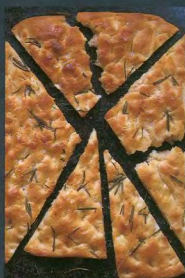


РИШАР БЕРТИНЕ

СВОЙ ХЛЕБ

Удивительное искусство и простое удовольствие



Деревенский хлеб по старинному рецепту, изысканный французский багет, необычные лепешки с начинками, фокатча и пицца совсем как в Италии, настоящие венские булочки...

Больше полусотни замечательных видов хлеба — на обычной городской кухне!

«Книга года»
и «Лучший дебют»
премия имени Джулиан Чайлда
по версии Международной
Ассоциации Профессиональных
Кулинаров (IACP)

Продано
200 000 экземпляров
по всему миру

Секреты мастерства. Шаг за шагом: подробные иллюстрированные инструкции

Richard Bertinet

DOUGH

Simple Contemporary Bread

With photography by Jean Cazals

Kyle Cathie Limited

Ришар Бертинe

СВОЙ ХЛЕБ

Удивительное искусство и простое удовольствие

Фотографии Жана Казальса

Предисловие и перевод Татьяны Хотенко



Издательство «Астрель»

УДК 641
ББК 36.997
652

Директор издательства Сергей Пархоменко
Главный редактор Варвара Горностаева
Координатор проекта Ирина Гачечиладзе
Перевод Татьяны Хотенко
Редактор Галина Юзефович
Технический редактор Татьяна Тимошина
Корректоры Наталия Усольцева, Ольга Иванова
Верстка Нины Малышевой

Издание осуществлено при техническом содействии издательства АСТ

Бертине, Р

52 Свой хлеб. Удивительное искусство и простое удовольствие / Ришар Бертине; пер. с англ. Т. Хотенко. – М.: Астрель; CORPUS, 2010. – 160 с.

ISBN 978-5-271-24540-4 (ООО «Издательство Астрель»)

Несколько базовых принципов, несложный инструментарий — и вы принимаетесь за дело, о котором раньше не могли и подумать: вы сами печете хлеб.

О том, каким увлекательным и радостным станет это занятие для каждого, кто решится попробовать испечь хлеб у себя дома, рассказывает автор этой книги — известный английский популяризатор «хлебного дела» Ришар Бертине. Родом из Франции, он в юности перебрался в Англию, основал кулинарную школу и прославился на весь мир своими курсами домашнего хлебопечения, записываться на которые надо за много месяцев вперед.

В книге «Свой хлеб» более 50 рецептов и 180 подробных, «пошаговых» иллюстраций, благодаря которым вы с легкостью овладеете пекарским искусством. Настоящие венские булочки, французский багет, деревенские лепешки, focaccia и пицца совсем как в Италии — эти и многие другие удивительные разновидности хлеба в самых неожиданных сочетаниях станут привычными на вашем столе. Замечательное увлечение, в которое вы окунетесь, выпекая ваш собственный хлеб, вернет вам удовольствие, которого нас день за днем лишают скучные магазинные батоны и буханки...

УДК 641
ББК 36.997

Originally published by Kyle Cathie Ltd in 2005
Cover design: Lizzie Ballantyne
Text Copyright © 2005 by Richard Bertinet
Photographs copyright © 2005 by Jean Cazals
Text layouts copyright © 2005 by Kyle Cathie Limited
© Т. Хотенко, предисловие, 2009
© Т. Хотенко, перевод на русский язык, 2009
© ООО «Издательство Астрель», 2009
Издательство CORPUS ®

ООО «Издательство Астрель»,
обладатель товарного знака «Издательство Corpus»
129085, г. Москва, пр-д Ольминского, 3а

Подписано в печать 11.01.10. Формат 225 × 255 мм
Бумага мелов. матовая. Гарнитура FreeSetC. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 20,0. Доп. тираж 2500 экз. Заказ № 0493.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ЗАО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь, www.pareto-print.ru

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры
Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.60.953.Д.012280.10.09 от 20.10.2009 г.
По вопросам оптовой покупки книг Издательской группы «АСТ» обращаться по адресу:
г. Москва, Звездный Бульвар, д.21, 7-й этаж. Тел.: (495) 615-01-01. 232-17-16

СОДЕРЖАНИЕ

Возвращение хлеба	6	Хлеб с водорослями	103
От автора	9	Кунжутные косички	104
Все, что нужно хлебопеку	12	Серые булки	105
Основные ингредиенты	14	Звездочки с маком	107
Терминология хлебопека	16	Серый хлеб с семечками	108
Тесто	22	Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом	110
Глава 1. Белый хлеб	34	Хлеб с орехами пекан и клюквой	112
Фугасс	38	100% цельнозерновой хлеб	114
Хлебные миски для салата	42		
Колобки с начинкой	46	Глава 4. Пшенично-ржаной хлеб	116
Слоеные булки	48	Хлеб с грецкими орехами	120
Лимонные булки	49	Хлеб с маслинами	122
Хлебные палочки с кунжутом и анисом	50	Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином	124
Хлебные палочки с маслинами, травами и пекорино	52	Хлеб с копченым беконом и красным луком	127
Багеты (вариант: «эпи»)	54	Сомерсетский хлеб на сидре	129
Хлеб с грюйером и кумином	58	Хлеб на пиве «Гиннесс» с анисом	130
Хлеб по-бокерски (Pain façon Beaucaire)	60	Хлеб по-деревенски (Pain de campagne)	132
Шафранные булки	63	Темный ржано-пшеничный хлеб	135
Хлеб для тостов (Pain de mie)	64		
Летний пудинг	66		
Глава 2. Оливковый хлеб	68	Глава 5. Сладкий хлеб	136
Фокачча с каменной солью и розмарином (вариант: фокачча с песто, маслинами и перцами пепердью)	72	Мятно-апельсиновый хлеб	140
Хлеб с чесноком, базиликом и помидорами	74	Хлебный пудинг с апельсиновым джемом	142
Миска для супа	78	Плюшки с шоколадом для Джека Пончики	146
Булки с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками	80	Открытый пирог с абрикосами и миндалем	148
Лепешка	83	Конверт с беконом	150
Пицца	84	Фруктовый хлеб к чаю	153
Хлеб с панчеттой, оливками и маслинами	86	Венский хлеб (Pain viennois)	154
Чиабатта	88	Сконы	156
Глава 3. Серый хлеб	92	Дополнительные рецепты	158
Хлеб с курагой и овсяными хлопьями	96	Алфавитный указатель рецептов	158
Хлеб с медом и лавандой	98	Алфавитно-предметный указатель	159
Хлеб с кардамоном и черносливом	101		



ВОЗВРАЩЕНИЕ ХЛЕБА

Предисловие переводчика

Богатство, золото, «всему голова» — об этих высокопарных русских эпитетах думаешь меньше всего, когда ни с чем не сравнимый аромат из духовки дает почувствовать, что хлеб уже почти испекся. Острая радость, нетерпение, ожидание чуда и одновременно очень взрослое ощущение собственного всеислия — вот что переживает человек, вынимая из духовки свой собственный, нестерпимо горячий хлеб.

До недавнего времени мало кто в России мог позволить себе эту радость. За граждан пекло государство, одновременно усиленно пропагандируя и поддерживая традиционные для страны уважение и почитание хлеба как национальной святыни. Однако выходило, что люди должны были теперь уважать и почитать не дело своих собственных рук, а то, что «давали» — откуда-то со стороны или сверху. Сама технология выпечки хлеба при советской власти постепенно стала чуть ли не государственной тайной, простому смертному недоступной. Недоступной настолько, что даже бабушки в деревнях, вместо того чтобы печь самостоятельно, отстаивали очереди в сельпо за серыми «кирпичами» — при том, что в каждой избе была русская печь, как нельзя лучше приспособленная для выпечки хлеба. В советских семьях пекли пироги, пирожные и даже торты — но обыкновенный хлеб, который по технологии гораздо проще, так и считался строгой прерогативой государства. Простому человеку оставалось за ним только ходить — или бегать.

Был ли хорош этот магазинный хлеб? Да в общем, пожалуй, он был вполне неплох. Не случайно эмигранты больше всего скучали на чужбине не по русским дорогам или, к примеру, дуракам, а именно по хлебу. Пока хлебозаводы придерживались ГОСТов, пока не изобрели «улучшителей муки», пока не пошли в дело стабилизаторы, консерванты и прочие помощники плохого пекаря, советский заводской хлеб, особенно черный, ржаной, был одним из лучших в мире. Но похож ли сегодняшний магазинный хлеб на тот, что был в нашем детстве?

Вернувшись в Россию после нескольких лет отсутствия, я решила навестить свой старый дом в центре Москвы. Из двора на «Красных Воротах», где я выросла, ноги сами собой пошли в ближайшую булочную — на углу Фурманного переулка, куда я в детстве бегала за четвертинкой черного к обеду. Эта булочная до сих пор жива, не стала офисом или педикюрным салоном. Констанцией сего факта радость встречи, впрочем, и ограничилась: вместо румяных батонов и булок с вилок для проверки мягкости на полках лежало нечто бледное, обернутое в целлофан; черные «кирпичики» бородинского можно было купить только целиком; в наличии оказалось всего два вида батонов, да и те неотличимые друг от друга в упаковке. Мне хотелось плакать.

Конечно, хлеб, который допущен на полки после всех сокращений ассортимента, выгодно хранить как можно дольше. Но не из-за того ли появилась эта потребность в длительном хранении, что покупатель не особенно стремится есть безвкусовые батоны и, соответственно, стал реже их покупать? И сколько времени — год, два, три — осталось ждать до тех пор, пока российский хлеб опустится до уровня, скажем, британской нарезанной «ватной» буханки из супермаркета, о которой пишет в этой книге Ришар Бертинье? Конечно, в больших городах сейчас есть хорошие мини-пекарни, но далеко не на каждом углу — до них еще надо дойти или доехать. И эта дорога займет, может быть, больше времени, чем потребуется на то, чтобы замесить тесто для пары багетов.

Короче говоря, не пора ли простому человеку взять в собственные руки то, что ему принадлежит по праву — тайну хлеба, обыкновенное умение испечь себе булку к завтраку или батон к обеду? Ничего трудного в этом нет: если бы печь в домашних условиях было действительно сложно, едва ли этим стали бы заниматься миллионы людей по всему миру. Буквально через месяц после того, как я испекла свой первый хлеб, моя семья прекратила ходить в булочную — отпала необходимость. Замечу, кстати, что до этого я вообще почти не пекла — может быть, сладкий пирог раз в два месяца.

Хлебопечение затягивает. Есть пекари-любители, которые увлекутся этим делом настолько, что ищут старые ГОСТы и пекут дома «настоящий советский» хлеб. А новичкам, чтобы испечь свою первую буханку, приходится искать информацию в интернете или выбирать себе достойный учебник среди множества книг, изданных за границей. К сожалению, на русском языке до сих пор не было ни одной толковой, внятной, подробно иллюстрированной книги о хлебопечении — ни пять лет назад, когда я только начинала печь хлеб, ни сейчас, когда я пеку его в среднем раз или два в неделю. Таким образом, книга, которую вы держите в руках, просто обречена на то, чтобы открыть множеству людей это удивительное увлечение, простое и изящное искусство.

Ришар Бертинье — французский иммигрант в Англии. В отличие от пекарей-любителей, этот человек — профессионал, он работал в пекарне еще со школы. Многие техники, которые он описывает в своей книге, гораздо удобнее, эффективнее и проще любительских, но в первый момент они могут вызвать недоверие у тех, кто много лет успешно печет дома пирожки и плюшки по бабушкиным рецептам. Взять хоть манеру Бертинье втирать свежие дрожжи пальцами в сухую муку, вместо того чтобы, по освещаемому временем обычаю, разводить их в теплой воде и ждать, когда поднимется пенная шапка. Вопросы о «французских приемчиках», которые могут возникнуть у русского читателя, я решила задать самому автору.

«Что касается втирания дрожжей в муку, то так делают все профи, — говорит Ришар. — Никаких особых физико-химических преимуществ эта техника не дает, но так получается просто удобнее и быстрее. Я не согласен с тем, что дрожжи надо разводить в воде с сахаром — в этом нет необходимости. Что же касается проверки на свежесть, то убедиться в свежести дрожжей очень легко: они приятно пахнут, имеют светло-коричневый цвет и легко крошатся».

Но что делать, если свежих дрожжей в продаже никак не найти? В супермаркетах больших городов такое случается довольно часто.

«Я не рекомендую заменять прессованные дрожжи сухими — свежие в любом случае гораздо лучше, — говорит Ришар. — Но прекрасно понимаю, что раздобыть их в современном мире может быть нелегко. Если никаких других дрожжей, кроме сухих, у вас нет, пускайте в дело сухие, но только берите их поменьше — вдвое меньше, чем указано на упаковке. И выбирайте обычные, «медленные» сухие дрожжи, — от всех этих «мгновенных» и «быстродействующих» марок стоит держаться подальше».

Во многих рецептах дрожжевого теста в России традиционно говорится, что воды можно лить столько, «сколько мука возьмет». И если пекарь — новичок, чаще всего оказывается, что воды в итоге слишком мало: люди часто боятся влажного, «слишком липкого» теста. Бертинье же, наоборот, всегда настаивает на точных количествах воды, причем отмеряет ее даже не в миллилитрах, а еще точнее — в граммах. Но ведь разная мука действительно по-разному впитывает воду! Где же истина?

«Когда печешь хлеб дома, воды лучше брать побольше, результат от этого только выиграет. Точная формула дает людям базу, основу. Моя книга предназначена для новичков, а потому дать читателю эффективную формулу соотношения муки и воды гораздо полезнее, чем заставлять их разбираться в разнообразии сортов муки».

...Но вот наконец батоны или багеты сформированы и расстоялись. Последний штрих перед отправкой в духовку (или печь, у кого она есть) — надсечка. Элементарный вроде бы прием, дающий красивый рисунок корочки и предотвращающий растрескивание, — но если пытаться «расписаться» на будущем багете тупым ножом, то счастье от свежеепеченного хлеба может быть испорчено. Техника надсечки чаще всего вызывает у новичков массу вопросов до тех пор, пока они не раздобудут острейший японский кованый нож. Или — как советует Ришар — обычное бритвенное лезвие, закрепленное на ручке, или вот еще хирургический скальпель вполне подойдет.

Когда хлеб испечется, когда вы вытащите его из духовки и положите на решетку остывать, на минуту замрите и прислушайтесь. Возможно, вы сможете услышать, как он «поет» — это тихо и нежно, с частыми сухими переливами потрескивает остывающая корочка. Именно об этом лении тосковал в Англии Бертинье. Услышать песню хлеба не так-то просто: дневные звуки, суета, разговоры легко заглушают ее. Лучше всего слушать ночью. А похожа она вот на что: если морозной зимней ночью выйти из дома в лес, замолчать и прислушаться, то можно услышать, как потрескивают деревья.

Хлеб поет так же. Только тише и ритм чаще.

Моей жене Джо, сыновьям Джеку и Тому с любовью



ОТ АВТОРА

Я пеку хлеб почти всю свою жизнь и обожаю печь с детства. Человек, впервые в жизни осознавший, что из муки, воды, дрожжей и щепотки соли можно сотворить чудо, испытывает необыкновенную радость, но в полной мере оценить эту радость я смог лишь тогда, когда начал учить других людей печь простые сорта домашнего хлеба. В хлебопечении нет ничего загадочного или страшного, да и выдающийся талант вовсе не обязателен. Печь могут все. И цель моей книги — помочь вам узнать и полюбить домашний хлеб.

Я не собираюсь углубляться в химические аспекты теории хлебопечения, анализировать свойства различных типов муки, приводить длинные списки оборудования или сбивать вас с толку сложными техническими приемами.

Рассмотрим вопрос вот с какой точки зрения: нужно ли знать, как работает карбюратор, чтобы водить машину? Нет. Точно так же и массу прекрасного хлеба можно напечь, не имея ни малейшего представления о теоретических основах хлебопекарной науки. Весь хлеб, описанный в этой книге, я пеку дома для семьи и друзей, в самой обычной домашней духовке, причем мои сыновья делают все возможное, чтобы мне помешать. Именно про такой хлеб я рассказываю людям, которые приходят учиться в мою кулинарную школу. И больше всего на свете я люблю тот момент, когда работа наконец закончена, мы все садимся за стол, на котором лежит свежий теплый хлеб с сыром и ветчиной, и за стаканом вина отдыхаем после хорошо сделанного дела. Я заметил, что мои ученики тоже дорожат этой атмосферой, и обожаю слушать их рассказы о том, как, вернувшись домой, они испекли хлеб, как он понравился их близким и какое удовольствие при этом получили они сами.

Есть и еще одна причина, по которой я написал эту книгу: нарастающая тревога по поводу качества продуктов, которые мы едим, и всеобщий страх перед пищевыми добавками, жиром, сахаром, солью, ожирением... Большая часть того, что мы употребляем сегодня в пищу, производится промышленно. Количество ингредиентов, поставщиков и технологических операций стало настолько велико, а производственная цепочка так длинна и сложна, что многие стараются по возможности приобретать продукты у мелких производителей и фермеров: ведь эти люди продают то, что выращивают и производят сами, опираясь при этом на простые, проверенные временем методы. Одним словом, все мы сегодня предпочитаем ту еду, которой можно доверять. А чему же доверять, если не хлебу, испеченному собственными руками, у себя на кухне, из самых лучших ингредиентов? Никогда не забуду, как в первый раз попал на хлебозавод в Англии и увидел, что хлеб там замешивают буквально за считанные минуты, с добавлением всевозможных «улучшителей» и добавок, а после штампуют, как галоши на конвейере. Я в жизни не был в таком ужасе: никогда прежде мне не доводилось видеть ничего подобного — это полностью противоречило всему, что я знал о хлебе.

...Я влюбился в хлеб в раннем детстве. Мой дядя держал большую пекарню в Париже, мама одно время стояла за прилавком в булочной, а «boulangerie» (булочная) у нас дома, в Бретани, меня просто завораживала. Во время школьных каникул я приходил туда и, привстав на цыпочки, через прилавок заглядывал в глубь пекарни. Я видел рабочих в футболках, обсыпанных мукой, — они вынимали хлеб из огромных печей. Я не мог насытиться этим теплым, живым запахом. Когда мне было лет 12 или 13,



помню, в школе меня спросили: «Кем ты хочешь стать, когда вырастешь?» — я сразу ответил, что пекарем. Дядя моего приятеля держал пекарню, и он разрешил мне прийти поработать с ними как-нибудь с утра. Мы с приятелем ночевали в квартире над пекарней, но от восторга я не мог сомкнуть глаз. Ближе к полуночи я прокрасился вниз — просто не мог с собой справиться.

Ясно было, что я рожден быть хлебопеком, и, как только представилась возможность, я начал готовиться к учению. Две недели в месяц я проводил в школе, а две другие (вместе со всеми выходными) — в булочной. Во французской пекарне люди много и тяжело работают, но в то же время это волшебное место. Около четырех утра, когда печи уже пусты, стоит абсолютная тишина — слышно только, как «поет» свежиспеченный хлеб. По этому пению я скучаю до сих пор. Так мы называли звук, который издает, остывая и трескаясь, корка на больших буханках. послушайте сами: если вы слышите, как хлеб поет, значит, у вас получилась хорошая корочка.

Во Франции конечно же большинство людей не пекут хлеба — потому что традиция покупать свежую выпечку каждый день по-прежнему очень сильна. На все случаи жизни найдется свой хлеб: на завтрак — физель, к обеду — багет, хлеб для тостов — для *croque monsieur*; хлеб по-деревенски или хлеб на закваске, размером побольше, просто кладут на стол или делают из него бутерброды всю неделю. Во Франции если во время еды на столе нет хлеба — это катастрофа.

Я знал, что в Англии традиции домашнего хлебопечения как раз сильны, но когда я приехал сюда в 1988 году, я был поражен тем, как много людей ленится печь. И дело вовсе не в том, что на каждом углу здесь имеется прекрасная пекарня, — нет, просто в основе британского рациона лежат белые буханки фабричной нарезки. Сейчас в Великобритании продается около 200 видов хлеба, каждый день там покупают 9 миллионов больших буханок, но на 80 процентов это завернутый в целлофан, нарезанный на заводе бутербродный хлеб. 75 процентов буханок — белые. Большая часть заводского хлеба производится по так называемой «чорливуудской хлебопекарной технологии», изобретенной британской исследовательской ассоциацией хлебопекарной промышленности в 1961 году в городе Чорливууде. Смысл этой технологии — максимально удешевить производство. В ней применяются гигантские индустриальные миксеры, которые вымешивают тесто за несколько минут. Из-за качества муки (увы, далеко не всегда высокого) и из-за того, что в коммерчески рентабельном хлебе должно быть как можно больше воды, в тесто добавляют смеси «улучшителей» и дополнительных ингредиентов — эмульгаторов, консервантов, жиров, энзимов, опрыскивают его антигрибковыми веществами. Все это делается для того, чтобы мякиш стал мягче, объем «улучшился» и хлеб дольше не черствел на полках. В Британии нет традиции покупать хлеб каждый день, поэтому одно из главных требований к любому промышленно изготовленному хлебу — чтобы он мог лежать на полке неделю, сохраняя — как бы это так выразиться — «свежесть». Хотя лично я под «свежестью» привык понимать нечто совершенно иное.

Конечно, нарезанный фабричный хлеб из пакета тоже может пригодиться — например, как наживка на рыбалке или в качестве основы для бутерброда с беконом (но только с тягелого похмелья!) Однако если вы печете свой собственный хлеб, то вам не нужно волноваться из-за всех этих подозрительных ингредиентов. Вы сами контролируете процесс, да и потребуетесь-то вам всего ничего — мука, дрожжи, вода и соль. Ни улучшителей, ни энзимов, ни стабилизаторов, ни эмульгаторов, ни консер-



вантов. Увидев же процесс хлебопечения в его естественном, первоизданном виде, вы, возможно, захотите спросить тех, кто зарабатывает на коммерческом производстве хлеба, зачем, к примеру, они добавили в ваш батон полное содержимое набора «Юный химик»? Профессиональные пекари могут печь хлеб в больших количествах без всяких пищевых добавок — при том условии, разумеется, что покупатель готов заплатить за их изделие чуть побольше. Однако в цене как раз и состоит основной вопрос — и еще в профессионализме. Куда подевались все пекари?

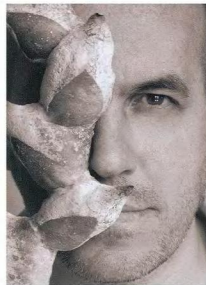
Мне кажется, что они, к счастью, снова начали появляться среди нас, и именно из-за них люди начинают понимать: за прекрасный хлеб из маленькой домашней булочной действительно стоит заплатить немного подороже. Наконец-то у нас появился настоящий интерес и уважение к хлебопечению, и интерес этот постоянно растет. Я помню, что, когда только приехал в Англию, в ресторанах здесь подавали хлеб чуть ли не как закуску — в самом начале трапезы, а после уносили, как будто он был чем-то отдельным, а не органичной частью обеда или ужина. За последние 10–15 лет, однако, в нашем отношении к еде произошел подлинный переворот. И хотя поначалу тема хлеба на общем фоне увлечения ресторанами и кулинарией казалась второстепенной, понемногу шеф-повара начали осознавать, что корзинка с хлебом нескольких сортов, форм и текстур, которая появляется, как только гости садятся за стол, создает радужную, теплую атмосферу и служит прекрасной прелюдией к дальнейшим удовольствиям. И по мере того, как в Англии развивается культура кафе, сладкая выпечка — от круассанов до бриошей — тоже получает должное признание.

Ресторанная мода конечно же влияет на то, как мы готовим дома, и несколько лет назад я заметил, что очень многие люди хотят печь хлеб сами. Останавливает их только мысль о том, что хлебопечение — это очень сложно или требует слишком много времени; что можно печь по праздникам или, может быть, вместе с детьми, но уж никак не каждый день.

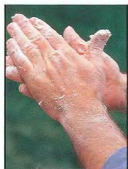
Именно тогда я основал свою школу, в которой преподаю азы хлебопечения совершенно разным людям — и абсолютным новичкам, и тем, кто пытался когда-то испечь хлеб, но, получив в результате нечто, напоминающее кирпич, разочаровался и прекратил дальнейшие попытки. Однако я даже не мечтал, что занятия в моей школе станут настолько популярны и будут приносить мне столько удовлетворения. Думаю, что мне никогда не надоест смотреть на лица людей, вынимающих из духовки свой первый хлеб, — они не могут поверить, что сделали это сами, не пролив при этом ни пота, ни слез.

Часто говорят, что хорошие пекари и хорошие кулинары сделаны из разного теста. Поработав и шеф-поваром и пекарем, я могу сказать, что ни разу не думал о хлебопечении и кулинарии как о разных занятиях: для меня печь хлеб означает просто готовить одну из составных частей трапезы (к тому же хорошо нагретая кухня, в которой одновременно готовится несколько блюд, — лучшее место для расстойки теста). Я не могу представить себе накрытый к обеду стол без хлеба. Лично я бы хотел, чтобы больше шеф-поваров пробовали печь свой собственный хлеб. Каждый раз, когда я сижу в ресторане или обсуждаю с каким-нибудь шеф-поваром нетривиальное сочетание ингредиентов, я ловлю себя на мысли: «А какой хлеб подошел бы к этому блюду?» — или, поскольку хлеб — лучший проводник ароматов: «А что, если использовать эту идею для выпечки хлеба?»

Когда вы обзаведетесь привычкой печь регулярно, в морозильнике у вас всегда будет храниться пара наполовину испеченных батонов, которые в любой момент можно быстро довести до готовности в духовке. Только представьте: вы угощаете свежеепеченными фугассами, хлебными палочками или булками забежавших в гости друзей или детей, вернувшихся из школы и требующих свежего хлеба. Хлеба, приготовленного вашими руками.



ВСЕ, ЧТО НУЖНО ХЛЕБОПЕКУ



Руки Мне всегда казалось, что читать книгу о хлебе, начинающуюся с многостраничных описаний дорогого «необходимого» оборудования, очень страшно. На самом деле руки — вот самый дорогой инструмент, и только он способен по-настоящему «чувствовать» тесто. А ведь именно в этом и состоит суть хлебопечения.



Пекарский камень В традиционной печи пекарь выкладывает хлеб с деревянной лопаты прямо на раскаленные кирпичи, так что низ каравая сразу же начинает пропекаться (по тому же принципу чугунную сковородку разогревают прежде, чем жарить на ней стейк). Одновременно система пароувлажнения насыщает горячий воздух влагой, что помогает сформировать хрустящую корочку. Подобную атмосферу можно создать дома, если подготовить в духовке пекарский камень и сажать хлеб прямо на него. У меня в духовке постоянно лежит кусок гранита (тратить много денег совершенно не обязательно, мой камень — обренок, который я нашел на свалке, и он идеален). Я включаю с утра духовку прямо с камнем внутри, так что к моменту собственно хлебопечения он успевает как следует разогреться. Поэтому, когда приходит время сажать хлеб в печь, я просто сбрасываю его на камень с деревянной лопаты или плоского противня. Можно вместо плоского использовать обычный противень с бортиками, только перевернуть его вверх дном — поверхность должна быть ровной.



