

Елена Маслякова

# Твоя пекарня



# Елена Маслякова

## Твоя пекарня

*Текст предоставлен правообладателем.  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176353](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176353)  
Е.Маслякова Твоя пекарня: ЛА «Научная Книга»;*

### Аннотация

Книга, которую вы видите перед собой, интересна тем, что содержит самые разнообразные рецепты хлебобулочных изделий, пирогов с любой начинкой и сдобы на самый привередливый вкус. Авторы знакомят читателя не только с рецептами выпечки из традиционной пшеничной и ржаной муки, но и предлагают сделать различную сдобу и пироги из рисовой и кукурузной муки. О том, как превратить свою кухню в домашнюю пекарню, и поведает читателю настоящее издание. Книга рассчитана на массового читателя.

# Содержание

Введение	4
Глава 1. История хлебопечения	7
Глава 2. Оборудование для домашней пекарни	22
Конец ознакомительного фрагмента.	35

# **Елена Маслякова**

## **Твоя пекарня**

### **Введение**

С давних пор и до сегодняшнего дня хлебобулочные изделия у всех народностей пользуются огромной и справедливо заслуженной популярностью. Отсюда понятно, почему в современном мире книжные прилавки просто изобилуют литературой, раскрывающей секреты выпечки мучных изделий. Знания в данной области накапливались многими тысячами, рецепты отбирались по строгому принципу, совершенствовались, сохранялись и передавались от одного поколения к другому.

Сегодня любая домохозяйка может приготовить, например, куличи по самому древнему, уникальному, оригинальному рецепту и получит при этом отличный результат. «Твоя пекарня» рассчитана на самый широкий круг читателей хлебобулочных изделий, т. к. способы приготовления тех или иных мучных изделий не затруднят ни бывалых пекарей, ни начинающих.

«Твоя пекарня» представляет собой уникальный сборник как чудом сохранившихся старых, так и самых нетрадиционных, своеобразных и экзотических рецептов хлебопекар-

ной продукции. Соответственно, каждый гурман обязательно найдет и откроет здесь для себя что-либо новое, не известное ранее. Используя эту книгу, каждый из вас сможет с легкостью порадовать «мучным чудом» своих домочадцев и близких друзей.

Ознакомившись с содержанием этого эксклюзивного сборника, вы раз и навсегда обретете верного помощника как при составлении праздничного меню, так и при попытке разнообразить каждодневный рацион своей семьи. А предлагаемые нами кулинарные хитрости и секреты лишь обогатят ваш опыт. Книга включает в себя полезную информацию и для тех, кто ведет строгий контроль за состоянием своего здоровья.

Говоря иначе, люди, которые придерживаются каких-либо ограничений в питании, обязательно найдут в этой книге ценные и интересные сведения о калорийности тех или иных мучных изделий. Любопытные и забавные факты из истории хлебопечения могут стать и занимательной темой для беседы за столом. Богатая рецептурная база, изложенная в книге, включает в себя множество самых разнообразных изделий и технологий.

В общем, «Твоя пекарня» – очередная и вполне удачная попытка дать читателям прекрасную возможность побаловать и себя, и членов семьи разнообразными хлебобулочными лакомствами. Еще один плюс этого сборника: мы постарались собрать самые простые и не требующие особых уси-

лий рецепты мучных изделий. Но право выбора и выпечки мучного блюда по эксклюзивному рецепту остается за вами. Говоря иначе, если у вас есть желание попробовать что-либо необычное, то «Твоя пекарня» всегда к вашим услугам.

Если принять во внимание, что вы держите этот сборник в руках уже более 5 мин, значит, вы действительно заинтересованы в том, чтобы превратить каждую обыденную семейную трапезу в самый настоящий праздник души. Можете не сомневаться, эта книга поможет вам усовершенствовать свое уже имеющееся кулинарное мастерство. Но это только слова, лучше, как говорится, один раз попробовать, чем сто раз прочесть. Так что смело приступайте к подготовке оборудования для домашней пекарни и творите на здоровье себе и домочадцам!

# Глава 1. История хлебопечения

Историю хлеба необходимо изучать основательно, поскольку любые преувеличения здесь непозволительны, с другой стороны, о хлебе все знать не может никто. Хлеб каждый день готов открыть что-то новое. Его история – это история человечества, но ведь мы и о человечестве многого еще не знаем. Судьба хлеба удивительным образом переплетается с судьбой человека, рассказ о хлебе и хлебопечении – это рассказ о развитии человека, стран. Рождение хлеба – настоящее чудо, сотворение великого и вечного продукта, который является мерилom достатка людей, символом национального богатства, одним из самых надежных средств борьбы человека с голодом, болезнями, преждевременной старостью.

