

Ольга Войнова  
Валентин Максимов

# РУССКИЙ ХЛЕБ



НА ЗАКВАСКЕ

Рецепты и история  
традиционных хлебов  
и выпечки

хлеб\*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ХЛЕБ НА РУСИ. ИСТОРИЯ И РЕЦЕПТЫ</b> .....	<b>9</b>
Из глубины веков .....	10
Начало XX века .....	12
В годы Великой Отечественной войны .....	14
Послевоенное время .....	16
<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b> .....	<b>19</b>
Мука .....	19
Соль .....	22
Сахар и мед .....	23
Вода .....	25
Жиры .....	27
Инвентарь для выпечки хлеба .....	29
<b>ПОДГОТОВКА ТЕСТА</b> .....	<b>35</b>
Аутолиз .....	35
Замес .....	35
Температура .....	37
<b>РАБОТА С ТЕСТОМ</b> .....	<b>38</b>
Брожение .....	38
Разделка теста .....	38
Предварительная формовка и отдых/отлежка .....	39
Расстойка .....	40
Надрезы .....	41





Выпекание .....	42
Охлаждение хлеба .....	43
Хранение хлеба .....	43
<b>ЗАКВАСКА .....</b>	<b>45</b>
Выведение ржаной закваски .....	45
Выведение пшеничной закваски .....	48
Хранение закваски .....	50
Как заставить закваску бродить быстрее .....	52
Работа с закваской в летних условиях .....	52
Способы хранения закваски .....	52
Время созревания опары .....	54
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНЫЙ .....</b>	<b>55</b>
Рецепт ржаного хлеба без соли .....	59
Ситный и пеклеванный хлеб .....	61
Пеклеванный подовый хлеб с тмином, кориандром и медом .....	62
Ситные пирожки на горчичном масле .....	64
Бородинский — самый загадочный хлеб .....	66
Бородинский хлеб .....	69
Калач .....	71
Калач саратовский на муке второго сорта .....	72
Пироги, пирожки, кулебяки и т. п. ....	74
Пирог с капустой и грибами .....	76
Кулебяка с мукой из полбы .....	79
Расстегай .....	82
Расстегаи с рубленым судаком, припущенным с луком, и кижучем .....	84





Полбяной хлеб. ....	87
Полбяной цельнозерновой хлеб. ....	89
Спельтовый цельнозерновой хлеб. ....	90
Пряники. ....	92
Пряники с ржаной мукой. ....	94
<b>БОНУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ. ....</b>	<b>97</b>
Пшеничный цельнозерновой хлеб с медом. ....	99
«Праздничный» пшеничный хлеб с сухофруктами, фундуком и медом. ....	101
Ржано-полбяной хлеб. ....	105
Хлеб «По сусекам» на ржаной закваске. ....	106
«Амбарный» на пшеничной закваске. ....	108
Пшеничный заварной хлеб с цельнозерновой мукой. ....	111
Спельтовый хлеб с медом и конопляным маслом. ....	113
Вариация на тему кулича 1901 года. ....	115
Булка спельтовая. ....	118
Блины с мукой полбы. Утилизация закваски. ....	120
Блины постные русские с гречневой мукой. ....	123
Блины пшеничные цельнозерновые с припеком. ....	124
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ. ....</b>	<b>126</b>





**ХЛЕБ НА РУСИ.  
ИСТОРИЯ И РЕЦЕПТЫ**



*«Ржаной, приготовленный из мало просеянной муки, каким довольствуются наши деревни, еще питательнее и требует лишь привычного и сильного желудка. Пшеничный, или белый хлеб из высших сортов пшеницы, полагается также самым питательным веществом, которое еще усиливается в наших булочных примесью молока и яиц».*

*С. В. Максимов. Куль хлеба и его похождения*

В этой книге мы хотели бы поделиться знаниями о русском хлебе, полученными во время изучения этого продукта.

## ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ

К сожалению, нельзя точно сказать, какой именно хлеб и в какую эпоху пекли наши предки. Особенно, если брать период с IX по XVII век. Дело в том, что тогда никто не занимался сбором рецептов, и ремесленники, в том числе и пекари, передавали секреты мастерства по наследству. Дошедшие до нас сведения о производстве хлеба до революции касались больше экономики городов и монастырей: как много зерна собрали да сколько хлебов съели. Даже информация о видах выпечки с трудом пробивается к нам сквозь толщу времен.

Лишь с развитием книгопечатания появляются основные сохранившиеся до наших дней рецепты хлеба и других мучных изделий. Анализируя их, а также художественную литературу того времени, уже можно с уверенностью говорить, какие сорта хлеба выпускались в мелочных лавках, булочных, пекарнях, куренях, государственных госпиталях, монастырях, казармах, тюрьмах, учебных заведениях.

