецепте я люблю использовать румяный хлеб с семечками (с. 84), но и любой другой вполне подойдет. Во вкусе семечек подсолнечника и артишоков есть нечто волшебное.

- **¼ стакана (60 мл) оливкового масла, возможно, понадобится чуть больше**
- **4 ломтика румяного хлеба с семечками (с. 84), мелко нарезанные, примерно 4 стакана (160 г)**
- **Соль и свежемолотый черный перец**
- **2 ст. л. (17 г) каперсов, промытых и подсушенных**
- **2 стакана (250 г) маринованных артишоковых сердечек, поджаренных и разрезанных пополам**
- **1 стакан (120 г) шариков моцареллы**
- **Горсть свежих листьев мяты, порванных на кусочки**
- **1 ст. л. (8 г) семечек подсолнечника**

В сотейнике среднего размера разогревайте оливковое масло, пока оно не начнет пениться. Положите в сотейник хлеб и убавьте огонь. Постоянно помешивая, обжаривайте хлеб примерно 10 мин или дольше в зависимости от размера ломтиков, пока он не станет золотистым и хрустящим. Выложите хлеб на тарелку, застеленную бумажным полотенцем. Слегка посолите и поперчите.

В тот же сотейник положите каперсы и долейте оливкового масла, чтобы оно полностью их покрыло. Обжаривайте примерно 3–5 мин до хрустящей корочки. Когда они будут готовы, то раскроются, как цветы. Выложите их на ту же тарелку. Один каперс попробуйте!

Положите артишоковые сердечки в большую миску. Аккуратно порвите руками моцареллу на кусочки и добавьте к артишокам. Туда же отправьте хрустящий обжаренный хлеб и хорошо перемешайте. Перед подачей посыпьте салат мятой, семечками подсолнечника и хрусткими каперсами.

СОВЕТ: Я использую жареные маринованные артишоковые сердечки. Вы без труда найдете их в специализированных итальянских магазинах и в отделах деликатесов большинства продуктовых магазинов. Конечно, подойдут любые маринованные сердечки. Выбирайте самые качественные.





ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ПОМИДОРОМ

6 порций

Мой муж из Южной Африки, и первое блюдо, которым он вскружил мне голову, называется *braaidroodjes*. Это сэндвичи, обычно разогреваемые на *braais*, или барбекю. Представьте себе тонкие ломтики чеддера с сочным помидором, красным луком и тонким слоем абрикосового джема, поджаренные на открытом огне до идеального состояния. Оставаясь верной оригиналу, я вношу в него свою изюминку, делая сэндвичи открытыми, запекая их в духовке с верхним нагревом и посыпая свежим базиликом.

- 6 ломтиков фермерского белого хлеба (с. 62)
- 2–4 ст. л. (40–80 г) абрикосового джема
- ¼ небольшой, тонко нарезанной красной луковицы
- Небольшая горсть свежего базилика, порванного руками на мелкие кусочки
- 12 ломтиков белого или желтого чеддера
- 6 ломтиков спелых помидоров
- Соль и свежемолотый перец

Поджарьте ломтики хлеба, чтобы они стали светло-золотистыми. Разложите их на противне, застеленном пергаментной бумагой.

Каждый ломтик намажьте тонким слоем абрикосового джема, сверху положите немного красного лука, базилика и 2 ломтика чеддера. Накройте ломтиком помидора и приправьте солью и перцем.

Запекайте сэндвичи 2–3 мин, пока сыр не расплавится, а их края не потемнеют. Перед подачей посыпьте листиками базилика.

БРИОШЬ КОН ДЖЕЛАТО

8 порций

На Сицилии вы можете увидеть людей, которые едят на пляже мягкую бриошь со сладким сливочным джелато. Я знаю это наверняка, потому что была одной из них! Таким большим сэндвичем с мороженым меня впервые угостили мои двоюродные братья, и он меня совершенно очаровал. Чтобы приготовить его в домашних условиях, испеките легкую и пышную бриошь (с. 70) и начините ее своим любимым мороженым или джелато. Не стесняйтесь: это одна из лучших вещей, которые вы когда-либо пробовали.

- **Легкая и пышная бриошь, сформованная в виде булочек (с. 70)**
- **Несколько видов джелато или мороженого, например со вкусом шоколада, клубники, кофе, фисташек, ванилью и карамелью**
- **Декоративная обсыпка (по желанию)**

Сначала испеките легкую и пышную бриошь, выбрав вариант формовки в виде булочек (см. с. 70). Когда они полностью остынут, разрежьте их пополам и положите внутрь 2 шарика (можно больше) вашего любимого джелато. Если хотите, можете использовать декоративную обсыпку. Наслаждайтесь!





КРУТОНЫ ИЗ ФОКАЧЧИ С ПЕКориНО И УКРОПОМ

1 противень крутонов

Вчерашний хлеб идеально подходит для крутонов. Все эти неровные дырочки чудесно впитывают любые пикантные заправки, включая ту, что готовится для греческого салата, который вы найдете на с. 176. Просто нарежьте любой хлеб на закваске, который есть у вас под рукой (фокачча подойдет идеально), и выпекайте крутоны на среднем огне до золотистого цвета. Я люблю посыпать их чесночным порошком и свежим укропом с мелко натертым сыром пекорино. Этот вкус моментально вызывает привыкание.

- 5 или 6 стаканов (200–240 г) базовой фокаччи без замеса (с. 92), порезанной кубиками
- 2–3 ст. л. (30–45 мл) оливкового масла
- ½ ч. л. чесночного порошка
- 2 ст. л. с горкой (8 г) порезанного укропа
- Сыр пекорино по вкусу
- Соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите нарезанный кубиками хлеб на противень и сбрызните оливковым маслом. Посыпьте чесночным порошком, свежим укропом и пекорино. Приправьте солью и перцем. Аккуратно перемешайте руками, при необходимости добавляя оливковое масло, пока вся фокачча не будет им хорошенько сдобрена.

Выпекайте крутоны 20–30 мин, но на всякий случай загляните в духовку через 15 мин. Они будут готовы, когда подрумянятся и станут хрустящими.

Когда крутоны остынут, положите их в герметичный контейнер и храните два-три дня.

