

Содержание

Введение	5
Ингредиенты	9
Инвентарь	13
Пекарский процент	16
Закваска — что это и зачем	18
Дрожжи	29
Процессы, происходящие с тестом	32
Виды замесов теста	33
Брожение теста	38
Формовка теста	40
Расстойка	47
Надрезы тестовых заготовок	48
Работа с печью	50
Важность времени и температуры	54
Ошибки, брак изделий	56

НАКОНЕЦ-ТО ВАШИ ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ!

Тартин микс цельнозерновой	63
Ржаной тартин на закваске Левито Мадре	67
Гречневый хлеб 2.0	71
Чабатта ц/з (Ciabatta) / фокачча	75
Небагет нордический	79
Небагет цельнозерновой с семенами	81
Хлеб «Дуэты»	83
Тесто для пиццы на закваске	87
Римская пицца на биге	91
Ржаной хлеб с пшеничной крупой	95
Ржаные лепешки на закваске	97
Ржано-полбяной хлеб	99
Сельский хлеб	101
Безглютеновый хлеб с тыквенными семенами	103
Безглютеновый рисовый кекс	105
Сдобное тесто на закваске (на примере плюшки с кунжутом и льном)	107
Маковый рулет	111
Пирожки обычные и жареные с мясом	113
Хала на закваске	115
Кулич	117

Панеттоне	121
Панеттоне сытный	125
Панеттоне шоколадный	129
Бриошь с закваской	133
Слоеная бриошь	135
Слоеное тесто	137
Миндальный круассан	141
Флан for Bakerist	143
Базовое слоеное бездрожжевое тесто с остатками закваски	145
Сахарные ушки и бабочки	147
Мильфей	149
Тесто фило с остатками закваски	151
Мешочки с морепродуктами и горошком	153
Бурек	155
Пахлава с орехами	157
Рецепты с остатками закваски. Zero Waste (ноль отходов)	158
Песочное кольцо с орехами	161
Пряники цитрусовые с закваской	163
Молочный коржик с остатками закваски	165
Кукисы с закваской	167
Лимонное печенье	169
Мини-брецели / соломка с остатками закваски	171
Сушки	173
Сушки маковые с остатками закваски	175
Сухарики с изюмом	177
Сабле с остатками закваски	179
Сабле шоколадное с остатками закваски	181
Заварной кекс	183
Блинчики без яиц	185
Сырные гриссини	187
Гриссини с кунжутом	189
Сочни с творогом	191
Квас солодовый	193
Лепешка на мангале	195
Квас хлебный	197
Хлебцы квасные	199
Запеченный паштет	201
Быстрый рьет из рыбы	203
Хумус	205
Благодарности	206

Введение

Я посвящаю эту книгу ремеслу хлеба! И всему, что можно сделать из муки, воды, соли, закваски и других ингредиентов.

Хлеб — это один из символов жизни.

Хлеб — это еда, которая есть практически в каждой стране мира. Это продукт, который объединяет. Несмотря на многоструктурную технологию его создания, он понятен в любом уголке Земли.

Для каждого выпечка хлеба — это что-то свое: дело жизни, работа, одержимость, профессия, хобби, любовь, увлечение, смысл жизни, возможность роста. Этот список вы можете продолжить, написав мне в любую из соцсетей.

Эта книга посвящается всем «влипшим в тесто». И особенно тем, кому это понравилось. Всем, кто готов учиться и познавать новое: пекарям и пекарням, хлебопекам, технологам и шеф-пекарям, любителям и профессионалам. Тем, кто создает ароматный хрустящий вкусный хлеб, выпекает слойки, бриоши, крендели, ватрушки и многое другое. Для себя, для родных и близких, для любого желающего.

В этом издании много рецептов. Рецепт — это точное количество ингредиентов, прописанное в граммах. Описание того, что делать с этими ингредиентами, — это уже технология. В этой книге, в отличие от первой, я больше внимания уделил технологиям, призывая читателей присмотреться не к рецептуре, а к процессам, происходящим с тестом на разных стадиях. Даже самый великолепный рецепт без технологии — ничто!

Тем, кто печет не первый год, некоторые рецепты могут показаться знакомыми. И это нормально. Как люди похожи друг на друга, так и рецепты. Я не придумываю велосипед, а просто подробно описываю то, что веками отрабатывалось на практике поколениями пекарей. В книге практически нет рецептов чисто на дрожжах. В основном они на закваске (как ее сделать самому, написано в первой главе). Но есть технология, которая описывает, как любой «заквасочный» рецепт превратить в «дрожжевой» и наоборот.