Весы В хлебопечении важны точные пропорции, поэтому я взвешиваю все, включая жидкости, на электронных весах. Это точнее, чем мерить мерной кружкой. В тех рецептах, где тесто делится на булочки, багеты и т.д., я рекомендую взвешивать каждый кусок теста и стараться, чтобы все они были одинаковы — просто потому, что если изделия разного размера, то одни неизбежно пропекутся быстрее, чем другие.

Миска Должна вмещать по крайней мере килограмм теста. Я использую металлическую.



Кухонные полотенца Их потребуется несколько, для того чтобы покрывать тесто и выстилать противни для расстойки. Я всегда использую одни и те же, при этом держу их в отдельном шкафчике и не стираю — меньше всего мне хочется покрывать тесто полотенцем, пахнущим стиральным порошком. По окончании работы просто хорошенько встряхните ткань или же вычистите ее щеткой и просушите. С течением времени ткань пропитывается ароматом дрожжей и теста, и полотенца становятся естественной частью процесса создания хлеба.



Пластиковый скребок Эта маленькая дешевая штукovina для меня — как продолжение руки. Я использую скребок все время: закругленной стороной смешиваю тесто; помогаю вывалить его из миски так, чтобы оно выходило легко, единым куском, не растягиваясь, и соскребаю приставшие кусочки с рабочей поверхности. Прямой стороной можно резать и делить тесто на куски. Да и вообще полезнейшая штука — хоть лед с ветрового стекла зимой соскребай! Если скребка у вас нет, всегда можно использовать большую плоскую деревянную ложку или, к примеру, кредитную карту — если вдруг завелась лишняя.



Бритвенное лезвие Для того, чтобы надрезать верх батончиков и булочек. Такие надрезы дают хрустящие уголки. Можно, конечно, использовать и обычный острый нож, но бритва с рукояткой, известная под именем «lame», — это традиционное пекарское «перо», которым вы «подписываете» свой хлеб, и режет оно быстро и чисто.

Плетеная корзина для расстойки Совершенно необязательная, но традиционная и милая вещь, которая используется для расстойки круглых хлебов. Плетеная корзина — идеальное вместилище, потому что в ней циркулирует воздух и тесто «дышит». Корзинку можно почистить и использовать потом для подачи хлеба на стол.



Деревянная лопата С нее очень удобно скидывать расстоявшийся хлеб на пекарский камень в духовке. Если лопаты у вас нет, можно использовать плоский противень, а если противень у вас глубокий — просто переверните его.

Пульверизатор Вроде того, который используется для домашних растений. Он идеально подойдет для опрыскивания духовки во время выпечки — это нужно, чтобы сформировать хрустящую корочку и достичь красивого глубокого цвета. Вместе с пекарским камнем это помогает воссоздать на обычной кухне атмосферу пекарни.

Таймер Не надейтесь на свою память! Для того чтобы не прозевать нужный момент, я завел целых три таймера, и все они постоянно в работе. Телефонный звонок или шалость кого-то из детей запросто может меня отвлечь, и тогда я пропущу время доставать хлеб из духовки.

Мягкая щетка Моя похожа на обычную щетку для пыли. Я держу ее на рабочем столе, чтобы сметать муку. Не мойте рабочую поверхность, пока вы не закончили работу с тестом полностью. Вместо этого соскребите приставшие кусочки теста скребком, сметите ненужную муку и, только когда работа совершенно закончена, тщательно вымойте стол с мылом.

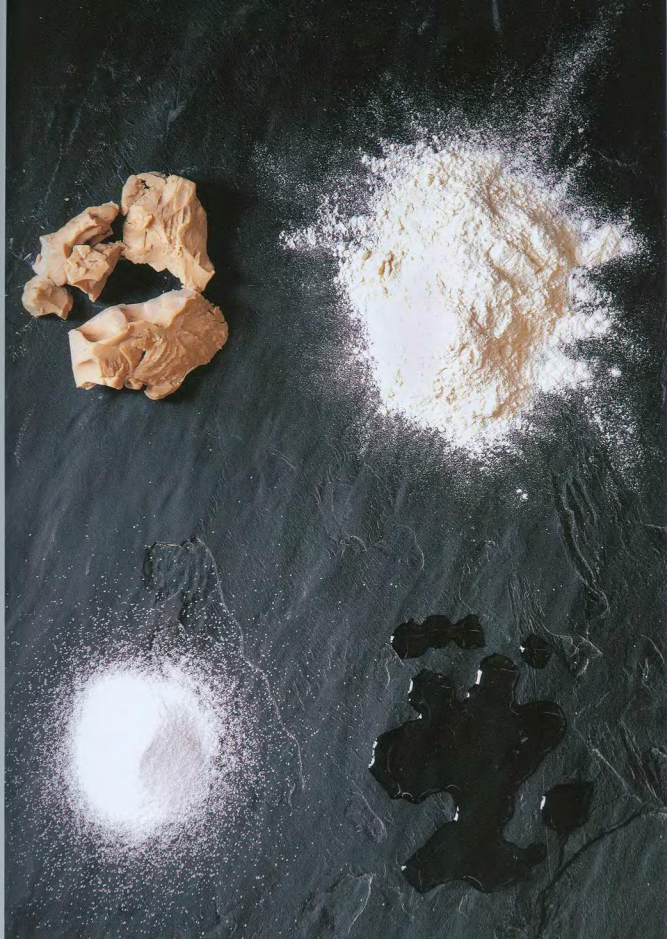
ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука По ее поводу я могу сказать только одно: всегда используйте обычную хлебопекарную муку хорошего качества — самого лучшего, какое только можете себе позволить.

Дрожжи Я бы с радостью посоветовал использовать только свежие дрожжи и избегать сухих, однако иметь сухие дрожжи на кухне всегда полезно — на тот случай, если вам ужасно захочется что-нибудь испечь, а свежих под рукой не окажется. Многие мои ученики изумляются, насколько легко работать со свежими дрожжами. Я не верю, что их необходимо «активировать», разводя в воде с сахаром, — я заметил, что люди постоянно льют при этом слишком горячую воду и в результате получают липкую массу. Ничего этого не нужно. Достаточно просто пальцами втереть дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Ну а если ничего, кроме сухих дрожжей, у вас нет, работайте с ними точно так же.

Вода Для всех своих рецептов я беру воду из-под крана (комнатной температуры). Если у вас есть фильтр — тем лучше. Честно говоря, я не вижу никакого смысла использовать бутилированную воду, которая, возможно, провела в бутылке несколько лет. Для питья — пожалуйста, а для хлеба — нет.

Соль Используйте морскую, лучше экологически чистую. Многих людей беспокоит содержание соли в хлебе, однако часто те же самые люди покупают своим детям картофельные чипсы, в которых соли полно! Лично я спокойно кормлю своих детей домашним хлебом, но при этом чипсы и прочая еда фабричного изготовления, в которой содержится избыток соли, у нас под запретом. Соль стабилизирует брожение в тесте, улучшает цвет и вкус. Есть места, где хлеб традиционно делают пресным — например, в Тоскане, — но для меня это все равно что стейк без приправ. Если вы хотите уменьшить количество соли в домашнем хлебе — уменьшайте, но результат будет хуже.



ТЕРМИНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКА

У каждого пекаря свои любимые словечки и выражения. Я пользуюсь такими.

Работа с тестом В Англии людей учат месить тесто не так, как во Франции: там главная цель — вложить в него как можно больше воздуха и жизни. Так что вместо слова «месить» (оно, на мой вкус, звучит слишком грубо) я чаще говорю «работать с тестом» (см. стр. 26).

Подъем Это время, когда обработанное тесто оставляют в покое, покрыв полотенцем, в теплом месте, подальше от сквозняков, — обычно на 1 час. За этот срок оно поднимется примерно вдвое, сформируется его структура, а вкус и аромат приобретут силу и глубину. Где же найти такое место — теплое, да еще и без сквозняков? «Теплое» — понятие довольно относительное: разные люди понимают его по-разному. Я лично имею в виду температуру у меня на кухне, когда духовка грелась с раннего утра (примерно 25–30 °С). Можно, конечно, использовать и микроволновую печь (естественно, выключенную) или шкафчик на кухне. А вот пользоваться сушильными шкафами я бы поостерегся — тесто в них пересыхает. Точно так же не стоит ставить тесто на плиту, под которой включена духовка, — слишком горячо. Если вы чувствуете, что тесто все-таки сохнет, уберите его подальше от возможного источника нагрева и сбрызните водой полотенце, которым оно покрыто.

Складывание Я давно заметил, что людей обычно учат «обминать» тесто, чтобы после подъема из него вышел воздух. Я ненавижу это слово: оно предполагает, что тесто будут резко сдавливать или, хуже того, бить. С тестом нужно обращаться нежно. Я его просто переворачиваю и складываю края внутрь несколько раз, каждый раз прижимая сверху и поворачивая, чтобы получился ровный шар. Такую же технику — складывать с углов и прижимать сверху — я применяю, когда формую тесто в булки, булочки или подовый хлеб.

Расстойка Это время, на которое тесто оставляют в покое второй раз после того, как его переложили в форму или сформировали из него подовый хлеб, булочки и т. п. Оно снова поднимется — на сей раз чуть меньше, чем вдвое, — обычно это занимает тоже около 1 часа. Я говорю «около», потому что пока вы не освоитесь с хлебопечением, рассчитать точное время расстойки может быть довольно сложно, и всегда лучше, если тесто недостоит, чем перестоит.

Выпечка Я, может быть, говорю очевидные вещи, но хлеб «пекут», а не «готовят». Я часто слышу, как люди говорят о том, что собираются «приготовить» хлеб. Для меня это так же дико, как если бы человек говорил, что собирается «печь» суп.

Кислое тесто Некоторые пекари используют термин «опара», что, в принципе, одно и то же: кусок теста, который пролежал как минимум 4–6 часов, чтобы закиснуть, и который делает выпеченный с ним хлеб более ароматным, легким, вкусным, добавляет характера. Для печения некоторых видов хлеба используют «жидкую опару», что, по сути, частный случай кислого теста.



Работа с тестом



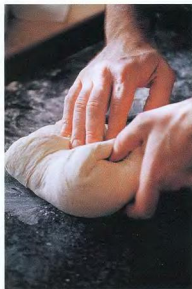
Расстойка



Ферментация



Подъем



Складывание



Выпечка

Какого цвета бывает хлеб

Когда вы только начинаете печь и читаете в кулинарной книге что-то вроде «выпекать до темно-золотистого цвета», сложно понять, что конкретно имеется в виду. Я решил, что наглядней будет не пытаться объяснить на пальцах, а просто привести таблицу цветов, которые проходит хлебная корочка в процессе выпекания.

Конечно, эта таблица относится только к белому хлебу, а также к сладкой выпечке и изделиям с оливковым маслом. У серого и ржаного хлеба корка по природе своей темнее.



Сырой



Недопеченный



Готовый на 3/4



Бледно-золотистый



Золотистый



Темно-золотистый



Коричневый



Темно-коричневый

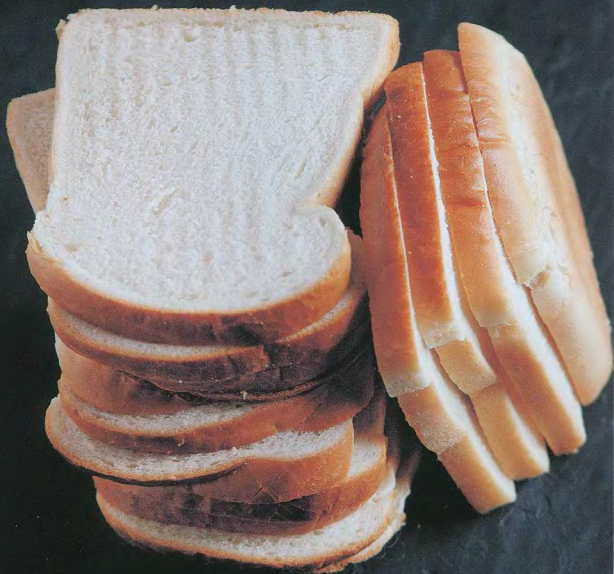


Подгоревший



**В буханке
из магазина
обычно
содержится:**

пшеничная
мука,
вода,
дрожжи,
пшеничный
протеин,
соль,
уксус,
декстроза,
соевая мука,
растительный
жир,
эмульгатор
E472e (эфир
глицерина,
диацетилвин-
ной и жирных
кислот),
пищевая
добавка E300
(аскорбиновая
кислота),
консервант
пропионат
кальция (для
подавления
роста
плесени).



**В домашней
буханке
содержится:**

мука,
дрожжи,
соль,
вода.



ТЕСТО

Рецепты теста, с которых начинается каждая из последующих глав, слегка отличаются друг от друга. Из этих пяти основных разновидностей вы легко сможете приготовить огромное количество самого разнообразного хлеба. Исключительно ради интереса в конце каждой главы (кроме последней, «Сладкий хлеб») я поместил рецепт посложнее, чтобы вы опробовали его, когда уже немного набьете руку. И хотя рецепты теста различаются, сама технология работы с ним всегда одна и та же.

Разогрев духовки

Первое, что нужно сделать, — это разогреть духовку до максимума (по возможности до 250 °С, кроме рецептов из главы «Сладкий хлеб» — тут можно начать с температуры ниже, 220 °С), с пекарским камнем или тяжелым противнем для хлебопечения внутри (см. стр. 12). Сделайте это как можно раньше, чтобы не только духовка, но и вся кухня прогрелась — в теплой атмосфере работать с тестом гораздо проще.

Взвешивание ингредиентов

Аккуратно взвешивайте все ингредиенты — я даже воду взвешиваю, это гораздо точнее, чем определять объем мерным стаканом. Попробуйте сами: налейте 350 мл воды, а потом взвесьте. Налейте снова, повторите несколько раз — я уверен, что каждый раз вес будет немного отличаться. В приготовлении большинства обычных блюд такая погрешность не страшна, но в хлебопечении важны точные пропорции.

Заморозка хлеба

Весь хлеб из этой книги, кроме хлебных мисок для салата, можно замораживать. Однако я бы советовал частично выпечь его перед заморозкой, чтобы сохранить свежесть. Потом его нужно полностью охладить, обернуть в пергамент и герметично запечатать в полиэтиленовый пакет. Когда вы решите использовать этот хлеб, положите его в холодную духовку, а затем включите ее на температуру 200 °С. К тому моменту, как духовка разогреется (обычно это занимает 12–15 мин.), хлеб должен испечься. Если же духовка уже была разогрета для каких-то других целей, просто уменьшите время выпекания до 8–10 мин. (будьте внимательны: небольшие булки могут испечься быстрее). Единственное исключение — сладкий хлеб: его нужно всегда полностью выпекать перед замораживанием. Размораживайте сладкий хлеб при комнатной температуре, а перед подачей подогрейте в духовке при температуре 180 °С.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

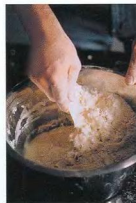
- Вотрите дрожжи в муку до образования однородной крошки. Добавьте соль, потом воду. Придерживая миску одной рукой, замешивайте другой (или закругленной стороной скребка) минуты 2–3, пока тесто не начнет собираться в ком.



- С помощью скребка вывалите тесто на рабочую поверхность. На ощупь оно будет мягкое и влажное, а по виду будет походить на густую липкую кашу. Не присыпайте стол мукой — в этом нет необходимости.



Добавьте воды



Смешайте все ингредиенты



Выньте тесто из миски



Не подпыляйте поверхность мукой

Наблюдатели всегда поражаются тому, что я работаю с тестом вручную и при этом не подпыляю стол мукой. Иногда во время занятий с учениками я специально наливаю в тесто побольше воды, чтобы сделать его еще более вязким и тем самым доказать: дополнительная мука действительно не нужна. Никто не верит, что такую массу можно вымесить — и все же это вполне возможно: с тестом просто нужно правильно работать — растягивать и складывать, чтобы максимально насытить его воздухом. Представьте: начав подсыпать муку на этом этапе, вы запросто можете ввести лишних 100 граммов, не предусмотренных рецептом! Тесто от этого станет гораздо плотнее, совершенно изменит свою текстуру, а значит, вероятность получить на выходе «кирпич» возрастет в разы. Если же вы работаете с тестом без добавления муки, то оно будет мягче, а хлеб — легче, воздушней, вкуснее.

РАБОТА С ТЕСТОМ

• Начинайте вымешивать. Основная идея состоит в том, чтобы «поймать» внутрь теста как можно больше воздуха. Забудьте все, чему вас учили, — тесто вовсе не нужно крутить вокруг своей оси, проминая при этом нижней частью ладони. Вместо этого подхватите его с двух сторон, используя кисти рук как две вилки (фото 1) и придерживая сверху большими пальцами (фото 2). Поднимите тесто вверх и, развернув на себя, с размаху опустите на рабочую поверхность (сначала оно будет такое липкое, что его нелегко будет оторвать от стола) (фото 3). Потяните ближнюю к вам сторону теста на себя и сложите вперед, выгибая аркой — так, чтобы захватить внутрь побольше воздуха (фото 4). Одновременно продолжайте растягивать тесто вдоль и по бокам, подтыкая края. Повторяйте эту последовательность движений (фото 5). Поначалу это непросто будет уложить в голове, однако когда вы немного набьете руку, то сможете проделывать это автоматически — одним быстрым, плавным движением (фото 6–7).



1



2



3



4



5



6

• В процессе работы тесто станет менее липким, более эластичным и начнет оживать у вас в руках (фото 8). Продолжайте месить, пока оно не начнет полностью отлипать от поверхности (фото 9), на вид станет шелковистым, а на ощупь — гладким, упругим, но при этом нежным и податливым — вы сразу поймете, что я имею в виду, когда почувствуете это сами. Даю честное слово: с этого момента вы его полюбите! Когда вы освоитесь с такой техникой, работа с тестом будет занимать у вас 5 минут (вместо 10–15, которые уходят на традиционный замес).



7



8

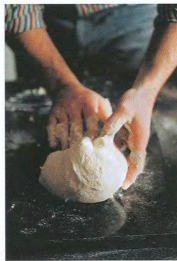


9

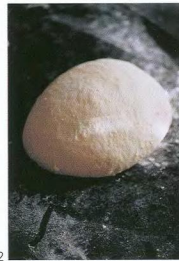
• Теперь можно слегка подпылить рабочую поверхность мукой, выложить на нее тесто и сформировать шар, по очереди заворачивая края к центру (фото 10). Хорошенько прижимайте их большим пальцем сверху и поворачивайте по мере необходимости шар вокруг своей оси (фото 11). Потом переверните шар, оформите его и подоткните края (фото 12). Подобная техника встречается в разных рецептах и на разных этапах приготовления теста — каждый раз следуйте этим инструкциям. Если в рецепте написано «скатайте в тугий шар», то сложите тесто к центру не один раз, а несколько.



10



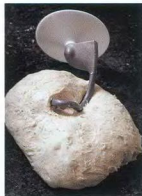
11



12

Если вы используете миксер с насадкой для теста

- Засыпьте муку в чашу и вотрите в муку дрожжи. Включите миксер на самую медленную скорость, добавьте соль, потом воду и размешивайте 2 минуты. Немного увеличьте скорость (но не слишком) и месите еще 6–7 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Вытащите тесто из чаши, уложите на слегка посыпанную мукой поверхность и сложите в шар (см. стр. 27).

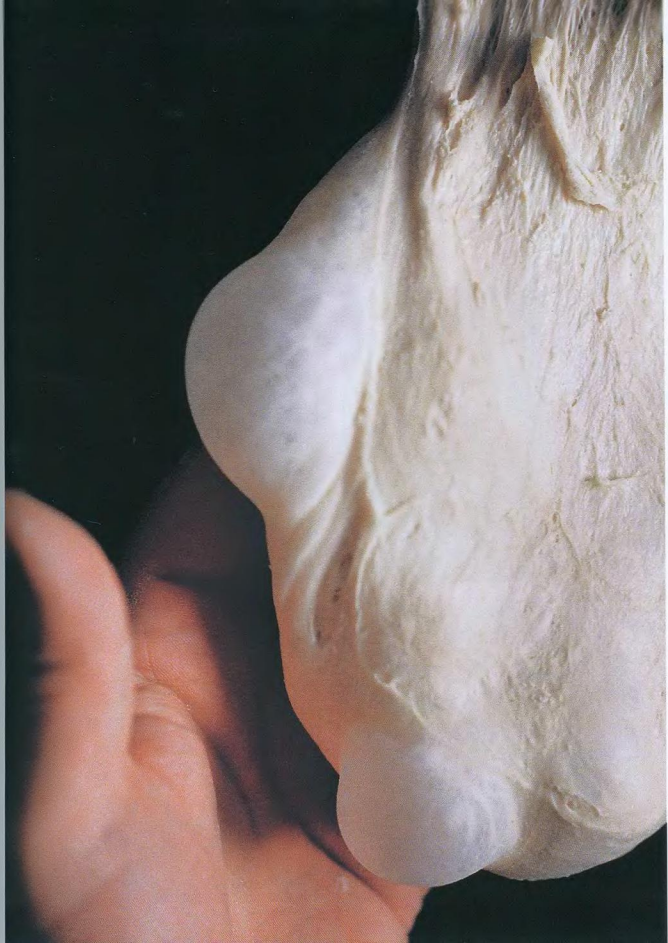


ПОДЪЕМ ТЕСТА

- Какой бы метод вы ни использовали, после окончания замеса присыпьте миску мукой и положите туда ваш шар из теста. Накройте его полотенцем и оставьте подходить в теплом месте, подальше от сквозняков (см. стр. 16) примерно на час — тесто должно увеличиться в объеме приблизительно вдвое. Это может произойти немного быстрее или чуть медленнее — ничего страшного, скорость подхода зависит от температуры у вас на кухне. (В нескольких рецептах тесто нужно выдерживать меньше или дольше, так что прежде, чем приниматься за дело, сверьтесь на всякий случай с книгой.) Однако если тесто выросло вдвое, значит, время пришло и можно смело приступать к следующему этапу. Обратите внимание, что некоторые рецепты предполагают использование дополнительных ингредиентов — фруктов, орехов, специй и т. д., которые нужно добавить в самом конце замеса — непосредственно перед тем, как оставить его подходить. Сверьтесь с рецептом, прежде чем начнете работу. И пусть все добавки, которые вы используете, будут под стать вашему чудесному тесту — такие же качественные, свежие и натуральные.

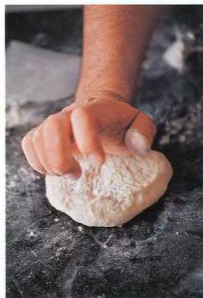
НАСЛЕДСТВО ПО ПРЯМОЙ ЛИНИИ: КИСЛОЕ ТЕСТО (ЗАКВАСКА)

Когда будете выпекать первую партию хлеба, оставьте двести граммов теста на следующий раз — этот кусок можно держать в холодильнике, время от времени «подкармливая», чтобы раскрыть и усилить его аромат. Когда вы соберетесь печь хлеб в следующий раз, просто добавьте старое тесто в новое — от этого ваша выпечка станет гораздо вкуснее. Не забудьте сохранить 200 граммов «общего» теста для следующей партии — и так далее... Благодаря этому нехитрому приему от раза к разу ваш хлеб будет становиться все лучше и лучше. Чтобы сохранить кислое тесто, положите его в миску, закройте пленкой для пищевых продуктов и уберите в холодильник на 2 дня, после чего «подкормите» — добавьте равное по объему количество воды (200 г) и вдвое больше муки (400 г). Замесите из всего этого крутое тесто и поставьте его обратно в холодильник. Если вы не планируете печь в ближайшее время, то обновляйте закваску каждые 7–10 дней. Если же вы решите освободить холодильник от растущей груды кислого теста, оставьте 200 граммов (остальное можно выбросить), добавьте 200 граммов воды, вдвое больше муки и хорошо все перемешайте. Некоторые люди считают, что кислое тесто надо хранить при комнатной температуре, но я полагаю, что в холодильнике гораздо удобнее — так проще контролировать процесс. Когда вы привыкнете и начнете печь чаще, объем продукта можно будет увеличивать — с тем, чтобы изготавливать на основе кислого теста еще больше хлеба. Чем больше объем, тем медленнее закваска созревает, поэтому и подкармливать ее можно реже. Я храню в холодильнике до двух килограммов кислого теста, поэтому, собравшись на пару недель в отпуск, могу не волноваться, что оно «умрет». И мне не приходится таскать его с собой, чтобы регулярно подкармливать. Не смейтесь — я знаю людей, которые именно так и поступают! Представляю их на стойке регистрации в отеле: «Да, это я... Это моя жена... Дети... А это — закваска!»

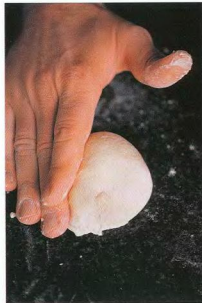
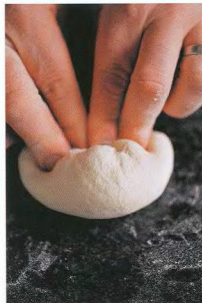
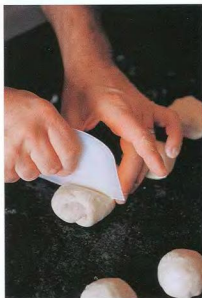


МАЛЕНЬКИЕ КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ

- Выложите поднявшееся тесто на рабочую поверхность. Разделите на три части и, слегка надавливая основанием ладони, придайте каждой из них овальную форму. Заверните одну из сторон разглаженного теста к середине, прижмите и «запечатайте» сгиб, нажимая основанием ладони. Затем точно так же заверните противоположную сторону и снова прочно запечатайте. После этого сложите тесто пополам вдоль — у вас получится продолговатое «полено». Запечатайте его по длинному краю. Складывая и прижимая тесто таким образом, вы придаете ему упругость и формируете своего рода «хребет» — эта техника еще не раз встретится вам в рецептах подового хлеба. Переверните запечатанное тесто швом вниз.

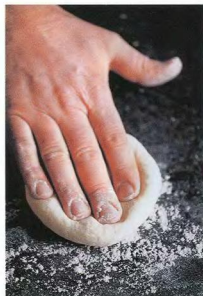


- Разделите получившееся «полено» на равные куски в соответствии с рецептом. Формировать из этих кусков булочки нужно точно таким же способом, каким вы скатывали тесто в шар перед тем, как оставить его подниматься (см. стр. 27), то есть по очереди завернуть края к центру теста и хорошенько прижать пальцами, поворачивая шарик. Если в рецепте говорится «тугой шар», повторите процедуру несколько раз. Переверните шарик и прокатайте его между ладонями, разглаживая швы.



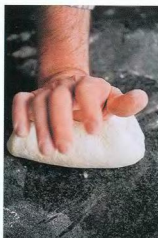
ПРОДОЛГОВАТЫЕ БУЛОЧКИ

- Сформируйте из кусков теста шарики (см. стр. 31). Пальцами расправьте каждый шар в круг и опять сложите: сначала верхнюю треть круга к центру, запечатав пальцами или основанием ладони, а затем нижнюю — и тоже запечатайте. Сложите получившийся «конверт» еще раз пополам вдоль и защипните края. Загладьте шов, переверните получившийся батон и покатайте, подкручивая концы, чтобы они заострились.