СОВЕТ: Измельчите лишние крутоны в кухонном комбайне — и получите домашние панировочные сухари. Их можно хранить при комнатной температуре или заморозить на 3–6 месяцев.

ЛЕГКИЙ И СВЕЖИЙ ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С КРУТОНАМИ ИЗ ФОКАЧЧИ

4 порции

Если вы приготовили хрустящие крутоны из фокаччи с пекорино и укропом (с. 175), то должны попробовать и этот полезный для здоровья освежающий салат. Он делается из салата айсберг, множества разных овощей и сыра фета. Крутоны без проблем впитывают восхитительную заправку, и каждый кубик насыщается ее ярким вкусом.

P. S. Я забыла об оливках. Собиралась добавить в салат большую горсть оливок сорта «каламата», но когда открыла холодильник, то там нашлись лишь зеленые оливки с перцем пимента. Поскольку у меня планировался салат, а не мартини, я махнула рукой — можно обойтись и без этой соленой составляющей. Вы же не сдерживайте себя и добавляйте в салат столько оливок, сколько вам захочется.

ГРЕЧЕСКАЯ ЗАПРАВКА

- $\frac{1}{2}$ стакана (120 мл) оливкового масла
- Сок 1 лимона
- 1 ст. л. (15 мл) красного винного уксуса
- 1 большой раздавленный зубчик чеснока
- $\frac{1}{2}$ ч. л. сушеного орегано
- 2 ст. л. (20 г) тертого пармезана
- Соль и свежемолотый черный перец

Чтобы приготовить заправку, поместите все ингредиенты для нее в пустую банку из-под джема. Посолите и поперчите по вкусу. Хорошенько встряхните и охладите перед использованием. Чем дольше заправка будет стоять, тем более выраженным станет вкус чеснока. Вы можете приготовить заправку за 2 дня, но на следующий день выньте чеснок.

Выложите все ингредиенты для салата, кроме феты, в большую салатницу. Сбрызните заправкой и хорошо перемешайте. Гренки впитают большую ее часть, так что не бойтесь, добавьте еще! Непосредственно перед подачей посыпьте салат раскрошенной фетой и чуть перемешайте. Подавайте при комнатной температуре.

САЛАТ

- $\frac{1}{2}$ небольшой нашинкованной головки салата айсберг
- 1 большая горсть молодой зелени месклан
- 1 стакан (135 г) помидоров черри, разрезанных на половинки или четвертинки в зависимости от размера
- $\frac{1}{2}$ небольшого английского огурца, нарезанного кружочками
- 4 маленькие редиски, нарезанные тонкими пластинками
- $\frac{1}{2}$ стакана (80 г) нута
- $\frac{1}{2}$ стакана (50 г) оливок сорта «каламата» (по желанию)
- 1 стакан (30 г) крутонов из фокаччи с пекорино и укропом (с. 175)
- $\frac{1}{4}$ стакана (50 г) раскрошенной феты





ЛЕТНИЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ

4 порции

В летнюю жару ничто не сравнится с салатом из сочных помидоров. Добавьте к ним качественное оливковое масло и свежую зелень — и больше вам ничего не нужно, разве что несколько ломтиков хлеба, чтобы вымакать остатки этого восхитительного блюда. Раскрою вам секрет салата из помидоров: пусть перед подачей он постоит не менее 15 мин. Тогда помидоры пустят сок, и лучший в мире соус для макания вам обеспечен. Этому трюку меня научил мой дедушка, известный в семье своими салатами из помидоров. Подавайте салат с несколькими ломтиками хлеба по рецепту «Золотистая семолина и кунжут» (с. 87).

P. S. Планируя приготовить этот салат, я наткнулась на фермерском рынке на красивый арбузный редис и не смогла устоять перед его интенсивным розово-зеленым цветом. Однако арбузный редис — сезонное лакомство, и, если вы не можете его найти, спокойно берите старый добрый красный редис. Главное, чтобы он хрустел.

- 3–4 разноцветных фамильных помидора, нарезанные дольками
- Горсть фамильных помидоров черри, разрезанных пополам
- ½ тонко нарезанного стебля сельдерея
- 1 большой арбузный редис или 2 красных, тонко нарезанные
- ¼ тонко нарезанной красной луковицы
- 2 ст. л. (8 г) порубленного шнитт-лука
- Оливковое масло для сбрызгивания
- 1 ч. л. (5 мл) красного винного уксуса
- Соль по вкусу
- 1 ст. л. (4 г) листьев сельдерея
- ½ хлеба по рецепту «Золотистая семолина и кунжут» (с. 87), нарезанного ломтиками

В большую миску положите помидоры, сельдерей, редис, красный лук и шнитт-лук. Сбрызните оливковым маслом, добавьте уксус и посолите по вкусу. Хорошо перемешайте. Дайте салату постоять не менее 15 мин, чтобы овощи пустили сок.

Перед едой переложите сочный салат в салатницу. Посыпьте листьями сельдерея. Сервируйте в семейном стиле, разложив по кругу ломтики хлеба, и подавайте на стол.

СОВЕТ: Чтобы тонко нарезать овощи, используйте овощерезку. Овощечистка тоже хорошо справляется с этой задачей.

ОСТРЫЙ ДИП-СОУС С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И РУКОЛОЙ

4–6 порций в качестве легкого перекуса или аппетайзера

Этот кремовый дип-соус с белой фасолью и молодой руколой — идеальная добавка к ломтику ремесленного хлеба на закваске. Соус не только полезен для здоровья, но и невероятно прост в приготовлении: просто несколько раз включите блендер — и он готов. Подавайте с кручеными багетами (с. 130) — я рекомендую именно их, поскольку хрустящая корочка действительно хорошо сочетается с бархатистой текстурой фасоли.

- **1½ стакана (375 г) промытой и подсушенной фасоли сорта «каннеллини»**
- **1 небольшая горсть молодой руколы**
- **¼ стакана (60 мл) оливкового масла плюс еще немного для сбрызгивания**
- **½ зубчика рубленого чеснока**
- **Щепотка хлопьев красного перца**
- **Цедра и сок 1 лимона**
- **Соль и свежемолотый черный перец**
- **Крученые багеты (с. 130), нарезанные ломтиками**

Поместите в блендер фасоль, руколу, оливковое масло, чеснок, красный перец, цедру и сок из половинки лимона. Хорошенько посолите и поперчите. Несколько раз включите блендер: консистенция должна быть кремообразной и по-деревенски грубоватой. Попробуйте соус и при необходимости добавьте лимонный сок, соль или перец.

