

Хлеб столичный

Мука в закваске: 26%

Ингредиенты	Рецептура	
	2 заготовки, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Обдирная ржаная мука	205	45
Пшеничная мука 1 сорта	250	55
Вода	280	61
Соль	8	1,75
Сахар	15	3,3
Общий выход теста	758*	166,05
ОПАРА		
Обдирная ржаная мука	120	100
Вода	70	58
Зрелой закваски влажностью 100% из обдирной муки	120	100
Всего	310	
ТЕСТО		
Обдирная ржаная мука	85	
Пшеничная мука 1 сорта	250	
Вода	210	
Соль	8	
Сахар	15	
Опара	285**	
Всего	853	

* в общей рецептуре не учтена мука и вода для последнего разведения закваски

** за вычетом отбора 25 г. закваски для ее дальнейшего разведения

Хлеб столичный

1. Последнее разведение закваски

Примерно за 14-16 часов до замеса теста делаем последнее разведение закваски. Созревание закваски при 21 °С

2. Опара

Смешиваем ингредиенты, закрываем и оставляем на 3,5-4 часа при 28-30 °С. Поверхность зрелой опары покрыта трещинами и пузырями, внутри она пористая.

3. Замес теста

Смешиваем все ингредиенты. В планетарном миксере замешиваем 3 минуты на первой скорости, затем 7-8 минуты на второй скорости. Клейковина в тесте должна быть хорошо развита.

4. Брожение

Продолжительность брожения – 80 минут при температуре около 30 °С. Тесто заметно увеличивается в объеме (в 2-2,5 раза)

5. Деление и формование

Хорошо обомните тесто и переложите его в подготовленные формы. Прикройте тесто пленкой, смазанной растительным маслом и оставьте расстаиваться.

6. Окончательная расстойка

Расстойка – 50 минут. По окончании расстойки осторожно снимите пленку и опрыскайте водой хлеб.

7. Выпечка

Выпекайте 45 минут при температуре 230 °С. Первые 10-15 минут – с паром. Проверьте хлеб минут через 20-25 и при необходимости убавьте температуру на 10-15 °С. Перед выемкой еще раз опрыскайте водой.