КАК ФОРМОВАТЬ БАТОНЫ, БАГЕТЫ И БУХАНКИ

• Технология та же, что и при формовке продолговатых булок, только тесто нужно брать целиком или разделить его на две части — в зависимости от рецепта. Основанием ладони расплющите шар теста в круг. Загните сначала верхнюю, а затем нижнюю треть теста к центру и как следует прижмите. Сложите пополам вдоль и запечатайте края. Переверните и уложите швом вниз на деревянную лопату, на противень или в смазанную маслом форму для хлеба — в зависимости от рецепта.



Булка маленькая, а радость большая

Если вы печете хлеб впервые, я советую начинать с небольших булочек. Предположим, вы сразу приметесь за большой батон, а он осядет в духовке. Вполне возможно, что после этого вы вообще забросите идею печь хлеб дома. С маленькими булочками все гораздо проще, а удовольствия от них — ничуть не меньше. Так что начните с самого простого белого пшеничного теста. Для начала я бы порекомендовал фугасс — один из самых простых и вместе с тем популярных в моей кулинарной школе видов хлеба.

1. Белый хлеб

Белый: чистый, невинный



Что такое по своей сути белый хлеб? Мука, вода, соль и дрожжи — вот и все. Это самый простой, базовый хлеб из всех существующих. Но как много возможностей дают эти четыре элемента, какой простор для вариаций, какую бездну радости... Я никогда не перестаю удивляться тому, сколько всего можно сделать из этих четырех простейших ингредиентов. Эксперименты с белым пшеничным тестом — занятие настолько приятное, что вполне может вызвать нешуточную зависимость. Даже мой сын обожает печь белый хлеб вместе со мной.

10 г дрожжей

500 г пшеничной хлебопекарной муки

10 г соли

350 г (или 350 мл — можно использовать мерную чашку, но взвешивание точнее — см. стр. 22) воды

Не забудьте разогреть духовку до 250 °С. Кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Добавьте соль и воду. Придерживая миску одной рукой, смешивайте ингредиенты другой (или закругленной стороной скребка) 2–3 минуты, пока тесто не начнет собираться в ком. Работайте с ним так, как показано на стр. 24–25, однако не забудьте свериться с рецептом — возможно, на этом этапе нужно будет добавить дополнительные ингредиенты. На всякий случай напоминаю, что четыре основных момента работы с тестом выглядят так (см. стр. 26–27):



1. С двух сторон просуньте ладони под тесто, придерживая его сверху большими пальцами.



2. Разверните тесто в воздухе и с размаху опустите на рабочую поверхность.



3. Потяните ближнюю к вам сторону теста на себя и вверх.



4. Сложите пополам в направлении от себя — так, чтобы захватить по больше воздуха.

Багет



Шафран-булка



Хлеб для тостов



Хлебные палочки



Фугасс



Колобок с начинкой



Эли



Лимонная
булка



Слоеная
булка



Хлеб
с гриейером
и кумином



Пряная
марокканская
булочка



Хлебная
миска
для салата



Хлеб
по-бокерски



ФУГАСС

Когда я учу людей печь, именно этот рецепт я всегда предлагаю опробовать одним из первых: фугассы делаются очень просто, но при этом потрясающе выглядят, у них хрустящая корочка и нежный мякиш. Когда люди вытаскивают фугассы из духовки, на их лицах появляется особое выражение, которое я называю «фугассной улыбкой». «Смотрите, что я испек!» — вот что говорит эта улыбка.

Сколько бы ни менялась кулинарная мода, базовые вещи всегда остаются неизменными. Современный, стильный фугасс, который вы видите на фотографии, — на самом деле реинкарнация очень старой идеи. Изначально фугасс был плоской мучной лепешкой сродни фокачче — оба эти названия происходят от латинского «*focus*», что означает «очаг», потому что хлеб, по форме похожий на блин, выпекался прямо в печи, под слоем разогретых углей.

Мне нравится посыпать этот хлеб кукурузной мукой — она придает корке глубокий золотистый оттенок, так что кажется, будто его пекли в дровяной печи. Фугассы также можно печь из ржаного или цельнозернового теста или добавлять в них оливковое масло.

Всего выйдет: 6 фугассов

Время

приготовления: 20 минут

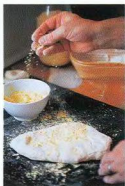
Подъем: 1 час

Выпечка: 10–12 минут

1 порция теста из пшеничной муки
(см. стр. 35)

200 г белой или кукурузной муки на посыпку





Формовка и выпечка

- Хорошенько посыпьте мукой рабочую поверхность. Закругленной стороной скребка отделите тесто от стенок миски и выложите его на стол одним куском, не растягивая — осторожно, чтобы не выпустить из него воздух. Аккуратно распределите тесто по рабочей поверхности и щедро посыпьте мукой.

- Прямым концом скребка разрежьте тесто на два прямоугольника. Каждый из них разделите еще раз на три примерно прямоугольных куска. Опять-таки обращайтесь с тестом как можно нежнее — оно должно остаться легким и воздушным. Все куски нужно хорошенько посыпать мукой.



- Возьмите один из подготовленных прямоугольников и плоским концом скребка сделайте длинный диагональный разрез по центру. Режьте не доходя до краев теста, но так, чтобы прорезать насквозь — до рабочей поверхности. После этого сделайте еще три небольших диагональных разреза — веером от центрального. Пальцами аккуратно расправьте разрезы так, чтобы они превратились в сквозные отверстия. Действуйте решительно. Иногда ученики в моей кулинарной школе пытаются вырезать сложные узоры с большим количеством мелких разрезов — но в процессе выпечки их края склеиваются, и рисунок пропадает. Лучше сделать меньше разрезов и раскрыть их пошире.

- Переместите заготовку на слегка посыпанную мукой деревянную лопату или плоский противень, а оттуда скиньте на пекарский камень. Сделайте это по возможности быстро, чтобы духовка не успела остыть. С помощью пульверизатора обрызгайте духовку водой и сразу же закройте дверцу. Уменьшите температуру до 230 °C и пеки-те 10–12 минут до золотистой корочки.



Вариант: Замесите тесто и, прежде чем оставить его подходить, добавьте половинки оливки или маслин (покупайте плоды хорошего качества, с косточками и вытаскивайте косточки самостоятельно), кусочки печеного перца, печеного лука или просто слегка давите листочки свежего розмарина или тимьяна в каждый фугас перед выпечкой.

Заморозка

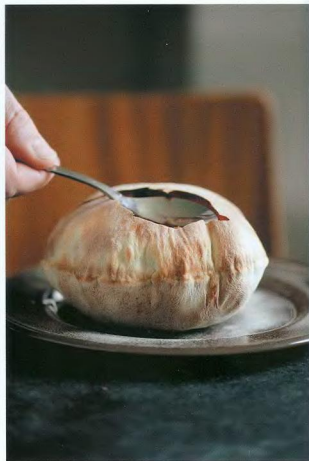
Частичное выпекание для последующей заморозки: если вы хотите заморозить фугасы, испеките их до 3/4 готовности (6–7 минут), выньте из духовки, охладите, положите в пакет и заморозьте. Перед подачей выпекайте, предварительно не размораживая, 12 минут при 180–200 °C.



ХЛЕБНЫЕ МИСКИ ДЛЯ САЛАТА

Хрустящие тонкие хлебные шары — способ по-новому обыграть классическую идею салата с крутонами, только в этом варианте салат, по сути дела, находится внутри, а крутон — снаружи. Салат можно приготовить просто из ароматных листьев и трав, а если захочется шикануть — добавить тонко настриганный трюфель. После сервировки каждый сможет самостоятельно разбить верх хлебной миски, как скорлупу вареного яйца, чтобы обнаружить внутри салат. Гарантирую, гости будут поражены!

Помните, что заправлять салат нельзя, иначе миска размокнет. Соус можно подать отдельно, чтобы каждый добавил его себе в тарелку после того, как пробьет корочку. В рецепте указано количество теста, достаточное для 20 не самых маленьких мисок, однако, когда вы будете печь их в первый раз, имейте в виду: половина, скорее всего, разобьется. Впрочем, надеюсь, что у вас останется по крайней мере 10 целых мисок. А битые можно использовать как чипсы и есть, обмакивая в какой-нибудь соус. Набравшись опыта, вы сможете придать мискам форму подушечек или квадратов, а не только шаров, или вообще печь мини-миски для коктейльных вечеринок.





Всего выйдет: 20 мисок или 10 мисок и тарелка «хлебных чипсов»

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 25 минут

Выпечка: 3–4 минуты

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

Пшеничная мука на посыпку

Салат по вашему выбору

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка вывалите тесто из миски. Прямой стороной разделите его на куски (примерно по 40 г каждый).
- Скатайте из каждого кусочка шарик (см. стр. 31), укройте полотенцем и оставьте расстаиваться еще на 5 минут.
- Проверьте, чтобы ни на рабочей поверхности, ни на скалке не было налипших кусочков сухого теста — любые частицы, попавшие в тесто, не дадут хлебной миске подняться. Подпылите рабочую поверхность просеянной мукой.
- Раскатайте каждый кусок теста в плоский диск, поворачивая несколько раз и посыпая в процессе мукой. Раскатывайте до толщины 1–2 мм.
- Миски придется печь по одной или по две — в зависимости от размера вашей духовки. Подденьте их на деревянную лопату или плоский лист, а с него пересадите на пекарский камень или перевернутый противень в разогретую духовку. Пеките 3–4 минуты. Хлебные миски должны раздуваться очень быстро — они готовы, когда объем заметно увеличился, а корка приобрела золотистый оттенок и издает гулкий «полый» звук, если по ней аккуратно постучать пальцем.
- Осторожно вытаскивайте каждую миску из духовки и охладите на решетке. Хлебные миски лучше всего использовать через 3–4 часа после выпечки, но можно хранить и пару дней — для этого положите их в жестяную коробку и плотно закройте крышкой. Не кладите их в целлофан — от этого они станут мягкими.

Как подавать

За пару минут до подачи мокрой кистью «нарисуйте» маленький круг в основании миски, чтобы размягчить корку, и осторожно очень острым ножом вырежьте этот размягченный диск. Прямо перед подачей аккуратно наполните миски салатом и поставьте на тарелки отверстием вниз. Пусть каждый из гостей самостоятельно разобьет «крышку» ложкой или вилкой.

Примечание: Раскатывать и печь миски можно без перерыва: раскатали одну, посадили в духовку — и сразу начинайте раскатывать другую, пока первая печется.



КОЛОБКИ С НАЧИНКОЙ

Эти крошечные кусочки теста можно использовать как необычные канапе, подавая их в качестве закуски к напиткам. Просто скатайте тесто в маленькие как можно более тугие шарики, а потом пальцем или черенком деревянной ложки сделайте в них углубления для начинки: сыра, песто, маслин или половинок грецкого ореха. Во время расстойки тесто вокруг начинки поднимется.

Всего выйдет: около 30 колобков

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час 15 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 8–10 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35), которое поднималось 1 час

Пшеничная мука на посыпку

Немного оливкового масла для смазки противня плюс оливковое масло первого холодного отжима для смазки корочки

Используйте сразу несколько вариантов начинок:

- Песто (см. стр. 76)
- Домашняя томатная паста (см. стр. 76) или покупное томатное пюре хорошего качества, смешанное с измельченной пряной зеленью
- Паста из маслин (см. стр. 122)
- Твердый зрелый сыр с сильным запахом, порезанный сантиметровыми кубиками
- Половинки грецкого ореха
- Хорошего качества цельные маслины, косточку удалите

Формовка и выпечка

• Закругленной стороной скребка выложите поднявшееся тесто из миски. Прямой стороной разделите его на 4 кусков по 170 граммов каждый, каждый кусок раскатайте в батончик, каждый батончик разделите пополам, а каждую половину — еще на 3 части. Всего должно получиться 30 кусочков. Из каждого кусочка скатайте тугий, гладкий шарик (см. стр. 31). Разложите шарики на противне с плоскими краями, слегка смазанном маслом (оставьте между ними достаточно места, иначе они слипнутся), и дайте расстояться 15 минут. Обмакните черенок деревянной ложки или просто палец в муку, сделайте в одном колобке ямку и положите туда немного начинки. То же самое проделайте со всеми остальными шариками. Накройте колобки полотенцем и поставьте расстаиваться на 45 минут.

• Обрызгайте духовку водой из пульверизатора и поместите в нее противень с колобками. Уменьшите температуру до 220 °C и пеките 8–10 минут до светло-золотистого цвета корочки. Вытащите из духовки и дайте слегка остыть — при подаче колобки должны быть чуть теплыми. Смажьте корочку оливковым маслом первого отжима — для блеска и дополнительного аромата.

Заморозка

Если вы планируете заморозить колобки, выпекайте их 4 минуты, а потом охладите. Храните в морозильнике в целлофановом пакете. Когда соберетесь подавать колобки, подержите их в горячей (220 °C) духовке несколько минут, пока они не зарумянятся.



СЛОЕННЫЕ БУЛКИ

Эти удивительные булки очень легко готовить: их не нужно ни формовать, ни как-то особенно складывать. Тесто просто раскатывают, при помощи любой формочки вырезают из него круглые диски, складывают их стопкой и пекут. Идея очень простая, и диски можно чередовать — например, слой простого теста и слой острого, с шафраном (см. стр. 63).

Всего выйдет: 10–12 булок

Время

приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 10–12 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

Пшеничная мука на посыпку

Формовка и выпечка

- Равномерно посыпьте рабочую поверхность мукой и закругленной стороной скребка выложите на нее тесто. Слегка разровняйте его ладонями и раскатайте до толщины примерно в 5 мм.
- Формой вырежьте круги (или квадраты), слегка смочите их водой. Сложите в стопки по четыре штуки.
- Разместите получившиеся булки на плоском листе или перевернутом противне и оставьте расстаиваться на 45 минут.
- Поставьте металлический лист или противень с булками в разогретую до максимума духовку. Обрызгайте духовку водой из пульверизатора и сразу же закройте дверцу. Уменьшите температуру до 230 °C и печите 10–12 минут, пока корочка не станет темно-золотистой. Охладите на решетке.

ЛИМОННЫЕ БУЛКИ

Лимонный аромат изумительно идет хлебу. А поскольку мы используем цедру, этот изысканный и насыщенный оттенок становится особенно ярким. Лимонный хлеб для меня — летний: он очень хорош с большой тарелкой салата или, скажем, как основа для бутерброда с копченым лососем. Но, конечно, такие булki можно испечь и просто так — без всякого лимона.

Всего выйдет: 9–10 булок

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 65 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 9–10 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

Цедра двух больших лимонов

Пшеничная мука на посыпку

Подготовка

Добавьте цедру прямо перед окончанием замеса и убедитесь, что она равномерно распределилась по тесту. Сформируйте из теста шар, переложите его в миску, слегка подпыленную мукой, и оставьте подходить на 1 час.

Формовка и выпечка

• Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность. Разрежьте его на 9–10 частей, из каждой сформируйте шарик (см. стр. 31). Накройте полотенцем и оставьте на пять минут, а затем сформируйте булki (см. стр. 32). Выстелите противень чистым полотенцем и слегка посыпьте его мукой. Выкладывайте булki швом вниз по две в ряд, вдоль короткой стороны полотенца. На полотенце нужно сделать складки, которые будут отделять ряды друг от друга. Укройте булki еще одним полотенцем и оставьте расстаиваться на 1 час в теплом месте без сквозняков. Булki должны увеличиться в объеме почти вдвое.

• Переложите булki на деревянную лопату или плоский противень. Острым ножом или бритвенным лезвием надрежьте верх каждой булki в форме прожилки листа: один длинный надрез вдоль и по три коротких под углом к первому — с каждой стороны. Переложите на пекарский камень или перевернутый противень в разогретую духовку, обрызгайте стенки и дно водой из пульверизатора и уменьшите жар до 220 °С. Пеките 9–10 минут до золотистой корочки.

Заморозка

Для последующей заморозки: пеките 5–6 минут при 220 °С, потом полностью охладите и заморозьте. Перед подачей выпекайте, предварительно не размораживая, 8–10 минут при 210 °С до золотистой корочки.

ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ С КУНЖУТОМ И АНИСОМ

Я придумал эти палочки просто потому, что люблю кунжут и анис — вот, собственно, и все. По-моему, они прекрасно подходят как закуска к аперитиву — хотя, возможно, они просто напоминают мне о посиделках на солнышке со стаканчиком пастиса. Для этих палочек требуется только половина обычной порции теста, поэтому вторую половину я часто использую для палочек с маслинами, травами и пекорино — их рецепт вы найдете на следующей странице. Эти палочки немного толще итальянской версии (они называются гриссини), и у них более сдобная текстура. Я люблю, когда они мягкие — такие, чтобы жевать, а не грызть. Но чем дольше их печешь, тем более хрустящими они получаются.

Всего выйдет: 10–12 палочек

Время

приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час

Расстойка: 20 минут

Выпечка: 8–10 минут

1/2 порции теста из пшеничной муки
(см. стр. 35)

5 звездочек или **5 г** молотого бадьяна (звездчатый анис)

50 г кунжутного семени

Пшеничная мука на посыпку

Подготовка

Если вы используете целый, а не молотый бадьян, измельчите его в ступке и просейте получившийся порошок сквозь мелкое сито. На противне смешайте с семенами кунжута.

Формовка и выпечка

Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и разгладьте в прямоугольник площадью примерно 15 на 30 см и толщиной 1 см. Рассыпьте часть кунжута с анисом по поверхности теста и слегка вдавите. Заверните верхнюю треть прямоугольника к центру, опять посыпьте семенами и снова вдавите их в тесто. Заверните нижнюю треть теста наверх — так, будто складываете лист писчей бумаги, чтобы засунуть его в узкий длинный конверт, — и прижмите. Посыпьте семенами верх получившегося рулета. Прямой стороной скребка разрежьте тесто поперек на 10–12 полосок шириной примерно 1 см. Несколько раз перекрутите каждую полоску, растягивая ее по длине вашего противня, и обваляйте в оставшихся семенах. Разложите на противне на некотором расстоянии друг от друга. Накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 20 минут. Поставьте в разогретую духовку, обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора и печите 8–10 минут до золотистой корочки.





ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ С МАСЛИНАМИ, ТРАВАМИ И ПЕКориНО

Я обожаю средиземноморский вкус этих палочек. Когда мы печем их на занятиях в кулинарной школе, ученики приходят в восторг. Эти палочки отлично смотрятся на столе за обедом или около мангала с шашлыком. Я использую пурпурно-фиолетовые греческие маслины каламата, но вы можете заменить их чем-то еще; только не покупайте дешевые блестящие черные «маслины» — на самом деле это зеленые оливки, обработанные кислотой, от которого они чернеют, а для блеска их покрывают камедью. Покупайте маслины с косточкой и вытаскивайте ее самостоятельно: так лучше сохраняется аромат. Иногда я пеку эти палочки с прованскими травами, в состав которых входит лаванда, — мне кажется, получается замечательно, хотя я понимаю, что ко вкусу лаванды нужно привыкнуть. При желании к палочкам можно подать хорошее оливковое масло — чтоб в него обмакивать.

Всего выйдет: 10–12 палочек

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час

Расстойка: 30 минут

Выпечка: 10–12 минут

1/2 порции теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

100 г фиолетовых маслин, например сорта каламата, с косточками

50 г тертого сыра пекорино (или пармезана, если вам больше нравится)

5 г хорошей смеси прованских трав
Кукурузная мука на посыпку

Подготовка

Выньте из маслин косточки и разрежьте каждую примерно на три части. Переложите в миску, смешайте с травами и сыром.

Формовка и выпечка

Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность, слегка присыпанную кукурузной мукой. Ручкой разгладьте в прямоугольник примерно в 2 см толщиной. Посыпьте смесь сыра и маслин и вдавите начинку в тесто кончиками пальцев. Заверните верхнюю треть прямоугольника к центру и запечатайте кончиками пальцев. После этого заверните противоположную треть теста наверх (как будто складываете лист писчей бумаги, чтобы положить его в узкий конверт). Ладонями прижмите прямоугольник сверху, чтобы маслины вдавились в тесто и не выпадали. Плоским концом скребка разрежьте тесто поперек на 10–12 полосок шириной около 1 см. Еще раз подпылите рабочую поверхность кукурузной мукой. Несколько раз перекрутите каждую полоску и слегка покатайте по рабочей поверхности, растягивая по длине противня. Используйте противень с антипригарным покрытием или выстелите его пекарской бумагой — иначе вытекающий из палочек расплавленный сыр может к нему прилипнуть. Разложите палочки на противне, оставляя между ними некоторое расстояние, накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 30 минут. Поставьте в разогретую духовку, обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора и пекуте 10–12 минут до золотистой корочки. Снимите с противня лопаткой и охладите на решетке.



БАГЕТЫ

Во Франции слово «багет» обозначает нечто совершенно конкретное: настоящий багет должен весить ровно 320 граммов, а сверху на нем должно быть семь надрезов — в отличие от «le pain» («хлеб»), на котором надрезов только пять. Смысл надрезов в том, чтобы «раскрыть» корку, сделать ее более качественной и хрустящей. Каждый пекарь надрезает тесто на свой манер: это его подпись, которую знает вся пекарня. Но вам нечего волноваться по поводу всех этих строгостей. Поначалу попробуйте испечь небольшие багеты и, когда будете формировать хлеб, складывайте тесто как можно туже. Прямо перед тем, как посадить хлеб в духовку, обрызгайте ее стенки водой, чтобы пошел пар — он поможет создать ту фантастическую хрустящую корочку, без которой невозможно представить настоящий багет. Во Франции багеты пекут по-разному, и у каждого типа есть свои любители. Лично мне нравится, когда у багета корка золотистая, а не бледная и безвкусная, как это часто бывает в Англии (впрочем, есть люди, которые предпочитают еще более темную корочку — «bien cuit», хорошо пропеченную). Дайте тесту не меньше часа на подход — это придаст хлебу должную легкость, а также обеспечит воздушную, «дырчатую» структуру мякиша.

Каждый раз, когда вы печете багет, оставляйте кусок теста (см. стр. 28) и добавляйте его к следующей партии, когда снова соберетесь печь. Так с каждым разом ваши багеты будут становиться все вкуснее и ароматнее.



Всего выйдет: 4 больших или
8 мини-багетов

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)
Пшеничная мука на посыпку

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 65 минут

Расстойка: 45–60 минут

Выпечка: 10–12 минут



Подготовка

Выстелите противень слегка обсыпанным мукой полотенцем.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную мукой. Прямой стороной разрежьте тесто на 4 части (каждая примерно 215 г весом), если печете большие багеты, или на 8 частей (каждая примерно по 110 г), если печете маленькие. Скатайте каждый кусок теста в шар (см. стр. 31) и оставьте отдохнуть еще на 5 минут.

- Подпылите рабочую поверхность мукой. Чтобы сформировать багеты, возьмите сначала один шар, переверните гладкой стороной вниз и основанием ладони слегка расплющите в неровный овал. Заверните одну из длинных сторон этого овала к центру, прижмите и запечатайте большим пальцем или основанием ладони. Заверните вторую длинную сторону овала к центру и снова запечатайте. Сворачивая и запечатывая тесто таким образом, вы даете ему дополнительную подъемную силу по всей длине багета. Наконец, сложите тесто пополам вдоль и запечатайте края — у вас в руках окажется сформированное длинное полено. Слегка покатайте багет, чтобы придать ему правильную форму и растянуть под размер подготовленного противня с полотенцем. Повторите эти действия с остальными кусками теста.

- Выложите багеты на застеленный полотенцем противень, делая между ними высокие складки — для того чтобы багеты не соприкоснулись, когда начнут подниматься. Накройте еще одним полотенцем и оставьте расстаиваться на 45–60 минут или до тех пор, пока они не увеличатся в объеме почти вдвое.



- Переложите багеты на деревянную лопату, немного присыпанную мукой, на металлический лист или на перевернутый противень. С помощью бритвенного лезвия или острого ножа сделайте 5–6 диагональных надрезов на верхней стороне багетов. Режьте быстро и чисто — так, чтобы тесто не тянулось за лезвием.



- Корка на багетах будет более хрустящей, если печь их с паром, поэтому обрызгайте стенки духовки водой из пульверизатора прямо перед тем, как сажать в нее хлеб. Выложите багеты на пекарский камень или противень. Перед тем как закрыть дверцу духовки, обрызгайте еще раз и пеките 10–12 минут, пока корка не приобретет красивый золотистый оттенок (после того, как вы закрыли дверцу духовки, не открывайте ее первые 4–5 минут, чтобы сохранить необходимую для образования корочки температуру).



Вариант: «эпи»

Этот хлеб в форме колоса можно встретить в любой французской булочной. Из-за того, что в эпи открытой поверхности больше, чем в традиционном багете, в нем больше и хрустящей корочки. Эпи обычно кладут в середину стола, чтобы каждый гость мог с хрустом отломить себе по «зернышку».

Чтобы испечь эпи, формуйте тесто, как для обычного багета, вплоть до того момента, когда готовый батон нужно переложить на покрытый полотенцем противень для расстойки. Возьмите ножницы и, держа их под углом в 45 градусов, сделайте на багете глубокие надрезы (прорезая примерно на 3/4 толщины). В результате у вас будут получаться куски теста в форме буквы V, которые нужно по ходу дела сдвигать попеременно то вправо, то влево. Когда вы дойдете до конца, у вас получится колос. Пеките его 10–12 минут, с паром (см. выше).

ХЛЕБ С ГРЮЙЕРОМ И КУМИНОМ

Кумин — моя любимая приправа. По-моему, ее теплый вкус отлично сочетается с сыром грийер. Мне нравится использовать ломтики этого хлеба для croque monsieurs (французских горячих бутербродов с сыром и ветчиной) вместо обычного хлеба для тостов (см. стр. 64).

Всего выйдет: 3 буханки

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1,5 часа

Расстойка: 1–1,5 часа

Выпечка: 15–20 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

2 г семян кумина (чуть меньше половины чайной ложки)

2 г молотого кумина (чуть меньше половины чайной ложки)

250 г сыра грийер, натертого на крупной терке

Пшеничная мука на посыпку

Немного масла

Подготовка

Смажьте три хлебных формы (длиной 20–22 см) маслом и выстелите пергаментом.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную мукой, и разровняйте основаниями ладоней до толщины примерно 1 см. Смешайте молотый кумин с семенами и посыпьте этой смесью тесто. Добавьте тертый сыр и пальцами плотно вдавите его в тесто вместе с кумином. Заверните к центру сначала верхнюю, а затем нижнюю треть теста — так, чтобы сыр распределился равномерно. После этого сформируйте из теста шар (см. стр. 27) и оставьте на полчаса.
- Разделите тесто на три части, сформируйте каждую в батон (см. стр. 33) и уложите в подготовленные формы. Бритвенным лезвием или острым ножом сделайте на каждом четыре-пять диагональных надрезов. Накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 1–1,5 часа — до тех пор, пока буханки не увеличатся в объеме почти вдвое (точное время расстойки зависит от температуры в помещении).
- Поставьте формы в разогретую духовку, обрызгайте ее стенки из пульверизатора и уменьшите температуру до 210 °С. Пеките 15–20 минут, пока верхняя корочка не станет золотистой. Выньте буханки из форм и удостоверьтесь, что низ тоже зарумянился. Если этого пока не произошло, верните их в духовку на несколько минут уже без форм. Охладите на решетке.



