

# Хлеб Украинский с 80% ржаной муки

Мука в закваске: 26%

Ингредиенты	Рецептура	
	1 заготовка, г	%
<b>ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА</b>		
Обдирная ржаная мука	420	78
Пшеничная цельнозерновая мука	120	22
Вода	415	77
Соль	9	1,7
<b>Общий выход теста</b>	<b>964</b>	<b>178,7</b>
<b>ОПАРА</b>		
Обдирная ржаная мука	140	100
Вода (теплая)	85	61
Зрелой закваски влажностью 100% из обдирной муки	140	100
<b>Всего</b>	<b>365</b>	
<b>ТЕСТО</b>		
Обдирная ржаная мука	280	
Пшеничная цельнозерновая мука	120	
Вода	330	
Соль	9	
Опара	340**	
<b>Всего</b>	<b>939</b>	

\* в общей рецептуре не учтена мука и вода для последнего разведения закваски

\*\* за вычетом отбора 25 г. закваски для ее дальнейшего разведения

# Хлеб Украинский с 80% ржаной муки

## 1. Последнее разведение закваски

Примерно за 14–16 часов до замеса теста делаем последнее разведение закваски. Созревание закваски при 21 °С

## 2. Опара

В зрелую закваску добавляем теплую воду, перемешиваем. Добавляем половину ржаной обдирной муки, размешайте опару в однородную мягкую массу, затем вносим остатки муки. Накройте емкость с опарой и оставляем на 3–3,5 часа при температуре около 30 °С. Опара вырастет вдвое, станет рыхлой и кислой.

## 3. Замес теста

Смешайте все ингредиенты и размешайте до однородного состояния, закройте емкость.

Подовый ржаной хлеб требователен к гидротации (содержанию воды в тесте). Чуть более жидкое и хлеб расплывется при выпечке. Чуть более густое, чем нужно, и буханка выйдет слишком плотной, на поверхности будут подрывы корки. Для выпечки этого хлеба подовым требуется умение в приготовлении теста. Рекомендую печь в форме.

## 4. Брожение

Продолжительность брожения – 1,5 часа при температуре около 30 °С. Тесто должно вырасти примерно вдвое.

## 5. Деление и формование

Выложите тесто на сухую поверхность подпыленную ржаной мукой и подкатайте его в шар. Уложите хлеб на расстойку в миску (швом вверх) и накройте полотенцем.

## 6. Окончательная расстойка

Через 15 минут, аккуратно переверните хлеб на лист бумаги для выпечки и накройте его миской. Через десять минут отладьте буханку мокрыми руками и снова накройте. Всего расстойка – 30–35 минут.

## 7. Выпечка

Перед посадкой отладьте заготовку мокрыми руками. Выпекать на пекарском камне и с минимальным паром – 50 минут: 10 минут при 260 °С и 40 минут при 210 °С