Известно, что в XVI веке мастера-хлебопеки уже поделились по специальностям. Кроме хлебников и просфорников, калачников и ситников на этой ниве трудились пряничники и пирожники, и даже блинники. Из их пекарен выходили не только многочисленные сорта ржаного и пшеничного хлеба, но и всевозможные булки и булочки, разные виды пряников и пользовавшиеся большой любовью на Руси пироги и блины.

В городах Московского княжества в XVI–XVII веках был установлен правительственный контроль за ценами в розничной хлебной торговле и за качеством продававшихся изделий. Царский указ 1626 г. «О хлебном и калачном весе» утверждал порядок установления цен на 26 сортов хлеба из ржаной муки и на 30 сортов из пшеничной.

Для наблюдения за точным выполнением этого указа и соблюдением установленных цен на хлеб назначались хлебные приставы, или целовальники, обязанные ходить в Кремле, в Китай-городе, по улицам, переулкам, рынкам и малым торж-



*Мельница ручная*



Мельница



Мельничные жернова

кам и взвешивать хлеба ситные, решетные и калачи тертые и коврижечные мягкие. Если обнаруживалось, что хлеб и калачи не соответствуют установленному весу или продаются дороже утвержденной цены, провинившиеся должны были уплатить немалые деньги. При злостных нарушениях виновник подвергался телесному наказанию.

А при Петре I законы, регламентирующие цены на хлеб и определяющие наказание за их нарушение, стали еще строже. Указом царя от 14 января 1725 г. за продажу сырого или маловесного хлеба на торговцев хлебом и хлебопеков налагалось жестокое наказание: «и за то... бить батогами или кошками и тот сырой и маловесный хлеб брать на госпиталь».

В XIX веке в России начался новый этап развития хлебопечения. После Отечественной войны 1812 года в нашу страну активно хлынули пекари и ремесленники из Европы и привезли с собой технологии и рецептуры, не свойственные для России тех времен. В связи с этим начал меняться ассортимент выпечки: в обиход вошли различные пирожные, торты, десерты.

Открывались пекарни, которые становились законодателями гастрономической моды. Кстати, кулич в том виде, который мы все знаем, поя-



Пряничные формы



вился и получил свою форму именно благодаря западным кулинарам: они пекли его в форме, в то время как на Руси кулич до этого был подовый.

С отменой крепостного права в 1861 году к развитию рынка хлебопечения активно подключились русские пекари. Большие города быстро наполнялись рабочими, а значит, требовалось производить больше хлеба — это в свою очередь дало толчок для активного роста пекарен и хлебных лавок.

Так, можно вспомнить историю известной династии Филипповых. Ее основатель Максим Филиппов прибыл в Москву из села Кобелево Калужской губернии на заработки, устроился помощником булочника и начал постигать азы пекарского дела у иностранного мастера. Скопив денег, открыл свою пекарню и лавку. Дела пошли в гору, и старший сын основал фирму — сеть лавок, как сказали бы сейчас, — «Филиппов Иван и наследники». Иван Максимович сделал ставку на качество сырья и невысокую стоимость продукции. Со временем то самое качество стало визитной карточкой Филипповых, и слава о них докатилась до самого Петербурга. Так пекарня стала поставщиком двора Его Императорского Величества. Сегодня этих лавок, увы, нет — династия пекарей прервалась после революции 1917 года.

В свое же время пекарни Филипповых были столь известны, что о них можно прочесть и в художественных произведениях современников. Например, в автобиографической книге И. С. Шмелева «Лето Господне» описывается, как работники, трудящиеся у отца автора, заказывают огромный крендель в пекарне Филиппова. Ради этого пекарям даже пришлось разобрать часть печи, в которой выпекался заказ. Вот такой любопытный момент «клиентоориентированности»!

К концу XIX — началу XX веков в городах открылось уже множество пекарен и лавок, где можно было найти выпечку на любой вкус и кошелек. Тогда же начали формироваться предпосылки для создания индустриального хлебопечения в России.

## **НАЧАЛО XX ВЕКА**

После октябрьского переворота 1917 года начался новый этап развития хлебопечения в России. Был принят курс на укрупнение производств. Мелкие ремесленные производства закрывались, а большие индустриальные строились. В 1930-х годах ввели ГОСТ, куда и перекочевали многие рецептуры ремесленников. Отметим, что тенденция на укрупнение производств родилась еще в начале 1900-х годов. Население городов стремительно росло, требовалось увеличить количество поставляемого хлеба, а небольшие частные пекарни не могли удовлетворить возникшую потребность. Следовательно, понадобилось наладить выпечку хлеба в промышленных масштабах, но для этого необходимо было разработать конструкцию завода, сделать производство максимально автоматизированным.

В то время в Санкт-Петербурге и построили первый Петроградский механический хлебопекарный завод. Именно там впервые применили механизированный способ выпекания хлеба. Примерно тогда же такой проект разрабатывался и в Москве. Однако его реализовали лишь в 1920-х годах.





