

Рекомендации по приготовлению хлеба из кукурузной муки с использованием безглютеновой закваски Sekowa Mais Spezial-Backferment

Процесс приготовления теста включает в себя 3 этапа: предварительное тесто (опара), заваривание муки и приготовление основного теста.

Ингредиенты (на все этапы):

10 гр активированной безглютеновой закваски Sekowa,
3 гр сухого безглютенового фермента Sekowa,
500 г кукурузной муки,
570 гр воды,
10 г соли

1. Первый этап. Предварительное тесто (опара):

10 г активированной безглютеновой закваски Sekowa (примерно одна чайная ложка с небольшой горкой)
3 г не активированного сухого фермента Sekowa (чайная ложка без горки)
150 г кукурузной муки
170 мл тёплой (примерно 40°C) воды

В небольшой емкости смешайте активированную закваску и сухой фермент с водой чтобы не было комочков. Далее добавьте кукурузную муку и перемешайте, тесто должно получиться мягким, при необходимости добавьте воды. Накройте крышкой и оставьте при температуре 23-25°C минимум на 12 часов. Предварительное тесто должно быть хорошо созревшим, выглядеть разрыхленным, с большим количеством пузырьков воздуха.

2. Второй этап. Заваривание муки

Когда опара (предварительное тесто) созрело, заварите 200 г кукурузной муки в 300 мл кипятка. Хорошо перемешайте. Консистенция средняя, ближе к плотной, при необходимости добавьте немного кипятка. Закройте крышкой и оставьте примерно на 30 минут, чтобы мука хорошо заварилась. Перед использованием температура должна быть примерно 40°C.

3. Третий этап. Основное тесто

Смешайте охлажденную до 40°C заварку с хорошо созревшим предварительным тестом (опарой) до однородной массы. Просейте кукурузную муку. К уже объединенной массе добавьте 150 г кукурузной муки, 10 г соли и примерно 100 мл воды при температуре 50°C. Воду добавляйте постепенно, вмешивая ее в тесто пока оно не станет среднеплотным. Хорошо замесите тесто. Если указанного количества воды недостаточно, добавьте еще теплой воды, пока не будет достигнута желаемая консистенция теста. Готовое основное тесто должно быть температурой 30-32 °C.

Накройте тесто и дайте постоять в теплом месте 50 минут для брожения, пока оно не поднимется.

Далее поделите тесто, сформируйте и поместите в смазанные маслом формы для выпечки.

Форму для выпечки накройте и оставьте для расстойки в теплом месте примерно на 40 минут.

Духовку разогреть до 220°C. Перед тем, как поставить форму в разогретую духовку, желательнее тщательно смазать поверхность тестовых заготовок топленным маслом или жиром.

Выпекать с паром или под колпаком. Через 20 минут от начала выпечки колпак снять.

Время выпечки 50-60 минут в зависимости от размера тестовых заготовок.

Поднимите решетку на один уровень выше, чем при выпечке обычного хлеба, чтобы поверхность кукурузного хлеба могла подрумяниться.

Рецепт приготовления хлеба из пшено-гречневой-кукурузной муки

Смесь муки: 300 г проса мелкого помола, 300 г гречки мелкого помола, 300 г кукурузной муки хорошо перемешать

Предварительное тесто (опара):

20г активированной безглютеновой закваски Sekowa

6г не активированного сухого фермента Sekowa

300г смеси муки из проса, гречки и кукурузы

240г воды 40°C (количество воды будет зависеть от сильно зависит от смеси муки. Консистенция готово теста, как на блины)

Смешать все ингредиенты до объединения без комочков. Температура предварительного теста после замеса 24-26°C. Оставить опару для созревания при температуре 23-25°C на 12-16 часов. Признаки созревания опары - множеством мелких пузырьков на поверхности и увеличение в объеме примерно на 20-30%. На пике опара немного опускается или появляется нисходящий изгиб.

Заварка:

300 г смеси муки

200 г зерновой смеси (100 г льняного семени, 100 г проса)

600 г кипятка.

Смешать смесь муки и зерновую смесь и заварить кипятком, тщательно вымешивая. Итоговая консистенция плотная. При необходимости добавьте кипятка. Накройте и оставьте примерно на 30 минут, затем остудите до 40°C.

Тесто:

Вся опара

Вся заварка

20 г соли

300 г смеси муки

30 г подсолнечное масло

Около 240 г воды.

Смешать всю опару и заварку, далее добавить соль, смесь муки, растительное масло и воду. Замесить тесто. Консистенция мягкая. Температура теста после замеса 30-32°C.

Далее оставляем тесто для брожения при температуре 30-32°C в течение 50 минут.

Делим при необходимости и выкладываем тесто в смазанную и присыпанную маслом форму для выпечки. Тщательно смажьте поверхность водой или жиром и накройте форму, чтобы в процессе растойки не образовалась корочка.

Расстойка при комнатной температуре 30-32°C в течение 50 минут.

Выпечка в предварительно разогретой до 225°C духовке в течение 50-60 мин.