ХЛЕБ ПО-БОКЕРСКИ (Pain façon Beaucaire)

Настоящий хлеб по-бокерски родом из города Бокер, с Лазурного берега, где его пекут из особого местного сорта пшеницы. А я для этого рецепта беру обычную белую пшеничную муку, однако использую хитрый бокерский способ формовки. Замечено: как только люди понимают, что складывать эти булки так просто, они начинают печь их снова и снова. Позже, когда вы наберетесь опыта и решите испечь хлеб по-деревенски (см. стр. 132), можно будет снова воспользоваться той же технологией складывания теста.

Всего выйдет: 8 маленьких булок

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час

Расстойка: 30 минут

Выпечка: 10–12 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

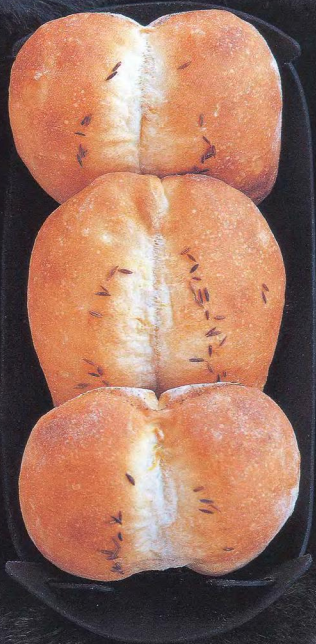
Кукурузная или цельнозерновая мука на посыпку

Белая мука на посыпку полотенца

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто и разгладьте ладонями в прямоугольник. Смочите поверхность теста водой и присыпьте кукурузной или цельнозерновой мукой. Сверните тесто вдоль, не доходя трех сантиметров до противоположного края. Смажьте оставшийся трехсантиметровый край водой, заверните наверх и запечатайте.
- Разложите на рабочей поверхности полотенце и обильно посыпьте его белой мукой. Уложите тесто на полотенце швом вниз и полностью обсыпьте мукой. Накройте другим полотенцем и оставьте расстаиваться на 30 минут в теплом месте подальше от сквозняков — тесто должно увеличиться в объеме почти вдвое.
- Острым хлебным ножом разрежьте тесто поперек на трехсантиметровые полосы. Выложите эти полосы на противень набок и аккуратно приоткройте (так, чтобы они стали похожи на пончики, но с дыркой поменьше и поуже). Поставьте противень в разогретую духовку и пеките 10–12 минут или до золотистой корочки.





ШАФРАННЫЕ БУЛКИ

Шафран (сушеные рыльца одного из видов крокуса) — из тех роскошных и дорогих ингредиентов, которые надо использовать с умом: насыпешь слишком много — и он забьет все остальные вкусы (а цвет сделает чересчур желтым). Однако если добавить шафран в хлеб в качестве фоновой ноты, он придаст ему замечательный теплый и утонченный вкус. Этот хлеб, с моей точки зрения, подходит к полкелке из морепродуктов или супу типа буйабесс, а также в качестве основы для сэндвичей с креветками или крабами и майонезом. Постарайтесь использовать шафран в виде ниточек, а не порошка — с ними хлеб не только красивее выглядит, но и существенно лучше на вкус.

Всего выйдет: 9–10 булок

Время приготовления: 20 минут

Подъем: 1 час

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 12 минут

1 порция теста из пшеничной муки (см. стр. 35)

Щепотка ниточек шафрана (в крайнем случае подойдет и порошок шафрана)

Несколько семян кумина

Пшеничная мука на посыпку

Подготовка

Перед тем как замешивать тесто, нужно настоять шафран в воде, на которой и замесить тесто, как обычно, и оставить подниматься на 1 час. Застелите противень полотенцем и присыпьте мукой.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски и расправьте ладонью в прямоугольник. Одну треть прямоугольника сложите к центру и прижмите кончиками пальцев; сверху накройте оставшейся третью (как будто складываете лист писчей бумаги втрое, чтобы положить его в длинный конверт). Прямым концом скребка разрежьте тесто на 9 или 10 кусков (весом 90–100 граммов каждый) и сформируйте из них шарики (см. стр. 31). Посыпьте каждый шар мукой, припорошите мукой скалку, и расположив ее посередине шара, крепко прижмите. Тесто будет выпучиваться по обе стороны от вмятины, и в результате вы получите булочку, напоминающую по форме кофейное зерно.

- Уложите булки по две в ряд на застеленный полотенцем противень, складками ткани отделяя ряды друг от друга. Накройте еще одним полотенцем и оставьте расставаться на 45 минут.

- Возьмите немного семян кумина и посыпьте ими верх каждой булки, после чего посадите на пекарский камень или перевернутый противень в подогретую духовку. Обрызгайте духовку из пульверизатора и уменьшите температуру до 220 °С. Пеките 12 минут, охладите на решетке.



ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ (Pain de mie)

Эта буханка — самый близкий во французском хлебопечении аналог обычного магазинного хлеба для тостов, однако тут тесто сдобрено молоком. Это один из немногих видов французского хлеба, который пекут в форме. «Mie» значит «мякиш», так что в этом хлебе главное — мякиш, а не корка. Традиционно он используется для канапе и маленьких бутербродов, в которых хрустящие края ни к чему. Поэтому, если у вас есть форма с крышечкой, печите в ней или положите поверх обычной формы противень почти на все время выпечки — так вы не позволите образоваться настоящей плотной корочке.

Этот хлеб также очень хорош для тоста croque monsieur (хотя хлеб с груйером и кузином со стр. 58 или венский хлеб со стр. 154 тоже вполне подойдут). Croque monsieur — горячий бутерброд, на котором выросли все французские дети: два куска хлеба, слегка смазанных соусом бешамель (см. стр. 150), между ними — ломтик ветчины, а сверху — густой слой соуса и сыра груйер. Все запекается в духовке, разогретой до 200 °С, около 12 минут — сыр должен расплавиться и слегка зарумяниться.

А еще я использую pain de mie для летнего пудинга — одного из моих самых любимых британских десертов. Он до того мне нравится, что я даже приготовил его нам с Джо на свадьбу.

Всего выйдет:	2 буханки	10 г соли
Время приготовления:	20 минут	20 г свежих дрожжей
Подъем:	1 час	500 г пшеничной хлебопекарной муки
Расстойка:	1 час	50 г молока нормальной жирности (50 мл)
Выпечка:	25–30 минут	300 г воды (300 мл)
		Масло для смазывания формы

Подготовка

Смажьте маслом две формы для полукилограммовых буханок (20–22 см длиной).

Разогрейте духовку до 250 °С. Замесите тесто, как описано на стр. 24–27: соль нужно ввести после дрожжей (втереть и то и другое в муку), а молоко — вместе с водой. Оставьте подниматься на час.



Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и разделите его на две равные части. Сформируйте два тугих батона (см. стр. 33).
- Уложите батоны в формы и оставьте расстаиваться на час в теплом месте подальше от сквозняков. Постоянно присматривайте за ними во время расстойки: как только тесто дойдет до краев формы, закройте ее крышкой или тяжелым противнем, чтобы оно не вылезло наружу.
- Поставьте формы в разогретую духовку. Уменьшите температуру до 220 °С и печите 20–25 минут, не открывая крышки или не снимая металлического противня, а потом — еще 4–5 минут в открытую до светло-золотистого цвета. Выньте из форм и охладите.

ЛЕТНИЙ ПУДИНГ (НА 4–6 ПЕРСОН)

Возьмите 6–8 ломтиков слегка зачерствевшего хлеба для тостов толщиной около полутора сантиметров и срежьте с них корку. Сохраните пару кусков (чтобы сделать крышку), а остальными выложите круглую форму для пудинга. Дно и стенки формы должны быть полностью покрыты хлебом (если потребуется, обрежьте его под размер, чтобы куски плотно примыкали друг к другу).

Возьмите 600 г ягод и фруктов (любых, по сезону — подойдет клубника, малина, черная и красная смородина, черешня; только не кладите слишком много черной смородины: она подавляет все остальные вкусы), удалите хвостики и, если нужно, выньте косточки.

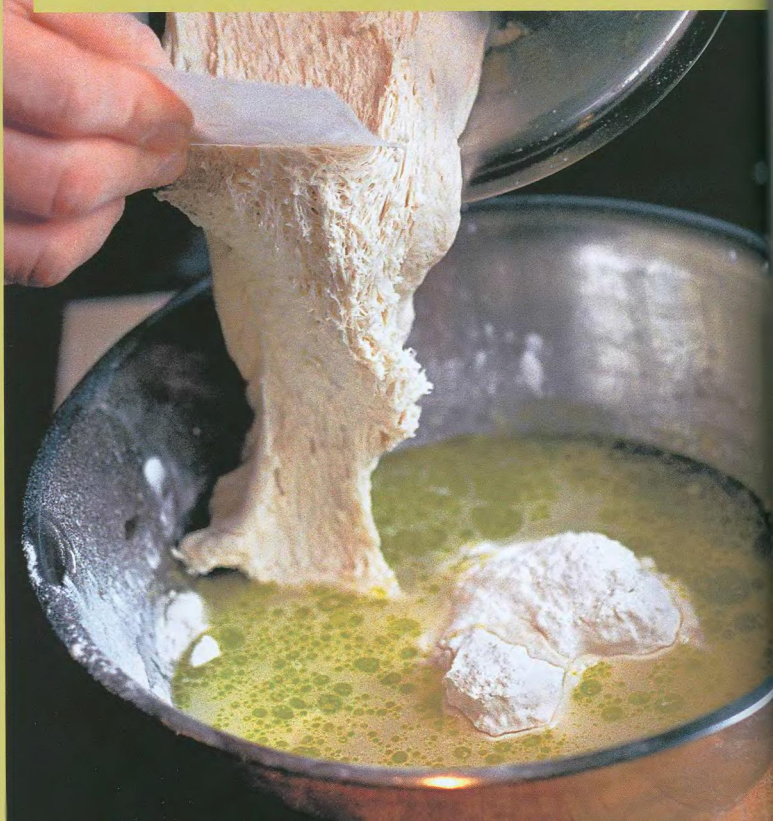
Выложите ягоды и фрукты в сотейник с толстым дном, добавьте 100 г мелкого сахара, на небольшом огне доведите до кипения и проварите пару минут, пока сахар не растворится и ягоды с фруктами не дадут сок. Снимите с огня. Оставьте 3–4 столовые ложки сока, а остальную массу выложите в подготовленную форму. Закройте оставшимся хлебом сверху. Найдите тарелку подходящего размера, накройте ею пудинг и слегка придавите (стеклянной или металлической банки с консервами будет достаточно). Поставьте форму с гнетом в холодильник и оставьте охлаждаться минимум на 6 часов, а лучше на ночь.

Перед подачей снимите груз и тарелку, а затем проведите лопаткой между стенками формы и пудингом. Накройте сервировочным блюдом и переверните: пудинг окажется на блюде. К оставшемуся соку добавьте 2 столовые ложки черносмородинового ликера *crème de cassis* и осторожно полейте пудинг этой смесью — так, чтобы хлеб полностью окрасился.



2. Оливковый хлеб

Оливковое масло:
благородное, мягкое



Оливковое масло обогащает обычное пшеничное тесто новыми свойствами: оно придает ему мягкость, делает чрезвычайно упругим, а хлеб в результате приобретает фантастический вкус, аромат и текстуру. К тому же он отлично поддается заморозке. В эту же главу я поместил свой рецепт чабатты с маслом авокадо — необыкновенно вкусная разновидность классического варианта.

Мне нравится использовать для выпечки оливковое масло с легким фруктовым вкусом, а не с интенсивным перечным. Кроме того, я добавляю в тесто немного манной крупы, чтобы придать хлебу выраженную текстуру. Тесто с оливковым маслом на ощупь будет чуть более влажным, чем обычное белое, которое мы готовили в предыдущей главе, но, когда вы освоите технику работы с ним, проблем не возникнет.

500 г пшеничной хлебопекарной муки

20 г манной крупы

15 г дрожжей

10 г соли

50 г качественного оливкового масла первого холодного отжима

320 г воды (или 320 мл — однако взвешивание дает более точный результат)

Разогрейте духовку до 250 °С. Смешайте хлебопекарную муку и манку, кончиками пальцев вотрите дрожжи до образования мелкой крошки. Добавьте соль, оливковое масло и воду. Далее действуйте, как описано на стр. 24–27, однако сверьтесь с рецептом — не нужно ли на этом этапе добавить дополнительные ингредиенты.

Лепешка



Миска
для супа



Булка
с парме-
заном,
пармской
ветчиной
и кедро-
выми
орешками



Пицца



Хлеб
спанчеттой,
оливками и
маслинами



Хлеб
с чесноком,
базиликом и
томатными
пастами



Чиабатта



Фокачча
с камен-
ной солью
и розма-
рином



ФОКАЧЧА С КАМЕННОЙ СОЛЬЮ И РОЗМАРИНОМ

Фокаччу очень просто готовить, поэтому пекут ее часто. К тому же ее получается так много, что неизменно хватает на всех. Точно так же, как каждый французский пекарь готовит багет по-своему, я уверен, что и в Италии каждый пекарь передает фокачке частицу своей индивидуальности. Я не претендую на аутентичность — это всего лишь мой собственный рецепт великолепного хлеба в итальянском стиле.

Всего выйдет: 1 большая лепешка

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 2 часа 15 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 25–30 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)

4 столовые ложки оливкового масла плюс еще немного для смазки

Несколько веточек свежего розмарина

Хорошая каменная соль

Формовка и выпечка

• Закругленной стороной скребка выложите тесто на смазанный противень. Слегка сбрызните его маслом, после чего распределите по противню, приминая тесто кончиками пальцев — так, чтобы оно постепенно распространилось из центра к краям. Старайтесь, однако, не растягивать тесто. Укройте полотенцем и оставьте на 45 минут в теплом месте, подальше от сквозняков.

• Снова промните тесто пальцами (на нем должны появиться ямочки) и оставьте еще на 30 минут.

• Оборвите листочки розмарина с веточек и равномерно вдавите в тесто. Посыпьте каменной солью и сразу же поставьте в разогретую духовку. Уменьшите температуру до 220 °C и выпекайте 25–30 минут, до светло-золотистого оттенка. Вытащите из духовки и остудите на решетке. Пока фокачча еще горячая, смажьте ее оливковым маслом.

Вариант: фокачча с песто, маслинами и перцами пеппердью

Пеппердью — маленькие сладкие консервированные перцы — совсем не острые, а только чуть-чуть пикантные, которые можно найти во многих супермаркетах. Если вы любите, чтобы было поострее, возьмите красные перцы чили. Готовьте тесто так же, как в предыдущем рецепте, только вместо того, чтобы посыпать его розмарином и солью, разрежьте пополам 20 помидоров черри, слейте рассол из банки с пеппердью и руками порвите перцы на кусочки. Возьмите горсть маслин каламата и выньте из них косточки. Выложите 4 столовые ложки песто (см. стр. 76) на расстойвшееся тесто и равномерно распределите по всей поверхности кончиками пальцев. Рассыпьте перцы, потом половинки помидоров и в конце — маслины. Аккуратно вдавите все эти ингредиенты в тесто. Оставьте расстаиваться на 45 минут, а потом выпекайте, охлаждайте и смазывайте оливковым маслом точно так же, как описано выше.



ХЛЕБ С ЧЕСНОКОМ, БАЗИЛИКОМ И ПОМИДОРАМИ

Чеснок, базилик и помидор дают три прекрасных вкуса, которые в сочетании только выигрывают. Хлеб с ними получается влажный и восхитительно разноцветный — намного интереснее обычного чесночного хлеба и намного вкуснее томатного (который на фабриках часто готовят с ароматизаторами, пахнущими точь-в-точь как дешевая томатная паста). Если перед выпечкой вы посыпете хлеб кукурузной мукой, она придаст готовым изделиям более насыщенный цвет.

Всего выйдет: 3 булки

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 30 минут

Выпечка: 20–25 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)

100 г вяленых в духовке помидоров (см. стр. 76)

20 зубчиков чеснока

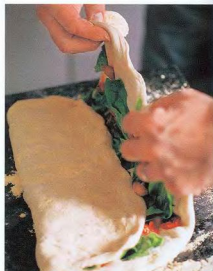
Большой пучок свежего зеленого базилика — только листья

Немного оливкового масла холодного отжима для смазывания в конце

Мука на посыпку (пшеничная или кукурузная)

Формовка и выпечка

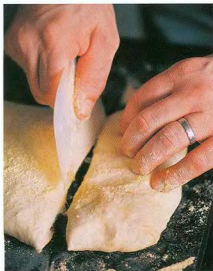
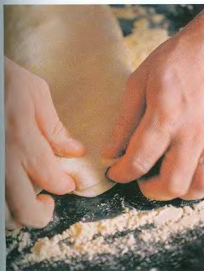
- Щедро посыпьте рабочую поверхность белой или кукурузной мукой. Закругленной стороной скребка выложите на нее тесто так, чтобы более липкая нижняя часть оказалась сверху. Слегка посыпьте мукой и кончиками пальцев расправьте в прямоугольник размером приблизительно 35 на 25 см. Ни в коем случае не тяните тесто.



- Щеткой стряхните лишнюю муку. Равномерно рассыпьте по поверхности теста помидоры и кончиками пальцев вдавите их. Точно так же поступите с чесноком и листьями базилика.
- Одну треть получившегося прямоугольника из теста — ту, что справа от вас, — заверните к центру. Поверх нее заверните левую треть — в результате должен получиться прямоугольник поуже. Аккуратно примните, чтобы все дополнительные ингредиенты внутри лучше смешались с тестом, подоткните и залепите свободные края прямоугольника сверху и снизу.
- Разрежьте прямоугольник поперек на три равные части. У средней части — той, у которой два среза, — подоткните и залепите один из них. Смажьте противень маслом и выложите на него все три куса срезанной стороной вверх — так, чтобы были видны помидоры, чеснок и базилик. Накройте полотенцем и оставьте на 30 минут в теплом месте подальше от сквозняков.
- Поставьте в разогретую духовку, уменьшите температуру до 220 °С и печите 20–25 минут до золотистого оттенка. Вытащите и охладите на решетке. Пока хлеб еще горячий, смажьте его оливковым маслом.

Заморозка

Если вы хотите заморозить этот хлеб, выпекайте его в течение 15 минут, а потом охлаждайте не меньше 1 часа. Плотно заверните получившиеся булочки в пленку и уберите в морозильник. Когда захотите их подать, не размораживая, положите хлеб в разогретую до 180 °С духовку и печите 12–15 минут, а если вы его все-таки предварительно разморозили, то 8–10 минут.



ВЯЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ ПОМИДОРЫ

Разогрейте духовку до 100 °С. Вам понадобится 1 упаковка (250 г) помидоров черри или 6–8 штук более крупного сорта. Если вы используете черри, то разрежьте их пополам, если помидоры побольше — на четвертинки и уложите на противень шкуркой вниз. Приправьте морской солью и свежемолотым черным перцем, посыпьте чайной ложкой мелкого сахара и добавьте пару щепоток прованских трав хорошего качества (или немного свежего розмарина и тимьяна). Поставьте в разогретую духовку на 2 часа — помидоры в результате должны высохнуть, но остаться мягкими. От их первоначального веса останется примерно 100 г. В таком виде помидоры отлично подойдут для рецепта хлеба с чесноком, базиликом и помидорами (см. стр. 74–75). Между прочим, эти помидоры можно уложить в вымытую, простерилизованную банку и залить оливковым маслом. Так они способны храниться несколько недель. Их также можно быстро прокрутить в комбайне, чтобы сделать отличный томатный соус для пиццы со стр. 84 или томатную пасту для колобков с начинкой со стр. 46.

ПЕЧЕНЬ ЧЕСНОК

Разогрейте духовку до 180 °С. Возьмите сковородку, которую можно ставить в духовой шкаф, на плите растопите в ней 25 г сливочного масла вместе с 5 столовыми ложками оливкового и чайной ложкой мелкого сахара. Выложите в сковородку 20 очищенных долек чеснока, помешайте хорошенько, чтобы чеснок покрылся маслом, и поставьте в духовку на 20–25 минут. Чеснок должен карамелизоваться и стать мягким — настолько, чтобы острие ножа входило в него без усилия. Вытащите из духовки и дайте чесноку остыть в собственном соку на сковородке. Потом вытащите и обсушите на нескольких слоях бумажных полотенец.

СВЕЖЕЕ ПЕСТО

Итальянец, возможно, в ужасе замашет руками, но лично мне нравится выжать в готовое песто чуть-чуть лимонного сока. Возьмите 100 г кедровых орехов, 3 дольки чеснока и 100 г тертого пармезана и прокрутите несколько секунд в комбайне. Добавьте 3–4 пучка базилика (чаша комбайна должна быть заполнена, но не плотно) и еще раз прокрутите так, чтобы все ингредиенты измельчились. Влейте сок половины лимона и 60 г (4 столовые ложки) оливкового масла первого холодного отжима. Взбивайте еще пару секунд. Попробуйте и, если нужно, приправьте морской солью и свежемолотым черным перцем. Если песто слишком густое, добавьте немного оливкового масла.

Имейте в виду, что песто можно хранить в холодильнике несколько дней или несколько недель — в морозилке.



МИСКА ДЛЯ СУПА

Эта идея пришла мне в голову после того, как однажды мы заказали на дом еду из индийского ресторана. Все было изумительно вкусно, но в пластиковых контейнерах смотрелось так скучно! Я подумал, насколько интереснее было бы подать все то же самое в хлебных мисках, приправленных чили или другими специями – в конце трапезы, когда миски размокнут от соуса, их тоже можно будет съесть! От идеи использовать хлебные миски в качестве контейнера для карри было уже недалеко до идеи мисок для супа – необычной вариации на тему супа с сухариками или крутонами.

Всего выйдет: 8 мисок
Время приготовления: 30 минут
Общее время подъема: 40 минут
Выпечка: 20–25 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)

Немного оливкового масла для смазки
 Пшеничная мука на посыпку

Подготовка

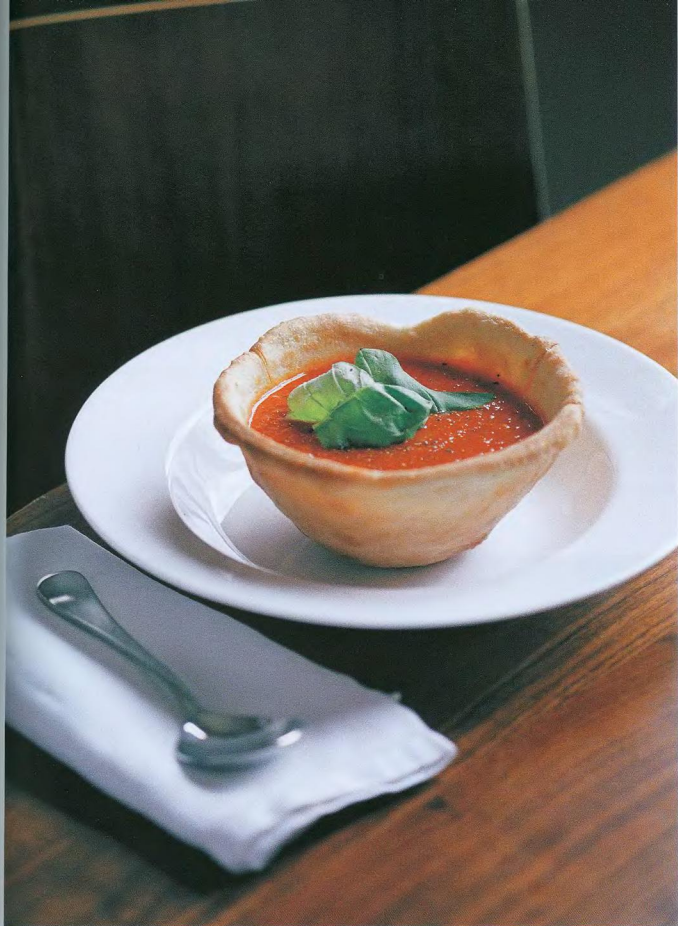
Слегка смажьте маслом внешнюю сторону восьми глиняных мисок диаметром примерно в 12 сантиметров (я использую суповые миски или небольшие салатники).

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность и разрежьте на 100-граммовые куски. Подпылите стол мукой еще раз; куски теста по очереди раскатайте в круги. Стряхните лишнюю муку и покройте тестом перевернутые суповые миски. Осторожно прижмите, чтобы между тестом и суповыми мисками не было воздушных пузырей. Оставьте на 10 минут.
- Поставьте миски (все в том же перевернутом виде) в разогретую духовку и уменьшите нагрев до 200 °С. Пеките 20–25 минут до золотистого цвета. Возможно, все сразу не поместятся, и вам придется печь в два захода. Выньте из духовки и охладите в течение нескольких минут. Проведите ножом с тонким лезвием между керамикой и тестом, а затем аккуратно снимите хлебные миски с глиняных. Охладите на решетке.

Заморозка

Хлебные миски для супа хорошо переносят заморозку в течение нескольких недель. Сложите их стопкой, перекладывая пергаментом. Размораживайте в течение часа, после чего разогрейте в духовке за 3 минуты при 180 °С.



БУЛКИ С ПАРМЕЗАНОМ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Эти булки по форме немножко похожи на классические улитки с корицей, только несладкие. Если угодно, их можно разрезать вдоль и наполнить листьями рукколы и стружками пармезана. Мне еще нравится делать эти булки совсем маленькими и подавать как закуску к аперитиву — для этого перед началом формовки разрежьте тесто пополам и потом, когда будете скатывать, старайтесь скрутить потуже, чтобы рулетики выходили маленькими и аккуратными (большие можно делать не такими тугими).

Всего выйдет: 12 булок

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 12–15 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)

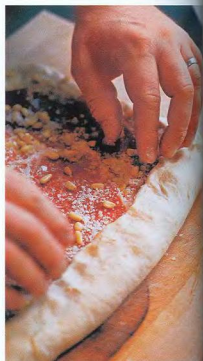
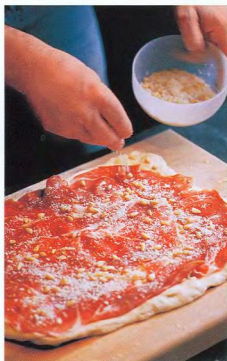
100 г сыра пармезан

100 г кедровых орешков

2 столовые ложки оливкового масла плюс еще немного для смазки в конце

12 ломтиков пармской ветчины

Кукурузная мука на посыпку

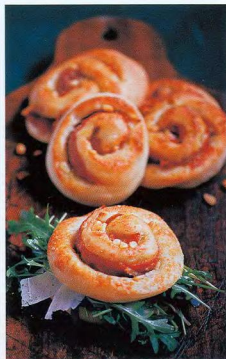
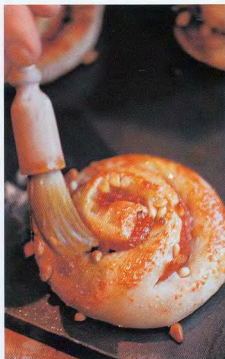


Подготовка

Натрите пармезан на терке. Кедровые орешки высыпьте на противень и поставьте под гриль или в горячую духовку. Периодически помешивая, обжаривайте их, пока не зарумянятся. Остудите.

