

Хлеб на «Вермонтской» закваске. Рецепт Д. Хамельмана

Мука в закваске: 15%

Ингредиенты	Рецептура	
	1 заготовка, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	408	90
Цельнозерновая ржаная мука	46	10
Вода	295	65
Соль	8,5	1,9
Общий выход теста	757,5	166,9
ЖИДКАЯ ЗАКВАСКА		
Пшеничная хлебопекарная мука	68	100
Вода	85	125
Материнская закваска (жидкая)	14	28
Всего	167	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	340	
Цельнозерновая ржаная мука	46	
Вода	210	
Соль	8,5	
Закваска жидкая	153**	
Всего	757,5	

* при недостаточном объеме хлеба или длительной его расстойке можно добавить прессованные дрожжи в количестве 0,3% от общей массы муки.

** за вычетом отбора 14 г. закваски для ее дальнейшего разведения.

Хлеб на «Вермонтской» закваске. Рецепт Д. Хамельмана

1. Подготовка жидкой закваски

Примерно за 12-14 часов до замеса теста делаем последнее разведение закваски. Созревание закваски при 21 °С

2. Замес теста

Смешиваем все ингредиенты, кроме соли. Замешиваем до грубого объединения ингредиентов. При необходимости корректируем гидратацию. Накрываем пленкой и оставляем на 20-60 мин для автолиза. После автолиза посыпьте поверхность теста солью и завершите замес. Тесто должно получиться средней консистенции. Желательная температура теста 24 °С

3. Брожение

Продолжительность брожения - 2,5 часа

4. Обминка

Обомните тесто дважды с 50-минутными интервалами

5. Деление и формование

Смотрите видео-рецепт

6. Окончательная расстойка

Продолжительность расстойки - примерно от 2 до 2,5 ч при 24 °С. Альтернативные способы: в течение 8 ч - при 10 °С или 18 ч - при 4 °С

6. Выпечка

Предварительно подайте интенсивный пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 235 °С. Если корочка подрумянивается слишком быстро, снизьте температуру на 10 - 20 °С. Как только корочка приобретет цвет, между корпусом и дверью духовки вставьте ложку. Выпекать примерно 40-45 минут.