Переложите соус в небольшую миску, сбрызните оливковым маслом и посыпьте хлопьями красного перца. Рядом положите ломтики хлеба, чтобы макать их в соус.

ВАРИАНТ: Вместо руколы вы можете взять свежую петрушку или кинзу.





ПИКАНТНОЕ МАСЛО С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ ДЛЯ МАКАНИЯ ХЛЕБА

2–4 порции

В нашем районе есть итальянский ресторан, где к хлебу подается самое вкусное масло для макания. Каждый раз, опуская в него ломтик, я пытаюсь понять, что входит в состав масла. Моя версия, включающая как свежие, так и сушеные травы, максимально близка к подаваемому в ресторане. Пармезан на дне миски — лучшая часть этого масла. Кстати, увеличив объем ингредиентов вдвое, вы получите маринад для курицы и креветок либо отличный соус для жареной картошки.

- **1/3 стакана (80 мл) оливкового масла хорошего качества**
- **2 измельченных или тонко нарезанных зубчика чеснока**
- **Цедра 1/2 лимона**
- **1 ст. л. (4 г) мелко порезанной петрушки**
- **1 ч. л. (1 г) свежего порезанного розмарина**
- **Щепотка сушеного орегано**
- **Щепотка хлопьев красного перца**
- **1 ст. л. с горкой (15 г) тертого пармезана**
- **Соль и свежемолотый черный перец**
- **Мягкие хлебные палочки с сеи-молиной и масляной крошкой (с. 126) или базовая фокачча без замеса (с. 92) для подачи**

Сложите все ингредиенты в небольшую миску и тщательно перемешайте. Хорошенько посолите и поперчите. Обмакните кусочек хлеба в масло, попробуйте и при необходимости скорректируйте количество специй. Масло должно быть пикантным и ароматным. Подавайте с хлебными палочками, фокаччей или другим хлебом на закваске на ваш выбор.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Это масло лучше готовить прямо перед подачей на стол. Масло с чесноком быстро портится, его не стоит готовить заранее и долго хранить.

ДЖЕМЫ – БЫСТРО И НЕМНОГО

Преимущество маленьких партий джема заключается в том, что вы можете экспериментировать с различными вкусами, не рискуя испортить несколько банок сразу. А еще этот беспроигрышный подход позволяет избежать суеты с консервированием и готовить домашние намазки за 30 мин или даже быстрее.

АБРИКОСОВО-ВАНИЛЬНЫЙ ДЖЕМ

Примерно 1 баночка (350 г)

- 450 г нарезанных абрикосов без косточек
- Сок $\frac{1}{2}$ лимона
- 1 стакан (200 г) сахара
- 2 стручка ванили или 1 ч. л. (5 мл) экстракта ванили

В кастрюлю среднего размера поместите абрикосы, лимонный сок и сахар. Доведите до легкого кипения и уменьшите огонь до минимума. Тем временем разрежьте стручки ванили вдоль на две половинки. Ложкой выскребите из каждой половинки семена. Добавьте их и сами стручки в кастрюлю.

Периодически помешивая, варите абрикосы примерно 20 мин, пока они не размягчатся и не начнут разваливаться. Большой ложкой снимайте всю пену, которая станет образовываться на поверхности, — для прозрачного джема. Когда масса будет густой и светлой и перестанет стекать с обратной стороны ложки, значит, джем готов.

Чтобы джем стал однородным, снимите его с огня и сделайте пюре с помощью погружного блендера, а для более грубой консистенции разомните джем картофелемялкой. Дайте джему полностью остыть, оставив в нем стручки ванили, чтобы они могли настояться. Разлейте по банкам и до двух недель храните в холодильнике. Подавайте с хлебом, который вы любите.

ВИШНЕВЫЙ ДЖЕМ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

Примерно 1 баночка (350 г)

- 450 г замороженных вишен без косточек
- 1 стакан (200 г) сахара
- Сок $\frac{1}{2}$ лимона
- 1–2 ч. л. (5–10 мл) бальзамического уксуса

Положите вишни в кастрюлю среднего размера. Добавьте сахар, лимонный сок и 1 ч. л. (5 мл) уксуса, хорошо перемешайте. Варите на средне-слабом огне около 10 мин, пока сахар не растворится и вишни не начнут размягчаться. Увеличьте огонь и доведите джем до легкого кипения. Периодически помешивая, варите еще около 20 мин. Снимайте образующуюся на поверхности пену.

Снимите кастрюлю с огня и сделайте пюре погружным блендером. Вновь поставьте кастрюлю на плиту и варите джем примерно 5 мин, пока он немного не загустеет. После полного остывания снимите пробу и при желании добавьте еще 1 ч. л. (5 мл) уксуса. Храните джем до двух недель в холодильнике. Подавайте с хлебом, который вы любите.







РАБОТА С ТЕСТОМ

Эта глава — ваш справочник по формовке теста и нанесению надрезов. Описание каждой техники сопровождается пошаговыми фотографиями, которые наглядно объяснят вам процесс. В конце концов, одна картинка стоит тысячи слов...



Выложите тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.



Начав с дальнего края теста, аккуратно загните его к центру.



Немного поверните тесто и загните следующий край.



Повторяйте эту процедуру, пока не пройдете полный круг.

(см. продолжение)

ФОРМОВКА КРУГЛОЙ ЗАГОТОВКИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)



Переверните тесто и дайте ему отдохнуть 5–10 мин.



Натрите ладони мукой, обхватите тесто и подверните его края под низ.



Вращательными движениями подтягивайте тесто к себе, подправляя его форму.



Переложите тесто в застеленную миску или корзинку для расстойки швом вверх.

ФОРМОВКА ОВАЛЬНОЙ ЗАГОТОВКИ



Выложите тесто из миски на рабочую поверхность, присыпанную мукой.



Начав с левого (или правого) края теста, загните его к центру.



Повторите то же самое с другой стороны.



Растяните и сложите тесто с ближнего края.