В этой книге я решил, точнее, меня уговорили, поделиться рецептами высокорецептурной сдобы — это круассаны, панеттоне и бриошь. В каждом из этих изделий есть своя особенность. И они подробно описаны.

Отдельно идут рецепты на остатках закваски. Если вы вывели закваску и печете один-два раза в неделю, то неизбежно в холодильнике накапливаются остатки закваски. Их можно просто выбросить, но можно пустить в дело. Осознанное потребление в действии. Ноль отходов — все в дело!

В книге вы найдете QR-коды на видео с технологиями, которые проще показать, чем описывать словами. Они помогут вам быстрее и легче познать тонкости мастерства пекаря.

На страницах этого издания вы не сможете не заметить нового персонажа — шеф-пекаря Кроша Крошевича Крошечкина, или просто Кроша. Он оптимист и философ-душнила по жизни. Он друг, товарищ и брат всех пекарей в мире и во Вселенной. А еще он созидатель, учитель, наставник и ученик. Каждый день Крош изучает что-то новое в хлебопечении. Также он придерживается и продвигает в массы тему Zero Waste (осознанное потребление и раздельный сбор вторсырья). Он путешествует по нашей планете и параллельным мирам. Изучает технологии и делится с другими пекарями и теми, кто только планирует вступить на путь хлебопечения и осознанного потребления. Крош печет хлеб где можно и нельзя. Ему открыты дороги почти во все пекарни. Он человек мира и хлеба. Но самое главное — в этой книге именно он будет делиться с вами самыми ценными советами и тонкостями технологии хлебопечения. И еще он такой же простой человек, как мы. Может ошибаться, злиться, уставать. А потом неизбежно вставать, брать в руки себя и хлеб и продолжать делать то, что любит. Во благо мира и хлеба!

Я не могу не предупредить, что во время прочтения этой книги вам может захотеться:

- погрузиться в это хобби с головой;
- уволиться с нелюбимой работы и стать пекарем;
- начать печь хлеб дома на продажу;
- приобщиться к теме Zero Waste и бережнее относиться к матушке-планете Земле;
- открыть свою пекарню;
- вступить в секту почитателей хлеба (Крош, кстати, там Председатель);
- (строка для вашей версии).

Если вы хотите узнать обо мне и моем хлебном пути чуть больше, то найдите книгу «Про хлеб и не только» или заходите в мои соцсети. Там все подробно написано. Я все так же на вольных хлебах. Попросту занимаюсь своим делом в сфере хлебопечения. Продолжаю вести хлебный блог в нельзяграме (и других соцсетях) и делиться рецептами. Вместе с моей спутницей жизни Анной мы помогаем познать мир хлебопечения в нашей онлайн школе пекарей www.zabavnikov.online.

Вместе с моей командой шеф-пекарей Zabavnikov Team помогаем открывать пекарни. Готовим запуски пекарских цехов, проектирование, выбор концепции, подбор оборудования, обучение персонала, мастер-классы и многое другое. За годы деятельности мы помогли более чем пятидесяти проектам делать вкусный ремесленный хлеб и выпечку.

Также я бренд-шеф-пекарь проекта Bakerist. Это проект с нашими казахскими друзьями, который мы развиваем вместе прямо в эту минуту. Пока вы читаете эти строки — мы печем! В том числе для вас.

Я стал осознаннее и бережнее относиться к нашему дому — планете Земля. Познаю себя и мир. И точно скажу, что хлеб для меня — это энергия, любовь, профессия, заработок, возможность и путь. Путь вперед, за новые горизонты.

Желаю вам смело вписываться в это приключение из муки, воды и всего необходимого. А если вдруг решите что-то поменять в жизни, то это возможно, и не так страшно, как кажется. У меня огромное число учеников, которые в разном возрасте начинали заниматься хлебом как хобби, и теперь у них свои успешные проекты со счастливыми гостями.

Я, Анна, Крош и моя команда больше радуемся не столько ароматному румяному хлебу, сколько улыбкам и довольным лицам людей, жующих этот хлеб. Мы социальные существа, а хлеб — социальный продукт.

Так что погнали вместе! Держите ваши скребки и миски крепче. Хлебное путешествие начинается!

