

Хлеб в разрезе

Подробный курс по выпечке дрожжевого
и заквасочного хлеба с нуля



Хлеб в разрезе

Подробный курс по выпечке дрожжевого
и заквасочного хлеба с нуля

Ахмед Али-заде

хлеб*соль®
Москва

Оглавление

6 В начале пути

Глава 1. Европейская традиция хлебопечения: технология и многообразие хлебов

- 16 Введение
- 17 Два главных злака: ржаные и пшеничные хлеба
- 18 Ржаной хлеб
- 20 Пшеничный хлеб
- 23 В итоге
- 24 Хлеб в России
- 25 Преимущества домашней выпечки хлеба

Глава 2. Инструменты пекаря

- 30 Введение
- 32 Инструменты пекаря
- 37 Печи и тестомесы
- 38 Кухонная печь
- 42 Миксеры и тестомесы
- 45 Одежда

Глава 3. Из чего мы делаем хлеб

- 50 Введение
- 51 Мука
- 51 Пшеничная мука
- 56 Ржаная мука
- 58 Добавки к тесту

Глава 4. Его величество Брожение

- 66 Введение
- 68 Пеки, как прабабушка
- 70 Выведение закваски
- 77 Поддержание жизни закваски и подготовка ее к использованию
- 84 Как мы можем менять свойства закваски?
- 91 Дрожжи в хлебопечении
- 93 Применение дрожжей

- 78 Правила стабильной работы и качества закваски
- 79 Кормление и поддержание жизни закваски

- 84 Закваска на разных типах муки
- 85 Циклы жизни закваски: молодая, зрелая, старая
- 87 Влияние температуры на вкус и состояние закваски
- 88 Плотность закваски

Глава 5. Изготовление хлеба шаг за шагом

- 100** Введение
- 101** Пекарский процент и счисление рецептов
- 105** Замес теста
 - 106** Замес и укрепление пшеничного теста
 - 111** Замес ржаного и ржано-пшеничного теста
 - 113** Брожение теста
 - 115** Брожение пшеничного и пшенично-ржаного теста
 - 120** Брожение ржаного и ржано-пшеничного теста
 - 123** Формовка и подъем заготовок
 - 123** Формовка пшеничного хлеба
 - 125** Расстойка пшеничного хлеба
 - 126** Формовка ржаного хлеба
 - 127** Расстойка ржаного хлеба
 - 128** Подготовка к посадке в печь и выпечка хлеба
 - 129** Подготовка хлеба к посадке
 - 130** Надрезы на заготовке
 - 131** Посадка в печь и выпечка хлеба

- 115** Оптимальная температура
- 116** Метод холодного брожения
- 119** Выбродило или нет? Критерии готовности пшеничного теста

- 120** Оптимальная температура
- 121** Критерии готовности ржаного теста

- 130** Как делать насечки

Глава 6. Практика

- 131** Режимы печи
- 132** Температура
- 132** Подача пара
- 136** Введение в практику
- 138** Простые дрожжевые хлеба
- 139** Традиционный багет и базовое дрожжевое тесто
- 144** Хала и базовое сдобное тесто на плотной опаре
- 150** Пшеничные хлеба на закваске
- 151** Деревенский пшеничный хлеб на закваске с грубой мукой (тартин)
- 156** Хлеб «Три семечки»
- 162** Пшеничный хлеб из теста повышенной влажности
- 163** Чиабатта с оливками и тимьяном
- 168** Пицца неаполитана
- 174** Ржаные хлеба
- 175** Ржаной хлеб на закваске
- 180** Заварной хлеб

186 *На прощание*

В начале пути

Первый раз хлеб обманул меня. Хотя нет, не только первый — еще раз двадцать — тридцать точно. Он притворялся простым рецептом из четырех ингредиентов, вроде греческого салата. Умело маскировался под «раз-два — и готово». Я, ничего не подозревая, следовал первому найденному рецепту и потирал руки в предвкушении.

Каково же было мое удивление, когда вместо продукта с картинки я получил странного динозавра — низкий хлеб со слабым припеком и вкусом, мало отличающимся от стандартного батона из супермаркета. А ведь цель была в том, чтобы получить что-то вкуснее и качественнее. И я ее не достиг.

