

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
Общий выход 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.