Формовка и выпечка

- Посыпьте рабочую поверхность кукурузной мукой. Закругленной стороной пластикового скребка выложите на нее тесто и пальцами расправьте его в неровный прямоугольник. Смажьте оливковым маслом.
- Смешайте орешки с натертым сыром и равномерно распределите половину этой смеси по тесту. Сверху разложите ломтики пармской ветчины. Слегка смажьте ветчину оливковым маслом и посыпьте оставшимся сыром с орехами.
- Скатайте тесто рулетом и запечатайте шов, прижимая его пальцами. Острым хлебным ножом разрежьте рулет на ломтики толщиной 2 см и разложите получившиеся кружки на противне, слегка смазанном оливковым маслом.
- Накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 45 минут или до тех пор, пока они не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Поставьте в разогретую духовку, уменьшите температуру до 220 °С и печите 12–15 минут до золотистой корочки. Вытащите и поставьте на решетку охлаждаться; пока булочки еще теплые, смажьте их оливковым маслом.





ЛЕПЕШКА

Эти лепешки — совсем тонкие, в них можно что-нибудь заворачивать или просто использовать как основу для пиццы. Если подержать их в духовке подольше, они станут хрустящими, и тогда их можно будет наломать на куски и макать в разные соусы в качестве более диетической альтернативы всяким чипсам. Тесто можно чем-нибудь приправить по желанию — например, тайскими специями — или посыпать перед выпечкой измельченными сушеными травами, каменной солью, черным перцем или чили — свежим или сушеным.

Всего выйдёт: 4 лепешки

Время приготовления: 20 минут

Общее время подъема: 55–60 минут

Выпечка: 8–10 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)

Кукурузная мука на посыпку

Немного оливкового масла

Подготовка

Слегка смажьте оливковым маслом 4 противня размером 20 на 30 см с антипригарным покрытием.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски и разделите его на 4 равные части. Переложите одну часть на противень и пальцами распределите тесто так, чтобы оно целиком заняло всю его поверхность. Если тесто слишком липкое, подсыпьте немного кукурузной муки. Если этого количества теста не хватит на целый противень — ничего страшного, сильно тянуть его не надо, оно само увеличится в объеме во время расстойки. Повторите процедуру с тремя оставшимися кусками теста.

- Накройте полотенцем и оставьте на 15–20 минут. Аккуратно промните тесто еще раз — так, чтобы оно заполнило весь противень. Дайте расстояться еще 10 минут.

- Если вы собираетесь что-нибудь в эти лепешки заворачивать, поставьте их в разогретую духовку, уменьшите температуру до 220 °C и пеките 8–10 минут — поверхность должна немного изменить цвет (он будет как у недопеченного теста). Не передержите — пусть лепешка останется мягкой, иначе ее будет неудобно сворачивать. Подавайте, завернув в нее помидоры черри, салат, пармскую ветчину — да, в сущности, все, что угодно.

Если хотите, чтобы получились более сухие лепешки, которые потом можно было бы ломать и макать в соусы, пеките их 15–18 минут, пока они не станут хрустящими.

ПИЦЦА

В этом рецепте я не использую манку — мне хочется, чтобы тесто для пиццы было абсолютно гладким и эластичным. Здесь я описываю начинку для стандартной «Маргариты», но, конечно, вы можете использовать любые ингредиенты по собственному желанию.

Всего выйдет: 3 пиццы

Время

приготовления: 15 минут

Общее время

подъема: 70 минут или ночь
в холодильнике

Выпечка: 10–12 минут

Основа:

15 г свежих дрожжей

500 г итальянской пшеничной хлебопекарной муки

10 г соли

50 г (50 мл) оливкового масла

320 г (320 мл) воды

Пшеничная мука на посыпку

Соус и начинка на одну пиццу:

3/4 столовой ложки прокрученных в комбайне вяленых помидоров (см. стр. 76)

100 г моцареллы из буйволиного молока

Свежие листья базилика

Подготовка

Разогрейте духовку до 250 °С. Кончиками пальцев вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. Добавьте соль, оливковое масло и воду и работайте с тестом, как описано на стр. 24–27. Оставьте на час в теплом месте или на ночь в холодильнике — при таком варианте тесто будет подниматься очень медленно и в процессе станет немного более кислым, что улучшит вкус, а саму лепешку сделает хрустящей снаружи, с чуть вязкой текстурой внутри.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски, разделите его на три части и каждую скатайте в шар (см. стр. 27). Оставьте подниматься еще на 10 минут. Подпылите рабочую поверхность мукой и уложите на нее шары. Важно, чтобы поверхность была равномерно покрыта мукой, иначе пиццы могут к ней прилипнуть.
- Поставьте основание ладони в центр одного из шаров и ведите руку от себя, постепенно растягивая тесто. Слегка поверните шар вокруг своей оси и повторите операцию. Продолжайте вытягивать тесто до тех пор, пока не получится круг диаметром примерно 20–22 сантиметра. Края у него должны быть немного толще, чем середина. То же самое проделайте с оставшимися двумя шарами теста.
- Перенесите основы пицц на посыпанный мукой металлический лист и равномерно смажьте томатным соусом. Посыпьте кусочками моцареллы и крупно порубленными листьями базилика.
- Поместите пиццы в духовку на перевернутый противень или на пекарский камень, уменьшите температуру до 240 °С и печите 10–12 минут, пока края не станут золотистыми и хрустящими.



ХЛЕБ С ПАНЧЕТТОЙ, ОЛИВКАМИ И МАСЛИНАМИ

Сочетание этих простых, «крестьянских», вкусов просто великолепно — оно буквально сливается со вкусом собственно хлеба, так что потом из этих батонов получаются отличные бутерброды.



Всего выйдет: 3 батона
Время приготовления: 1 час
Общее время подъема: 1,5 часа
Расстойка: 1 час
Выпечка: 30–35 минут

1 порция теста из пшеничной муки с оливковым маслом (см. стр. 69)
200 г маслин и оливок (с косточкой)
Пучок шалфея (только листья)
1 столовая ложка масла для жарки
200 г панчетты или копченой грудинки кусочками

Подготовка

Выньте из оливок и маслин косточки, крупно порубите шалфей. На сковородке нагрейте масло, выложите в него панчетту и перемешайте. Когда она начнет похрустывать, добавьте маслины и оливки, перемешайте и жарьте на среднем огне примерно 2 минуты. Снимите с огня и добавьте шалфей. Хорошенько все перемешайте и выложите в салатник вместе с вытопившимся жиром — остывать.

На последней стадии замеса добавьте к тесту содержимое салатника и продолжайте месить до тех пор, пока ингредиенты не распределятся по тесту равномерно. Возьмите большую миску, слегка присыпьте ее изнутри мукой и выложите в нее тесто. Покройте полотенцем и оставьте на 1 час в теплом месте подальше от сквозняков.

Формовка и выпечка

- Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и сформируйте из него шар (см. стр. 27). Верните обратно в миску и оставьте отдыхать еще на 30 минут.

- Снова подпылите рабочую поверхность мукой и выложите на нее тесто. Разделите его на три равные части по 440 г. Расправьте каждую в неровный прямоугольник, заверните одну из сторон к центру и запечатайте, нажимая большим пальцем или основанием ладони. Заверните противоположную сторону к центру и опять запечатайте. Сложите пополам вдоль и запечатайте края — в результате у вас получится батон с закругленными концами.

- Уложите батоны на противень и посыпьте верх белой или кукурузной мукой. Лезвием бритвы или острым ножом сделайте на каждом батоне 6–7 диагональных надрезов примерно 1 см глубиной. Накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 1 час или до тех пор, пока они не увеличатся в объеме примерно вдвое.

- Откройте разогретую духовку и обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора. Поставьте батоны в духовку, уменьшите температуру до 230 °C и печите 30–35 минут до золотистой корочки. Выньте из духовки и охладите на решетке.

ЧИАБАТТА

Для знаменитого итальянского «тапка» (именно так переводится слово ciabatta) требуется закваска — или, как говорят в Италии, «biga». Именно она помогает придать этому изделию чудесную пористую структуру и легкость. Делается эта закваска из муки, воды, дрожжей — и все. Перед использованием ее нужно выдержать 24 часа. Я вообще-то всегда предпочитаю работать с тестом вручную, а не месить его в комбайне, однако именно чиабатта особенно выигрывает от ручного замеса, который позволяет насытить тесто максимальным количеством воздуха. Вначале тесто покажется очень мягким и липким, но в процессе работы оно будет становиться все более эластичным и скоро начнет отлипать от рук.

Я делаю чиабатту с маслом авокадо, а не с оливковым. Оно, конечно, немного дороже, но результат того стоит: хлеб с ним выходит прекрасным, а тесто приобретает чудесный нежно-зеленый оттенок авокадо.



Всего выйдет: 4 батона**Время приготовления:** 15 минут**Общее время подъема:** 17–24 часа для закваски, 1,5 часа для теста**Расстойка:** 30–45 минут**Выпечка:** 18–20 минут**Закваска:****350 г** муки**180 г (180 мл)** воды**1/2 чайной ложки (без горки)** свежих дрожжей**Тесто:****450 г** обычной или итальянской хлебопекарной муки**10 г** дрожжей**340 г (340 мл)** воды**50 г (50 мл)** оливкового масла или масла авокадо**15 г** соли

Немного оливкового масла или масла авокадо для смазки

Мука на посыпку

Подготовка (за 24 часа)

Соедините все ингредиенты для закваски и вымешивайте их вручную или в комбайне в течение примерно 5 минут — до тех пор, пока не образуется комковатое тесто. Переложите его в миску, неплотно покройте пищевой пленкой, а сверху — полотенцем и оставьте на 17–24 часа в теплом месте без сквозняков.

Формовка и выпечка

- Не забудьте включить духовку по крайней мере за час до того, как начнете месить тесто, чтобы согреть и кухню, и пекарский камень.
- Замешивать тесто лучше вручную. Засыпьте муку в миску и вотрите дрожжи. Ложкой выложите закваску в миску, добавьте воду, соль, масло и тщательно соедините все ингредиенты (одной рукой придерживайте миску, а другой перемешивайте). Когда тесто начнет отлипать от миски, закругленной стороной скребка выложите его на стол, а дальше действуйте, как описано на стр. 26. (Если вы предпочитаете замешивать тесто в комбайне, соедините все ингредиенты вышеописанным способом и месите на второй скорости еще 4–5 минут, пока тесто не станет легким, эластичным и податливым). Выложите тесто из миски на слегка смазанную маслом поверхность и сформируйте шар (см. стр. 27).
- Слегка смажьте миску оливковым маслом или маслом авокадо, уложите в нее тесто, покройте полотенцем и оставьте на полчаса — тесто должно стать пористым и воздушным.
- Щедро посыпьте рабочую поверхность кукурузной или пшеничной мукой и с помощью закругленной стороны скребка выложите на нее тесто одним куском. Присыпьте мукой и аккуратно расправьте, слегка прижимая пальцами. Разделите тесто на четыре одинаковые полосы. Каждую сложите втрое следующим образом: одну треть расправленного теста заверните к середине и запечатайте, прижимая основанием ладони; потом сложите к центру другую сторону и опять прижмите, чтобы запечатать. Наконец, сложите тесто пополам вдоль и запечатайте края так, чтобы получился продолговатый батончик.

• Уложите будущие чабатты на густо посыпанное мукой полотенце. Накройте вторым полотенцем и оставьте на 30–45 минут.

• Посыпьте мукой деревянную лопату или металлический лист, возьмите одну чабатту, переверните ее, слегка при этом растягивая, и уложите на лопату или лист (именно эта растяжка придает чабатте характерную форму тапка). Таким же образом уложите остальные изделия. Обрызгайте разогретую духовку водой из пульверизатора и быстро скиньте чабатты на пекарский камень или противень. Уменьшите нагрев до 220 °С и печите 18–20 минут до золотистой корочки.

Заморозка

Выпекайте хлеб 15 минут, охладите, плотно упакуйте в полиэтиленовый пакет и заморозьте. Перед подачей выпекайте, предварительно не размораживая, еще 12 минут при температуре 200 °С.

Вариант: чабатта с оливками или маслинами

В самом конце замеса, прежде чем поставить тесто подходить, добавьте к нему 200 г нарезанных на четвертинки маслин сорта каламата или оливок (косточки обязательно удалить).

Закваска



Поставьте полосы теста на расстойку



Растяните в длину



3. Серый хлеб

Серый: цвет сумерек,
земли, древесины



Почти весь хлеб в этой главе я воспринимаю как осенний или даже рождественский, потому что в нем есть что-то идущее напрямик от земли, что-то очень природное, теплое. Он хорошо сочетается с фруктами и специями, он согревает и радует в холодный зимний день. Чаще всего я сочетаю белую хлебопекарную и обойную — то есть цельнозерновую, непросеянную — муку. При этом хлеб выходит более воздушным, чем если использовать только обойную муку, и хотя я включил в эту книгу один рецепт стопроцентно цельнозернового хлеба, он все равно получается легче, чем обычно, из-за того, что в нем используется кислое тесто (см. стр. 16). Работа с тестом из обойной муки ничем не отличается от той, что была описана в предыдущих двух главах. Серое тесто на ощупь будет более тяжелым, но ничего страшного в этом нет.

300 г обойной (непросеянной, цельнозерновой) пшеничной хлебопекарной муки

200 г белой пшеничной хлебопекарной муки

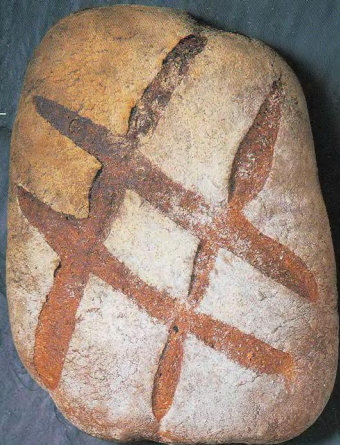
10 г свежих дрожжей

10 г соли

350 г (350 мл) воды

Разогрейте духовку до 250 °С. Смешайте оба вида муки и пальцами вотрите в смесь дрожжи до образования мелкой крошки. Добавьте соль, воду и действуйте, как описано на стр. 24–27. На всякий случай сверьтесь с рецептом — возможно, на стадии замеса нужно будет добавить какие-нибудь дополнительные ингредиенты.

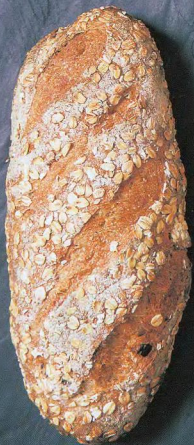
Хлеб
с медом
и лаван-
дой



Хлеб
с изюмом,
лесными
орехами
и шалотом



Хлеб
с курагой
и овся-
ными
хлопьями



Звездоч-
ка с маком



Кунжут-
ная
косичка



Серая
булка



Хлеб
с водо-
рослями



Хлеб
с орехами
пекан и
клюквой



Серый хлеб
с семечками



100%
цельно-
зерновой
хлеб



Хлеб
с кардамо-
мом и черно-
сливом



ХЛЕБ С КУРАГОЙ И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Я люблю завтракать с таким батоном — он чем-то напоминает мне мюсли, только в виде хлеба. Впрочем, поджаренный с сыром, он тоже очень хорош. Курага (я использую только экологически чистые сухофрукты без консервантов) придает ему сладость, а овсяные хлопья — приятную хрусткость.

Всего выйдет: 4 маленьких или 2 больших батона

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 70 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 15 минут для маленьких или
25 минут для больших батонов

1 порция серого теста (см. стр. 93)

200 г кураги (желательно экологически чистой), крупно порубить

80 г овсяных хлопьев (для посыпки)

Подготовка

Замесите тесто, как описано на стр. 24, но в конце замеса добавьте курагу и промесите еще немного вручную или миксером до тех пор, пока она не распределится по тесту равномерно. Сформируйте из теста шар (см. стр. 27), уложите в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите на две или четыре части в зависимости от того, какого размера батоны вы собираетесь печь. Снова сформируйте шары, покройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 10 минут.
- Из каждого шара сформируйте батон (см. стр. 33). Насыпьте овсяных хлопьев на тарелку. При помощи кисточки смажьте верх и бока каждого батона водой и обваляйте в овсяных хлопьях так, чтобы они налипли толстым слоем. Выстелите противень слегка посыпанным мукой полотенцем и уложите на него батоны, разделяя их высокими складками ткани, чтобы они не соприкоснулись во время расстойки.
- Лезвием бритвы или острым ножом нанесите на каждый батон несколько диагональных надрезов. Их глубина должна быть не меньше 5 мм. Оставьте расстаиваться на 1 час или до тех пор, пока батоны не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Откройте духовку и обрызгайте ее водой из пульверизатора, быстро пересадите хлеб на пекарский камень или перевернутый противень и закройте дверцу. Уменьшите нагрев до 220 °С. Маленькие батоны пекут 15 минут, а большие — 25: если постучать по доньшку пальцем, хорошо пропеченный хлеб должен издавать гулкий «пустой» звук.



ХЛЕБ С МЕДОМ И ЛАВАНДОЙ

Всего одна чайная ложка цветков лаванды дает совершенно необыкновенный вкус и аромат, однако, насколько я знаю, не всем людям этот запах по душе. Если вы из их числа — забудьте об этом рецепте. Но я лично полагаю, что этот хлеб особенно хорош поджаренным в тостере с мягким козым сыром. Мы так любим лаванду, что выращиваем ее у себя в саду, в конце лета собираем урожай, а после проводим целый вечер, снимая цветки с веток и раскладывая их на противнях для просушки. Утомительно, но зато какое благоухание! Когда цветки высохнут, мы пересыпаем их в пластиковый контейнер — этого запаса нам хватает до следующего сезона. Если у вас есть лавандовый мед, используйте его; если нет, просто возьмите мед хорошего качества, лучше экологически чистый.

Всего выйдет: 1 большой подовый хлеб

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1,5 часа

Расстойка: 1–1,5 часа

Выпечка: 30–40 минут

1 порция серого теста (см. стр. 93)

1 чайная ложка с горкой цветков лаванды (свежих или сухих)

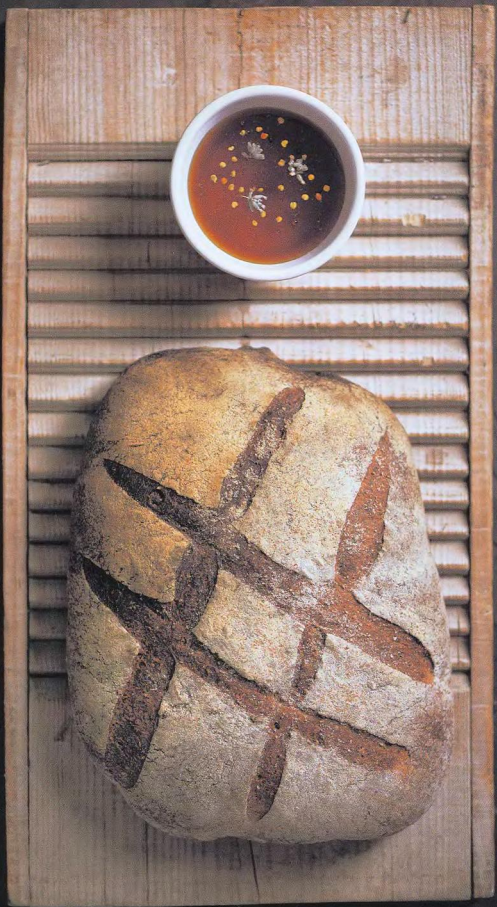
30 г качественного жидкого меда (лучше всего лавандового)

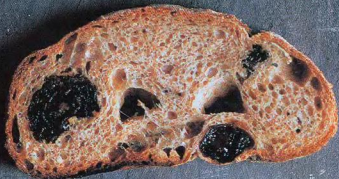
Подготовка

Замесите тесто по методу, изложенному на стр. 24, но в самом начале всыпьте лаванду прямо в муку, а вместе с солью добавьте мед. Сформируйте из теста шар (см. стр. 27), уложите его в слегка посыпанную мукой миску, укройте полотенцем и оставьте подниматься на 45 минут.

Формовка и выпечка

- С помощью скребка выложите тесто на поверхность, еще раз сформируйте из него шар, положите обратно в миску, опять укройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 45 минут.
- Выложите тесто на рабочую поверхность и аккуратно расправьте. Заворачивая «углы» к центру, сформируйте из теста квадрат, присыпьте верх мукой. Выстелите противень полотенцем и уложите на него хлеб швами вниз. Накройте вторым полотенцем и оставьте на 1–1,5 часа, пока тесто не увеличится в объеме почти в два раза.
- Выложите хлеб швами вниз на деревянную лопату или перевернутый противень; лезвием бритвы или острым ножом надсеките его сверху двойным крестом. Обрызгайте разогретую духовку водой из пульверизатора, быстро посадите хлеб на пекарский камень или противень и закройте дверцу. Уменьшите температуру до 220 °C и пекайте 10 минут, после чего убавьте нагрев до 200 °C и выпекайте еще 20–30 минут. Если постучать пальцем по доньшку, хорошо пропеченный хлеб должен издавать глухой «пустой» звук. Для такого большого хлеба сложно указать точное время выпечки, поэтому, возможно, идеально пропеченным он получится у вас не с первого раза.





ХЛЕБ С КАРДАМОНОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Впервые я использовал кардамон в булочках из слоеного дрожжевого теста. Я знал, что эта приправа хорошо сочетается с фруктами, а потому решил добавить немного чернослива. Однако все равно чего-то не хватало. Тогда я мысленно вернулся в те дни, когда жил в Бретани и мы пекли традиционный бретонский пирог из жидкого теста с черносливом и хорошим темным ромом. Стоило мне добавить в тесто рома, как хлеб ожил, вкус его потеплел, стал зимним, рождественским. Особенно хорош он в виде тоста, толсто намазанного маслом.

Всего выйдет: 2 батона

Время приготовления: 30 минут

Общее время подъема: 1 час 45 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 25–30 минут

1 порция серого теста (см. стр. 93)

100 г чернослива без косточек

4 чайные ложки рома

1/4 чайной ложки свежемолотого кардамона

Подготовка

Замочите чернослив в роме минимум на час, а лучше — на всю ночь.

Замесите тесто, как описано на стр. 24, но увеличьте количество дрожжей до 15 г, чтобы компенсировать тяжесть фруктов. Добавьте кардамон прямо в муку, а чернослив — незадолго до окончания замеса. Продолжайте работать с тестом, пока все ингредиенты не разойдутся равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27), переложите в миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

• Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, еще раз сформируйте шар, уложите обратно в миску, покройте полотенцем и оставьте еще на 45 минут.

• Подпылите рабочую поверхность мукой, снова при помощи закругленной стороны скребка выложите на нее тесто и разделите его на две части. Из каждой половины сформируйте батон (см. стр. 33). Выстелите перевернутый противень или металлический лист полотенцем, посыпьте его мукой и выложите на него батоны. Посыпьте их мукой. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте сверху четыре диагональных надреза (глубиной 5 мм), расходящихся веером. Накройте полотенцем и оставьте на 1 час, пока батоны не увеличатся в объеме почти вдвое.

• Обрызгайте духовку водой из пульверизатора. Посадите батоны на пекарский камень или противень и быстро закройте дверцу. Уменьшите нагрев до 220 °C и печите 25–30 минут. Если постучать пальцем по донышку хорошо пропеченного батона, он должен издавать гулкий «пустой» звук. Вынув хлеб из духовки, охлаждайте его на решетке.

Сверху вниз: хлеб с кардамоном и черносливом; хлеб с курагой и овсяными хлопьями; хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом; хлеб с орехами пекан и клюквой; хлеб с водорослями.



ХЛЕБ С ВОДОРОСЛЯМИ

Если вы попросите кого-нибудь угадать, с чем этот хлеб, они нипочем не распознают вкус водорослей. Однако все, кого я угощал этим хлебом, были от него в восторге. В Бретани я пек нечто подобное, используя местные водоросли, но, переехав в Англию, я обнаружил, что японские водоросли вакаме годятся ничуть не хуже. Благодаря легкой «морской» нотке этот хлеб великолепно сочетается с морепродуктами, особенно со свежими устрицами. В этом рецепте используется поровну белая хлебопекарная и обойная мука.

Всего выйдет:	1 батон	250 г пшеничной хлебопекарной муки
Время приготовления:	30 минут	250 г обойной (непросеянной, цельнозерновой) муки
Общее время подъема:	1 час 45 минут	10 г свежих дрожжей
Расстойка:	1 час	10 г соли
Выпечка:	45 минут	340 г (340 мл) воды
		10 г сухих водорослей вакаме (после замачивания должно получиться порядка 50 г)

Подготовка

Залейте водоросли водой и подождите, пока они не станут мягкими (посмотрите, что об этом написано на упаковке). Разогрейте духовку до 250 °С. Смешайте оба вида муки, вотрите в получившуюся смесь дрожжи, добавьте соль и воду, а затем замесите тесто, как описано на стр. 24–27. В конце замеса добавьте водоросли и продолжайте месить миксером или вручную до тех пор, пока они не распределятся по тесту равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27), уложите в слегка посыпанную мукой миску, укройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски, снова сформируйте шар, уложите обратно, накройте полотенцем и оставьте еще на 45 минут.
- Выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и сформируйте батон (см. стр. 33). Уложите на щедро посыпанное мукой полотенце швом вверх и оставьте расстаиваться на 1 час.
- Переверните батон и уложите его на деревянную лопату или металлический лист. Острым ножом или лезвием бритвы сделайте по три надреза с каждой стороны — они должны расходиться, как прожилки у листа. Обрызгайте духовку водой из пульверизатора и посадите батон на разогретый пекарский камень или перевернутый противень. Пеките около 45 минут до румяной корочки. Если постучать по доньшку, хорошо пропеченный батон должен издавать гулкий «пустой» звук. Охладите на решетке.

КУНЖУТНЫЕ КОСИЧКИ

Таким способом получаются очень забавные маленькие плетенки.

Всего выйдет: 12 булок

Время

приготовления: 45 минут

Общее время

подъема: 65 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 12–15 минут

1 порция серого теста (см. стр. 93)

50 г кунжутных семян

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски. Прямой стороной разделите его на 12 равных частей, каждую скатайте в шарик (см. стр. 31). Накройте полотенцем и оставьте на 5 минут.

