

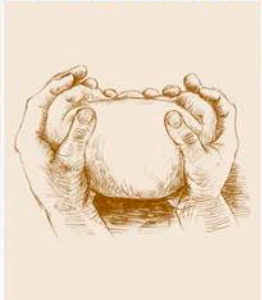
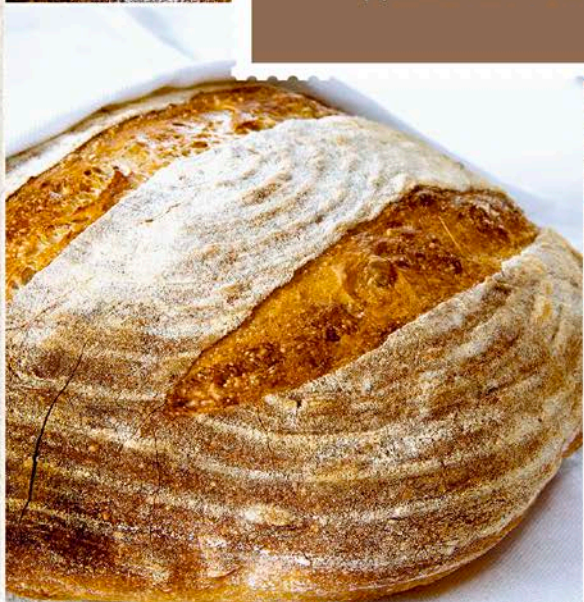
БОЛЕЕ 40 РЕЦЕПТОВ



# КНИГА О ХЛЕБЕ

№ 1

Основы и рецепты  
правильного  
домашнего хлеба



Лутц  
Гайслер

# Содержание

7	<u>ПРЕДИСЛОВИЕ</u>		
8	<u>С ЧЕГО НАЧАТЬ</u>		
8	Время на подготовку и время приготовления		
8	Вес теста и вес порции		
9	Выход теста (ВТ)		
9	Ингредиенты		
9	Пекарские проценты		
10	Закваски		
10	Замес		
10	Техники переработки теста		
11	Температура и продолжительность расстойки		
11	Разделка теста		
11	Увлажнение пекарной камеры		
11	Сокращенный вариант рецептов		
11	Планирование дня выпечки хлеба		
13	<u>КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ПЕКАРЯ</u>		
	<b><u>Рецепты для начинающих</u></b>		
19	Крестьянский хлеб		
21	Зерновой хлеб		
25	Пшенично-ржаной хлеб I		
27	Белый хлеб на пахте		
31	Тостерный хлеб		
35	Лаваш		
37	Швейцарский хлеб		
41	Булочки-уголки		
43	Булочки для завтрака		
47	Картофельные булочки		
49	Берлинские ржано-пшеничные булочки, обсыпанные солью		
	<b><u>Рецепты для уверенных</u></b>		
54	Пшенично-ржаной хлеб II		
57	Хлеб из очищенной ржаной муки		
59	Хлеб из трех сортов муки		
63	Каравай		
65	Хлеб на свином жире		
69	Картофельный хлеб		
73	Хлеб на темном пиве		
75	Багет		
81	Шоколадный хлеб		
83	Хала с маком		
87	Пшеничные булочки		
91	Деревенские пшеничные булочки		
93	Булочки на овсяных хлопьях		
97	Полбяные солнышки		
100	Молочные булочки / Булочки с изюмом		
105	Содовые крендельки		
	<b><u>Рецепты для опытных</u></b>		
111	Ржано-пшеничный хлеб		
113	Батон		
117	Раскрывающийся хлеб		
119	Ржано-пшеничный хлеб с цельным зерном		
123	Белый хлеб		
125	Хлеб из полбяной муки крупного помола		
129	Хлеб на пахте		
133	Витой хлеб (два варианта)		
135	Цельнозерновой хлеб для тостов		
139	Средиземноморский хлеб		
143	Французский багет		
147	Длинный батон		

