

A glass pitcher filled with yellow oil sits on a white wooden surface. Next to it are several loaves of bread, some sliced, resting on a piece of parchment paper. The bread has a golden-brown crust and a porous interior. The background is a light-colored wooden surface.

Давид Тозлян

**ПРОСТЫМИ СЛОВАМИ
О ХЛЕБНЫХ
ЗАКВАСКАХ**

Самоучитель

Давид Тозлян

Простыми словами о хлебных заквасках. Самоучитель

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68070056
ISBN 9785005595690*

Аннотация

Книга рассчитана на новичков, посредством которой делюсь наблюдениями в приготовлении заквасок для выпекания из нее разнообразных крафтовых пшенично-ржаных и ржаных хлебов. Если вы имеете желание научиться создавать закваску с нуля, то эта книга – ваш помощник. Я смог, и вы научитесь!

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1	8
История о заквасках	8
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Простыми словами о хлебных заквасках Самоучитель

Давид Тозлян

© Давид Тозлян, 2023

ISBN 978-5-0055-9569-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ВВЕДЕНИЕ

К вам обращается практикующий пекарь-исследователь с интересом в направлении хлебопечения. Захотел попробовать себя в этом непростом деле. Как и все начинал печь хлеб на дрожжах, есть те кто сразу быка за рога начинал с заквасок. Когда узнал о возможности его приготовления на закваске, естественно не прошел мимо, а захотел попробовать новый способ приготовления хлебов. Поиски методов и рецептов приготовления заквасок начинал из интернета, и скажу, было сложно понять что такое закваска и найти единый понятный рецепт или общую технологию приготовления заквасок, попросту запутался в тонкостях их создания. В один день сидя за ноутбуком на глаза попала реклама флешмоба по созданию заквасок и выпечке на их основе различных хлебов. Как вы уже догадались решил на его прохождение, там и разобрался в азах ее приготовления.

Пройдя флешмоб мне удалось испечь первый хлеб пшенично-ржаной латвийский кисло-сладкий с тмином неплохого качества по прилагаемому рецепту во время прохождения флешмоба. Заинтересовался не на шутку да так что прошел курсы биотехнолога. Почему решил написать книгу? Захотелось поделиться опытом с теми кто заинтересован в выпечке полезного вкусного хлеба на кухне в уютной домашней обстановке или где угодно не допуская миллион ненуж-

ных ошибок. Не спорю, допускать ошибки стоит кои впоследствии приводят к извлечению уроков, положительного результата или опыта, но ошибки стоят дорого и занимают уйму времени, а самое главное затрачивают ресурс нервов, который восстановить не так уж и легко.

В данной книге постараюсь изложить сложные моменты максимально простым языком для широкого круга читателей не сведущих ничего о заквасках и их применении, но имеющих бешеное желание изучить данную тематику. Даю пари, любой новичок разобравшись в сложном не затруднится вырастить свою первую сильную закваску, далее приготовить на ней полезный вкусный домашний хлеб, и привнести радость в серую, скучную жизнь родных и близких людей изысканным ремесленным или крафтовым хлебом.

Говорят: «Ученье свет, а неученье тьма», те кто придерживается данного высказывания будет прав. В этом деле главное понять принципы и получить знания, а к делу подходить опираясь на научную базу и опыт. Все тонкости рассматривать через призму логики или простым языком с логической точки зрения. Мудрость и знания вот прожиточный минимум, который превратит вас из новичка в мастера своего дела по созданию заквасок. Эта книга поможет вам окунуться в неизведанный мир микроорганизмов, даст понимание в тонкостях приготовления заквасок, направит на истинный путь приводящий до положительного результа-

та. Содержание книги состоит из исторических хроник о появлении заквасок и мукомольного ремесла или промысла, создание заквасок рассмотрено опираясь на очень важные науки биотехнологического и микробиологического направления без которых немислимо выращивание поистине сильной закваски.

После прочтения и изучения материалов вы будете иметь полное представление или общую картину о заквасках. Научитесь грамотно контролировать и управлять процессом их создания, а точнее направлять ход выращивания закваски в нужное вам русло. Сильная закваска выращенная с соблюдением технологии является залогом или фундаментом качественного крафтового хлебопекарного ремесла. Всегда учитесь, пробуйте, и еще раз пробуйте, и тогда все у вас получится!

Желаю успешного создания заквасок!!

Глава 1

История о заквасках

Прежде всего хочу отметить немаловажный факт, при создании заквасок мы будем использовать научную базу биотехнологий как основу. Биотехнология – уникальная наука, ибо она использует живые организмы и биологические процессы в практических интересах и поиска. Имея грандиозные перспективы, она в большой степени зависит от развития фундаментальных наук: микробиологии, биохимии, генетики, молекулярной биологии, а также от таких наук, как физика, математика и экономика. Термин «биотехнология» появился в начале 70-х годов XX в. и до сих пор единого определения как среди ученых, так и среди специалистов не имеет. В сущности, биотехнология – это не что иное, как использование культур клеток микроорганизмов (бактерий, дрожжей, грибов), растений или животных, метаболизм и биосинтетические возможности которых обеспечивают выработку специфических веществ. Возникновение и развитие биотехнологии базируются прежде всего на использовании микроорганизмов. Например, в исторические времена шумеры Двуречья (современный Ирак) уже владели искусством пивоварения, чуть позже древнеегипетские пе-

кари стали выпекать хлеб, в середине XIX в. в Европе появились крупные предприятия по производству спирта.

