

detkityumen.ru

Французский хлеб без замеса.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

-500гр.мука пшен.в\с или первый

-365гр.воды

-10гр.соль

-5гр.дрожжи прессованные свежие(или 2гр.сухие дрожжи)

Из этого количества получится 2-е большие или 3-и маленькие булки.

Приготовление:

Из этого количества получится 2-е большие или 3-и маленькие булки.

В миску добавить все ингредиенты. Смешать в один однородный кусок теста. Чтоб без сухих комков.! Температура теста 24С.

Оставить тесто на 30мин., накрыть чтоб не заветрилось.

Брожение теста 3,5 часа, засекайте общее время.

За это время сделать 6 раз обминку теста, через каждые 30 минут.

Когда стадия брожения закончилась, переносим тесто на подпыленный стол и делим на куски 400-350 гр.

Предформовка овал, накрыть пленкой. Отлежка 15 мин. После отлежки тесто формовать без разрывов.

Подготовьте ткань(полотенце или скатерть) для расстойки ваших заготовок. Натереть хорошо мукой, чтобы тесто не припало за время расстойки.

Формовка на ваше усмотрение: овал, круг, булочки и даже основа для пиццы!

Уложите свои заготовки после формовки на ткань швами вверх. Поверхность будущий вверх хлеба, будет соприкасаться с тканью, образуется тонкая корочка, которая облегчит нанесение надрезов перед выпечкой.

Накрыть сверху полотенцем или плёнкой от обветривания.

Расстойка 1-1,5 часа(60-90мин.) при комн. тем-ре 24С.

!!!!Как понять, что пора печь хлеб???

Каждые 30 мин.будем подходить к заготовкам и проверять.\

Тест на вмятину:при нажатии на заготовку мы смотрим как быстро восстанавливается след от пальца.Если след от пальца быстро проходит в первое положение -заготовка еще сильная и не готова к выпечке.Если вмятина от пальца не выпрямляется,то заготовка стала слабой(перестояла))Поэтому нужно найти золотую середину и печь когда после нажатия след возвращается в первоначальное положение,НО МЕДЛЕННО!!!!

Выпекать при температуре 250-260С первые 10 мин.с паром!!! 18-20мин при 220С бес пара(открыть духовку и проветрить её,снизить температуру.

29.01.2021

Органика

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/776/