

# Французский хлеб из недомешанного теста с шестью обминками

| Ингредиенты                  | Рецептура      |      |
|------------------------------|----------------|------|
|                              | 3 заготовки, г | %    |
| Пшеничная хлебопекарная мука | 426            | 100  |
| Вода                         | 311            | 73   |
| Соль                         | 7,7            | 1,8  |
| Дрожжи:                      |                |      |
| прессованные                 | 4,26           | 1    |
| инстантные сухие             | 1,4            | 0,33 |
| <b>Общий выход</b><br>теста  | 750            | 176  |

## 1. Замес теста

Поместите все ингредиенты в чашу. При помощи округлого скребка перемешивайте ингредиенты, поворачивая чашу на 1/4 оборота так чтобы все время прорабатывать различные части теста. Замешивайте до грубого смешивания ингредиентов. Накройте емкость и оставьте для брожения. Желательная температура теста 24 °С.

## 3. Брожение теста

Продолжительность – 3,5 часа

## 4. Обминка

Через 30 минут используя тот же пластиковый скребок, сделайте 25 оборотов чаши как при начальном смешивании. Обминки делают каждые через каждые 30 минут, итого 6 раз.

## 5. Деление и формование

Смотри видео-рецепт

## 6. Окончательная расстойка

Примерно 60–90 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 25 минут.