В древнем Египте существовала кухня Древнего Египта в которой основными повседневными продуктами для египтян любых классов оставались хлеб и пиво, дополняемые зелёным луком и другими овощами. Меньшую долю в рационе занимали рыба, дичь и другое. Мы затронем только хлебопечение древнеегипетских пекарей. Основой рациона в древнем Египте был хлеб из ячменя, полбы или пшеницы. Существовало множество разновидностей хлебов и булочек, отличавшихся мукой, формой, степенью пропечённости и добавками в тесто, для чего употреблялись мед, молоко, фрукты, яйца, жир, масло и т. д. В наше время известно до пятнадцати слов, применявшихся в эпоху Древнего царства для обозначения разных видов хлебобулочных изделий. Ученые-археологи разных стран мира после изучения многих материалов подтвердили, что первым «хлебным растением» надо считать не современные злаки – рожь и пшеницу, а... дуб. Обильные урожаи его желудей люди использовали для приготовления хлеба еще в очень древние времена. Советскими археологами при раскопках трипольских поселений на территории современной Кировоградской области найдены высушенные и растертые в муку желуди, из которых здесь пекли хлеб более 5000 лет назад. Существует и другой сказ о первом хлебе человека: орехи, так же как и желуди, были первым хлебом человека. Скорлупа ореха была

найдена в пещерах-жилищах первобытных людей, на местах свайных построек и даже в руках скелетов, обнаруженных в древних могилах. Прошло много тысячелетий с тех пор, как люди стали культивировать злаки. В глубине веков затерялся день, когда первобытный человек растер горсть зерен, за месил муку с водой и на раскаленных камнях испек свой первый хлеб... Когда это было? Кто был первым в истории хлебопеком? Увы, на эти вопросы трудно ответить. Память человеческая не сохранила ни дня, ни года, когда произошло это замечательное событие.

Сначала люди питались сырыми зёрнами. Затем, приспособив два камня, человек и создал нечто вроде мельничного жернова и научился делать муку. Замесив измельченное зерно с водой, он открыл новый вид пищи – кашу. Ученые считают, что именно каша была «проматерью» хлеба. Открытие огня позволило человеку усовершенствовать свою пищу. Может быть, совсем нечаянно женщина, готовившая еду для своей семьи или рода, «спекла» однажды кашу и по недосмотру получилась твердая лепешка. Из этой «ошибки» люди, однако, извлекли пользу. Лепешки оказались лучше и удобнее каши. Вначале лепешки ели в горячем виде в качестве приправы к мясу, а потом стали употреблять в пищу и холодными. А холодная лепешка была уже хлебом! Но каким жестким, невкусным и неказистым на вид был этот первый хлеб! Время шло, век за веком, открытие за открытием и человек сделал следующий шаг в искусстве приго-

товления хлеба. От выпекания пресных лепешек он перешел к изготовлению кислого хлеба. Произошло это, как полагают, впервые в Египте 4—5 тысяч лет назад. При раскопках египетских пирамид обнаружили немало статуэток и других предметов, свидетельствующих о том, что древние египтяне умели не только молоть зерно в муку, но и выпекать из муки хлеб. В усыпальнице одного из фараонов нашли картину, изображающую древнюю египетскую пекарню. И можно разглядеть, как древние пекари раскатывают тесто и готовят из него хлеба и булки самой разнообразной и причудливой формы. Здесь круглые хлеба и конические, продолговатые и даже плетеные. Булкам египтяне придавали форму птиц, сфинксов, рыб, пирамид. А каким было тесто? Есть все основания полагать, что египтяне пользовались кислым тестом. Об этом говорят найденные статуэтки, изображающие приготовление пива. Казалось бы, причем тут пиво? А у пива и у хлеба во многом общее происхождение. Оба эти продукта – результат брожения, которое вызывается дрожжами. Вполне возможно, что пивные дрожжи, случайно попав в замешенное тесто произвели «чудо». На глазах у изумленных людей тесто стало подниматься, пузыриться, дышать словно живое! Перенесемся из Древнего Египта в более современный период и рассмотрим подробнее тему брожения. Когда говорим о создании заквасок, то подразумеваем в них происходящий процесс брожения. Термин брожение открыл между 1850 и 1860 годами Луи Пастер. Он показал, что бро-

жение – это процесс, инициированный живыми организмами. Ранее считалось, что это вызвано разложением дрожжей. Но в 1858 году Луи Пастер показал, что брожение – это процесс, связанный с действием живых дрожжей, которые также производят молочную кислоту, которая делает вино кислым. Луи Пастер французский химик и микробиолог, член Французской академии. Пастер, показав микробиологическую сущность брожения и многих болезней животных и человека, стал одним из основоположников микробиологии, создателем научных основ вакцинации и вакцин против сибирской язвы, куриной холеры и бешенства. Вникнув в исторические хроники стало ясно из каких времен к нам пришло хлебопекарное ремесло. Изначально хлеб приготавливали из пресного теста, и только после научились его делать кислым. Технология работала как в древности, так и сейчас. Благодаря древним открытиям сегодня мы с вами видим результат и прогресс в области хлебопечения, пивоварения, сыроделия, виноделия одним словом в пищевой промышленности. Французский химик Луи Пастер внес большой вклад в термин брожение и придал ему научное объяснение с точки зрения микробиологии. Так же Луи Пастер открыл метод пастеризации. Процессы брожения и ферментации увлекли исследователя после опытов с кристаллами винной кислоты. Он с интересом наблюдал за молекулярной асимметрией, которая присуща органике. Благодаря опытам Пастера в этой сфере, коммерция получила решение важной

задачи по предотвращению порчи пива и вина. Пастеризацией является нагрев продуктов и жидкостей при которых происходит уничтожение микроорганизмов вызывающих их порчу.

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.