

Брецели. Рецепт Д. Хамельмана

Ингредиенты	Рецептура	
	5 заготовк, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	314	100
Вода	169	60
Соль	6,25	2
Дрожжи:		
прессованные	6,25	2
инстантные сухие	1,5	0,6
Масло сливочное размягченное*	15,7	5
Солод неферментированный сухой	3,1	1
Общий выход теста	514,3	170
СПЕЛОЕ ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	62,5	100
Вода	41	65
Соль	1,25	2
Дрожжи:		
прессованные	0,12	0,2**
инстантные сухие	0,1	0,1**
Всего	104,87	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	251	
Вода	129	
Соль	5	
Дрожжи:		
прессованные	6,12	
инстантные сухие	1,5	
Масло сливочное размягченное*	15,7	
Солод неферментированный сухой	3,1	
Спелое тесто	104,87	
Всего	514,3	

* сливочное масло в тесте можно заменить другим жиром.

** по отношению к муке в спелом тесте.

1. Подготовка спелого теста

Консистенция как у теста. Созревание спелого теста 12-16 ч при 21 °С. У выброженной опары поверхность выпуклая и лишь немного начинает опадать в центре.

2. Замес теста

Опару добавляем после полного перемешивания ингредиентов. В конце замеса тесто должно быть крепким. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста

Продолжительность - 2 часа

4. Обминка

Один раз после 1 часа брожения

5. Деление и формование

Смотри видео-рецепт на нашем сайте

6. Окончательная расстойка

Расстаивать примерно до 75% окончательного объема, в течение 30-45 минут. После поместите их в холодильник, чтобы на поверхности образовалась корочка. Это повысить их прочность, что положительно скажется при дальнейшей обработке. Также тестовые заготовки можно подвергнуть длительной расстойке (до 12 часов) при температуре 2-4 °С.

7. Обработка раствором щелочи (сода)

Смотри видео-рецепт на нашем сайте

6. Выпечка

Выпекать при 230 °С. Сразу же после загрузки заготовок в печь между корпусом и дверью духовки вставьте ложку. Выпекать примерно 14-16 минут.

Выпекать также можно на перфорированных противнях.