

Частично повторю тезисы, общие для традиционной паски, чтобы держать их в одном месте.

Рекомендую использовать этот процесс вместо традиционного. Здесь не только проще и технологичнее, но и качество готового теста и рост в формах и при выпечке - гораздо лучше, не смотря на меньшее количество дрожжей. Здесь первое тесто после ферментации имеет очень хороший аромат, лучше чем опара в традиционной технологии. Само тесто в готовом продукте - более влажное и ароматное.

Вступ

Технология интересна тем, что, первое тесто можно готовить с вечера и спокойно ложиться спать, т.к. 8 часов первичной ферментации хорошо укладываются в ночное расписание. Так же, с вечера можно приготовить изюм и дать высохнуть за ночь.

Прежде всего несколько замечаний по технологии и подбору продуктов.

- Я не использую практики с необъяснимым значением, просто потому, что "так делала бабушка". Многие из таких действий сегодня не имеют смысла. Например: нет смысла добавлять алкоголь в тесто. Раньше это делали из-за крайне низкого качества муки - в процессе ферментации дрожжи не вырабатывали из неё алкоголь в достаточном количестве естественным путём. Сегодня это не имеет смысла. Я не использую "смесь жиров" из смальца, подсолнечного и сливочного. Сегодня нет дефицита сливочного масла и качество его гораздо выше. Нет смысла добавлять смалец и прочее.
- Я отказался от компонентов с Привоза в пользу профессиональных производителей с хорошей репутацией. Это имеет важно, когда хочется получать качественный, предсказуемый и повторяемый результат. Незачем рисковать дорогими продуктами и нервничать. Кроме того, сегодня есть взрослые производители с нормальным оборудованием и техпроцессом, в котором сырье не контактирует с человеком в процессе производства. Зашло молоко в линию с лаборатории, две пастеризации, присадка культур, разлив на упаковку. Уровень чистоты и качества этих продуктов несоизмеримо выше чем на Привозе. Совок, с разбавлением молочки водопроводной водой - остался в прошлом.
- Масло: я использую для Пасок Новозеландское Westgold 82.5% - хорошо себя показало. Из местных есть "Яготинське" 82.5% и "Ічнянський завод сухого молока та масла" 82.5%. Другое не проверял и нет желания.



Молоко - только "Яготинське" 2.6%.
Качественный продукт, не подводило,
нормально ведет себя с дрожжами.
Яйцо - использую "Ясеньсвіт" для выпечки
лучше всего подходит размер "М" у него
желток - 18г. Белок - 36г. В среднем. Размер L
- желток - 18г. Белок 41г. Далее будет
понятно почему именно размер "М" удобнее.

Дрожжи - Криворожские свежие прессованные дрожжи. Ранее использовал Львовские, но, они стали иногда отклоняться от нормы. Криворожские себя хорошо показывают.

- Рецепт ниже приведен в "пекарских процентах" - это нормальный, разумный подход, которому пришли в индустрии пару сотен лет назад. Все компоненты считаются в процентах от количества муки - просто и удобно. Т.е. Если в рецепте сказано, что, сахар - 40% это значит, что на 1кг. Муки нужно 400г. Сахара, на 2кг. Муки - 800г. Сахара и так далее. Просто и разумно.
- В данной технике используется замес на 600г. Муки, т.к. Печка не может больше. Очень удобно месить несколько порций с интервалом в час и обеспечить себе непрерывный процесс выпечки нужного количества. Главное, чтобы хватило контейнеров для ферментации.
- Для выпечки лучше всего использовать бумажные формы хороших производителей. Использую итальянские, но, в Украине тоже начали производить приличные. Лучше закупить их заранее, у поставщика с хорошей репутацией и не иметь проблем. Кроме внешнего вида и удобства - в них более быстрая и качественная выпечка за счёт того, что не нужно прогревать форму. Нет необходимости выбивать готовую пашку из формы с риском травмировать ее. Нет необходимости чем-либо смазывать. В конце - описание развесов для разных форм и время выпечки в каждой.
- Мука нужна качественная, с хорошей клейковиной. Из простых вариантов: "Київ Млин" - Киев, "Зерновіт" - Винница (есть для сдобы, но, нужно быть осторожным, т.к. Репутацию подпортили одной-двумя плохими партиями за два года), "Зелений Млин" - Львов (ведет себя отлично, но, это "неотбеленная мука" она кремового темного цвета. Из правильных - нужна итальянская мука сорта "Манитоба" или другие сорта сильной муки. В Сильпо можно купить бытовую манитобу или у поставщиков - профессиональную.
- Температура брожения опары и температура расстойки изделий в формах - очень важны. Это сдоба, не хлеб. Для Брожения опары хорошая температура 27-30С. Лучше 27, но не ниже. Для расстойки в формах, нужно 35С - как для сдобы. Если будет ниже 30С - могут быть проблемы. В холодном помещении, например 22-25С - сдоба вообще не поднимется.