Почему я вообще взялся за приготовление хлеба? Мне двадцать пять, работа, пусть и не любимая, но доходная. При этом



никак не связанная с кулинарией. Да, я люблю и умею готовить, но хлеб всегда казался вещью простой и не столь необходимой, чтобы тратить на него время. Это такой продукт, который создает объем, а не вкус, думал я. Вот приготовил ты печеные овощи и рыбу. Вкусно? Вкусно. А чтобы было сытнее, ты по привычке берешь кусок хлеба — но он выступает не как отдельный продукт, он нужен просто для того, чтобы съесть меньше котлет. Хлеб для меня не имел особого гастрономического «лица».

Необходимость готовить хлеб самому возникла совершенно неожиданно. У меня родился сын, и волею судьбы у него проявились особенности организма, которые не позволяли есть мучные изделия из магазина. Уже потом, занимаясь хлебом профессионально, я понял, что именно это событие стало поворотным моментом в моей жизни. А тогда нужно было просто как-то решать проблему.

Есть хорошая пословица: «Не было бы счастья, да несчастье помогло» — она прекрасно иллюстрирует этот этап моей жизни.

Не будь у моего ребенка особенностей здоровья — я бы не прикоснулся к миру хлебопечения, не влюбился бы в этот магический процесс, который со временем стал моей страстью и профессией.

Но тогда я просто стоял у духовки, сердился и недоумевал: как так?! Все было по ре-

цепту, а результат такой посредственный! Задача не решалась, и это заставило меня обратить на вопрос пристальное внимание.

Интернет — наш друг, товарищ и брат — поспешил мне на помощь. В чем-то он помог, а в чем-то лишь сильнее запутал. С одной стороны, информации было много, с другой — было непонятно, где важное, где — второстепенное. С чего начать? Единственное, что я понял точно и сразу — хлеб сложнее и тоньше организован, чем может показаться сначала.

Потом было несколько месяцев домашней практики дилетанта, который очень хотел стать профи в короткие сроки. Хлеб захватил меня, увлек в свои тайны, и постепенно я стал получать достойные результаты. Каково же было мое удивление, когда хлеб показал свое истинное лицо! Сидя на работе, я все чаще думал не о показателях продаж, а о субботе и возможности попрактиковаться в хлебопечении. Наверное, это происходило неспроста и очень вовремя. К этому моменту показатели продаж не просто вызывали равнодушие, но и начинали уже сильно раздражать.

Постепенно удовольствие и азарт от хлебопечения перевесили скучную рациональность цифр и стабильной зарплаты — так я решил сменить работу и профессию. Ловя на себе недоуменные взгляды коллег и родных, подписал заявление об увольнении.

И на пекаря пошел — пусть меня научат!



Однако, окунувшись в профессию, я заметил несколько парадоксальных вещей. Первое: пекарь — это чернорабочий пищевого производства, профессии не хватает красоты. Второе: многие хлебопекарные предприятия — это заводы, цель которых — делать больше и дешевле, а не качественнее и изысканнее. Третье: на большом производстве цикл приготовления очень упрощен. Часто ради экономии ресурсов и времени заводы избегают классической технологии приготовления хлеба. Так, вместе с убеждением, что хлеб — это прекрасный вкусный продукт, пришло и ощущение, что почти весь заводской хлеб даже наполовину не так хорош, как мог бы быть. Об истории хлеба и развитии производства мы поговорим дальше. Здесь же я хочу

показать, что между моим домашним опытом и тем, что я видел на предприятиях, часто были отличия, которые существенно влияли на качество хлеба. И дело даже не в составе.

Часто мы думаем, что качество продукта — это качество сырья. Но есть еще технология его обработки, и это половина успеха. Часто магазинный хлеб оказывается посредственным не из-за некачественных ингредиентов или химических добавок (хотя и такое встречается). Проблема в том, что массовое производство хлеба построено на экономии времени и выпуске максимального количества за меньший промежуток. Это ведет к отступлению от классической технологии хлебопечения, где ключевой процесс — правильно организованное и длительное брожение теста. Именно оно позволяет получить максимум вкуса, аромата и пользы продукта. Мы обсудим его отдельно и подробно далее.

А сейчас я хочу подчеркнуть, что качественный хлеб, изготовленный по классической технологии, — это редкость на рынке, который стремится к дешевизне и количеству.

Но это не значит, что мы не можем изготовить его так, чтобы он стал самостоятельным, вкусным и красивым продуктом.