- Подпылите рабочую поверхность мукой. Возьмите один шарик и расплющите его в диск. Загните его противоположные края к центру, чтобы получился неровный прямоугольник, а затем переверните, чтобы шов оказался снизу. Немного отступив от верхнего края, острым ножом сделайте на получившемся прямоугольнике два продольных разреза. В результате у вас должны получиться три полосы, соединяющиеся сверху.

- Заплетите их в косичку, поочередно накладывая боковые полосы на центральную. Дойдя до конца, скрутите полоски так, чтобы получился острый угол. Аналогичным образом оформите противоположный конец косички. Повторите операцию с оставшимися одиннадцатью шариками.

- Рассыпьте семена кунжута по тарелке. Слегка смочите булки сверху водой и окуните этой стороной в семена. Уложите на противень, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте без сквозняков на 45 минут или до тех пор, пока булки не увеличатся в объеме почти вдвое.

- Посадите в разогретую духовку. Обрызгайте духовку водой из пульверизатора и закройте дверцу. Уменьшите температуру до 220 °С и выпекайте 12–15 минут.



СЕРЫЕ БУЛКИ

На самом деле это цельнозерновой аналог лимонных булок из первой главы, только форма у них попроще.

Всего выйдет: 12 булок

1 порция серого теста (см. стр. 93)

Время приготовления: 30 минут

Общее время подъема: 65 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 10 минут

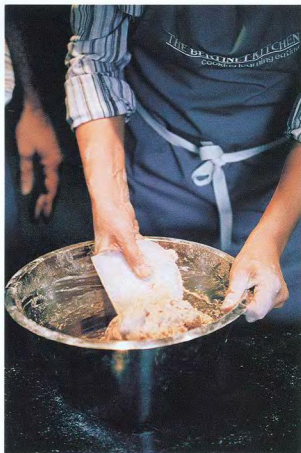
Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Разделите на 12 равных частей и скатайте из каждой шарик (см. стр. 31). Уложите их на противень, накройте полотенцем и оставьте на 5 минут.

- После этого снова сформируйте шарики, придайте им немного продолговатую форму и уложите на второй противень. Так же как и в первый раз, оставьте между изделиями достаточно места, чтобы они не соприкасались при расстойке. Накройте полотенцем.

- Оставьте булки на 45 минут в месте без сквозняков, чтобы они увеличились в объеме почти вдвое.

- Лезвием бритвы или острым ножом сделайте на каждой булке один продольный надрез от края до края. Откройте дверцу разогретой духовки и обрызгайте стенки водой из пульверизатора. Быстро поставьте противень с булками в духовку, закройте, уменьшите температуру до 230 °C и печите 10 минут. Охладите на решетке.





ЗВЕЗДОЧКИ С МАКОМ

Они отлично смотрятся на деревянной доске в компании с другими булками и хлебными палочками.

Всего выйдет: 12 звездочек

Время приготовления: 45 минут

Общее время подъема: 65 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 10–12 минут

1 порция серого теста (см. стр. 93)

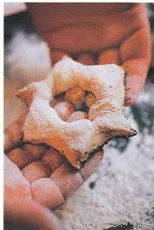
50 г семян мака

Формовка и выпечка

• Закругленной стороной скребка выложите тесто из миски. Прямой стороной разделите его на 12 частей (каждая примерно по 70 г), скатайте в шары (см. стр. 31), накройте полотенцем и оставьте на 5 минут.

• Рассыпьте мак по тарелке и наполните водой неглубокую миску. Возьмите один шарик, слегка его расплющите, окуните в воду и сразу после этого — в мак. Вдавите семена в тесто. Уложите на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность (маком вверх) и еще чуть-чуть придавите рукой. Короткой стороной чистой кредитной карты сделайте диагональный разрез по центру — он должен быть сквозным, но при этом не доходить до краев. Точно так же сделайте еще два перекрещивающихся разреза — в результате получится снежинка. Возьмите булку в руки, аккуратно расправьте снизу кончиками пальцев и выверните ее наизнанку. Теперь внутренние углы станут внешними концами звезды. Уложите получившиеся звездочки на противень маком вверх, накройте полотенцем и дайте расстояться 45 минут — они должны увеличиться в объеме почти вдвое.

• Поставьте противень со звездочками в разогретую духовку, обрызгайте стенки водой из пульверизатора и закройте дверцу. Выпекайте 10–12 минут, после чего выньте из духовки и охладите на решетке.



СЕРЫЙ ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ

Это деревенский хрустящий хлеб, очень незамысловатый в приготовлении. Я использую для него готовую муку с разными семечками.

Всего выйдет: 2 буханки

Время

приготовления: 15 минут

Общее время

подъема: 70 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 15–20 минут

200 г обойной (непросеянной, цельнозерновой) муки для хлебопечения

175 г пшеничной хлебопекарной муки

125 г муки с семечками и еще немного на посыпку

10 г дрожжей

10 г соли

340 г (340 мл) воды

Масло для смазывания форм

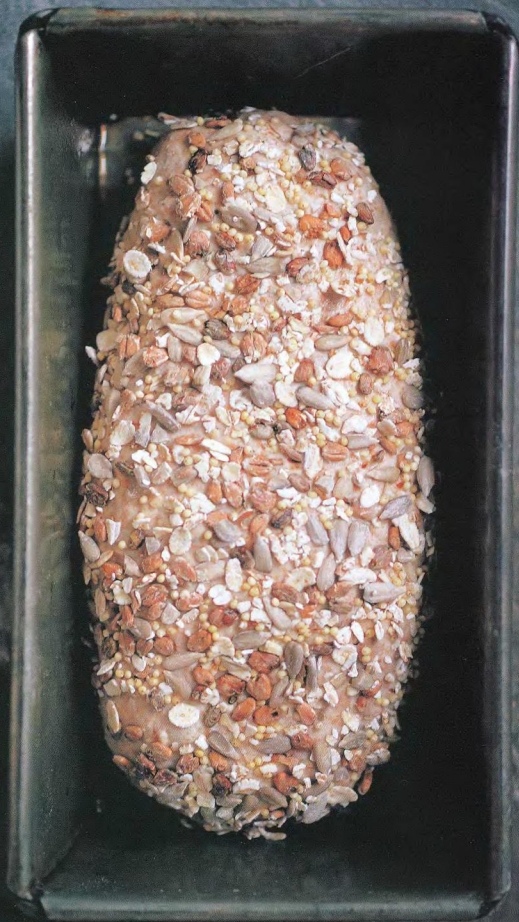
Подготовка

Слегка смажьте маслом две хлебные формы (длиной 20–22 см). Разогрейте духовку до 250 °С.

Смешайте все три вида муки и кончиками пальцев вотрите в получившуюся смесь дрожжи до образования мелкой крошки. Добавьте соль и воду, а далее действуйте, как описано на стр. 24–27. Сформируйте из теста шар (см. стр. 27), уложите в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность и разделите на 2 равные части. Каждую скатайте в шар, накройте полотенцем и оставьте на 10 минут.
- Из каждого шара сформируйте батон (см. стр. 33) и, прежде чем укладывать в форму, смочите небольшим количеством воды и обваляйте его в муке с семечками. Накройте полотенцем и оставьте расстаиваться на 1 час или до тех пор, пока заготовки не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Откройте дверцу предварительно разогретой духовки и обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора. Быстро поставьте формы на пекарский камень или противень и закройте дверцу. Выпекайте хлеб 15–20 минут, вытащите и охладите на решетке.



ХЛЕБ С ИЗЮМОМ, ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ И ШАЛОТОМ

Этот хлеб особенно хорош, если его поджарить с сыром и ложкой домашнего чатни или с ветчиной и хорошей горчицей. В основе этого рецепта — джем из лука-шалота, который я когда-то готовил в качестве гарнира к утке. А сладковатый привкус в сочетании с орехами придает этому хлебу совершенно особое очарование.

Всего выйдет: 2 батона

Время

приготовления: 45 минут

**Общее время
подъема:**

1,5 часа

Расстойка: 1–1¹/₄ часа

Выпечка: 30 минут

1 порция серого теста (см. стр. 93)

1 чайная ложка хорошего жидкого меда

Немного растительного масла

Кусочек сливочного масла

80 г мелко нарезанного лука-шалота

80 г дробленых лесных орехов

80 г изюма

Подготовка, формовка и выпечка

- Как следует разогрейте на плите сковородку, влейте в нее немного растительного масла, добавьте кусочек сливочного масла. Выложите на сковородку шалот и жарьте, помешивая, до мягкости и густого коричневого оттенка. Добавьте дробленые орехи, перемешайте и готовьте на среднем огне 1 минуту, а затем всыпьте изюм, снова перемешайте и жарьте еще 30 секунд. Снимите с конфорки и переложите смесь в неглубокую тарелку или противень остывать.
- Замесите тесто, как описано на стр. 24, но вместе с солью и водой положите мед. В конце замеса добавьте смесь шалота, изюма и орехов и продолжайте работать с тестом, пока все ингредиенты не распределятся равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27), уложите его в слегка посыпанную мукой миску и оставьте на 45 минут. Выложите тесто на рабочую поверхность и скатайте шар еще раз, верните в миску, накройте и оставьте подниматься еще на 45 минут.
- Подпылите рабочую поверхность мукой. Разделите тесто на две равные части и сформируйте из каждой батон (см. стр. 33). Выстелите противень полотенцем и посыпьте его обойной мукой. Сделайте в центре полотенца складку и выложите батоны гладкой стороной вниз по обе стороны от нее. Накройте вторым полотенцем и оставьте на 1–1¹/₄ часа или до тех пор, пока батоны не увеличатся в объеме вдвое.
- Переверните батоны на лопату или металлический лист. Острым ножом или лезвием бритвы сделайте один длинный надрез глубиной примерно 5 мм вдоль каждого батона. Обрызгайте стенки разогретой духовки водой из пульверизатора и скиньте батоны с лопаты или листа в духовку на пекарский камень или на противень. Пеките их около 30 минут — они должны хорошенько зарумяниться. Если постучать по нижней корочке батона, то звук должен быть гулким «пустым». Вынув из духовки, охладите на решетке.



ХЛЕБ С ОРЕХАМИ ПЕКАН И КЛЮКВОЙ

В первый раз я испек такой хлеб с мыслью о Рождестве, а для большей праздничности добавил в него сушеную клюкву. Поскольку в тот момент у меня нашлось немного орехов пекан, я решил подсыпать и их тоже. Клюква и пекан прекрасно сочетаются с цельнозерновой мукой, а кроме того, я обнаружил, что этот хлеб отлично подходит к стилтону и другим сырам с голубой плесенью.

Всего выйдет:	2 маленьких или 1 большой подовый хлеб	1 порция серого теста (см. стр. 93)
Время приготовления:	20 минут	100 г очищенных орехов пекан
Общее время подъема:	65 минут	100 г сушеной клюквы
Расстойка:	1 час	Цедра одного большого апельсина
Выпечка:	20 минут для маленьких хлебов или 40 минут для большого	

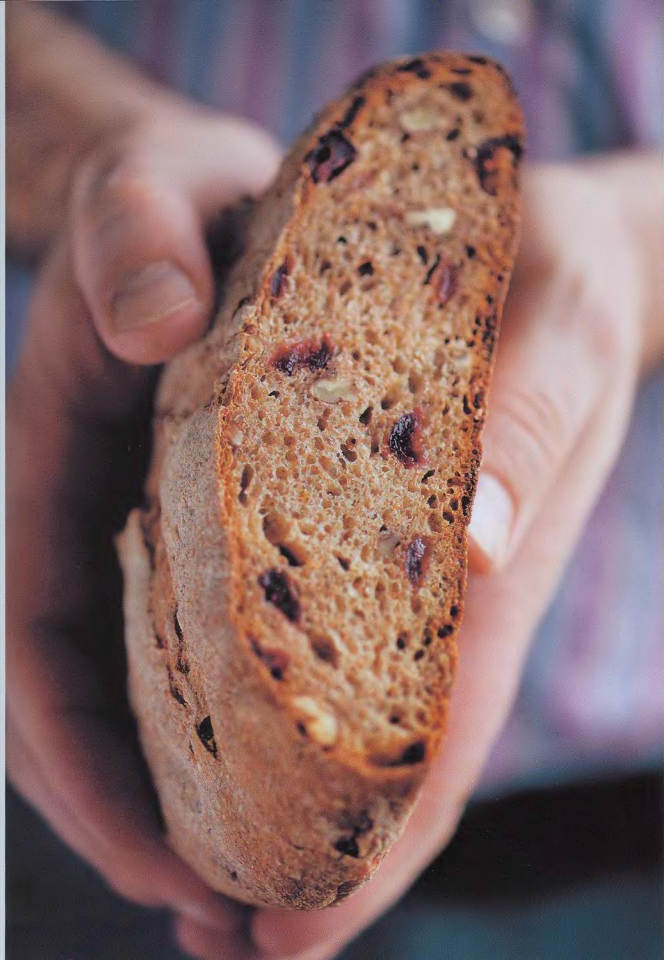
Подготовка

Измельчите орехи — я делаю это концом скалки, но вы можете воспользоваться ступкой и пестиком. Смешайте клюкву, цедру и орехи.

Замесите серое тесто, как описано на стр. 24, но ближе к концу замеса добавьте к нему клюквенно-ореховую смесь. Продолжайте месить тесто миксером или руками до тех пор, пока все ингредиенты не распределятся равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27), накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

- Выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и, если хотите испечь 2 маленьких хлеба, разделите его на две равные части. Сформируйте шар (или два шара) и оставьте на 5 минут.
- Еще раз скатайте тесто в шар (или два) и гладкой стороной вниз уложите каждый в посыпанную мукой плетеную корзину, если у вас она имеется. Если нет, подойдет просто миска, выложенная хорошо посыпанным мукой полотенцем. Накройте вторым полотенцем и оставьте на 1 час или до тех пор, пока будущий хлеб не увеличится в объеме почти вдвое.
- Переверните миску или корзину на деревянную лопату или противень без бортиков. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на хлебе крестообразный надрез. Откройте дверцу разогретой духовки и обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора. Скиньте хлеб на пекарский камень или на противень и закройте дверцу. Маленькие хлебцы пеките первые 5 минут при температуре 220 °С, потом уменьшите нагрев до 200 °С и пеките еще 15 минут. Большой хлеб пеките первые 5 минут при температуре 220 °С, а потом еще 30–35 минут при температуре 200 °С. Выньте из духовки и охладите на решетке.



100% ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Этот хлеб плотнее остальных, но все же не такой плотный, как другие виды хлеба из обойной муки, — из-за того, что он сделан на жидкой опаре. Эту разновидность закваски французы когда-то позаимствовали у пекарей из Польши. Такая опара не только улучшает вкус, запах и общий вид хлеба, но и делает его легче.

Всего выйдет: 2 буханки

Время приготовления: 15 минут

Общее время подъема: 3–5 часов для жидкой опары, 30 минут для теста

Расстойка: 1 час

Выпечка: 30–35 минут

Для опары:

5 г свежих дрожжей

250 г (250 мл) чуть теплой воды

250 г обойной (непросеянной, цельнозерновой) муки

250 г обойной муки

5 г свежих дрожжей

10 г соли

80 г (80 мл) воды

Немного сливочного масла для смазывания

Подготовка

Смажьте маслом две хлебные формы (20–22 см длиной на буханку весом 500 г).

Чтобы сделать опару, разведите дрожжи в воде до полного растворения, после чего добавьте муку и тщательно размешайте венчиком — у вас должно получиться жидкое тесто. Накройте полотенцем и оставьте отдыхать не менее чем на три часа (но и не более чем на пять). Опара должна увеличиться в объеме в два раза. Она готова, когда поднимется куполом и немного просядет — ее нужно использовать немедленно, потому что вскоре она совсем опадет. Добавьте в опару все остальные ингредиенты, тщательно перемешайте при помощи скребка, после чего замесите тесто, как описано на стр. 26–27. Тесто в результате должно стать мягким и легко отходить от рабочей поверхности и от рук. Сформируйте из него шар, уложите в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 15 минут. Разогрейте духовку до 250 °С.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на рабочую поверхность и разделите его на две равные части. Из каждой скатайте шар, накройте полотенцем и оставьте еще на 15 минут.
- Сформируйте два плотных батона (см. стр. 33) и уложите их в смазанные маслом формы. Накройте полотенцем и поставьте на расстойку на 1 час, пока они не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Слегка присыпьте верх будущих буханок обойной мукой. Поставьте формы в разогретую духовку. Перед тем как закрыть дверцу, обрызгайте духовку водой из пульверизатора. Выпекайте буханки 30–35 минут — они должны издавать гулкий «пустой» звук, если постучать пальцем по нижней корочке. Вынув из духовки, охладите на решетке.



4. Пшенично-ржаной хлеб

Рожь: темная, плотная, зернистая



Большинство людей ассоциируют ржаную муку с темными, плотными сортами хлеба. Однако если смешать ее с пшеничной хлебопекарной мукой, тесто станет более воздушным, и получится вкуснейший деревенский хлеб — прекрасная основа для таких добавок, как, например, оливки, фрукты, орехи и пряности. Если вам нравится темный ржаной хлеб, измените пропорцию в пользу ржаной муки, а если более светлый — возьмите побольше пшеничной.

400 г пшеничной хлебопекарной муки

100 г обойной ржаной муки (темной, цельнозерновой)

10 г свежих дрожжей

10 г соли

350 г (350 мл) воды

Разогрейте духовку до 250 °С. Смешайте оба вида муки и кончиками пальцев вотрите в получившуюся смесь дрожжи до образования мелкой крошки. Добавьте соль, воду и замесите тесто, как описано на стр. 24–27.

На всякий случай сверьтесь с рецептом — возможно, на этом этапе в тесто нужно добавить дополнительные ингредиенты.

Сомерсетский хлеб на сидре



Темный ржанопшеничный хлеб



Хлеб по-деревенски



Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином



Хлеб
с масли-
нами



Хлеб
с грецки-
ми оре-
хами



Хлеб
на пиве
«Гиннесс»
с анисом



Хлеб
скопченным
беконом
и красным
луком



ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Иногда помимо грецких орехов я добавляю к этому хлебу еще и финики. Так же как чернослив идеально подходит к цельнозерновой муке, финики отлично сочетаются с ржаным тестом. Помимо фиников, в хлебе с добавлением ржаной муки хорошо еще изюм. Если вы собираетесь использовать сухофрукты, уменьшите количество орехов до 150 г и добавьте 125 г порубленных фиников или изюма.

Всего выйдет: 2 кольца

Время

приготовления: 30 минут

Общее время

подъема: 65 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 20 минут

1 порция пшенично-ржаного теста (см. стр. 117)

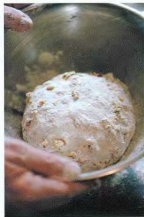
200 г очищенных грецких орехов, дробленных в ступке или при помощи скалки (если грецкие орехи не смолоты в комбайне, а неровно раздроблены, они легче отдадут в тесто свое душистое масло)

Мука для посыпки

Формовка и выпечка

Замесите тесто, как описано на стр. 24–27, однако в конце замеса добавьте грецкие орехи и продолжайте месить, пока они не распределятся равномерно. Сформируйте из теста шар, положите его в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час. Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и разделите его на 2 равные части.

Из каждой части скатайте шар, накройте полотенцем и дайте отдохнуть еще 5 минут, после чего сформируйте два очень тугих шара. Поставьте конец скалки в середину первого шара и, аккуратно надавливая, проделайте сквозное отверстие. Повторите операцию со вторым шаром. Слегка присыпьте руки мукой и осторожно расширьте отверстие так, чтобы получилось кольцо. Отверстие должно быть размером как минимум с кулак, иначе оно затянется во время расстойки и выпечки. Слегка присыпьте полотенцем мукой и уложите на него кольцо. Накройте вторым полотенцем и оставьте на 1 час — заготовки должны увеличиться в объеме почти в два раза. Переложите на лопату или противень без бортиков и острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на поверхности кольца три надреза. Откройте дверцу духовки и обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора; быстро посадите хлеб на пекарский камень, уменьшите температуру до 220 °С и выпекайте 5 минут, а затем — до 200 °С и печите еще 15 минут. Выньте хлеб из духовки и охладите на решетке.





ХЛЕБ С МАСЛИНАМИ

На создание этого батона меня вдохновили восхитительные маленькие хлебцы в деревенском стиле с пастой из темных маслин, которые можно купить на рынках в Провансе.

Всего выйдет: 3 батона

Время

приготовления: 40 минут

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 1 час

Выпечка: 18–20 минут

1 порция пшенично-ржаного теста (см. стр. 117)

100 г пасты из маслин

Мука для посыпки

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и разделите его на три равных части. Каждую часть слегка придавите ладонью, стараясь придать форму неровного прямоугольника. Смажьте их пастой из маслин (по две столовые ложки на каждую заготовку), после чего сложите и сформируйте батоны (см. стр. 33).

- Уложите батоны швом вниз на слегка посыпанное мукой полотенце, присыпьте сверху мукой и разделите их складками из ткани — так, чтобы, поднимаясь, заготовки не соприкасались. Покройте вторым полотенцем и оставьте на 1 час или пока тесто не увеличится в объеме почти вдвое.

- Переложите батоны на лопату или противень без бортиков и сделайте вдоль каждого один глубокий разрез острым ножом или лезвием бритвы. Откройте дверцу разогретой духовки, обрызгайте ее стенки водой и быстро посадите батоны на горячий пекарский камень или противень. Закройте дверцу и пеките 18–20 минут. Если постучать по нижней корочке пропеченных батонов пальцем, они ответят гулким «пустым» звуком. Охладите их на решетке.

Паста из маслин (тапенад)

Обсушите 180 г прованских маслин пичолине (годится и любой похожий сорт) и выньте из них косточки. Поместите маслины в чашу кухонного комбайна, добавьте 2 чайные ложки сухих прованских трав и 20 г оливкового масла первого холодного отжима. Прокрутите до состояния неоднородной пасты. Эту пасту можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней. Ее также можно на несколько недель заморозить, а после разморозить при комнатной температуре. Для того чтобы немного освежить пасту, перед использованием хорошо добавить к ней несколько капель лимонного сока. Из такой порции маслин получится 200 г пасты.



ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И ТМИНОМ

Рожь и тмин — классическое сочетание, а изюм добавляет такому хлебу сладости, которая отлично сочетается с сыром, особенно это относится к сырам с плесенью. Я очень люблю тмин, особенно мне нравится тот аромат, который он распространяет во время выпечки. Если же вам тмин не очень нравится, просто уменьшите его количество в тесте.

Всего выйдет: 2 батона

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 70 минут

Расстойка: 1 час

Выпечка: 30 минут

1 порция пшенично-ржаного теста (см. стр. 117)

250 г темного или светлого изюма

1 чайная ложка семян тмина

Мука для посыпки

Подготовка

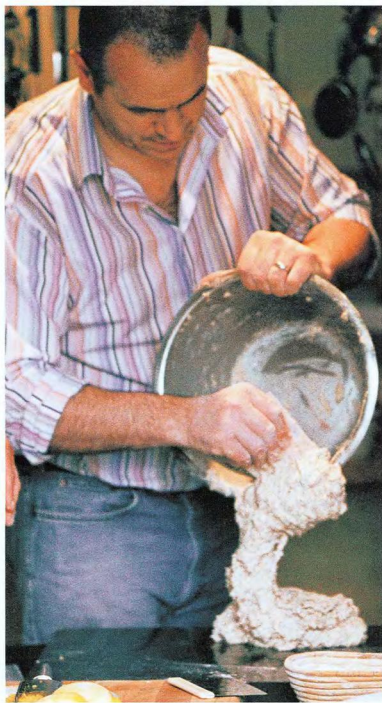
Смешайте изюм и семена тмина.

Приготовьте тесто, как описано на стр. 24–27, добавив специи и сухофрукты в самом конце замеса. Продолжайте месить, пока они не распределятся по тесту равномерно. Скатайте шар (см. стр. 27), уложите в миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите на две равные части. Сформируйте два шара, накройте их полотенцем и оставьте на рабочей поверхности на 10 минут.
- Из каждого шара сформируйте тугий батон (см. стр. 33) длиной около 20 см. Слегка обсыпьте мукой полотенце и выложите на него батоны швом вверх, отделяя складками друг от друга — так, чтобы при расстойке они не соприкоснулись. Накройте еще одним полотенцем и оставьте на 1 час или до тех пор, пока батоны не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Переверните батоны на деревянную лопату или металлический лист и нанесите на их поверхность узор, похожий на прожилки древесного листа (один длинный продольный разрез, от которого веером расходятся разрезы поменьше). Обрызгайте разогретую духовку водой из пульверизатора, посадите хлеб на пекарский камень и быстро закройте духовку. Уменьшите нагрев до 220 °С и печите 30 минут. Если пальцем постучать по донышку готового батона, он отзовется гулким «пустым» звуком. Выньте из духовки и охладите на решетке.





ХЛЕБ С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Копченый бекон и красный лук — замечательное сочетание. С этими ингредиентами получается прекрасный хлеб, который хорошо нарезать для бутербродов или, к примеру, подать к салату с куриной печенкой. Используйте только бекон хорошего качества, лучше всего — традиционного сухого засола. Бальзамического уксуса понадобится совсем чуть-чуть — чтобы подлить на дно сковородки, так что не обязательно брать самый лучший. Его можно заменить столовой ложкой красного вина или просто красного виноградного уксуса.

Всего выйдет: 4 небольших подовых хлеба

Время приготовления: 30 минут

Общее время подъема: 70 минут

Расстойка: 1¹/₄ часа

Выпечка: 20 минут

1 порция пшенично-ржаного теста (см. стр. 117)

1 столовая ложка оливкового масла

8 толстых ломтиков копченого бекона сухого посола, нарезанного продольными полосками

1 большая красная луковица

1 чайная ложка бальзамического уксуса

Мука для посыпки

Формовка и выпечка

- Разогрейте духовку до 250 °С. Нагрейте в сковородке масло и обжарьте бекон пару минут на среднем огне — он должен подрумяниться и начать похрустывать. Добавьте нарезанный лук и готовьте еще пару минут. Не снимая сковородку с огня, деглазируйте ее бальзамическим уксусом: влейте его к содержимому сковородки и нагревайте минуту-другую, тщательно соскребая все, что прижарилось ко дну. Переложите смесь на тарелку и остудите.

- Приготовьте тесто, как описано на стр. 24–27, добавьте бекон и лук в самом конце замеса. Продолжайте месить тесто в комбайне или вручную, пока все дополнительные ингредиенты не распределятся равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27), переложите его в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и разделите на четыре приблизительно равные части. Скатайте каждую в шар, накройте полотенцем и оставьте на рабочей поверхности еще на 10 минут, после чего снова скатайте из теста четыре тугих шара. Присыпьте мукой одно или два полотенца и выложите на него шары швом вниз. Накройте еще одним или несколькими полотенцами и оставьте на 1¹/₄ часа — за это время изделия увеличатся в объеме почти вдвое.

- Переложите шары на лопату или металлический лист. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на каждом сверху круговой надрез. Обрызгайте водой из пульверизатора разогретую духовку, посадите хлеб на пекарский камень или противень и печите 5 минут при 220 °С, после чего уменьшите нагрев до 190 °С и печите еще 15 минут. Если постучать пальцем по нижней корочке, хорошо пропеченный хлеб должен издавать гулкий «пустой» звук. Охладите на решетке.