Рецепт

- Традиционная, простая, привычная с детства паска имеет такой рецепт:
- Мука, Молоко - 35% , Сливочное масло - 30%, Яйца - 27%, Сахар - 40%, Дрожжи - 3%, Соль - 0.3%, Ваниль (кордамон, мускат) по желанию, Изюм - 20%. Может влезть и больше, но, не желательно, т.к. Хуже формировать заготовку, когда много. В этом методе изюм уменьшен до 80 г. На 600 г. Муки и дрожжи уменьшены до 3%. Технология позволяет обойтись меньшим количеством дрожжей при отличном результате.
- Ниже - в пересчёте на 600г. Муки, чтобы было понятно. Все компоненты взвешиваются на весах, никаких мерных стаканов. Применяется масса муки 600 г., в связи с тем, что хлебопечка Panasonic вымешивает максимальное количество теста именно из расчета 600 гр. Муки. В конце должно получиться 1470-1490г. Готового теста (в том числе изюм).

Мука	600г.	
Молоко	210г.	
Масло сливочное	180г.	
Яйца	162г.	Это 3 полных яйца "белок и желток". Яшеньсвіт "М" желток 18г. Белок 36г. Т.е. При желании 9 желтков без белка или вариации.
Сахар	240г.	
Дрожжи	18г.	
Соль	2г.	½ мерной чайной ложки
Изюм	80г.	Можно часть заменить цукатами. Можно до 100г., больше не желательно.
Ваниль		(кордамон, мускат)

Метод

- 1е тесто.

Мука	540г.	
Молоко	210г.	
Масло сливочное	145г.	Дать постоять при комнатной температуре до полного размягчения. Или нарезать и использовать фен.
Яйца	108г.	2 яйца Белок и желток. Ясеньсвіт "М" желток 18г. Белок 36г. Всего 36г. Желтка и 72г. Белка ± 2 г.
Сахар	180г.	
Дрожжи	18г.	

В емкость накрошить дрожжи с помощью ладоней. Прогреть молоко до 35С (не перегреть, чтобы не убить дрожжи). От муки и от сахара бросить по щепотке к дрожжам, залить молоком при 35С. Размешать венчиком до растворения дрожжей. Дать дрожжам активироваться (будет заметна скорее всего не "шапка", но легкая активность на поверхности. Около 5 минут. За это время желток размешать с сахаром с помощью вилки. Не нужно до полного растворения, просто связать весь сахар. Белок взбивать не нужно. Уложить все в ведро: мука, молочно-дрожжевая



смесь (силиконовой лопаткой выбрать все), желток с сахаром, белок, масло. Поставить в хлебопечку, включить режим "Пельмени" продолжительность 20 минут. Замес начнется сразу. В процессе, нужно силиконовой мягкой лопаткой помочь печке захватить все липкие компоненты: со стенок печки и из краев ведра. Займет пару минут до тех пор, пока все сухие компоненты и масло начнут собираться в колобок. На фото ниже: начало и конец процесса.



На лопатке налипнет часть теста - не пытайтесь его соскрести. Нужно подождать. На 12-13 минуте замеса появится “колобок”, будет шелковистый и не липкий. Его нужно, в процессе замеса, несколько раз толкнуть к стенкам лопаткой - это удалит остатки теста с лопатки. Продолжить замес до окончания программы. После окончания перегрузить тесто в контейнер.



Расстойка в контейнере, при температуре около 27-30°C занимает 8 часов. Слева - тесто после замеса, справа - после 8 часов первичной ферментации. Это удобно, т.к. Можно с вечера поставить тесто и утром продолжить процесс. В герметичном контейнере тесто можно ферментировать в духовке с лампочкой либо, как я делаю, в ванной с включенным масляным обогревателем. Подбираю температуру, чтобы добиться около 27-30°C.

Так же с вечера желательно приготовить изюм: 80г. Промыть несколько раз от пыли. Запарить горячей водой, на 5-10 минут. Слить воду, выложить в один слой на полотенце, накрыть сверху другим полотенцем и промокнуть. Оставить на ночь подсохнуть.

