

ЧИАБАТТА на опаре пулиш. Рецепттура Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 30%

Ингредиенты	Рецептура	
	2 заготовки, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	605	100
Вода	442	73
Соль	12	2
Дрожжи:		
прессованные	6,7	1,1
инстантные сухие	2,42	0,4
Общий выход теста	1066	176,1
ПУЛИШ		
Пшеничная хлебопекарная мука	181	100
Вода	181	100
Дрожжи:		
прессованные	0,36	0,2*
инстантные сухие	0,13	0,07*
Всего	362	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	424	
Вода	261	
Соль	12	
Дрожжи:		
прессованные	6,3	
инстантные сухие	2,29	
Пулиш	362	
Всего	1066	

* по отношению к муке в опаре пулиш

1. Подготовка опары

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С.

2. Замес теста

Пулиш добавляем вместе со всеми ингредиентами. 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. 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 35–40 минут. Важно дать полную выпечку иначе влага в хлебе смягчит корку и вы лишитесь хрустящей корочки.