СОМЕРСЕТСКИЙ ХЛЕБ НА СИДРЕ

Этим хлебом я отметил наш переезд в Бат, где мне предстояло открыть собственную кулинарную школу. Печь на сидре (или на эле) — традиция очень давняя. Такой хлеб получается по-настоящему «народным», деревенским, а добавление кислого пшенично-ржаного теста делает вкус более глубоким и насыщенным. Этот хлеб неправдоподобно хорош с копченым окороком или настоящим, традиционным чеддером. На этот раз я рекомендую приготовить побольше теста, поскольку, мне кажется, пшенично-ржаная опара лучше работает на больших объемах.

Всего выйдет: 4 больших хлеба
Время приготовления: 20 минут
Общее время подъема: 4–6 часов для опары, 1¹/₂ для теста
Расстойка: 1¹/₄–1¹/₂ часа
Выпечка: 45 минут

Для опары:
1/2 порции пшенично-ржаного теста (см. стр. 117), время на ферментацию — 4–6 часов

10 г свежих дрожжей
750 г пшеничной хлебопекарной муки
250 г обойной ржаной муки
20 г соли
450 г качественного сухого сидра
150 г (150 мл) воды
 Мука для посыпки

Формовка и выпечка

- С помощью скребка выложите опару из контейнера в миску целиком, а затем добавьте все остальные ингредиенты (сидр влейте вместе с водой). Замесите тесто, как описано на стр. 24–27. Сформируйте шар (см. стр. 27), уложите его в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 45 минут.
- Снова выложите тесто на рабочую поверхность концом скребка, опять сформируйте шар, верните обратно в миску, накройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 45 минут.
- Скребком выложите тесто из миски на рабочую поверхность и разделите на четыре равные части. Обсыпьте мукой пару полотенец. Сформируйте батоны (см. стр. 33) и выложите их по два на каждое полотенце, разделяя складкой ткани, которая не даст изделиям соприкасаться во время расстойки. Накройте полотенцами и оставьте на 1¹/₄–1¹/₂ часа или до тех пор, пока батоны не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Переверните батоны и переложите их на лопату или металлический лист. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на каждом длинный продольный надрез. Обрызгайте разогретую духовку водой из пульверизатора и посадите хлеб на пекарский камень или противень. Пеките 10 минут, после чего уменьшите нагрев с 250 °C до 200 °C и выпекайте еще 35 минут до золотистой корочки. Если постучать пальцем по его доньшку, хорошо пропеченный хлеб отзовется гулким «пустым» звуком. Выньте батоны из духовки, остудите на решетке.

ХЛЕБ НА ПИВЕ «ГИННЕСС» С АНИСОМ

Я очень люблю анис — особенно в пастисе. А поскольку мне рассказали, что коктейль «черный бархат» можно делать либо из шампанского, либо из пастиса с «Гиннессом» (к которому я тоже пристрастился с тех пор, как переехал в Англию), я решил, что «Гиннесс» и пастис — просто идеальная пара. Хлеб на этом пиве хорошо подать на ирландский манер с морепродуктами, особенно с устрицами, и добавить еще немного «Гиннесса», на сей раз — в запотевшем холодном стакане.

Всего выйдет: 3 батона

Время

приготовления: 30 минут

Общее время

подъема: 3 часа 35 минут

Расстойка:

1,5 часа

Выпечка:

30 минут

25 г свежих дрожжей

700 г (700 мл) «Гиннесса» комнатной температуры

250 г обойной ржаной муки

750 г пшеничной хлебопекарной муки

20 г соли

1 столовая ложка пастиса

Мука для посыпки

Подготовка, формовка и выпечка

- При помощи венчика в большой миске разведите дрожжи в «Гиннессе» до полного растворения, после чего добавьте всю ржаную и 400 г пшеничной муки. Мешайте, пока не получится жидкое тесто. Накройте миску полотенцем и оставьте на 2 часа.
- Разогрейте духовку до 250 °С. Добавьте в жидкое тесто все остальные ингредиенты, хорошо перемешайте. Замесите, как описано на стр. 24–27, и работайте с тестом, пока оно не станет мягким, эластичным и не начнет хорошо отходить от рук. Сформируйте шар, уложите его в посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 45 минут.
- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, еще раз скатайте его в шар, верните в миску, снова накройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 45 минут. После этого снова выложите скребком на рабочую поверхность и разделите его на три равные части. Из каждой сделайте шар поменьше и оставьте отдыхать под полотенцем еще на 5 минут. Уложите на противень пару полотенец, посыпьте их мукой. Из шаров сформируйте батоны (см. стр. 33) и уложите их на подготовленные полотенца, оставляя между батонами побольше места. Накройте их третьим полотенцем и оставьте на 1,5 часа, — они должны увеличиться в объеме почти вдвое.
- Переложите батоны на деревянную лопату или противень без бортиков; сверху острым ножом или бритвой сделайте по два диагональных надреза. Обрызгайте разогретую духовку водой из пульверизатора и скиньте батоны на пекарский камень или перевернутый противень. Пеките 5 минут, после чего уменьшите температуру до 220 °С и пеките еще 25 минут, до глубокого темного цвета. Если постучать по батонам снизу, звук будет гулкий «пустой». Выньте из духовки и полностью охладите на решетке.



ХЛЕБ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ (Pain de campagne)

Считайте, что хлеб по-деревенски (pain de campagne) — это младший брат хлеба на натуральной закваске. Хлеб на диких дрожжах сейчас переживает настоящий ренессанс, однако печь на старинный манер — дело непростое: без фабричных дрожжей кислое тесто вызревает очень долго. Основной принцип состоит в том, чтобы дать размножиться диким дрожжам, которые существуют практически везде. Ферментация происходит очень медленно, поэтому готовый хлеб получается душистым и с характерным вкусом. Во Франции классический pain de campagne едят так же, как и хлеб на диких дрожжах: его покупают впрок, на несколько дней, в течение которых вкус и запах этого хлеба вызревают, а после прекрасно проявляются в тостах, а также в виде брускетты с чесноком, помидорами или другими добавками по вкусу.

Всего выйдет: 2 каравая

Время

приготовления: 30 минут

Общее время

подъема: 4–6 часов для закваски,
2 1/2 часа для хлеба

Расстойка: 1 1/4 часа

Выпечка: 30–35 минут

Для опары:

1/2 порции пшенично-ржаного теста (см. стр. 117), подъем — 4–6 часов при комнатной температуре или ночь в холодильнике (с утра кислое тесто нужно будет довести до комнатной температуры)

500 г пшеничной хлебопекарной муки

100 г обойной ржаной муки

5 г свежих дрожжей

15 г соли

400 г (400 мл) воды

Мука для посыпки

Подготовка, формовка и выпечка

- При помощи скребка выложите кислое тесто одним куском, не разрывая, из контейнера в миску и добавьте остальные ингредиенты. Замесите тесто, как описано на стр. 24–27, и работайте с ним, пока оно не станет гладким, мягким и эластичным и не начнет хорошо отходить от рук и рабочей поверхности. Сформируйте шар (см. стр. 27), уложите в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте подниматься на 1 час.
- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и снова сформируйте шар, положите обратно в миску, накройте и оставьте подниматься еще на 1 час.
- Повторите предыдущий шаг, но на этот раз дайте тесту постоять 30 минут. Снова при помощи закругленной стороны скребка выложите тесто на рабочую поверхность и разделите на 2 части примерно по 600 г. Из каждой сформируйте шар поменьше. Слегка посыпьте мукой две корзины для расстойки или выстелите миски хорошо припорошенными мукой полотенцами; уложите в каждую по шару швом вниз. Накройте еще одним полотенцем и оставьте примерно на 1 1/4 часа или пока изделия не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Швом вниз уложите хлеб на лопату или противень без бортиков. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на каждом каравае круговой надрез. Обрызгайте духовку водой из пульверизатора и быстро посадите хлеб на камень или перевернутый противень. Пеките 5 минут, после чего уменьшите температуру до 220 °C и выпекайте еще 25–30 минут до коричневой корочки. Если поступать по хлебу снизу, звук должен быть гулкий «пустой». Выньте из духовки и охладите на решетке.





ТЕМНЫЙ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Этот хлеб чуть сложнее предыдущих и в подготовке, и в выпечке. Вкус и запах здесь значительно усиливаются благодаря жидкой опаре (см. стр. 114). Любый хлеб лучше охладить перед употреблением, однако темный, с большим содержанием ржаной муки — такой, как этот, например, — уж точно не стоит есть теплым. Наберитесь терпения и начинайте резать его лишь после того, как хлеб полностью остынет — обычно на это требуется несколько часов.

Всего выйдет: 2 каравая

Время

приготовления: 30 минут

Общее время

подъема: 3–5 часов для жидкой
опары, 95 минут для хлеба

Расстойка: 1 час

Выпечка: 45–50 минут

Для жидкой опары:

6 г свежих дрожжей

275 г (275 мл) теплой
воды

250 г обойной ржаной
муки

200 г обойной ржаной муки

210 г пшеничной хлебопекар-
ной муки

15 г соли

115 г (115 мл) теплой воды

Мука на посыпку

Подготовка

Чтобы приготовить жидкую опару, при помощи венчика разведите дрожжи в воде до полного растворения. Всыпьте муку и мешайте, пока не получится жидкое тесто. Накройте полотенцем и оставьте не менее чем на 3, но и не более чем на 5 часов. Опара готова к дальнейшей работе, когда она поднимется куполом и немного просядет в центре. Теперь ее нужно использовать немедленно, иначе она совсем опадет. Соедините опару с остальными ингредиентами и замесите тесто, как описано на стр. 24–27. Сформируйте из теста шар (см. стр. 27), уложите его в слегка посыпанную мукой миску, накройте полотенцем и оставьте на 45 минут. Разогрейте духовку до 250 °С.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и снова скатайте в шар, положите обратно в миску, накройте и оставьте подниматься еще на 45 минут.
- При помощи скребка вновь выложите тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и разделите его на две равные части. Из каждой скатайте шар и оставьте на столе под полотенцем еще на 5 минут. Возьмите две корзины для расстойки или две миски, хорошенько посыпьте мукой два полотенца и выложите ими миски или корзины. Из теста сформируйте тугие шары и уложите их на полотенца швом вниз. Накройте другими полотенцами и оставьте на 1 час или пока они не увеличатся почти вдвое.
- Швом вниз уложите хлеб на лопату или металлический лист. На каждом каравае сверху сделайте надрезы в форме квадрата. Откройте дверцу разогретой духовки, обрызгайте ее стенки водой из пульверизатора и сразу же посадите хлеба на пекарский камень или противень. Пеките 5 минут, после чего уменьшите температуру до 200 °С и выпекайте еще 40–45 минут. Пропеченный хлеб должен быть довольно темного цвета и, если постучать по нему снизу пальцем, издавать гулкий «пустой» звук. Выньте из духовки и охладите на решетке полностью.

5. Сладкий хлеб

Сладкое: нежное, роскошное



Тесто, о котором идет речь в этой главе, — помесь бриошного и обычного белого. Хлеб из него называют сдобой. Мне он нравится тем, что его не назовешь слишком сладким, однако он вполне годится, к примеру, для выпечки с добавлением шоколада. В нем присутствуют молоко и сливочное масло, и все-таки он не настолько сдобный, чтобы не сделать с ним — в его базовой форме — отличный бутерброд с тунцом, *croque monsieur* или просто слегка поджарить и подать с фуа-гра.

Когда вы печете по рецептам из этой главы, разогревайте духовку до 220 °С, а не до 250 °С, как обычно.

250 г цельного молока

15 г свежих дрожжей

500 г пшеничной хлебопекарной муки

60 г несоленого масла комнатной температуры

40 г мелкого сахарного песка

10 г соли

2 крупных яйца

Как замесить тесто

- Налейте молоко в кастрюлю и подогрейте до температуры тела — опущенный в молоко палец не должен ощущать ни тепла, ни холода (если хотите, подогревайте в микроволновой печи — примерно полторы минуты на полной мощности).
- Если вы замешиваете тесто вручную, вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. После этого таким же способом вотрите в муку с дрожжами сливочное масло, добавьте соль и сахар, а затем — яйца и молоко. Работайте с тестом, как описано на стр. 24–27. На всякий случай сверьтесь с рецептом — возможно, на этом этапе нужно добавить какие-то дополнительные ингредиенты.



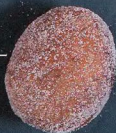
Конверт
с беконом



Мяно-
апельси-
новый
хлеб



Венский
хлеб



Пончик



Сладкая
булочка



Фруктовый хлеб
к чаю



Плюшка
шоколадом
для Джека



Скон



Открытый
рог с абрикосами и
миндалем

МЯТНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

Этот хлеб — результат моих экспериментов с хлебным пудингом: обычно его готовят на основе бришного теста с апельсиновым джемом, сливочным маслом и каплей ликера «Гран Марнье». Вместо бриши мне хотелось использовать какой-то другой, необычный хлеб, который бы лучше оттенил вкус ликера. Я начал с апельсина, а затем попробовал добавить в тесто мяту. Вкус и запах готового хлеба оказались просто волшебными, да он еще и не черствел несколько дней. Я попробовал поджарить его в тостере и смазать мятным маслом — оказалось еще лучше. Кроме того, я подавал его с яичницей-болтуньей и хрустящим беконом на завтрак. Я очень люблю хлебный пудинг: на вкус он — как сама Англия! Однако у нас во Франции тоже есть что-то похожее — когда я работал в пекарне, мы таким образом пускали в дело остатки непроданного хлеба: круассаны, булочки с шоколадом — да попросту все, что угодно. Мы закладывали подсохший хлеб в большой блендер вместе с изюмом, заварным кремом (*crème anglaise*) и небольшим количеством чего-нибудь спиртного, а затем взбивали до состояния густой однородной пасты, которую запекали около двух часов, резали на порции и посыпали сахаром. Чудесная была штука.

Всего выйдет: 2 больших буханки

Время

приготовления: 20 минут

Настаивание: 1 час (для молока)

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 1,5 часа

Выпечка: 22–32 минуты

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

1 пучок свежей мяты

Цедра 2 больших апельсинов

1 столовая ложка ликера куантро

1 яйцо, взбитое со щепоткой соли, для смазывания верха

Мука на посыпку

Немного масла для смазки противня

Подготовка

Молоко для этого хлеба нужно ароматизировать: для этого на маленьком огне доведите его до кипения вместе с мятой, снимите с плиты и настаивайте 1 час. Процедите.

Смешайте апельсиновую цедру с куантро. Слегка смажьте противень маслом.

Замесите сладкое тесто, как обычно (см. стр. 137), однако вместо простого молока возьмите мятное. В конце работы с тестом добавьте цедру и тщательно вмешайте ее. Сформируйте шар (см. стр. 27), слегка присыпьте миску мукой и оставьте в ней тесто на 1 час.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка аккуратно выложите тесто на слегка подпыленную мукой рабочую поверхность и разделите его на две равные части. Из каждой сформируйте батон (см. стр. 33) и уложите на смазанный маслом противень. При помощи кисточки смажьте верх обеих заготовок яйцом, взбитым с солью. Подождите, пока батоны чуть-чуть подсохнут, накройте их полотенцем и поставьте на расстойку на 1,5 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме почти вдвое. При легком надавливании пальцем хорошо растянувшееся тесто должно немного пружинить. Еще раз смажьте верх яйцом. Возьмите ножницы и, держа их под углом 45 градусов к поверхности теста, сделайте надрезы по всей длине каждого батона. Поставьте в разогретую духовку, уменьшите нагрев до 210 °C и печите 2 минуты, после чего понизьте температуру до 200 °C и печите еще 20–30 минут — до тех пор, пока хлеб не станет темно-золотистым. Подавайте в виде тостов с мятным маслом.



Заморозка

Этот хлеб прекрасно хранится в замороженном виде. В специальном пакете он может лежать в морозилке 2–3 месяца.

МЯТНОЕ МАСЛО

Половину пачки сливочного масла взбейте до однородности в блендере вместе с пучком мяты (вам понадобятся только листья). Охладите и держите в холодильнике до момента подачи.

**ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ
(НА 6–8 ПЕРСОН)**

Для этого пудинга можно использовать мятно-апельсиновый хлеб или же просто купить готовую бриошь. И в том и в другом случае вам потребуется два батона (или две буханки).

Разогрейте духовку до 210 °С и замочите 200 г изюма без косточек в 4 столовых ложках ликера «Гран Марнье». Пока изюм размачивается, приготовьте заварной английский крем (*crème anglaise*): в кастрюле с толстым дном нагрейте молоко вместе со стручком ванили (стручок надо разрезать пополам и выскрести из него в молоко семена). Взбейте венчиком 10 желтков со 150 г мелкого сахара. Смесь должна стать светлой, а по консистенции напоминать мусс.

Вылейте молоко в желтки, постоянно взбивая венчиком. Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте ее на плиту на средний огонь. Деревянной ложкой непрерывно размешивайте содержимое, пока крем не загустеет (для проверки проведите пальцем по спинке ложки — если дорожка сохранится, значит, крем готов). Сразу же после этого процедите крем в миску и мешайте еще в течение минуты.

Нарежьте мятно-апельсиновый хлеб или бриошь ломтиками толщиной около 1 см. Намажьте апельсиновым джемом и разрежьте по диагонали на треугольники. Откиньте изюм на сито, но «Гран Марнье» сохраните и не выливайте. Выложите хлебные треугольники в жаропрочную посуду так, чтобы они немного находили друг на друга (острыми кончиками вверх) — между кусочками не должно остаться зазоров. Сверху распределите изюм и залейте все заварным кремом. Лейте медленно, чтобы хлеб успевал впитывать жидкость. Скорее всего, у вас останется приличное количество крема — сохраните его и подайте к столу вместе с пудингом. Поставьте в разогретую духовку и готовьте 20–30 минут до золотистой корочки.

Перед подачей подогрейте в кастрюльке «Гран Марнье». Снимите с плиты и подожгите спичкой. Облейте горящим ликером пудинг и слегка посыпьте просеянной сахарной пудрой. Подавайте со сметаной, оставшимся заварным кремом или с ванильным мороженым.





ПЛЮШКИ С ШОКОЛАДОМ ДЛЯ ДЖЕКА

Мой сын Джек обожает плюшки и шоколад, поэтому он упрощил меня как-нибудь объединить два этих лакомства в одно. Видели бы вы его сияющую, перепачканную шоколадом мордашку, когда он откусывает от первой плюшки! Эти булочки получаются довольно жирные, поэтому у Джека — строгая диета: не больше одной, и ту — в качестве поощрения!

Всего выйдет: 24 плюшки (улитки)

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 45 минут

Расстойка: $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ часа

Выпечка: 12–15 минут

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

25 г качественного какао-порошка

200 г шоколада кусочками (можно взять молочный, горький или смешать разные виды по своему вкусу)

2 яйца, взбитых с щепоткой соли для смазывания верха

Кондитерский крем (см. стр. 158)

15 г какао-порошка для крема

Подготовка

Замесите сладкое тесто, как описано на стр. 137, однако в конце работы с ним вместе с молоком и яйцом добавьте какао-порошок. Накройте чистым полотенцем и оставьте подниматься на 45 минут подальше от сквозняков.

Приготовьте кондитерский крем, как описано на стр. 158, но в молоко добавьте 15 г какао-порошка. Перелейте в тарелку и охладите.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и при помощи скалки аккуратно разровняйте его в прямоугольник. Равномерно намажьте тесто кондитерским кремом, посыпьте шоколадом. Скатайте тесто в рулет, начиная с длинного края. Острым ножом разрежьте этот рулет поперек на куски толщиной в два сантиметра и разложите их на противне срезом вверх. Смажьте яйцом, взбитым с солью, и оставьте на $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{3}{4}$ часа, пока плюшки не увеличатся примерно вдвое.

- Еще раз смажьте плюшки яичной глазурью и поставьте противень в разогретую духовку. Уменьшите нагрев до 180 °C и печите 12–15 минут. Шоколадное тесто довольно темное, и определить на глаз, готовы плюшки или нет, непросто. Поэтому будьте внимательны, чтобы не вынуть их случайно из духовки недопеченными. Лучший способ этого избежать — лопаткой приподнять одну плюшку и проверить, плотный ли у нее низ.

Заморозка

Если вы не хотите печь все плюшки разом, их можно заморозить. Нарезав рулет на части и не дожидаясь, пока они расстятся, разложите плюшки на маленьком противне и поставьте в морозильник. Когда они затвердеют, сложите их в пакет для замораживания. За день до употребления достаньте из морозилки, оставьте на ночь расстяться и печите обычным образом.

ПОНЧИКИ

Перед тем как перейти собственно к рецепту пончиков, я хотел бы сделать одно важное заявление. Не вздумайте их печь, если вы дома в одиночестве — запросто можете съесть все подчистую. Хотя, если вы обладаете несгибаемой волей, пончики прекрасно могут пролежать в холодильнике пару дней — при условии, что их не посыпали сахаром. Когда я леку противень этих пончиков, они все волшебным образом куда-то сразу исчезают, хотя гости и домочадцы в один голос твердят, что уж они-то тут ни при чем.

Пончики (по-французски *beignets*) — это, конечно, классика, но я ненавижу, когда они сочатся жиром, и мне не нравятся те, что покрыты глазурью. Я не могу забыть *beignets*, которые моя бабушка пекла нам, когда хотела побаловать. Как сейчас вижу огромную кастрюлю, поднимающееся над нею тесто (меня всегда ругали, когда я тыкал в него пальцем), помню чудесный запах и то нетерпение, которое охватывало всех нас, пока жарилась первая партия пончиков. Потом мы обваливали их в сахаре и ели с вареньем или яблочным пюре — я до сих пор только так их и ем.

Всего выйдет: 30 пончиков

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 15 минут

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

500 мл качественного арахисового масла для жарки плюс немного мелкого сахара, чтобы обваливать в нем пончики

Начинка (по желанию) — пюре из пассерованных яблок (см. стр. 158), малиновый джем или кондитерский крем (см. стр. 158)

Мука на посыпку

Масло для смазывания

Формовка и выпечка

Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите его на небольшие кусочки примерно по 30 г каждый. Скатайте из них тугие шарики (см. стр. 31). Слегка смажьте маслом и подпылите мукой противень. Выложите на него шарики швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, чтобы они не соприкоснулись при подъеме. Накройте противень полотенцем и оставьте примерно на 45 минут или пока шарики не увеличатся в объеме почти вдвое.

• Налейте масло в сковородку диаметром 20 сантиметров (если сковородка будет больше, масло распределится слишком тонким слоем) и поставьте ее на средний огонь. Когда масло разогреется (нужной температуры — 180 °C — оно достигнет примерно за 15 минут), лопаткой с дырочками подхватите первый пончик и осторожно опустите его в масло. Он должен сразу зашипеть. Добавляйте пончики, пока сковородка не наполнится (я никогда не кладу больше пяти штук за один раз). Жарьте 30–45 секунд, пока пончики не начнут темнеть, а потом переверните их и жарьте с другой стороны еще 30–45 секунд. Той же лопаткой для омлета выньте пончики из масла и обсушите их на нескольких слоях кухонных полотенец. Остудите.

• Дальше пончики можно просто обваливать в мелком сахаре. Если же вы хотите их чем-нибудь наполнить, воспользуйтесь кондитерским мешком с тонкой насадкой. Насколько плотно будете начинять, решайте сами!



ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ И МИНДАЛЕМ

Вы спросите, зачем я включил в эту книгу пирог. Причина в том, что в его основе — сладкое тесто со сливами, мирабел или с крыжовником, по рецепту моей бабушки. Она укладывала в тесто начинку, а потом оставляла пирог на некоторое время, чтобы бортики вокруг фруктов поднялись. Когда бабушка наконец ставила его в духовку, вытекавший из фруктов сок пропитывал тесто. Мы его ели просто с сахаром, и это было великолепно. Я предлагаю вам чуть более сложный рецепт, с добавлением миндального крема. И гарантирую: если однажды вы сделаете большую порцию сладкого теста, но используете одну его часть для этого пирога, а вторую пустите на пончики, вашей популярности можно будет только позавидовать!

Всего выйдет: 2 пирога

Время приготовления: 20 минут

Общее время подъема: 95 минут

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 20–25 минут

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

300 г миндального крема

12–15 свежих спелых абрикосов или слив

1 яйцо, взбитое со щепоткой соли, для глазури

Мука на посыпку

Немного сахарной пудры или абрикосового джема для украшения

Подготовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка подпыленную мукой рабочую поверхность, разделите его пополам и каждую часть скатайте в шар (см. стр. 27). Уложите в посыпанные мукой миски, накройте полотенцем и оставьте отдыхать на 20 минут.
- Смажьте маслом или выложите пекарской бумагой два противня. Раскатайте каждый шар в круг диаметром примерно 25–30 см, уложите на противни и оставьте еще на 15 минут.
- Разрежьте абрикосы или сливы на четвертинки. Двигаясь от центра к краям, намажьте тесто миндальным кремом, не доходя до краев примерно 2,5 см. Как можно аккуратнее разложите четвертинки фруктов по поверхности теста. Оставьте расстаиваться на 45 минут (до тех пор, пока края не поднимутся и не станут примерно в два раза выше, чем до расстойки).
- Равномерно смажьте края пирога яйцом, взбитым с солью. Уменьшите температуру до 200 °С и печите 20–25 минут, пока края абрикосов или слив не покоричневеют (если верх зарумянивается слишком быстро, уменьшите нагрев до 190 °С). Основа пирога должна стать золотистой. Снимите с противня и охлаждайте на решетке. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой или смажьте прозрачным абрикосовым джемом, предварительно подогрев его на сковородке до текучего состояния.

Вариант: открытый яблочный пирог

Смешайте миндальный крем с пюре из пассерованных яблок (см. стр. 158) и каплей кальвадоса, а вместо абрикосов используйте очищенные и порезанные дольками красные сладкие яблоки.



КОНВЕРТ С БЕКОНОМ

Знаете, как оно порой бывает: хочется бекона, и всё тут... Поскольку я француз, во время учебы в пекарне мне периодически страшно хотелось горячего бутерброда *croque monsieur* — с копченой грудинкой (это наш, французский эквивалент английского бекона) и соусом бешамель. Мы приспособились делать нечто вроде *croque monsieur*, просто заворачивая бекон и бешамель в кусок сладкого теста, давая ему расстяться, а потом запекая до готовности. Это было великолепно.