- 2е тесто.

Утром нужно приступить ко 2му тесту.

Мука	60г.	
Масло сливочное	35г.	
Яйца	54г.	Это 1 яйцо: желток 18г. + белок 36г.
Сахар	60г.	
Соль	2г.	½ мерной чайной ложки от хлебопечки
Изюм		Подсушенный и чуть притрушенный и смешанный с мукой. Чтобы не слипался и равномерно разошелся по тесту.



На этом этапе нужно принести контейнер с первым тестом с расстойки и, с помощью жесткого пластикового скребка сделать его обминку, снять со стенок и сложить в центре контейнера.

Далее, выкатить первое тесто из контейнера прямо в чистое ведро хлебопечки, с установленной мешалкой, добавить муку, яйцо смешанное с сахаром и

солью, по принципу как в первом тесте, белок, остаток масла. **Изюм - не добавлять.** Включить программу “Пельмени” замес 20 минут. По аналогии с первым тестом - помочь силиконовой лопаткой собрать все компоненты со стенок и достать муку из углов. Так же не снимать налипшее тесто с лопатки и подождать пока сформируется колобок (5-7 минут) после чего очистить лопатку об сформированное тесто.

После 10 минут замеса - добавить в ведро изюм. Замес закончится, печка просигналит.



В этот момент - печку не трогать, завести таймер на 20 минут. Здесь очень важно дать тесту отдохнуть **ровно 20 минут, не более** чтобы не перестояло.

- Развес, формовка, начало расстойки.

Нужно приготовить поверхность для работы. Можно деревянную, чуть припыленную мукой. Хорошо иметь силиконовый мат. В любом случае - муки совсем чуть (силиконовый мат не требует муки). Подготовить делитель для теста, весы, формы. После того, как клейковина расслабится в течении 20 минут - вытряхнуть тесто на поверхность и распластать его как на фото. Клейковина развита полностью, должно растянуться хорошо. Далее сделать несколько складываний: сперва вертикально, потом горизонтально как на фото.



Растянуть готовое тесто в удобную для разделки “колбасу” и развесить на нужное количество частей.

Есть несколько вариантов бумажных форм:

134/95мм до 500г. Нормально от 450г. Более 500 - не стоит. Три такие формы вместят весь замес.

110/85мм до 350г. Такое тесто, как получилось - можно использовать 290-300г. На форму. Пять таких форм вместят весь замес.

90/90мм до 250г. Такое тесто, как получилось - можно использовать от 200г. Лучше всего использовать 7 таких форм на весь замес. Получится около 212г. На форму - идеально выходит.

Далее нужно взвесить объем теста (ставим в ведре на весы, снимаем тару, вытряхиваем тесто, ставим пустое ведро с мешалкой на весы - получаем вес теста).

Далее развесить заготовки на порции одинакового веса, по количеству и типу применяемых форм. Не используйте разные формы в одной выпечке - они пекутся разное время.



Порции теста распластать, сложить и подкатать в шарик, чтобы возникло натяжение клейковины на поверхности. Техника аналогичная традиционному приготовлению паски. Уложить в формы, поставить на расстойку при 30-35°C. Желательно ближе к 35. Подъем будет в пределах 3 часов. Если холодно - может и дольше. Через 1 час 50 минут нужно включить духовку на 180°C. Пока тесто не дорастет до верха - накрыть прозрачной пленкой. Когда дорастет - пленку снять, полить стену в ванной горячей водой из душа - чтобы опеспечить пар. Дать подняться практически до верха форм.



Общий подъем может занимать до 3х часов. При слишком холодных условиях - до 4х, это тоже нормально. Если слишком холодно (25С или ниже) - может совсем не подняться. В теории, для сдобы нужно 35С.

Примерно при таком подъеме (фото выше) можно ставить в хорошо прогретую духовку при 180С. Процесс выпечки зависит от размера форм:



134/95 - 6 минут при 180С + 39 минут при 160С - конечная температура внутри паски 93С

110/85 - 6 минут при 180С + 32 минуты при 160С - конечная температура внутри паски 92С

90/90 - 6 минут 180С + 26 минут при 160С - конечная температура внутри паски 95С
Паски по этой методике хорошо поднимаются в духовке, в первые минуты выпечки.



Тесто вмеру влажное, с запахом сдобы. Хорошо остудить. Хранить в пластиковом контейнере, в тени, закрыть крышкой.