Тенденция возврата к классической, «долгой» технологии стала заметным явлением. Если вы взяли книгу по хлебопечению,

скорее всего, вы тоже не удовлетворены продуктом, который представлен в магазине. Это различие в подходе к себе и к своему столу. Если уж есть хлеб, то вкусный и полезный, придерживаясь правила «лучше меньше, да лучше».

Сейчас хлеб выходит из состояния «социальный дешевый продукт без лица» и возвращает себе статус «центр блюда или стола». Это заметно и по гастрономической среде. Все больше шефов и рестораторов заменяют посредственный магазинный хлеб на хлеб собственного производства или покупают его у малых пекарен, которые готовят по классической технологии. Опыт небольших хлебных производств, которые стараются сохранить классическую технологию приготовления хлеба и традиции профессии, заинтересовал меня. Стало понятно, что для развития мне нужна стажировка на таком предприятии.

Я отправился в славный город Санкт-Петербург и устроился на практику в пекарню полного цикла, которая работает по традиционной технологии. К великому счастью, в цехе мне повстречались пекари из Франции, которые приехали ставить производство европейских пшеничных хлебов и венской выпечки. И тут у меня случилось озарение. Я узрел красоту и гордость профессии пекаря. Ребята носили элегантные белые кители и гордились своими пекарскими колпаками так, как генерал гордится своими погонами. В пекарне я наблюдал тонкие процессы,

которые проделывали с небывалым профессионализмом. Пришло понимание того, что пекарское ремесло имеет глубокие традиции, интересные технологические решения и особый язык. Пекари — древняя корпорация, которая хранит свои секреты и передает их из поколения в поколение уже многие сотни лет. Я влюбился в профессию и получил богатый опыт, увидел прекрасные изделия самого высокого качества, вновь убедился, что вкусный, полезный и эстетичный хлеб — это не дорогие органические ингредиенты, а технология. Технология, которая позволяет получить из обычной муки, соли, воды и дрожжей удивительный продукт.

После этого я работал по специальности и постоянно учился, практиковал с выдающимися шефами и технологами, понимая, что развитие и успех — это полное овладение профессией. За несколько лет я прошел путь от пекаря до шеф-пекаря в ресторане. Начал участвовать в разработке малых качественных хлебных производств. По моим проектам открылось более десятка пекарен классического цикла в России и странах СНГ. Я начал активно развивать социальные сети и обучать хлебному ремеслу онлайн, открыл школу хлебопечения и собственную пекарню. Личной миссией я считал и считаю «маленькую хлебную революцию». Цель этой революции — сделать качественный, вкусный и полезный хлеб распространенным, привычным явлением, вернуть ему блеск и величие, а профессии — престиж и красоту.

Эта книга — логическое следствие моих принципов и приоритетов. Я написал ее не для того, чтобы обучить профессиональных пекарей, которые пойдут работать в пекарни. Я написал ее для того, чтобы каждый мог изготовить хлеб дома и открыть этот продукт заново.

В профессиональной среде существуют технологические издания по хлебопечению, в них много ценной и точной информации, но они созданы для работников производства с пекарским образованием.

Этот текст создан в формате научно-популярного очерка. Он специально написан для людей, которые не являются профессиональными пекарями, но хотят иметь на своем столе качественный хлеб. Поэтому сложные технологические вопросы, сопряженные с химией, физикой и биологией, я описываю в игровой форме, давая необходимую информацию для понимания процессов и управления ими.

С другой стороны, это не сборник рецептов хлеба. В самих рецептах нет ценности — они доступны повсеместно. Конечно, в книге есть раздел практики, но это не самое главное. Главное заключается в том, что перед рецептами мы разберем основные процессы хлебопечения в теории. По своему преподавательскому опыту могу сказать: невозможно качественно воссоздать рецепт, если вы не представляете

суть процессов, в него входящих. Хлеб — динамическая система, на его качество влияет множество вводных, которые никогда не попадают в рецептуры. Рецепт — это всегда усреднение. Задача книги — научить вас правильно проживать все этапы создания хлеба, чувствовать их и уметь объяснять, что происходит. Девиз моей школы и подхода к обучению: технология важнее рецепта.

