

Хлеб на Смеси #1

Рецептура рассчитана на 1 буханку весом 460 гр.

Опара:

40 гр. воды

20 гр. рисовой закваски

40 гр. муки из бурого риса

или 40 гр смеси «Бодрая опара»

Перемешать. Оставить на 4-6 часов при комнатной температуре 23-25С. Готовая опара должна быть вся пронизана пузырьками, увеличится в объеме.

Надуть шапочку и слегка начать опускаться.

Тесто:

Замес на смеси:

100 гр опары

200 гр воды

200 гр смеси

Перемешать до увлажнения всех ингредиентов, оставить на 20 минут для набухания и отдыха теста

Подготовить:

5 гр. соли

Замес. После отдыха теста, продолжить интенсивный ручной замес или в миксере 10-15 минут, тесто должна стать кремовым по консистенции, более жидким по ощущениям и однородным, добавить соль, замесить до однородности. Тесто должно начать сильнее липнуть к рукам или стенкам миксера – это признак готовности теста.

Брожение. Тесто влажными руками сформировать в шар и выложить на смазанную минимально маслом форму (можно использовать доску с пакетом или пергаментом), постепенно влажной рукой распределить тесто в пласт, не повреждать сильно поверхность, руки постоянно смачивать в воде, скользящими движениями постепенно растягивать тесто в стороны. Толщина пласта 1-1,5 см, края смазать на нет, то есть сделать покатыми. Оставить на брожение на 1 час при 24-25С (комнатная температура) и 14 часов при 6-8С (холодильник). Сверху накрыть пласты пленкой, или закрыть форму крышкой. Тесто не должно заветриться.

Формовка. Расстойка. После брожения достать заготовку из холода, стол слегка присыпать мукой. Перевернуть заготовку верхней частью на стол и свернуть рулетом.

Сворачивать по длинной части – если хотите более длинную форму хлеба или по короткой если хотите более компактное изделие. Во время сворачивания не допускать попадания муки внутрь рулета. Не повреждать тесто, внутри образовались мелкие пузырьки брожения, их нельзя повреждать. Тем не менее рулет должен быть достаточно плотным, чтобы внутри не образовались пустые полости. Края слегка смазать, залепить. Присыпать шов и всю заготовку мукой и прокатать по столу, округлить и выровнять, не давить и не тянуть в стороны. Положить на льняное полотенце швом вниз, сверху прикрыть тоже полотенцем.

Оставить на расстойку при температуре 24С-25С – на 4 часа 30 мин. Заготовка должна лишь слегка стать мягче, не должна потрескаться или сильно обмякнуть – это признаки перестоя. Чем жарче температура и чем выше влажность, тем быстрее идут процессы. Тесто не любит перегревов выше 25С, стеки мякиша слабеют и размягчаются.

Выпечка:

1. В закрытой форме в домашней духовке (гусятница, чугунок, кастрюля с крышкой чугунная, керамическая, алюминиевая)

Разогреть до 250С форму для выпечки вместе с крышкой в течение 40-60 минут, в зависимости от толщины формы. В разогретую форму выложить заготовку(и) швом вниз, сделать лезвием один или несколько надрезов глубиной около 5 мм.

Выпекать под крышкой 10 минут при 250С.

Крышка - это пар, благодаря которому создается влажная атмосфера вокруг хлеба, корка увлажняется и дает хлебу раскрыться изнутри, мякишу разрыхлиться.

Затем убавить температуру до 230С, выпекать 10 минут

Затем открыть крышку, убавить температуру до 210С (если хлеб светлый температуру не снижать и запечь до нужного цвета) выпечка еще 5-10 минут до нужного цвета.

Затем убавить до 190 на 10 минут, затем до 180-160С, выпекать 20-30 минут. Можно и дольше выпекать при низких температурах, так хлеб будет суше внутри.

2. На камне в домашней духовке (вулканический камень толщиной 1,5-2 см)

Разогреть до 250С камень для выпечки и противень на дне духовки (60 минут).

На доске надрезать хлеб. Выложить заготовку(и) с доски на камень швом вниз. Одновременно с подачей хлеба на дно духовки в разогретый противень бросить 9-12 кубиков льда. Быстро закрыть дверцу.

Выпекать 10 минут при 250С.

Затем убавить температуру до 210С, выпекать 10 минут, затем открыть дверцу духовки, выпустить пар, выпекать 10 минут при 190С

Затем убавить температуру до 180-160С и допекать 15-20 минут.

Выпечка в подовой печи:

Выпечка в разогретой печи с паром первые 20 минут. 10 минут при 230-250С, затем температуру снизить до 200-210С и выпекать еще 10 минут. Затем допечь при сниженных температурах 10-20 минут.