*Георгий Петрович Марсаков*

Занимался разработкой промышленного производства хлеба талантливый инженер Георгий Петрович Марсаков. Его идея была такова: в центре стоит огромная печь, а вокруг нее строится завод с конвейерной системой. Если на верхнем ярусе еще бродило тесто, то на нижнем уже грузили горячую продукцию: хлеб поэтапно двигался по кольцу.

В итоге хлебозавод-автомат представлял собой круглое четырехэтажное здание с несколькими прилегающими прямоугольными корпусами.

Давайте подробнее рассмотрим принцип его работы. Муку подвозили на дебаркадер, расположенный на первом уровне. Оттуда она с помощью сжатого воздуха отправлялась в бункеры на четвертом этаже. Этажом ниже в специальных опрокидывающихся чанах замешивалось тесто. Оно выстаивалось и отправлялось на следующий уровень, где закаточная машина уже формовала хлеб — батоны и буханки. Кольцевая печь занимала весь

второй этаж. Готовый хлеб уже без помощи конвейерной ленты под собственным весом скатывался на первый уровень, где располагался склад. И только здесь, на самом нижнем ярусе, требовался ручной труд: рабочие разгружали муку и грузили хлеб.

## **В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ**

Выбор времени нападения Гитлера на СССР, по мнению некоторых экспертов, пал на конец июня неслучайно. По расчетам немецких специалистов, при быстром продвижении войск вглубь страны фашисты могли пополнить продовольственные запасы зерновыми советских полей. Германия уже в 1940–1941 годах испытывала дефицит продовольствия, что грозило в 1942 году столкнуться с его катастрофической нехваткой.

Потеря в первые месяцы войны большей части территории Украины, Белоруссии, а в 1942 году Кубани и Северного Кавказа нанесла тяжелый удар по нашей экономике. СССР утратил 40 % посевных полей.

Восполнить такие потери рассчитывали за счет распашки новых угодий в тылу. Но выполнить это оказалось невозможно: удалось освоить лишь на 5 % из запланированных территорий. Не хватало техники и рабочей силы. Все было брошено на фронт. А значит, и сбор урожая зерновых оказался ниже запланированного.

Недостаток ржаной и пшеничной муки при выпекании хлеба привел к корректировке рецептур, пришлось добавлять другие виды сырья.

Яркий пример — блокадный Ленинград. Оказавшись в окружении, да еще и потеряв 3000 тонн муки в сгоревших складах, город балансировал на грани выживания. Но благодаря специ-



алистам Ленинградской центральной лаборатории Треста хлебопечения (ныне это Санкт-Петербургский филиал НИИ хлебопекарной промышленности) был налажен мониторинг остатков муки на складах и началась разработка новых рецептур на основе полученных данных. В ход пошла овсяная, ячменная, соевая, солодовая мука, льняной, хлопковый, конопляный, кокосовый жмых. Мешки из-под муки выбивались, остатки просеивались и тоже использовались.

Специалисты придумали принцип переработки бумажной целлюлозы в пищевой продукт, который также пошел на производство хлеба и дрожжей.

Блокада поставила перед сотрудниками центральной лаборатории сложную задачу: хлеб должен быть хорошего качества и покрывать минимальные потребности в питательных веществах. И они справились.

Круглосуточно велась работа над новыми рецептурами на основе данных по остаткам на складах. Затем шли пробные выпечки, и информация отправлялась на хлебозаводы. Там тоже самоотверженно трудились люди. Когда перемерзал водопровод, они вручную ведрами из Невы подавали воду. Чинили печи без остановки производства, с риском для жизни. Так, ленинградский пекарь Даниил Иванович Кютинен, история о котором стала широко известной, в первую блокадную зиму, голодную и невероятно морозную, умер на рабочем месте от голода. Он трудился на производстве хлеба, но даже не подумал воспользоваться им, чтобы сохранить собственную жизнь. Подвиг таких людей уберет от голодной смерти сотни тысяч жителей блокадного Ленинграда.

В годы войны было четкое разделение на фронтовой и тыловой хлеб. В тылу, где все отдавалось для фронта, были районы, в которых пекли хлеб из того, что оставалось. Сушили травы и делали из них муку, использовали картофель, свеклу.

На фронте же, где хлеб составлял существенную долю суточного рациона, он ценился наравне с оружием. Хлеб помог выстоять и победить. Но и здесь случались перебои с поставками муки. Приходилось менять рецептуры. Так появился хлеб «Сталинградский». В нем кроме давно привычной ржаной муки присутствовала ячменная. Интересно, что участники Великой Отечественной войны отзывались о «Сталинградском» хлебе хорошо, они говорили, что он был так же вкусен, как и обычный ржаной.

Полное техническое описание того, как готовили хлеб на фронте, увидело свет в 1944 году в «Справочнике войскового повара-хлебопека».



Здесь можно посмотреть урок по выпеканию хлеба «Победный»