Перед практикой вы познакомитесь с историей и традициями хлебопечения, узнаете свойства муки, дрожжей и заквасок, проживете весь цикл теста от начала до конца. И только с пониманием процессов и материалов приступите к практике. Книга построена по принципу: «отдели зерна от плевел» — это значит, что в ней только нужная информация, структурированная от простого к сложному. Создавая текст, я вспоминал себя и свои затруднения в начале пути и постарался сделать так, чтобы вам не пришлось страдать от огромного количества разрозненной информации. Конечно, книга не содержит всей информации о хлебной технологии и рецептах, но этого и не нужно. Если вы хотите познакомиться с миром вкусного хлеба, сделать первые профессиональные шаги и научиться печь хлеб для себя — этого достаточно. Если вы почувствуете желание погрузиться глубже — перед вами открыты двери профессиональных книг и профильного образования. Эта книга будет стартом вашего обучения, проводником и мотиватором в начале пути.

Цель книги — продемонстрировать, что каждый желающий может сделать прекрасный хлеб на собственной кухне, показать, что для домашнего хлеба не нужны сложное оборудование или особые ингредиенты. Достаточно базовых знаний и муки из ближайшего супермаркета. Вторая цель — воспитать еще больше адептов классического хлеба, которые откроют его не только для себя, но и для своей семьи, родных, еще больше расширяя поле «хлебной революции».

Надеюсь, хлеб для вас, как и для меня, станет не просто продуктом, но и волшебным процессом. Надеюсь, вы ощутите ни с чем не сравнимое переживание творца, который создает новые миры собственными руками.

* * *

Ночь сползает за горизонт. Светает.

Контейнеры с тестом притихли. Проверяют, на месте ли крышки, не убежало ли тесто? Формы и корзины на полке привстают на цыпочки и выглядывают в коридор — не идет ли жрец в белом, волнуются. Тэны печей постукивают и набирают силу, испуская сухой жар.

Человек завершает свой ритуал облачения. Ловкими пальцами он застегивает китель, кнопка за кнопкой, до самого горла. Повязывает фартук на пояс. Неспешно, словно на церемонии коронации, опускает на голову пекарский колпак. Оправив последние складки и положив маленький острый карандаш в нагрудный карман, пекарь идет в цех.



За его спиной шествует целая процессия. Ее открывают мастера Рима и Греции, им две тысячи лет. Они несут кувшины с закваской и мельничные жернова. Следом выступают высоченные мэтры из Фландрии, словно сошедшие с полотен Дюрера, а с ними — огромные деревянные ступы для замеса теста. Венские шефы и подмастерья хитро посматривают по сторонам: они — хранители секретов нежнейшей сдобы, которая подается к столу императора.

Золотая цепочка мастеров незримо присутствует в цехе. От этой мистерии каждое действие пекаря наполняется глубоким смыслом. Он испытывает поистине мистические переживания. Шероховатость деревянной ручки скребка, прохлада муки, прекрасное структурное тесто — все волнует и радует человека.

Профессионализм рождается не только в знаниях, но и в психологии восприятия. Находиться на месте и делать любимое дело вдвойне приятно, если знаешь, что у твоего ремесла богатая культура и история. Пекарь — это звучит гордо!

* * *

Последнее в начале — это мои личные слова благодарности. Они адресованы людям, которые помогли мне реализовать себя на этой безумной планете. Помогли найти путь и не сойти с ума от экзистенциальных мук человека, который не знает, в чем его

призвание. Или просто стать профессиональнее и компетентнее в любимом деле.

Эмиль — мой сын и напарник, если бы не было его, я бы не нашел свой путь к хлебу.

Виталий Лунин — блистательный и профессиональный. Трудно найти более компетентного технолога хлебопечения, который так щедро делится знаниями. Спасибо за науку и желание ей делиться.

Джеффри Хамельман — великий шеф и великий энтузиаст классического хлеба. Моя признательность и благодарность за обучение, совместную практику и чувство величия хлебного дела.

Жозеф Паскуаль — щедрый наставник и хлебный скульптор. Спасибо за невероятные приемы декора и любовь к своему ремеслу.

Также я говорю спасибо своим коллегам-пекарям, которые работают на моем предприятии и в целом в индустрии. Это тяжелый, но красивый труд, который позволяет людям получать столь нужный традиционный продукт. Без вас не было бы шефов и пекарен. Вы совершаете свой трудовой подвиг каждый день.

Спасибо!





***Глава 1.
Европейская
традиция
хлебопечения:
технология
и многообра-
зие хлебов***