РАССКАЗ О КРОШЕЧКИНЕ, ПЕКАРЕ-ФИЛОСОФЕ И СТОРОННИКЕ ZERO WASTE

Прежде чем погрузиться в мир хлебопечения, хочу познакомить вас поближе с моим другом и помощником. Крошечкин — выдуманный персонаж, живущий в параллельных мирах, которые есть, но мы их не всегда видим. Хоть Крошечкин и не потомственный пекарь, вы можете ему доверять. Он увлекся хлебом просто как мимолетным хобби, которое спустя годы переродилось в профессию и стиль жизни. Здесь мы с ним похожи.

После окончания философского факультета ГУТа (Государственный Университет Тартарии) у него был период поиска смысла жизни, себя и своего пути. Ну не осилил он

эту задачу во время учебы. Крошечкин рос в то время, когда родители знали, кем быть и чем лучше заниматься их отпрыскам. Поэтому Крош был отправлен становиться великим мыслителем. А вышло, как вышло.

В раннем детстве, когда Крош первый раз помог бабушке в приготовлении блинчиков, его увлекло это ремесло и не отпустило до сих пор.

О жизни и приключениях Крошечкина я подробно расскажу вам как-нибудь позже, а сейчас сконцентрируемся на хлебе.

Крош настойчиво просил меня затронуть еще одну тему, которая неизбежно сопровождает не только пекарей, а каждого из нас: экологический след, который мы оставляем. И речь не об экологии отношений с людьми. Хотя про это тоже немного поговорим. Речь о философии Zero Waste (с англ. «ноль отходов»). О том, с чем мы сталкиваемся каждый день: мусорным ведром, которое заполняется за пару дней; фантиком, который пролетел мимо урны; испорченными продуктами, которые затерялись в холодильнике и отправились на помойку. Крош расскажет, как он стал больше кайфовать от жизни, когда начал соблюдать некоторые простые правила, связанные с заботой о планете. Как знатный зануда, он будет разжевывать основные моменты раздельного сбора вторсырья. Будет нудеть, как замечательно использовать многоразовую посуду и отказаться от одноразовой пленки. Но он никого ни к чему не будет призывать, кроме того, чтобы вы (да, именно вы, читающие эти строки) просто узнали, что так можно. И если вдруг где-то внутри вы почувствуете отклик, желание, намерение попробовать, то знайте, Крош будет аплодировать вам из хлебной вселенной Возрождения ремесел и отправит ауру мастера ароматного хлеба.

Ну и само собой, Крош в первую очередь пекарь. Он всегда представляется: «Я Крош Крошевич Крошечкин, шеф-пекарь любитель. Стаж в профессии шестнадцать лет. А любитель, потому что люблю то, чем занимаюсь!» Крош печет хлеб или что-то из муки практически каждый день. Он шеф-пекарь перфекционист и трудоголик. Как и многие продуктивные люди его поколения, он постоянно учится чему-то новому. Придумывает рецепты, обучает пекарей и философствует о хлебном деле. Благо в хлебопечении нет рамок познанию.

Когда вы увидите на странице Крошечкина, то знайте — это одна из самых важных частей в технологии рецепта. Это то, что стоит запомнить и учесть при работе с тестом!

Крошу удалось уговорить меня и издательство на пару рецептов его авторства, но в необычной для кулинарной книги подаче. Когда хлебопечение стало его профессией, то потребовалось новое хобби. Он стал готовить и писать короткие рассказы о еде и жизни. Некоторые из них вы найдете в финале этой книги.

А сейчас предлагаю поговорить о важных моментах, которые стоит обсудить до замесов и выпечки.

ФИЛОСОФИЯ ХЛЕБА. ПРАВИЛА КРОШЕЧКИНА

Практически любое новое занятие или работа могут показаться сложными и местами абсолютно непонятными. Так оно и есть — это реальность. Предлагаю начать с вопросов: «А зачем мне это нужно?» или «Я начинаю заниматься хлебом, чтобы что?» И какой бы ответ вы ни дали, помните **ПЕРВОЕ ПРАВИЛО** обучения хлебопечению по Крошечкину: *продолжать, даже если не получается! Только с практикой растет мастерство.*

И не будет получаться. Это нормально. Вы явно умеете делать что-то хорошо. На работе или по дому. Но вспомните себя, когда вы только начинали этим заниматься. Также были ошибки и провалы, но со временем стало получаться хорошо. Так и с хлебом.

К чему все вышенаписанное? К тому, что если у вас что-то не получилось по рецепту из этой книги, не спешите записывать себя в неумехи, а меня в негодяи, который что-то не договорил. Прочтите еще раз рецепт и технологии в начале книги. Посмотрите видео. И сделайте снова.

В этой книге я стремился расписать рецепты максимально подробно. Так, чтобы было понятно в том числе и начинающим.