(см. продолжение)

ФОРМОВКА ОВАЛЬНОЙ ЗАГОТОВКИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)



Повторите то же самое с дальнего края.



Переверните тесто и дайте ему отдохнуть 5–10 мин.



Вращательными движениями подтягивайте тесто к себе, подправляя его форму.



Переложите тесто в корзинку для расстойки швом вверх.



На рабочей поверхности, слегка присыпанной мукой, аккуратно разровняйте тесто, чтобы выпустить большие пузыри воздуха.



Сверните тесто рулетом и подверните концы под низ.



Дайте тесту отдохнуть 5–10 мин и затем подправьте его форму.



Поместите тесто в форму для выпечки швом вниз.



Разделите тесто на равные части.



Соберите вместе края и защипните их, чтобы запечатать.



Переверните тесто, накройте его ладонью и подкатайте в шар.



Выложите тесто на противень.



Влажными руками возьмитесь за край теста, растяните его вверх.



Сложите тесто к центру миски.



Поверните миску на четверть оборота и повторите ту же процедуру.



Пройдите полный круг, совершив 4 складывания.

НАДРЕЗЫ

Делать надрезы на тесте — это искусство, требующее практики, но при этом доставляющее массу удовольствия. Чтобы все получилось, для сложных узоров используйте острое небольшого, хорошо заточенного ножа или лезвие бритвы. Как уже упоминалось, вы можете потренироваться с тестом для лепки, перед тем как начать работать с настоящим материалом.



Прямая линия: Сделайте один надрез длиной 15–18 см по всей длине буханки. Глубина надреза — примерно 6,3 мм.



Полумесяц: Сделайте один изогнутый надрез, проходящий не по центру. На концах буханки его глубина должна быть минимальной, а в середине — примерно 6,3 мм.



Лучи: Сначала сделайте надрез в виде полумесяца, а затем — 4 неглубоких диагональных надреза на другой стороне буханки.



Листики: Сделайте надрез в виде прямой линии по всей буханке, а затем с каждой стороны — по ряду V-образных надрезов длиной примерно 2,5 см.



Птичьи крылья: Сделайте 2 или 3 вертикальных ряда V-образных надрезов длиной 3–5 см.



Крестообразный надрез: Сделайте 4 неглубоких надреза длиной 10 см — как стрелки, показывающие 3, 6, 9 и 12 ч.

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ

LE CREUSET

Качественная чугунная посуда и жаровни.

www.lecreuset.com

KING ARTHUR BAKING COMPANY

Старейшая мукомольная компания Америки, производящая высококачественные товары для хлебопечения, в том числе неотбеленную и цельнозерновую муку, широкий перечень специальных видов муки, смесь *Harvest Grains Blend*, посыпку *Artisan Bread Topping*, экстракты и пакеты для хранения хлеба.

www.kingarthurbaking.com

BOB'S RED MILL

Надежный поставщик высококачественной муки, смеси из 10 злаков и различных семян.

www.bobsredmill.com

AMAZON

Широкий выбор эмалированных жаровен для выпечки, корзиночек для расстойки, хлопчатобумажных кухонных полотенец, цифровых весов, скребков, инструмента для надрезания теста, мелкой морской соли *La Baleine*, цифровых термометров и термометров для духовки.

www.amazon.com

COSTCO

Сухофрукты, большой выбор орехов и такое количество пергаментной бумаги, что вам хватит на всю жизнь.

www.costco.com





БЛАГОДАРНОСТИ

СПАСИБО:

Моим милым, любимым мальчикам Диллону, Джейку и Йохану за безусловную поддержку и терпение, а также за то, что всегда были рядом. Мы это сделали! Моя благодарность не знает границ. Разве вы, парни, не будете скучать по кухне, заваленной тестом и засыпанной мукой?

Маме и папе, лучшим родителям в мире, за то, что помогали мне даже больше, чем можно представить. Мама, я не могу поверить, что теперь и ты печешь хлеб на закваске! Папа, спасибо за постоянные перепалки с мальчиками и за то, что ты принес мне бесчисленное количество кофе.

Моей огромной, любящей хлеб семье, всегда готовой и даже желающей попробовать кусочек. Мне пришлось полюбить вашу честную критику. Эрик, спасибо за новенькую духовку и плиту! (А как насчет остального кухонного оборудования?)

Всей команде *Page Street Publishing* за возможность поделиться моей историей. Этот проект был невероятным с начала и до конца, и я всегда буду вам благодарна.

Саре Монро, моему экстраординарному редактору, за совместную работу и за то, что сохранила мой рассказ в норме. Обнимаю тебя миллион раз, поскольку «спасибо» точно будет недостаточно.

Джейду Гедону, чьи иллюстрации исключительны и отражают мое видение жизни. Пусть бы мои каракули были хоть немного похожи на твои работы!

Фантастическим дегустаторам Лие Тейшейра, Марджи Эванс и Мартину Ресту за то, что, несмотря на свою загруженность, выкроили время для помощи мне.

Моим читателям, близким и далеким. Вы — прекрасные и увлеченные люди, продолжающие вдохновлять меня каждый день.

Розе Чарап за то, что всегда находила время поговорить со мной и дать разумный совет. Конни будет гордиться тобой.

И, наконец, Селии Кэллоу и Присцилле. Без вас, девочки, этой книги просто бы не было.

ОБ АВТОРЕ



Эмили Раффа — выпускница Международного кулинарного центра и автор «Умной кулинарной книги» (*The Clever Cookbook*). Ее работы можно найти в интернете и в ряде печатных изданий, в том числе в журналах *O*, *the Oprah Magazine*, *Redbook* и *Clean Eating*. В популярном блоге Эмили «Умная морковь» (*The Clever Carrot*) предлагается множество остроумных и полезных советов, касающихся здорового и гармоничного образа жизни. Живет на Лонг-Айленде с мужем и двумя сыновьями. Это ее вторая книга.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

абрикосы 185
абрикосово-ванильный джем 184
абрикосово-ванильный джем 184
азиаго:
булочки с расплавленным азиаго,
сладкими яблоками и розмарином
108–109
английские мини-маффины на закваске
114–115
апельсины:
финики, грецкие орехи и апельсин
58–59
артишоковые сердечки:
коса с начинкой из шпината и артишо-
ков 144–145
панцанелла с жареными артишока-
ми, хрустящими каперсами и мя-
той 168–169
аутолиз 31

