

# ЧИАБАТТА на крепкой опаре бига. Рецептuru Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 20%

Ингредиенты	Рецептура	
	2 заготовка, г	%
<b>ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	605	100
Вода	442	73
Соль	11,3	2
Дрожжи:		
прессованные	6,7	1,2
инстантные сухие	2,5	0,4
<b>Общий выход</b> теста	1065	176,2
<b>БИГА</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	121	100
Вода	72	60
Дрожжи:		
прессованные	0,2	0,2*
инстантные сухие	0,1	0,07*
<b>Всего</b>	193	
<b>ТЕСТО</b>		
Пшеничная хлебопекарная мука	484	
Вода	371	
Соль	11,5	
Дрожжи:		
прессованные	6,5	
инстантные сухие	1,5	
Бига	193	
<b>Всего</b>	1066	

\* по отношению к муке в опаре

## **1. Подготовка опары**

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С. У созревшей опары поверхность выпуклая и лишь немного начинает опадать в центре.

## **2. Замес теста**

Опару добавляем после полного перемешивания ингредиентов (мука, вода соль, дрожжи). После добавления опары корректируем гидратацию. Тесто получается слабой консистенции, липким. Желательная температура теста 24 °С.

## **3. Брожение теста**

Продолжительность – 3 часа

## **4. Обминка**

Два раза – через 60 минут брожения и еще раз через 60 минут. Для обминки хорошо подсыпьте рабочую поверхность мукой.

## **5. Окончательная расстойка**

Примерно 90 минут при температуре 24 °С.

## **6. Выпечка**

Предварительно подайте пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 240 °С. Если корочка подрумянивается слишком быстро, снизьте температуру на 10 – 20 градусов. Как только корочка приобретет цвет, между корпусом и дверью духовки вставьте ложку. Выпекать примерно 35 минут.

Важно дать полную выпечку иначе влага в хлебе смягчит корку и вы лишитесь хрустящей корочки.