Ловите **ВТОРОЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *сделайте все так, как написано в рецепте и получите отличный результат.*

А если опять не получится? Если тесто липкое, жидкое и не формуется? Выглядит не так, как надо. И первое, что хочется сделать — это выбросить его в мусор, то примените **ТРЕТЬЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *сделайте глубокий вдох и медленный выдох! Повторите это несколько раз. Потом просто положите тесто в металлическую форму (заранее смазанную маслом), дайте расстояться и отпеките. А теперь наслаждайтесь вкусом и ароматом.* Идеального внешнего вида вы достигнете со временем. Поверьте, это работает! Зачем выбрасывать продукт, который еще может быть полезным и вкусным? Цените свое время и продукты.

Как сказал первый шеф, с которым я работал в пекарском цеху петербургского ресторана: «Хлеб — это просто хлеб». И это действительно так! Но в тоже время это что-то большее. Это и сложно, и просто, и больно, и радостно. И обжечься, и похрустеть!

Перед тем как попробовать очередной рецепт, прочитайте его несколько раз. Лучше за пару дней до того, как соберетесь печь. Перед замесом перечитайте снова. Это поможет вам в достижении желаемого результата. В какой-то момент вы можете даже не заметить, как из вашей печи начнут выходить идеальные булки и хлеб. Поверьте, это обязательно произойдет! Вы будете рады, но со временем может захотеться чего-то нового. Покупка еще какой-нибудь книги может стать решением. Или же используйте **ЧЕТВЕРТОЕ ПРАВИЛО** Крошечкина: *экспериментируйте и верьте в себя.*

Каждый рецепт в этой книге — это база. Если вы сохраните технологию, но поменяете часть ингредиентов, то создадите новый рецепт. Он будет лично ваш. Применяйте ваши локальные продукты. Меняйте воду на сыворотку, пшеничную муку на полбяную, подсолнечник на кунжут, обычную соль на сванскую и т.п. Пробуйте!

Учитесь! Это **ПЯТОЕ ПРАВИЛО** Кроша.

Очень прошу не ограничивайте себя рецептами и знаниями только из этой книги. В мире немало толковых пекарей, которые в перерывах между замесами успели написать свои рукописи с рецептами. А сколько тех, кто делится рецептами на страницах блогов — не счесть. Сейчас есть что почитать о хлебе и всем, что с ним связано. Я сам постоянно учусь, чего и вам желаю!

И **ШЕСТОЕ ПРАВИЛО** Кроша: *спрашивайте! Но с умом.*

Если вы хотите задать вопрос мне по поводу рецепта, то сделайте это! Но сделайте правильно и красиво. Опишите всю ситуацию подробно с фотографиями и видео. Отправьте мне это в нелзяграм. Так вероятность получить ответ возрастёт до 100%.

Фиксируйте свои успехи, когда вы хороши. Фоткайте удачно и неудачно сделанный хлеб. Снимайте на видео то как вы работаете с тестом. Как формуете, делаете надрез или отправляете хлеб в печь. Так и вы сами, и мы с Крошечкиным сможем проанализировать вашу работу. Разобрать все до последней щепотки муки и понять, как получить желаемый результат. И так вы прокачаете одну из продуктивных жизненных позиций — сравнивать себя (и свои результаты) только с самим собой, но в прошлом. Поверьте, если вы продолжите учиться, то это поднимет вам настроение и самооценку!

На страницах книги вы найдете подробное описание ингредиентов, заквасок, тонкостей работы с тестом и т.п. Вы можете захотеть перелистнуть сразу на рецепты. Но я и Крош очень просим вас не делать этого, если вы хотите, чтобы хлеб и выпечка получались легче и лучше.



Гречневый хлеб 2.0

Этот хлеб можно назвать разновидностью тартина с добавлением альтернативной муки. Похожий рецепт вы могли видеть в первой книге, но там не был уточнен один важный момент. В рецепте используется мука из обычной обжаренной гречки. Она более влагоемкая, чем мука из зеленой гречки, поэтому в тесте так много воды. Если вы хотите испечь этот хлеб с мукой из зеленой гречки, то уменьшайте воду минимум на 50 г, если не больше.