Б

багеты 91
крученые багеты 130–131
базилик:
пицца-фокачча с соусом песто и сы-
ром фонтина без замеса 98–99
фокачча с помидорами и базиликом
без замеса 94–95
базовая фокачча без замеса 90, 92–93
для крутонов из фокаччи с пекорино
и укропом 174–175
для фокаччи с помидорами и базили-
ком без замеса 94–95
подается с пикантным маслом с чес-
ноком и травами для макания хле-
ба 182–183
бейглы:
бейглы для воскресного утра 116–119
бейглы с корицей и изюмом 119

бейглы для воскресного утра 116–119
блог «Инжирный джем и лаймовый ли-
кер» 9
блог «Умная морковка» 9, 10
бобовые:
легкий и свежий греческий салат
с крутонами из фокаччи 176–177
острый дип-соус с белой фасолью
и руколой 180–181
тосканская риболлита для буднего ве-
чера 166–167
бриошь:
бриошь кон джелато 172–173
легкая и пышная бриошь 70–71
бриошь кон джелато 172–173
булочки 91
булочки для сэндвичей и бургеров 104
булочки с клюквой и пеканом «хватай
и иди» 110–111
булочки с расплавленным азиаго,
сладкими яблоками и розмарином
108–109
как их формовать 193
мягкие булочки «оторви и поделись»
104–105
простые булочки из корзинки 106–107
булочки с клюквой и пеканом «хватай
и иди» 110–111
булочки с расплавленным азиаго, сладки-
ми яблоками и розмарином 108–109
быстрый замес 31, 32
бялы:
бялы — булочки с карамелизирован-
ным луком и козьим сыром 120–121
бялы — булочки с карамелизированным
луком и козьим сыром 120–121

В

вафли с коричневым сахаром 146, 148–149
венок с запеченным камамбером 134–135
весы 14–15

ветчина:

фокачча крок-месье с рикоттой
и швейцарским сыром 96–97
взвешивание 14–15
вишневый джем с бальзамическим уксу-
сом 184
влажность теста 29
вода:
качество 12
при кормлении закваски 18
воздушные крекеры с груйером и тимья-
ном 156–157
второй подъем (окончательная расстой-
ка) 36
выбор соли 13
выпечка 36, 37, 38, 39
выпечка с паром 14

Г

грецкие орехи:
рулет с корицей и изюмом 50–51
финики, грецкие орехи и апельсин
58–59

Д

датский ржаной хлеб 72–73
деревенский пумперникель 88–89
подается с тосканской риболлитой для
буднего вечера 166–167
десерты:
бриошь кон джелато 172–173
хлебный пудинг с ромом и изюмом
164–165
джелато:
бриошь кон джелато 172–173
джемы:
абрикосово-ванильный джем 184
вишневый джем с бальзамическим ук-
сусом 184
джемы — быстро и немного 184

закваска 9, 13
 в подарок 9, 16, 21
 выведение 16–17
 высушивание и оживление 21
 готовность к использованию 18
 имя 17
 использование 21
 кормление 12, 13, 18, 22
 объем 22
 ослабленная 18, 23
 остатки (см. остатки закваски)
 хранение 21
 часто задаваемые вопросы 22–23
 закваска 100%-ной влажности 18, 23
 закваска или стартер 23
 закваска на спельтовой муке 22
 закваска Присцилла 9
 замедление брожения теста 36
 замораживание хлеба 39
 запеченный чеснок и розмарин 56–57
 золотистая семолина и кунжут 86–87
 к летнему салату из помидоров 162, 178–179
 золотой лен и спельта 78–79

И

извлечение теста из миски 34
 измерение объема 14, 15
 изысканная шоколадная крошка 42–43
 изюм:
 рулет с корицей и изюмом 50–51
 хлебный пудинг с ромом и изюмом 164–165
 ингредиенты хлеба на закваске 12–13
 взвешивание 14–15
 инструменты 14–15

Й

йогурт:
 лепешки на греческом йогурте 160–161

К

какао-порошок:
 фокачча с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без за-
 меса 100–101

шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53
 камамбер:
 венок с запеченным камамбером 134–135
 каперсы:
 панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169
 капуста:
 тосканская риболлита для буднего вечера 166–167
 карамель:
 шоколадно-карамельный узел с солью 142–143
 картофель:
 тосканская риболлита для буднего вечера 166–167
 клейковина, глютен:
 в разных видах муки 12, 29, 73, 75, 79, 83, 88
 определение 33
 ослабление 34
 развитие 31, 33, 65
 клюква:
 булочки с клюквой и пеканом «хватай и иди» 110–111
 тыквенные семечки и клюква 48–49
 козий сыр:
 бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
 корзинки для расстойки 36
 корица:
 бейглы с корицей и изюмом 119
 вафли с коричневым сахаром 146, 148–149
 рулет с корицей и изюмом 50–51
 коса с начинкой из шпината и артишоков 144–145
 крекеры:
 воздушные крекеры с грюйером и тимьяном 156–157
 ломанные крекеры из кунжута и спельты 158–159
 крок-месье:
 фокачча крок-месье с рикоттой и швейцарским сыром 96–97
 круглые формы для выпечки 14
 круглый хлеб:
 время выпечки 37

второй подъем 36
 как формировать 188–189
 крутоны:
 крутоны из фокаччи с пекорино и укропом 174–175
 легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокаччи 176–177
 крученые багеты 130–131
 подаются с острым дип-соусом с белой фасолью и руколой 180–181
 курага:
 фруктово-ореховый тост для субботнего утра 66–67
 кухонные электронные весы 15

Л

лайм:
 лаймовое печенье с рикоттой 152–153
 лаймовое печенье с рикоттой 152–153
 легкая и пышная бриошь 70–71
 для бриоши кон джелато 172–173
 легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокаччи 176–177
 легкий ржаной хлеб 82–83
 лезвие 37
 лезвие для теста 37
 лепешки на греческом йогурте 160–161
 летний салат из помидоров 162, 178–179
 ломанные крекеры из кунжута и спельты 158–159
 лук:
 бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121

