



Калитвинцев А.В.

Всему Голова

12+

Артём Васильевич Калитвинцев

Все́му голова

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51068686

SelfPub; 2020

Аннотация

Книга-справочник «Все́му голова», была создана в помощь людям, которые хотели бы научиться готовить хлеба и хлебобулочные изделия в домашних условиях, не тратя на это большое количество времени и средств.

Ёмкие советы, основанные на производственном опыте, но адаптированные для домашнего приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

В этой книге-справочнике, вы узнаете:

- Как исключать ошибки при приготовлении хлебобулочных изделий;
- Как придумывать различные виды тестов;
- Как готовить хлебобулочные изделия, стабильного качества;
- Как разнообразить классические рецепты.

От автора:

Книга-справочник «Всему Голова», была создана в помощь людям, которые хотели бы научиться готовить хлеба и хлебобулочные изделия в домашних условиях, не тратя на это большое количество времени и средств

Цель книги: обучить простых людей, без специального образования печь хлебобулочные изделия на полу-профессиональном уровне.

Поэтому в данном справочнике собраны советы: краткие и содержательные, без лишних слов.

Хлебопечение можно разделить, условно, на следующие этапы:

–Замес

–Отлёжка (После замеса, всегда должна быть отлёжка теста 1-2 ч., для наполнения вкусом теста) НИЖЕ

–Обминка (в зависимости от теста, см. ниже)

–Разделка теста/формовка

–Расстойка

–Выпечка

–Созревание (в зависимости от изделия, см. ниже)

Выпечку можно разделить, условно на следующие этапы:

–Скачок брожения (при воздействии высоких температур на дрожжи, поэтому изделие в печи увеличивается)

–Формирование мякиша, постепенно, от поверхности во внутрь (испарение влаги)

–Образование плотной корочки

Советы по замесу:

Кислородом тесто насыщается при более высоких скоростях замеса (инф. не для ручного замеса)

Кислород укрепляет клейковину теста

Каркас теста должен только начать формироваться, сигнал о готовности теста

Ржаная мука имеет слабую клейковину, следует увеличивать время замеса, чтобы сформировать каркас и забить тесто

Мука грубых сортов (2 сорт, овсяная мука, гречневая мука и т.д.) разрушает/рвёт каркас/клейковину, поэтому замес таких тестов необходимо увеличивать

Жир (маргарин, масло сливочное/растительное и пр.) добавлять исключительно в конце замеса, дабы предотвратить обволакивание дрожжей (не касается сдобных тестов и тестов без брожения)

Жир, рекомендуется, добавлять в пластичном состоянии (касается маргарина, сливочного масла, топленого сала и т.д., выдержать 2-3 ч. при комнатной температуре)

Низкая влажность в тесте влияет на появление трещин во время/после выпечки

Добавлять муку вовремя замеса не желательно (есть шанс появления непромеса – комков)

Замес регулировать только водой, соответственно при закладке ингредиентов добавлять не всю воду сразу (мука может быть разной, даже у одного и того же производителя, урожай зерна не всегда стабильного качества)

Яйцо (или меланж) эмульгирует (связывает) воду (молока, кефира и т.д.) с жиром (соответственно в такие теста, жир можно добавлять сразу)

Молоко добавляется для вкуса, цвета, но при добавлении молока в тесте более слабая клейковина

В бисквиты, печенье, блины – белок взбивают, для придания пышности и формы

В сдобных и дрожжевых тестах больше сахаров и жиров,

такие теста лучше готовить на опаре (для более пышного подъёма, помощь дрожжам в питании)

Безопасный способ замеса – все ингредиенты закладываются сразу

В опарных изделиях больше влаги

Большое количество сахара, как и соли угнетают дрожжи

Чем больше жира, тем короче укус – скорость преломления корки (пример с американскими бургерами, когда тесто не тянется после укуса)

Чем больше воды, тем пышнее выпечка (дрожжам легче передвигаться по тесту)

Закваску и холодные опары, необходимо достать за 1-2 часа (в зависимости от кол-ва теста) до замеса, для активизации дрожжей

Ржаные хлеба имеют повышенное количество ферментов и низкую клейковину, поэтому рекомендуется заводить ржаные теста на кипятке, для погашения ферментов и укрепления каркаса хлеба при замесе

Советы по обминке:

Для обминки, полурасстоенное тесто, необходимо обмять и придать первоначальную форму

Обминка теста избавляет тесто от излишнего наличия углекислого газа (углекислый газ – процесс жизнедеятельности дрожжей)

Благодаря обминке изделие будет иметь более приятную

пористость, использовать обминку лучше при использовании дрожжей (не опар и заквасок)

Советы по ингредиентам:

За счёт добавления лимонной кислоты в тесто, можно усилить вкус сахара

Щепотка соли добавленная в белок при взбивании, укрепит структуру пушистой массы (важно при приготовлении бисквита)

Советы по «расстойке»:

В домашних условиях в качестве расстойки можно использовать духовой шкаф, включить функцию нижнего тена (пиктограмма, квадратик с чёрточкой внизу), поставить на низ железную форму с водой, включить температуру 60-80 градусов и ставить на противне заготовки для расстойки

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.