Всего выйдет: 6 конвертов

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 1 час

Расстойка: 45 минут

Выпечка: 15 минут

1/2 порции сладкого теста (см. стр. 137)

200 г соуса бешамель

1 упаковка качественного бекона, лучше сухого посола

1 яйцо, взбитое со щепоткой соли, для глазури

100 г тертого сыра гриюер или эмменталь

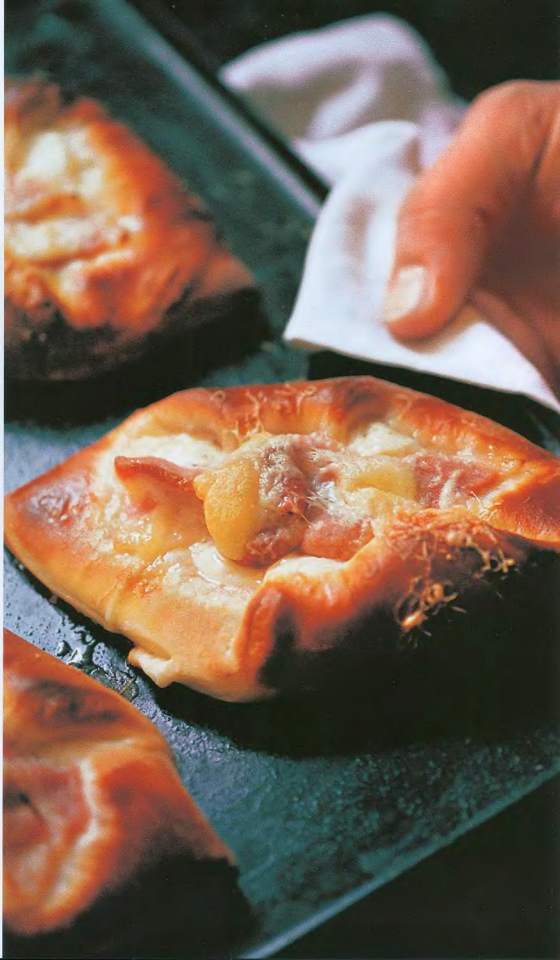
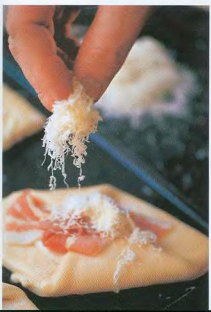
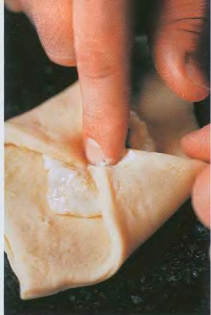
Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и сформируйте шар (см. стр. 27). Раскатайте его до толщины примерно 5 мм и нарежьте на прямоугольники размером 6 × 12 см. Выложите в середину каждой столовую ложку бешамеля и заверните два противоположных конца к центру. Сверху положите ломтик бекона и переложите всю конструкцию на противень. Повторите то же самое с остальными конвертами. Накройте пергаментом, а сверху — полотенцем и оставьте расσταиваться на 45 минут.

- Смажьте открытую часть теста яйцом. Посыпьте сыром. Уменьшите температуру в духовке до 200 °C и пекиete конверты около 15 минут до глубокого золотистого цвета. Подавайте теплыми.

СОУС БЕШАМЕЛЬ

На среднем огне в сковороде с толстым дном растопите 25 г сливочного масла. Когда оно начнет слегка пениться, добавьте 20 г пшеничной муки и, сняв с огня, быстро мешайте венчиком до тех пор, пока она не впитает все масло. У вас должна получиться густая пастообразная масса, легко отходящая от поверхности сковороды. Добавьте 150 г (150 мл) цельного молока, однако не сразу, а постепенно, постоянно помешивая венчиком, чтобы не образовалось комков. После того как смесь станет гладкой и однородной, продолжайте нагревать бешамель на малом или среднем огне до тех пор, пока соус не начнет пузыриться. Дайте прокипеть еще 1 минуту, посолите морской солью, поперчите свежемолотым перцем и натрите туда немного мускатного ореха. Остудите. Готового соуса по этому рецепту получится 200 г. Если вы хотите получить соус с более богатым вкусом, расплавьте в нем 25–40 г тертого сыра (хорошо подойдут чеддер или гриюер).





ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ К ЧАЮ

Традиционный английский «хлеб к чаю» часто бывает слишком сладким и тяжелым, но эта буханка — легкая, и на вкус она очень хороша, особенно если поджарить ее ломтики в тостере и подать с фруктовым пюре и свежими сливками.

Всего выйдет: 3 буханки

Время

приготовления: 30 минут

Общее время

подъема: 65 минут

Растойка: 1,5 часа

Выпечка: 25–30 минут

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

150 г засахаренной вишни

50 г натертой свежей цедры двух больших лимонов и двух больших апельсинов

2 полные столовые ложки рома

125 г тонко наструганного миндаля плюс еще немного для украшения

150 г изюма без косточек

1 яйцо, взбитое со щепоткой соли, для глазури

Подготовка

Смажьте сливочным маслом три формы для хлеба (примерно 20–22 см в длину на буханку весом 500 граммов).

Замочите вишню и цедру на ночь в роме. Рассыпьте миндаль на противне и слегка обжарьте под грилем или в горячей духовке до золотисто-коричневого цвета. Охладите.

Смешайте фрукты с орехами и добавьте в тесто в конце замеса. Продолжайте работать с тестом, пока все ингредиенты не разойдутся равномерно. Сформируйте шар (см. стр. 27) и уложите в слегка посыпанную мукой миску. Дайте подняться в течение 1 часа.

Формовка и выпечка

- Закругленной стороной скребка выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и разделите его на три равные части. Из каждой сформируйте шар и оставьте в покое на 5 минут.
- Из каждого шара сформируйте батон (см. стр. 33) и уложите в формы. Смажьте верх яйцом. Накройте формы полотенцем и оставьте расстаиваться на 1,5 часа или до тех пор, пока буханки не увеличатся в объеме почти вдвое.
- Еще раз смажьте яйцом. Острым ножом или бритвенным лезвием сделайте на каждой буханке один продольный надрез. Посыпьте миндалем и выпекайте 25–30 минут до темно-золотистой корочки. Вынув из форм, удостоверьтесь, что бока и низ буханок тоже зарумянились. Если они остались бледными, поставьте их в духовку еще на несколько минут (уже без форм). Охладите на решетке.

ВЕНСКИЙ ХЛЕБ (Pain viennois)

Тесто для венского хлеба в некоторых регионах Франции используют как альтернативу бриоши. Я всегда даю этот рецепт моим ученикам, и все они сходятся во мнении, что печь его очень легко. В детстве мы часто завтракали или полдничали небольшими багетами, испеченными из такого теста. Придя домой из школы, мы частенько разрезали венский хлеб вдоль и вкладывали в него шоколадку «Пулен» — тогда их знали все дети, на обертке еще была картинка с пони. Этот хлеб, помимо прочего, можно испечь в форме и нарезать для croque monsieur.

Всего выйдет: 5 багетов или 15 булок

Время приготовления: 20 минут

Общее время подъема: 1 час

Расстойка: 1 час

Выпечка: 8–12 минут

1 порция сладкого теста (см. стр. 137)

1 среднее яйцо, взбитое со щепоткой соли, для глазури

Мука на посыпку

Подготовка

Закругленной стороной скребка вывалите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и разделите на 5 равных частей для багетов или на 15 частей для булочек.

Формовка и выпечка багетов

• Каждый кусок теста расправьте руками в неровный квадрат. Сформируйте из теста багеты и прокатайте, как описано на стр. 56. Уложите багеты на противень, оставляя между ними достаточно места, дважды смажьте их яйцом, после чего острым ножом или бритвенным лезвием нанесите сверху несколько неглубоких диагональных надрезов.



• Поставьте на расстойку на 1 час, а затем выпекайте 10–12 минут в предварительно разогретой духовке до тех пор, пока корочка на багетах не станет темно-золотистой.

Формовка и выпечка булок

• Каждый кусок теста сформируйте в булку (см. стр. 32).

• Уложите заготовки на противень (если не поместятся — то на несколько) на достаточном расстоянии друг от друга.

• Смажьте каждую булку яичной глазурью, а затем ножом или ножницами сделайте крестообразный надрез около 5 мм глубины.

• Оставьте подниматься на 1 час, после чего выпекайте в разогретой духовке 8–10 минут, пока корочка не станет темно-золотистой.



СКОНЫ

Меня часто спрашивают, нет ли у меня хорошего рецепта этих булочек. Конечно есть: с тех пор как я их впервые попробовал, это моя любимая британская выпечка. Сконы — совершенно особенные булочки именно благодаря рецепту теста. Тот, что я даю ниже, содержит сливки — так я обыграл традицию подавать булочки со сливками. Кроме того, мне больше нравится, когда они квадратные, а не круглые.

Всего выйдет: 12–15 булочек

Время

приготовления: 20 минут

Общее время

подъема: 15 минут

Выпечка: 20 минут

150 г соленого масла

600 г пшеничной муки

150 г мелкого сахара

40 г пекарского порошка

280 г изюма без косточек

190 г жирных сливок

190 г (190 мл) молока

2 яйца, взбитых со щепоткой соли, для глазури

Подготовка

Разогрейте духовку до 220 °С.

Формовка и выпечка

- Вотрите масло в муку, добавьте сахар, пекарский порошок и изюм. Все перемешайте, чтобы ингредиенты распределились равномерно.
- Добавьте молоко и сливки и перемешивайте скребком до тех пор, пока все составляющие не образуют комковатую смесь. Слегка подпылите мукой рабочую поверхность и выложите на нее тесто. Расправьте его, сложите пополам и снова расправьте, сложите пополам в противоположном направлении и повторяйте, пока у вас не получится неровный квадрат. Слегка посыпьте мукой сверху и снизу, накройте полотенцем и оставьте в прохладном месте на 15 минут.
- Подпылите рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто до толщины 2,5–3 см. Кисточкой смахните лишнюю муку. Острым ножом разрежьте тесто на квадраты (примерно 6 × 6 см).
- Выложите булочки на противень, но не слишком близко друг к другу. Обрезки снова раскатайте, нарежьте и т. д. — пока не используете все тесто без остатка.
- Смажьте булочки яйцом, дайте немного обсохнуть и смажьте еще раз. Уменьшите температуру духовки до 200 °С и выпекайте scones 20 минут, пока они не поднимутся и не зарумянятся.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЮРЕ ИЗ ПАССЕРОВАННЫХ ЯБЛОК

Очистите 2 больших кислых зеленых яблока, разрежьте на четвертинки, удалите сердцевину. Расстелите в небольшой кастрюльке или сковородке с высокими бортами кусочек масла, добавьте 1 чайную ложку сахара и щепотку молотой корицы. Выложите яблоки и мешайте их, переворачивая, пока они не покроются маслом со всех сторон. Еще через 1 минуту уменьшите огонь, добавьте столовую ложку кальвадоса или бренди (по вкусу) и хорошенько размешайте. Накройте кастрюльку крышкой и оставьте на слабом огне на 10–15 минут или до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Снимите с огня, дайте остыть несколько минут, а потом измельчите яблоки до состояния пюре и полностью охладите.

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ (Crème patissière)

Венчиком в миске смешайте 6 яичных желтков, 70 г мелкого сахара и 5 г просеянной муки. В небольшую кастрюлю налейте 500 г (500 мл) цельного молока, добавьте 50 г сахара и стручок ванили (разрежьте его вдоль и выскребите семена в молоко). Поставьте кастрюлю на маленький огонь. Нагревайте до тех пор, пока на поверхности не появится первый пузырь, после чего сразу же снимите с огня. Венчиком вмешайте треть молока в яичную смесь, затем влейте остальные две трети и еще раз размешайте. Верните все обратно в кастрюлю и поставьте на огонь. Доведите до кипения и на очень малом огне прокипятите пару минут, постоянно помешивая, чтобы соус не прилип ко дну кастрюли и не подгорел. Вылейте на блюдо или в широкую тарелку, чтобы охладить. Сверху присыпьте сахаром или стружками масла, чтобы на поверхности не образовалась пленка.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ (Crème d'amande)

Вручную или при помощи миксера взбейте 125 г масла (комнатной температуры) и 125 г мелкого сахара до однородности и белого цвета. Добавьте 125 г молотого миндаля (или готовой миндальной муки) и еще раз все перемешайте. Высыпьте 25 г пшеничной муки и продолжайте взбивать, вбив туда же по очереди 2 яйца. Можно еще плеснуть 2 полные столовые ложки рома (по желанию). Прежде чем вводить новый ингредиент, тщательно размешивайте получившуюся массу. Смесь должна получиться воздушная. Использовать миндальный крем лучше всего сразу, а в холодильнике в плотно закрытой посуде он может храниться не более недели.

Алфавитный указатель рецептов

100% цельнозерновой хлеб 95, 114
 Багеты 36, 54–57
 Булка с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 70, 80–81
 Венский хлеб (Pain viennois) 138, 154
 Звездочки с маком 94, 107
 Колобки с грецкими орехами 46
 Колобки с песто 46
 Колобки с беконом 138, 150
 Кунжутные косички 94, 104
 Лепешка 70, 83
 Летний пудинг 66
 Лимонные булочки 37, 49
 Миска для супа 70, 78
 Млято-апельсиновый хлеб 138, 140
 Открытый пирог с абрикосами и миндалем 139, 148
 Открытый яблочный пирог 148
 Пицца 70, 84–85
 Плюшки с шоколадом для Джека 139, 145
 Пончики 138, 146
 Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином 118, 124
 Серые булочки 94, 105
 Серый хлеб с семечками, 95, 108
 Скотч 139, 156
 Слоеные булочки 37, 468
 Сомерсетский хлеб на сидре 118, 129
 Темный ржано-пшеничный хлеб 118, 135
 Фокачча с каменной солью и розмарином 71, 72
 Фокачча с песто, маслинами и перцами пеппердью 72
 Фруктовый хлеб к чаю 139, 153
 Фугасс 36, 38–41
 Хлеб для тостов (Pain de mie) 36, 64–67
 Хлеб на ливе «Гиннес» с анисом 119, 130
 Хлеб по-божарски (Pain façon Beaucaire) 37, 58
 Хлеб по-деревенски (Pain de campagne) 118, 132
 Хлеб с водорослями 95, 103
 Хлеб с грецкими орехами 119, 120
 Хлеб с гриоером и кумином 37, 58
 Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110
 Хлеб с кардамоном и черносливом 95, 101
 Хлеб с копченым беконом и красным луком 119, 127
 Хлеб с кургаой и овсяными хлопьями 94, 96
 Хлеб с маслинами 119, 122
 Хлеб с медом и лавандой 94, 98
 Хлеб с орехами пекан и клюквой 95, 112
 Хлеб с пачеттой, оливками и маслинами 71, 86–87
 Хлеб с чесноком, базиликом и помидорами 71, 74, 75
 Хлебные миски для салата 37, 42–45
 Хлебные палочки с кунжутом и анисом 50
 Хлебные палочки с маслинами, травами и пекорино 52
 Хлебные палочки 36
 Хлебный пудинг с апельсиновым джемом 142
 Чиабатта 71, 88–91
 Чиабатта с оливками или маслинами 91
 Шафранные булочки 36, 63
 Эпи 34, 57

Алфавитно-предметный указатель

- Абрикосы**
Открытый пирог с абрикосами и миндалем 139, 148
- Авокадо**
Масло авокадо 88, 90
- Анис**
Хлеб на пиве «Гиннес» с анисом 119, 130
Хлебные палочки с кунжутом и анисом 50
- Апельсины**
Мятно-апельсиновый хлеб 138, 140
Хлеб с орехами пекан и клюквой 95, 112
Хлебный пудинг с апельсиновым джемом 142
- Багеты 36**
Значение 54
Оставить кусок теста 54
Формовка 56, 57
Эпи 36, 57
- Батон**
Батоны и буханки, формовка 33
- Бекон**
Конверт с беконом 138, 150
Хлеб с копченым беконом и красным луком 119, 127
Хлеб с панчеттой, оливками и маслинами 71, 86–87
- Белая буханка 64–67**
Белый хлеб
Багеты 54–57
Виды хлеба в этой книге 36, 37
Ингредиенты основные 35
Колобки с начинкой 46
Лимонные булки 49
Слоеные булки 48
Тесто белое, состав и основные приемы работы с ним 35
Фугасс 38–41
Хлеб для тостов (Pain de mie) 64
Хлеб по-боккерски (Pain façon Beaucaire) 60
Хлеб с гриейером и кумином 58
Хлебные миски для салата 42–45
Хлебные палочки с кунжутом и анисом 50
Хлебные палочки с маслинами, травами и пекорино 52
Шафранные булки 63
Эпи 57
- Белый хлеб фабричный, нарезанный 10**
Фабричный хлеб, ингредиенты 20
Бешамель, соус 64, 150
- Булки**
Булки с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 70, 80–81
Как скатать тесто в булки 32
Лимонные 37, 49
- Маленькая булка 33
Серые 94, 105
Слоеные 37, 48
Шафранные 36, 63
- Буханки**
Батоны и буханки, формовка 33
Белая буханка 64–67
- Ветчина**
Булки с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 70, 80–81
Взвешивание ингредиентов 22
- Грецкий орех**
Колобки с грецкими орехами 46
Хлеб с грецкими орехами 119, 120
- Добавки химические к тесту 9**
Домашний хлеб, ингредиенты 21
- Изюм**
Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином 118, 124
Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110
- Ингредиенты основные для всех видов теста 14**
Вода 14
Дрожжи 14
Техника «втирания» дрожжей 24
Мука 14
Кукурузная 38
Обойная пшеничная 93
Обойная ржаная 117
Пшеничная хлебопекарная 35, 69, 137
Соевая 20
Соль 14
- Кислое тесто (закваска) 16, 88**
Клюква
Хлеб с орехами пекан и клюквой 95, 112
Колобки с начинкой 36, 46
Кондитерский крем (Crème patissière) 158
Кумин
Хлеб с гриейером и кумином 37, 58
Шафранные булки 36, 63
- Кунжутное семя**
Кунжутные косички 94, 104
Хлебные палочки с кунжутом и анисом 50
- Курага**
Хлеб с курагой и овсяными хлопьями 94, 96
- Лаванда**
Хлеб с медом и лавандой 94, 98
Лепешка 70, 83
- Лесные орехи**
Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110
Летний пудинг 66
Лимон
Лимонные булки 37, 49
- Лук**
Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110
Хлеб с копченым беконом и красным луком 119, 127
- Мак**
Звездочки с маком 94, 107
- Маслины**
Колобки с начинкой 46
Паства из маслин (тапенад) 46, 122
Фокачча с песто, маслинами и перцами пепердью 72
Хлеб с панчеттой, оливками и маслинами 71, 86–87
Хлебные палочки с маслинами, травами и пекорино 52
Чиабатта с оливками или маслинами 91
- Миндаль**
Открытый пирог с абрикосами и миндалем 139, 148
Миндальный крем (Crème d'amande) 158
- Миски хлебные**
Для салата 37, 42–45
Для супа 70, 78
- Мята**
Мятно-апельсиновый хлеб 138, 140
Мятное масло 142
- Овсянка**
Хлеб с курагой и овсяными хлопьями 94, 96
- Оливковый хлеб**
Виды хлеба с оливковым маслом в этой книге 70, 71
Булка с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 80–81
Лепешка 83
Миска для супа 78
Пицца 84–85
Тесто с оливковым маслом 69
Фокачча с каменной солью и розмарином 72
Фокачча с песто, маслинами и перцами пепердью 72
Хлеб с панчеттой, оливками и маслинами 86–87
Хлеб с чесноком, базиликом и помидорами 74–75
Чиабатта 88–91
- Опара жидкая 135**

100% цельнозерновой хлеб 95, 114
Темный ржано-пшеничный хлеб 118, 135

Открытый пирог

Открытый пирог с абрикосами и миндалем 139, 148
Открытый яблочный пирог 148

Орехи

Булки с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 70, 80–81
Колобки с грецкими орехами 46
Миндальный крем (Crème d'amande) 158
Открытый пирог с абрикосами и миндалем 139, 148
Хлеб с грецкими орехами 119, 120
Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110
Хлеб с орехами пекан и клюквой 95, 112

Палочки хлебные 36

С кунжутом и анисом 50
С маслинами, травами и пекорино 52

Перцы

Фокачча с песто, маслинами и перцами пеппердью 72

Песто

Колобки с песто 46
Фокачча с песто, маслинами и перцами пеппердью 72

Пиво

Хлеб на пиве «Гиннес» с анисом 119, 130

Пицца 70, 84–85

Плюшки

Плюшки с шоколадом для Джека 139, 145

Подъем теста 16, 28

Помидоры

Вяленые в духовке 76
Домашняя томатная паста 76
Колобки с вялеными помидорами 46
Пицца 70, 84–85
Хлеб с чесноком, базиликом и помидорами 71, 74–75

Пончики 138, 146

Принадлежности для хлебопечения 12–13

Бритвенное лезвие 13
Весы 12
Деревянная лопата 13
Духовка

Разогрев духовки 22

Миска 12
Пекарский камень 12
Пластиковый скребок 13
Полотенца 12
Пульверизатор 13
Таймер 13
Щетка 13

Пшенично-ржаной хлеб

Виды хлеба в этой книге 118, 119
Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином 118, 124
Сомерсетский хлеб на сидре 129
Темный ржано-пшеничный хлеб 135
Тесто с ржаной мукой, состав и основные приемы работы с ним 117

Хлеб на пиве «Гиннес» с анисом 130
Хлеб по-деревенски (Pain de campagne) 118, 132

Хлеб с грецкими орехами 120
Хлеб с копченым беконом и красным луком 119, 127
Хлеб с маслинами 122

Работа с тестом 16, 26–28

Рабочая поверхность 25, 27
Расстойка 16

Серый хлеб

100% цельнозерновой хлеб 114
Виды серого хлеба в этой книге 94, 95
Звездочки с маком 107
Кунжутные косички 104
Серые булочки 105
Серый хлеб с семечками 108
Тесто серое, состав и основные приемы работы с ним 93
Хлеб с водорослями 103
Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 110
Хлеб с кардамоном и черносливом 101
Хлеб с курагой и овсяными хлопьями 96
Хлеб с медом и лавандой 98
Хлеб с орехами пекан и клюквой 112

Сидр

Сомерсетский хлеб на сидре 118, 129

Сконы 139, 156

Складывание теста 16

Сладкий хлеб

Венский хлеб (Pain viennois) 154
Виды хлеба в этой книге 138, 139
Конверт с беконом 150
Мятно-апельсиновый хлеб 140
Открытый пирог с абрикосами и миндалем 148
Плюшки с шоколадом для Джека 145
Пончики 146
Сконы 156
Тесто сладкое, состав и основные приемы работы с ним 137
Фруктовый хлеб к чаю 153

Сыр

Булки с пармезаном, пармской ветчиной и кедровыми орешками 70, 80–81
Колобки с начинкой 46
Пицца 70, 84–85
Хлеб с гриейером и кумином 37, 58
Хлебные палочки с маслинами, травами и пекорино 52

Тесто

Белое тесто 34–66
Изготовление, техника 22–25
Кислое тесто 16
Круглые булочки, как скатать 30–31
Миксер, использование насадки для теста 28
Оливковое масло, добавление 68–91
Оставить кусок теста 28, 54
Подъем 16, 28
Работа с тестом 16, 26–28
Ржаная мука, добавление 116–135

Серое тесто 92–115
Сладкое тесто 136–156
Формовка 30–33

Тмин

Пшенично-ржаной хлеб с изюмом и тмином 118, 124

Травы

Колобки с песто 46
Мятно-апельсиновый хлеб
Фокачча с каменной солью и перцами пеппердью 72
Фокачча с песто, маслинами и пекорино 52
Хлеб с чесноком, базиликом, травами 71, 74, 75
Хлебные палочки с маслинами и пекорино 52

Фокачча

С каменной солью и розмаринами 71, 74, 75
С песто, маслинами и перцами пеппердью 72

Фрукты

Фруктовый хлеб к чаю 139, Летний пудинг 66

Хлебопечение, основные понятия

Цвета и оттенки готового хлеба,

Чернослив

Хлеб с кардамоном и черным перцем 101

Чеснок

Печеный 76
Хлеб с чесноком, базиликом, травами 71, 74, 75
Чиабатта 71, 88–91
С оливками или маслинами

Чорлиувдская хлебопекарная техника

Шалот

Хлеб с изюмом, лесными орехами и шалотом 94, 110

Шафран

Шафранные булочки 36, 63

Шоколад

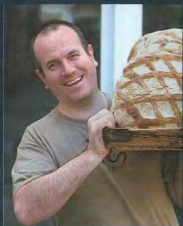
Венский хлеб (Pain viennois) с шоколадом для Джека 145

Эли 36, 57

Яблоки

Открытый яблочный пирог
Пюре из пассерованных яблок

Crème anglaise 142
Crème d'amande 157, 158
Crème pâtissière 158
Croque monsieur 64, 150
Pain de campagne 118, 132
Pain de mie 34, 64–67
Pain façon Beaucaire 35, 60
Pain viennois 64, 154



Ришар Бертине, создатель знаменитой на всю Англию хлебопекарной компании «The Dough Co», пять лет назад открыл собственную «Кухню Бертине» — кулинарные курсы для любителей в провинциальном курортном городке Бат. Желаящим теперь приходится записываться на уроки за много месяцев вперед; ученики съезжаются со всей Европы. С тех пор Ришар Бертине стал частым гостем популярных гастрономических шоу на британском телевидении, а его видеоуроки на сайтах «The Bertinet Kitchen», авторитетного журнала «Gourmet» и в народной видеотеке Youtube собирают миллионы зрителей.

Простейшие ингредиенты, элементарные инструменты, чуть-чуть терпения и любопытства, — вот и все, что понадобится вам для того, чтобы научиться у Бертине создавать свой собственный хлеб на обычной городской кухне. Хлебное искусство Бертине — это веселое, яркое увлечение, это удовольствие, доступное каждому, это новые поразительные впечатления для каждого из нас.

«Самым ярким гастрономическим впечатлением от путешествий часто оказывается свежепеченный хлеб. Что вспоминается сразу — это горячая кукурузная плетенка в крошечном хорватском ресторанчике; дюжина рогаликов с кунжутом, купленных в стамбульской пекарне; корзинка баварского черного хлеба с тмином; простой домашний каравай, испеченный хозяйкой греческой горной таверны.

Не хлебом единым жив человек? Если говорить лишь о еде, то на таком хлебе можно жить долго и счастливо...»

Андрей Захарин,

Главный редактор журнала «Гастрономъ»

«Домашний хлеб — это ни в коем случае не способ экономии, боже упаси. Это праздник — родом из теста, растущий на дрожжах. Это затейливая, подчас мутная и дорогостоящая форма организации бытового счастья. Запах свежепеченной булки имеет терапевтический эффект, равный дюжине посещений психоаналитика, приносит в жизнь какой-то ее первичный смысл и грубым тактильным манером символизирует вечное превращение природы в культуру...»

Алексей Зимин,

Главный редактор журнала «Афиша-Еда»

«Мое детство прошло в узбекской Фергане: мне никогда не забыть аромат каравая, который пекла в небольшой кирпичной печи старушка-немка, жившая по соседству. Я дорого готов заплатить, чтобы мои дети и внуки вдыхали такой же дух, просыпаясь по воскресеньям в моем доме. Купить можно почти все, кроме честности и подлинности, присущих хлебу домашнему — единственно настоящему Хлебу, который стоит того, чтобы восхищаться им день за днем, всю жизнь...»

Сталик Хабибуллин,
кулинар, автор книги «Кухня
мужские удовольствия»

интернет-магазин

OZON.RU



29656974

www.elkniga.ru

ISBN 978-5-271-24540-4