М

маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук 54–55
 маскарпоне:
 фокачча ди Рекко 102–103
 медленный подъем закваски 22
 менее влажное тесто 29
 миндаль:
 датский ржаной хлеб 72–73
 шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53
 мороженое:
 бриошь кон джелато 172–173
 мука:
 выбор 12, 18

неотбеленная 12, 22
мука *King Arthur* 12
мука и вода в закваске 13, 18
мультизлаковый хлеб для сэндвичей 68–69
мягкие булочки «оторви и поделись» 104–105
мягкие хлебные палочки с семолиной и масляной крошкой 126–127
подаются с пикантным маслом с чесноком и травами для макания хлеба 183
мягкий цельнозерновой хлеб со свежим медом 64–65
мякиш 10, 26, 29, 36, 39, 42, 45, 47, 48, 51, 59, 62, 70, 80, 88, 104, 108, 115, 121, 137, 151
мята:
панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169

Н

надрезы 37, 38, 195
нарезка хлеба 39
ножи 37, 39
нут:
легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачки 176–177
«Нутелла»:
фокачка с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без замеса 100–101
шоколадно-карамельный узел с солью 142–143

О

овальная форма для выпечки 14
овальный хлеб:
время выпечки 37
второй подъем 36
как формировать 190–191
овсяные хлопья:
булочки с клюквой и пеканом «хватай и иди» 110–111
мультизлаковый хлеб для сэндвичей 68–69
огурец:
легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачки 176–177

окончательная расстойка 36
оливки:
легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачки 176–177
оливки, тимьян и пармезан 46–47
орегано:
легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачки 176–177
пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба 182–183
ослабленная закваска 18, 23
остатки закваски 22, 147
вафли с коричневым сахаром 146, 148–149
воздушные крекеры с грюйером и тимьяном 156–157
лаймовое печенье с рикоттой 152–153
лепешки на греческом йогурте 160–161
ломанные крекеры из кунжута и спелты 158–159
пончики на закваске 154–155
простые поповеры с дижонской горчицей и петрушкой 150–151
острый дип-соус с белой фасолью и руколой 180–181
остывание хлеба 39
открытый сэндвич, запеченный с сыром и помидором 170–171
очищенная вода 12

П

панцанелла:
панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169
панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169
пармезан:
оливки, тимьян и пармезан 46–47
пекан:
булочки с клюквой и пеканом «хватай и иди» 110–111
пекорино:
крутоны из фокачки с пекорино и укропом 174–175
узелки с запеченным чесноком и пекорино 122–123
первый отдых (аутолиз) 31
первый подъем 33
пергаментная бумага 14

перестоявшее тесто 36
петрушка:
пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба 182–183
простые поповеры с дижонской горчицей и петрушкой 150–151
пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба 182–183
пицца:
пицца-фокачка с соусом песто и сыром фонтина без замеса 98–99
пицца-фокачка с соусом песто и сыром фонтина без замеса 98–99
«плавающий тест» 18
плетенка с малиной и имбирным печеньем 132, 138–141
подготовка новой корзинки для расстойки 36
подправка сформованного теста 34–35
подъем теста в духовке 34, 75, 76
полновесный мультизлаковый хлеб 80–81
помидоры:
летний салат из помидоров 162, 178–179
легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачки 176–177
открытый сэндвич, запеченный с сыром и помидором 170–171
фокачка с помидорами и базиликом без замеса 94–95
пончики на закваске 154–155
предварительная расстойка 34
предотвращение прилипания теста 14
проверка готовности теста к выпечке пальцем 36
простые булочки из корзинки 106–107
простые питы-кармашки 112–113
простые поповеры с дижонской горчицей и петрушкой 150–151
процесс замешивания 31

Р

работа с тестом 187
надрезы 195
растягивание и складывание теста 194
формовка:
булочек 193
круглой заготовки 188–189
овальной заготовки 190–191
хлеба для сэндвичей 192

растягивание и складывание теста 34, 75, 129, 194

редис:

- легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачи 176–177
- летний салат из помидоров 162, 178–179

ржаная закваска 22

ржаная мука:

- датский ржаной хлеб 72–73
- деревенский пumperникель 88–89
- легкий ржаной хлеб 82–83
- румяный хлеб с семечками 84–85

рикотта:

- лаймовое печенье с рикоттой 152–153
- пончики на закваске 154–155
- фокачча крок-месье с рикоттой и швейцарским сыром 96–97

розмарин:

- базовая фокачча без замеса 90, 92–93
- булочки с расплавленным азиаго, сладкими яблоками и розмарином 108–109
- венок с запеченным камамбером 134–135
- запеченный чеснок и розмарин 56–57
- пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба 182–183

рукола:

- острый дип-соус с белой фасолью и руколой 180–181

румяный хлеб с семечками 84–85

- к панцанелле с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169

С

салаты:

- летний салат из помидоров 162, 178–179
- легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачи 176–177
- панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169

семена кунжута:

- бейглы для воскресного утра 116–119
- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
- датский ржаной хлеб 72–73

золотистая семолина и кунжут 86–87

ломанные крекеры из кунжута и спелты 158–159

семена льна:

- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
- датский ржаной хлеб 72–73
- золотой лен и спелты 78–79

семена мака:

- бейглы для воскресного утра 116–119
- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121

семена фенхеля:

- бейглы для воскресного утра 116–119
- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
- деревенский пumperникель 88–89

семечки подсолнечника:

- бейглы для воскресного утра 116–119
- булочки с клюквой и пеканом «хватай и иди» 110–111
- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
- датский ржаной хлеб 72–73
- панцанелла с жареными артишоками, хрустящими каперсами и мятой 168–169
- румяный хлеб с семечками 84–85
- фруктово-ореховый тост для субботнего утра 66–67

семолина:

- золотистая семолина и кунжут 86–87
- мягкие хлебные палочки с семолиной и масляной крошкой 126–127
- румяный хлеб с семечками 84–85

скребок 15

сладкий и пикантный ремесленный хлеб 40–41

- запеченный чеснок и розмарин 56–57
- изысканная шоколадная крошка 42–43
- маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук 54–55
- оливки, тимьян и пармезан 46–47
- рулет с корицей и изюмом 50–51
- тыквенные семечки и клюква 48–49
- укроп и белый чеддер 44–45
- финики, грецкие орехи и апельсин 58–59
- шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53

