

ЧИАБАТТА с оливковым маслом и пшеничными зародышами.

Рецептура Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 30%

Ингредиенты	Рецептура	
	2 заготовки, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	575	95
Пшеничные зародыши поджаренные	30	5
Вода	435	72
Оливковое масло, сорт «Экстра вирджинс»	19	3
Соль	11	2
Дрожжи:		
прессованные	6,9	1,2
инстантные сухие	2,3	0,4
Общий выход теста	1076,9	178,2
ПУЛИШ		
Пшеничная хлебопекарная мука	181,5	100
Вода	181,5	100
Дрожжи:		
прессованные	0,36	0,2*
инстантные сухие	0,14	0,07*
Всего	363,36	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	393,5	
Пшеничные зародыши поджаренные	30	
Вода	253,5	
Оливковое масло, сорт «Экстра вирджинс»	19	
Соль	11	
Дрожжи:		
прессованные	6,54	
инстантные сухие	2,16	
Пулиш	363,36	
Всего	1076,9	

* по отношению к муке в опаре пулиш

1. Подготовка опары

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С.

2. Замес теста

Смешиваем все ингредиенты кроме масла. После перемешивания ингредиентов корректируем гидратацию и добавляем оливковое масло. Тесто получается слабой консистенции и 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.

5. Деление и формование

Смотри видео-рецепт

6. Окончательная расстойка

Примерно 90 минут при температуре 24 °С.

7. Выпечка

Предварительно подайте пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 240 °С. Через 20 мин. снизьте температуру до 225 °С и выпекайте еще 16–20 мин. Как только корочка приобретет цвет, между корпусом и дверью духовки вставьте ложку. Выпекать примерно 35–40 минут. Важно дать полную выпечку иначе влага в хлебе смягчит корку и вы лишитесь хрустящей корочки.