• Вода-1 (15–20 °С)	360 г	72%
• Закваска пшеничная 50% (можно и 100%, но тогда уменьшить воду-1 на 25 г)	100 г	20%
• Пшеничная мука в/с (или первого сорта)	400 г	80%
• Мука из обычной гречки (не зеленой)	100 г	20%
• Соль	12 г	2,4%
• Вода-2 (4–20 °С)	30 г	6%
• Замоченная гречка (по желанию)	150 г	30%

1. В воду-1 взвесить закваску. Засыпать всю муку и месить тесто 1–2 минуты до однородности. Дать отдохнуть тесту 30–60 минут для ферментации (развития клейковины).
2. Замес руками: добавить воду-2 и соль. Замес ленивым методом «жмяканья» (см. с. 36).

Хотя в этом рецепте можно сделать замес просто отбиванием теста по столу на протяжении 10–15 минут. Его еще называют французский метод (см. с. 35). Только в этом случае воду-2 добавляйте постепенно.

3. В тестомесе или миксере: 3 минуты на первой и 5–8 минут на второй скорости. Конечная температура теста должна быть в пределах 22–26 °С. Температура теста очень важна на протяжении всего времени брожения!

Оставить тесто для брожения на 3,5–4 часа. При этом через каждые 40 минут необходимо растянуть и сложить тесто (stretch & fold) в контейнере. Всего 3–4 раза (см. QR-код).



4. Если добавляете замоченную гречку, то сделайте это во время первого складывания.
5. Далее тесто бродит без складываний. На ощупь оно должно стать желеобразным и плавать в воде.
6. Выбродившее тесто переложить на слегка подпыленный мукой стол.
7. Разделить пополам. Провести предварительное округление. Отлежка на столе 10–20 мин. Далее сформовать круглую тестовую заготовку.
8. Корзинку для расстойки теста застелить полотенцем и слегка подпылить мукой. Положить в нее хлеб швом вверх, накрыть полотенцем и оставить на 20–30 минут при комнатной температуре. Далее убрать на низкотемпературную ферментацию в холодильник при 4–8 °С длительностью 12–18 часов.
9. Перед отправкой в печь тестозаготовку можно не греть.
10. Переложить тестовые заготовки на тефлоновый лист или пекарскую бумагу. Сделать по два неглубоких (до 1,5 см) надреза лезвием или хлебным ножом (см. QR-код).
11. Отправить будущий хлеб в печь с помощью лопаты или разделочной доски.
12. Сразу же плеснуть 80–100 г кипятка на дно духовки, но лучше — в стоящую на дне духовки емкость с камнями.
13. Выпекать 25–30 минут при 230–240 °С до золотистой корочки. Пар можно выпустить за 5 минут до готовности. Остудить хлеб на решетке.







Миндальный круассан

Это многоструктурная выпечка. Делают их, как правило, из круассанов, не проданных в предыдущий день. Тем самым избегая списаний и потерь. Ниже описан максимально классический вариант со вторичным запеканием. Сейчас есть немало других разновидностей, но мы с Крошем приверженцы классики. Хотя рамок нет — вместо миндаля можно взять фундук, фисташки, арахис и в принципе любые орехи и не только орехи.

Сироп (на 12 круассанов)

- | | | |
|--|-------|--|
| • Вода | 500 г | 1. В сотейнике соединить воду с сахаром. Поставить на плиту на максимальный огонь. Мешать до растворения сахара. |
| • Сахар | 130 г | 2. Добавить цедру, если добавляете. Варить до закипания и потом еще 3–5 минут на среднем огне. |
| • Цедра цитрусовых (по желанию) | 4 г | 3. Снять с плиты и добавить ром. |
| • Ром или другой ароматный алкоголь (либо вообще без алкоголя) | 30 г | |

Миндальный крем (на 12 круассанов)

- | | | |
|--|-------|--|
| • Сливочное масло | 120 г | 1. Масло взбить с сахаром до белой пышной массы. |
| • Сахар | 120 г | 2. Во взбитую массу в 6 этапов влить яйца. |
| • Яйца | 100 г | 3. Добавить миндальную муку. |
| • Миндальная мука (или тонко смолотый цельный миндаль) | 150 г | 4. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник. |

На один миндальный круассан потребуется

- | | | |
|---|------|---|
| • Круассан вчерашний или свежий | 1 шт | 1. Двухдневные круассаны разрезать вдоль пополам. Окунуть в сироп. |
| • Миндальный крем | 40 г | 2. В центр отгрузить 30 г крема. Закрыть. |
| • Сироп | 40 г | 3. Сверху нанести 10 г крема. Сверху посыпать миндальными лепестками. |
| • Миндальные лепестки (или любые дробленые орехи) | 5 г | 4. Выпекать 8–10 минут при 180 °С с конвекцией. |
| • Сахарная пудра | | 5. Остывшие круассаны посыпать сахарной пудрой. |