сливочный сыр:

- фокачча с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без замеса 100–101

смесь злаков *Harvest Grains Blend*:

- мультизлаковый хлеб для сэндвичей 68–69
- полновесный мультизлаковый хлеб 80–81

смесь из 10 злаков:

- мультизлаковый хлеб для сэндвичей 68–69
- полновесный мультизлаковый хлеб 80–81

соль мелкого помола *La Baleine* 13

спельтовая мука:

- выбор и хранение 79
- золотой лен и спелты 78–79
- ломанные крекеры из кунжута и спелты 158–159
- полновесный мультизлаковый хлеб 80–81

суп:

- тосканская риболлита для буднего вечера 166–167

схема кормления закваски 1:1:1 18, 22

сыр:

- булочки с расплавленным азиаго, сладкими яблоками и розмарином 108–109
- бялы — булочки с карамелизированным луком и козьим сыром 120–121
- венок с запеченным камамбером 134–135
- воздушные крекеры с грюйером и тимьяном 156–157
- крутоны из фокачи с пекорино и укропом 174–175
- лаймовое печенье с рикоттой 152–153
- легкий и свежий греческий салат с крутонами из фокачи 176–177
- маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук 54–55
- оливки, тимьян и пармезан 46–47
- открытый сэндвич, запеченный с сыром и помидором 170–171
- пицца-фокачча с соусом песто и сыром фонтина без замеса 98–99
- пончики на закваске 154–155

узелки с запеченным чесноком и пеко-
рино 122–123
укроп и белый чеддер 44–45
фокачка ди Рекко 102–103
фокачка крок-месье с рикоттой и швей-
царским сыром 96–97
фокачка с кусочками шоколада, сли-
вочным сыром и «Нутеллой» без за-
меса 100–101

Т

температура:
при выпечке 37, 39
при первом подъеме 33
температура воды и продолжительность
подъема 33
термометр для духовки 37
термометры 37, 39
тесто высокой влажности 29
техника работы с тестом 31, 34. *См. также*
растягивание и складывание теста
тимьян:
баблы — булочки с карамелизирован-
ным луком и козьим сыром 120–121
воздушные крекеры с грюйером
и тимьяном 156–157
крученые багеты 130–131
оливки, тимьян и пармезан 46–47
узелки с запеченным чесноком и пеко-
рино 122–123
товарные дрожжи 9, 13, 22, 33
тосканская капуста:
тосканская риболлита для буднего ве-
чера 166–167
тосканская риболлита для буднего вече-
ра 166–167
тренировка с кухонным полотенцем 34
тренировка с тестом для лепки 37, 133
тыквенное пюре:
тыквенные семечки и клюква 48–49
тыквенные семечки:
датский ржаной хлеб 72–73
тыквенные семечки и клюква 48–49
тыквенные семечки и клюква 48–49

У

удаление и выбрасывание части закваски
16, 18, 21, 22

узелки с запеченным чесноком и пекори-
но 122–123
узлы, узелки:
узелки с запеченным чесноком и пеко-
рино 122–123
шоколадно-карамельный узел с солью
142–143
укроп:
крутоны из фокачки с пекорино и укро-
пом 174–175
укроп и белый чеддер 44–45
универсальная мука 12, 16, 18, 21, 23

Ф

факторы, определяющие кислый вкус хле-
ба 17, 22, 39, 147
фермерский белый хлеб 62–63
для открытого сэндвича, запеченного
с сыром и помидором 170–171
фета:
легкий и свежий греческий салат с кру-
тонами из фокачки 176–177
фильтрованная вода 12
финики:
финики, грецкие орехи и апельсин
58–59
финики, грецкие орехи и апельсин 58–59
фокачка 91
базовая фокачка без замеса 90, 92–93
крутоны из фокачки с пекорино и укро-
пом 174–175
пицца-фокачка с соусом песто и сыром
фонтина без замеса 98–99
фокачка ди Рекко 102–103
фокачка крок-месье с рикоттой и швей-
царским сыром 96–97
фокачка с кусочками шоколада, сли-
вочным сыром и «Нутеллой» без за-
меса 100–101
фокачка с помидорами и базиликом
без замеса 94–95
фокачка без замеса. *См.* фокачка
фокачка крок-месье с рикоттой и швей-
царским сыром 96–97
фонтина:
пицца-фокачка с соусом песто и сыром
фонтина без замеса 98–99
фокачка ди Рекко 102–103
формовка 34–35
булочки 193

круглая заготовка 188–189
овальная заготовка 190–191
хлеб для сэндвичей 192
формовой хлеб и хлеб для сэндвичей
60–61
датский ржаной хлеб 72–73
легкая и пышная бриошь 70–71
мультизлаковый хлеб для сэндвичей
68–69
мягкий цельнозерновой хлеб со све-
жим медом 64–65
фермерский белый хлеб 62–63
фруктово-ореховый тост для субботне-
го утра 66–67
формы для выпечки:
виды и размеры 14
время выпечки 37
предварительный разогрев 37
фруктово-ореховый тост для субботнего
утра 66–67
фугасс почти без замеса 136–137

Х

халапеньо:
маринованный халапеньо, чеддер
и шнитт-лук 54–55
хлеб для сэндвичей. *См. также* формовой
хлеб и хлеб для сэндвичей:
как формовать 192
хлеб из теста высокой влажности 25,
28–29
корзинки для расстойки 36
продолжительность отдыха теста 31
хлеб на закваске:
ингредиенты 12–13
инструменты для работы 14–15
искусство против науки 10
факты 9
хранение и замораживание 39
«Хлеб на закваске: руководство для нович-
ков» (материал в блоге) 10
хлеб на каждый день 25, 26–27
для хлебного пудинга с ромом и изю-
мом 164–165
продолжительность отдыха теста 31
хлебное искусство 133
венок с запеченным камамбером
134–135
коса с начинкой из шпината и артишо-
ков 144–145

