



ОЛЕГ КОЧЕТОВ

Домашний хлеб

Учебный курс для начинающих



0+

Олег Кочетов

**Домашний хлеб. Учебный
курс для начинающих**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Кочетов О.

Домашний хлеб. Учебный курс для начинающих / О. Кочетов —
«ЛитРес: Самиздат», 2020

Книга "Домашний хлеб" - это учебный курс по домашнему хлебопечению для начинающих. Шаг за шагом, от простого к сложному вы пройдёте путь от новичка до мастера. Вы начнёте с выпечки дрожжевого хлеба, затем освоите выпечку хлеба на опаре. Вы сами вырастите закваску и научитесь печь хлеб на закваске. Весь учебный материал расположен как в классическом учебнике: каждый теоретический блок заканчивается практическим домашним заданием. Точные проверенные рецепты, оперативная обратная связь, немного вашего упорства и на вашем столе вскоре появится вкусный и полезный домашний хлеб. Ваш хлеб без "химии" и консервантов!

Содержание

Введение	5
Занятие 1. Выпекаем пшеничный дрожжевой хлеб	6
Ингредиенты	7
Процесс	8
Домашнее задание	9
Таблица	10
Занятие 2. Выпекаем пшенично-ржаной дрожжевой хлеб	11
Ингредиенты	12
Процесс	13
Домашнее задание	14
Какие навыки формируем	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Введение



Здравствуйте!

Меня зовут Олег Кочетов.

Я автор блога «Домашний хлеб» и ведущий авторского кулинарного канала на YouTube – «Живите вкусно с Олегом Кочетовым».

Когда мне впервые захотелось испечь свой хлеб, информацию приходилось собирать по крупицам. Я учился по книгам и на своих ошибках. Именно поэтому я точно знаю, как пройти этот путь, чтобы избежать разочарований.

Эта книга поможет вам шаг за шагом освоить искусство домашнего хлебопечения.

Мы будем идти от простого к сложному. Начнём с выпечки пшеничного дрожжевого хлеба, затем освоим выпечку хлеба на опаре.

Мы вместе вырастим закваску и научимся печь хлеб на закваске.

Возможно, вы сомневаетесь в себе. А получится ли?

Не переживайте! Во-первых, я всегда на связи. Вы можете мне написать на почту или в «личку» в соцсетях. Во-вторых, присоединяйтесь к нашим группам ВКонтакте, и на Одноклассниках. Здесь вы не только найдёте новых друзей, но и сможете общаться с такими же увлечёнными людьми.

В-третьих, у вас обязательно получится. Я веду онлайн «Школу домашнего хлебопечения» уже не один год. И через эту Школу уже прошло несколько сот человек, которые начали печь домашний хлеб с нуля.

Добро пожаловать в Школу!

Как со мной связаться:

ВКонтакте: https://vk.com/oleg_kochetov

Одноклассники: <https://ok.ru/o.kochetov>

Instagram: https://www.instagram.com/oLeg_kochetov

YouTube: <https://www.youtube.com/user/MrPogrebok>

Занятие 1. Выпекаем пшеничный дрожжевой хлеб



Это самый простой и понятный рецепт. Но он позволяет новичку почувствовать, что называется, «на ощупь» каким должно быть тесто для домашнего хлеба, посмотреть как тесто поднимается, пройти шаг за шагом все этапы превращения муки в хлеб.

А эти технологические этапы – общие для любого вида хлеба.

Иными словами, пшеничный дрожжевой хлеб – это азбука домашнего хлебопечения. Поэтому первым делом научитесь выпекать этот хлеб.

Ингредиенты

Мука пшеничная 400 граммов

Вода 230 граммов

Дрожжи хлебопекарные прессованные 10 граммов (если используете сухие дрожжи, то 5 граммов)

Соль 10 граммов

Процесс

Перед замесом муку надо обязательно просеять.

В ёмкость для замеса насыпаем 400 граммов муки и добавляем соль. Хорошо перемешиваем.

В воде растворяем хлебопекарные дрожжи. Температура воды 30–32 градуса Цельсия.

Делаем углубление в муке и аккуратно наливаем туда воду с дрожжами.

Ложкой или кулинарным шпателем смешиваем муку и воду – «собираем в ком».

Выгружаем смешанную муку и тесто на рабочую поверхность и начинаем вымешивать тесто.

Не давите на тесто сильно и не вдавливайте его в рабочую поверхность. Так месят тесто на лапшу или пельмени.

Ваша задача, чтобы тесто «захватило» воздух. Поэтому аккуратно работайте с тестом. Растягивайте и складывайте тесто, растягивайте и складывайте. При этом старайтесь, чтобы тесто не рвалось.

Посмотрите ролик «Как замесить тесто для хлеба»:

<https://youtu.be/Uqz7czLAy9w>

Для начала месите тесто по времени 15 минут. Затем у вас на это будет уходить меньше времени.

