

ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ. Рецептúra Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 50%

Ингредиенты	Рецептура	
	1 заготовка, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	454	100
Вода	309	68
Соль	8,5	1,8
Дрожжи:		
прессованные	2,72	0,6
инстантные сухие	0,91	0,2
Общий выход теста	774	170,4
ОПАРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	227	100
Вода	136	60
Соль	4,25	1,8
Дрожжи:		
прессованные	0,57	0,25*
инстантные сухие	0,23	0,1*
Всего	368	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	227	
Вода	173	
Соль	4,25	
Дрожжи:		
прессованные	2,15	
инстантные сухие	0,68	
Опара	368	
Всего	774	

* по отношению к муке в опаре

1. Подготовка опары

Созревание опары 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 мягким, средней консистенции, с умеренно развитой клейковиной. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста

Продолжительность - 2,5 часа

4. Обминка

Два раза - через 50 минут брожения и еще раз через 50 минут.

5. Окончательная расстойка

Примерно 75-90 минут при температуре 24 °С.

6. Выпечка

Предварительно подайте пар в печь, загрузите тестовые заготовки, и снова подайте пар. Выпекать при 230 °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 35-40 минут.