плетенка с малиной и имбирным печеньем 138–141
 фугасс почти без замеса 136–137
 шоколадно-карамельный узел с солью 142–143
 хлебные палочки 91
 мягкие хлебные палочки с семолиной и масляной крошкой 126–127
 хрустящие гриссини на закваске 124–125
 хлебный пудинг с ромом и изюмом 164–165
 хлебопекарная мука 12, 18
 хранение закваски в холодильнике 21
 хранение закваски при комнатной температуре 21
 хранение хлеба 39
 хрустящие гриссини на закваске 124–125
 хуч 17

Ц

цельнозерновая и специальная мука 74–75
 деревенский пумперникель 88–89
 золотистая семолина и кунжут 86–87
 золотой лен и спельта 78–79
 легкий ржаной хлеб 82–83
 полновесный мультизлаковый хлеб 80–81
 румяный хлеб с семечками 84–85
 цельнозерновой пшеничный хлеб 76–77
 цельнозерновая мука:
 для закваски 16, 18
 кислый вкус 39, 47
 свойства 12, 76
 цельнозерновая пшеничная мука:
 мягкий цельнозерновой хлеб со свежим медом 64–65
 цельнозерновой пшеничный хлеб 76–77
 цифровой термометр 39

Ч

чеддер:
 маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук 54–55
 открытый сэндвич, запеченный с сыром и помидором 170–171
 укроп и белый чеддер 44–45
 чеснок:
 базовая фокачча без замеса 90, 92–93
 венок с запеченным камамбером 134–135
 запеченный чеснок и розмарин 56–57
 пикантное масло с чесноком и травами для макания хлеба 182–183
 узелки с запеченным чесноком и пеорино 122–123
 чабатта 128–129
 чипсы из арахисового масла:
 шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53
 чувствительность к глютену 9

Ш

швейцарский сыр:
 фокачча крок-месье с рикоттой и швейцарским сыром 96–97
 шнитт-лук:
 маринованный халапеньо, чеддер и шнитт-лук 54–55
 шоколадная крошка:
 изысканная шоколадная крошка 42–43
 плетенка с малиной и имбирным печеньем 138–141
 фокачча с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без замеса 100–101
 шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53

шоколадная крошка и чипсы из арахисового масла 52–53
 шоколадная паста из лесных орехов:
 фокачча с кусочками шоколада, сливочным сыром и «Нутеллой» без замеса 100–101
 шоколадно-карамельный узел с солью 142–143
 шоколадно-карамельный узел с солью 142–143
 шпинат:
 коса с начинкой из шпината и артишков 144–145

Э

экстракт *Fiori di Sicilia* 155
 эмалированная жаровня 14
 этапы работы с тестом на закваске 30
 второй подъем 36
 выпечка 37, 38, 39
 замешивание 31–32
 надрезы 37, 38
 первый подъем 33–34
 формовка 34–35

Я

яблоки:
 булочки с расплавленным азиаго, сладкими яблоками и розмарином 108–109

ПО ВОПРОСУ ПРИОБРЕТЕНИЯ КНИГ ОБРАЩАТЬСЯ:

г. Минск, тел. (8-10-375-17) 272-29-75;
e-mail: mail@popuri.ru; www.popuri.ru;
г. Москва, ООО «Издательский дом “Белкнига”»,
телефон (495) 276-06-75; e-mail: popuri-mos@mail.ru,
popuri-m@mail.ru.

Издание для досуга



РАФФА Эмили

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Изумительная домашняя выпечка почти без замеса

Перевод — *Анна Янкута, Игорь Кребс*
Стилистический редактор — *Екатерина Никитюк*
Верстка — *Владимир Конев*
Обработка обложки — *Нина Дулуб*

Подписано в печать 21.06.2021. Формат 70×84/12. Бумага мелованная.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,30. Тираж 2 750 экз. Заказ

ООО «Попурри». Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий № 1/150 от 24.01.2014 г.
Республика Беларусь, 220113, г. Минск, ул. Мележа, 5, корп. 2, к. 403.

Отпечатано в ООО «ХКФ Юнисофт».
Украина, 61036, г. Харьков, ул. Морозова, 136.
www.unisoft.ua



НАТУРАЛЬНАЯ ЗАКВАСКА СОВСЕМ ЛЕГКО!

Выпечка великолепного хлеба на закваске может показаться хлопотным занятием, однако краткие, четкие инструкции Эмили, ее полезные советы и поддержка сделают этот процесс совершенно несложным. Благодаря ее книге у меня появилась чудесная привычка хлебопечения, от которой невозможно избавиться!

Саманта Сеневиратне,

автор книги *The New Sugar and Spice*,
номинант на премию Джеймса Берда

Книга Эмили полна креативных и практичных рецептов, потрясающих ноу-хау и вдохновляющих советов. Миф о сложности выпечки на закваске наконец развеян!

Александра Стаффорд,

автор книги *Bread Toast Crumbs*

Эта книга делает вкуснейший, аппетитно хрустящий хлеб доступным для каждого, кто интересуется выпечкой на закваске.

Эмили Раффа объясняет, как в домашних условиях вывести свою закваску всего из двух ингредиентов. Вы узнаете, что нужно живым культурам для процветания и как спасти закваску, которую вы забыли покормить. Вы сможете легко и быстро испечь свою первую буханку благодаря простым рецептам для начинающих, и ваш дом наполнится упоительным ароматом свежей выпечки. Затем вы расширите горизонты с помощью более чем 65 невероятных рецептов, среди которых есть «Оливки, тимьян и пармезан», «Мягкий цельнозерновой со свежим медом», «Пицца-фокачча с соусом песто и сыром фонтина без замеса», «Булочки с расплавленным азиаго, сладкими яблоками и розмарином» и многое-многое другое.

Во всех рецептах используется техника, которая почти не требует замеса: пусть закваска сама выполнит за вас основную работу. Вы сможете вклинить выпечку в свое расписание, даже если очень заняты карьерой или детьми. Как профессиональный шеф-повар, фуд-блогер и заядлый домашний пекарь, Эмили много лет изучала методы работы с закваской не только с научной, но и с практической точек зрения. В этом руководстве с потрясающими фотографиями она рассказывает о своем путешествии, чтобы вы могли начать свое.

Эмили Раффа — выпускница Международного кулинарного центра и автор нескольких книг. Ее рецепты и фотографии можно найти в интернете и в ряде печатных изданий. В своем популярном блоге *Clever Carrot* она предлагает множество остроумных рецептов здоровой жизни.