- 149 Ржано-пшеничные булочки
- 153 Черный хлеб
- Всё о выпечке хлеба**
- 158 Что нужно, чтобы испечь хороший хлеб?
- 158 О корке и мякише
- 159 Словом и делом
- 160 Шаг за шагом
- 162 Кухонные помощники: что требуется для выпечки хлеба
- 167 Уборка и очистка
- 168 Ингредиенты
- 168 Мука
- 177 Вода
- 177 Разрыхлители
- 180 Соль
- 181 Молоко и молочные продукты
- 182 Жиры
- 183 Сахар
- 183 Яйца
- 183 Таинственный солод
- 187 Пряности
- 188 Способы приготовления теста
- 188 Прямо к цели
- 189 Путь к цели
- 214 Секреты хорошего теста
- 214 Содержание воды
- 217 Температура
- 219 Время
- 222 Правильный замес
- 222 Сколько месить?
- 222 Каждый ингредиент в свое время
- 223 Клейковина
- 226 Тестомес
- 227 Ручной замес
- 230 Растягивание и складывание теста
- 233 Внешний вид хлеба
- 235 Придание округлой формы
- 238 Придание удлиненной формы
- 239 Катание шариков
- 243 Итак, в печь
- 243 Проверка готовности теста
- 244 Последний штрих
- 250 Какой нужен жар?
- 251 Увлажнение камеры
- 255 Посадка в печь
- 255 Что происходит во время выпекания?
- 257 Правильное хранение свежего хлеба
- 257 Свежесть благодаря хорошей рецептуре
- 257 Свежесть благодаря правильному хранению
- 260 Находим и устраняем дефекты хлеба
- 260 По преступным следам
- 265 Ваши собственные рецепты
- 268 Ресурсы
- 269 Информация и рецепты для хлебопеков
- 269 Магазины для хлебопеков
- 270 Алфавитный указатель





# Предисловие

В 2008 году я нашел новое хобби — выпекать хлеб. Постепенно мое увлечение переросло в настоящую страсть. Надеюсь, что и вам полюбится это интересное и полезное занятие.

Я занялся выпечкой хлеба в собственной духовке, не зная никаких тонкостей и секретов, просто взяв на вооружение хорошие рецепты из интернета. Здесь стоит выразить особую благодарность кулинарным блогерам Петре Хольцапфель и Герхарду Келльнеру за то, что помогли мне в первых пекарских шагах. Прошло некоторое время, и я смог поделиться с миром уже собственными успехами на хлебопекарной ниве ([www.ploetzblog.de](http://www.ploetzblog.de)).

Я набирался опыта сам: огромную помощь оказали источники в Сети, ну и, конечно же, я не раз обращался к специальной литературе. Позже мне разрешили помогать в профессиональных пекарнях, кроме того, я начал обмениваться опытом с другими увлеченными хлебопеками. Это общение и выявило нехватку хороших пособий по выпечке хлеба. Вот потому-то мне и пришло в голову написать книгу для всех, кому интересно выпекание различных видов хлеба — качественного и в лучших традициях.

*По собственному опыту могу дать совет начинающим пекарям: переходите сразу к рецептам. Просто приступайте к выпечке, учитесь на ошибках, а уже потом целенаправленно изучайте их причины в специальном разделе этой книги. Воспринимайте ее как справочник, к которому можно обратиться, если возникают проблемы или необходимо узнать что-то новое.*

Итак, книга переиздается уже в третий раз. Но ее выход был бы невозможен без поддержки большого количества людей. Во-первых, это мой брат по увлечению выпечкой Феликс Реммель, чей опыт лег в основу многих материалов этой книги. Анита Войгт создала поистине фантастические иллюстрации. В редактировании моей рукописи принимали участие известные булочники и пекари, мастера и знатоки своего дела Вольфганг Зюпке, Анна Лозински, Тобиас Хэфиг, а также мои родители и моя чудесная жена. Она вместе с нашей дочерью Лоттой день за днем, выходной за выходным обеспечивала надежный тыл, чтобы я мог спокойно трудиться над книгой. Вам, читатели, я пожелаю вкусного ароматного хлеба!

*Ваш Лутц Гайслер*