Тесто должно стать эластичным.

Сложите тесто в тугий шар, подкатайте его и сформируйте его под вашу форму, в которой будете выпекать.

Уложите тесто в смазанную маслом хлебопекарную форму и поставьте в тёплое место на 1 час. Чтобы верх теста не подсыхал, накройте слегка влажным хлопчатобумажным или льняным полотенцем. Я ставлю форму с тестом в выключенную духовку (разумеется, в этом случае полотенце не нужно) и на дно духовки ставлю чашку с кипятком. Тем самым в духовке создаётся теплая и влажная среда, комфортная для теста.

Тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза.

Разогреть духовку до 200 градусов и поставить в неё форму с «подросшим» тестом.

Выпекаем хлеб при температуре 200 градусов 40 минут.

Готовый хлеб завернуть в льняную или хлопчатобумажную салфетку и дать ему остыть на решетке.

По способу выпечки различают хлеб формовой и хлеб подовый. Подовый хлеб пекут без формы на пекарском камне.

Формовой хлеб – самый простой для приготовления. Поэтому следует начинать осваивать домашнее хлебопечение именно с формового хлеба.

В данном рецепте я сознательно опустил один технологический этап – обминку. Мы освоим этот приём позже. Сейчас важно, чтобы вы научились замешивать тесто и, чтобы у вас получился ваш первый хлеб.

Домашнее задание

Испеките хлеб по предложенному рецепту.

В другой раз измените рецепт. На 400 граммов муки возьмите 250 граммов воды. Соль и дрожжи без изменения (по 10 граммов).

Затем попробуйте ещё увеличить количество воды до 260 граммов, замесите тесто и испеките хлеб.

Не подпыляйте рабочую поверхность мукой, а пользуйтесь кулинарным шпателем и смажьте руки и рабочую поверхность тонким слоем растительного масла.

Таблица

Заведите тетрадь или записную книжку и записывайте всю информацию по каждой выпечке: количество муки, воды, дрожжей и соли в граммах и в процентах (всегда по отношению к муке).

И технологию: время брожения теста, количество обминок, время предварительной расстойки, используемая мука.

В «Примечании» запишите каким получился хлеб. Были ли разрывы или проседания. Какой мякиш, какая корка, достаточно ли соли, какой аромат и так далее. Всё это поможет вам найти свои пропорции, сделать своё тесто и испечь свой идеальный хлеб.

Пример такой таблицы применительно к нашему первому занятию:

Ингредиенты	Кол-во (грамм)	%	Технология	Время	Примечание
Мука пшеничная высший сорт	400	100	Замес	15 минут	
Вода	230	57,5	Брожение	-	
Дрожжи прессованные	10	2,5	Обминка	-	
Соль	10	2,5	Расстойка	1 час 30 минут	
			Выпечка при 200 градусов	40 минут	

В строках «Брожение» и «Обминка» стоят прочерки, так как обминку как технологический приём мы пока сознательно опустили, а брожение происходит вместе с расстойкой в формах.

Фото вашего первого хлеба можно выложить в наши группы ВКонтакте и на Одноклассниках.

ВКонтакте: https://vk.com/shkoLa_hLeba

Одноклассники: <https://ok.ru/shkolahleba>

Занятие 2. Выпекаем пшенично- ржаной дрожжевой хлеб



Теперь, когда вы попробовали испечь пшеничный дрожжевой хлеб, можно перейти к выпечке пшенично-ржаного хлеба.

Такой хлеб гораздо полезнее для нашего организма, чем чисто пшеничный.

Ингредиенты

Мука пшеничная 300 граммов

Мука ржаная 100 граммов

Вода 230–250 граммов

Дрожжи хлебопекарные прессованные 10 граммов

Соль 10 граммов

Процесс

Замесить тесто вручную.

Тесто с добавлением ржаной муки более липкое, чем пшеничное тесто, а хлеб менее пышный.

Уложить тесто в форму, смазанную растительным маслом, и поставить в теплое место на расстойку и на подъём на 1–2 часа.

Тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза.

Выпекаем хлеб при температуре 200 градусов 40 минут.

Готовый хлеб завернуть в льняную или хлопчатобумажную салфетку и дать ему остыть на решетке.

Я не расписываю подробно замес и формовку теста, так как об этом речь шла в первом занятии.

Домашнее задание

Испеките хлеб по предложенному рецепту.

Попробуйте добавить 250 граммов воды вместо 230 граммов по рецепту.

Мука соль и дрожжи в том же количестве. Сравните с первым вариантом.

Попробуйте взять 260 граммов воды на то же количество муки, дрожжей и соли.

Какие навыки формируем

Какие же навыки мы формируем на первых двух занятиях?

Научиться месить тесто.

Научиться определять, когда начинать выпечку.

Если начнёте выпечку раньше, то хлеб треснет (оторвёт корку), если позже, то тесто опадёт и хлеб не пропечётся.

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.