

СЕЛЬСКИЙ ХЛЕБ. Рецептúra Дж. Хамельмана

Мука в опаре: 50%

Ингредиенты	Рецептура	
	1 заготовка, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Пшеничная хлебопекарная мука	302	100
Вода	209	69
Соль	6	2
Дрожжи:		
прессованные	4,5	1,5
инстантные сухие	1,5	0,5
Общий выход теста	522	172,5
ПУЛИШ		
Пшеничная хлебопекарная мука	152	100
Вода	152	100
Дрожжи:		
прессованные	0,3	0,2*
инстантные сухие	0,1	0,07*
Всего	304	
ТЕСТО		
Пшеничная хлебопекарная мука	150	
Вода	58	
Соль	6	
Дрожжи:		
прессованные	4,3	
инстантные сухие	1,4	
Пулиш	304	
Всего	522	

* по отношению к муке в опаре пулиш

1. Подготовка пулиш

Созревание опары 12–16 ч при 21 °С.

2. Замес теста

Этот хлеб замешивается автолизным способом. Смешайте муку, воду и опару и оставьте на 20–30 минут. После добавляем соль, дрожжи и замешиваем тесто. Тесто получается мягкое и не крепкое. Желательная температура теста 24 °С.

3. Брожение теста

Продолжительность – 70 минут

4. Обминка

Два раза после 25 и 50 минут брожения

5. Деление и формование

Смотрите видео на нашем сайте

5. Окончательная расстойка

Примерно 20–25 минут при температуре 24 °С.

6. Выпечка

Выпекать посыпанной мукой стороной вверх. Сделайте один надрез. 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 минуты.