Когда-то (примерно 15 тыс. лет назад) человек употреблял в пищу сырые зерна диких злаков. С появлением гончарной посуды зерно стали варить. Миновало много веков, прежде чем человек совершил следующий шаг – научился растирать зерна между камнями и смешивать их с водой. Дробленую крупу или, если говорить применительно к хлебу, – грубую муку заливали водой и ставили в горшках на раскаленные камни. Получалась каша, ставшая прародительницей хлеба.

Произошло это предположительно так: во время варки

жидкая каша перелилась за стенки горшка, вылилась на раскаленные камни, превратилась в румяную лепешку. Вкусно пахнущая и аппетитная на вид, она привлекла внимание человека, приятно удивила своим вкусом. С этого времени человек стал готовить не просто кашу, а тесто – основу для лепешек, стал печь пшеничный хлеб из пресного теста – самый древний хлеб.

### **Интересные факты**

Самым древним из дошедших до нас хлебов являются лепешки, найденные учеными-египтологами в гробнице Рамзеса III, – им несколько тысяч лет.

С первых же дней своего рождения хлеб почитался очень высоко, ценился всеми. Не случайно в принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одним знаком – кружком с точкой в центре. Безусловно, не у всех народов хлеб появился одновременно, но постепенно он получал все большее распространение, обещая быть надежной и верной едой, главной пищей человечества. С появлением хлеба на земле человечество перешло на более высокую ступень своего развития.

Тысячелетия спустя свершилось еще одно гениальное открытие – человек научился печь хлеб из кислого теста. Способ разрыхления теста брожением был открыт в Древнем Египте 5–6 тыс. лет назад. По сути дела, тогда же изобретена технология хлебопечения, используемая в современном хлебопекарном производстве.



По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто, вероятно, закисло, но раб, желая избежать наказания, испек-таки из него лепешки. Вместо ожидаемого наказания он заслужил от хозяина похвалу – лепешки оказались вкуснее, пышнее и румянее тех, что пеклись до сих пор. С этим открытием меняется не только вкус хлеба, но и его внешний облик. Из плоской, пресной, тяжелой и быстро черствеющей лепешки он превращается в нежный, рыхлый, тающий во рту хлеб с приятным ароматом и вкусом.

### **Интересные факты**

При раскопках древнейших на земле поселений археологи обнаружили черепки глиняных сосудов с окаменевшими кусками ячменного хлеба. На этих черных, обуглившихся остатках первой крупяной пищи были найдены отпечатки женских пальцев. Другие археологические находки времен раннего неолита подтверждают, что сбором злаков, измельчением зерна и приготовлением зерновой каши – теста для лепешек – занимались женщины. Все это позволяет историкам утверждать, что хлебопечение изобретено женщинами, именно представительницы лучшей половины человечества обучили мужчин профессии пекаря, оставив за собой право выпекать хлеб в домашних условиях.

Египтяне внесли новшество и в способ переработки зерна в муку, т. е. изменили качество муки. 5 тыс. лет назад зерно в Египте дробилось в каменных ступках или растиралось

на специальных каменных досках (рис. 1). В результате получалась грубая мука, включающая большое количество отрубных частиц, которые при последующей обработке отсеивались, но не окончательно.

Вскоре египтяне изобрели жернова, на которых дробили зерно, измельчая центральную его часть, так называемый эндосперм, до состояния тонкой муки. Отруби из обмолота отделялись при просеивании сквозь сито, и мука тонкого помола уже мало чем отличалась по качеству от нашей. Так произошло окончательное рождение замечательного продукта, называемого хлебом. Египтяне объединили в один процесс три великие древние технологии: выращивание пшеницы высокого качества, применение жерновов при помоле и использование дрожжей при производстве хлеба. Хлеб, выпекаемый 50 веков назад в пекарне фараона, уже был таким же вкусным и душистым, мягким и пышным, как современные булки и буханки.

Примерно 3 тыс. лет назад искусство выпекания хлеба из кислого теста из Древнего Египта перекочевало в Древнюю Грецию. Уже в 776 г. до н. э., в год проведения первых Олимпийских игр, для участников соревнований и почетных гостей пекли деликатес – белый хлеб, который подавался к столу с маслинами и рыбой. В Древней Греции умели печь разный хлеб: черный (не такой черный, к какому мы привыкли, не ржаной, а именно черный – грубый, плотный, тяжелый) – для рабов, с добавлением оливкового масла – для боль-

ных, со специальными высококалорийными добавками – для спортсменов и воинов.

### **Подсчитаем калории**

Одним из самых благотворно влияющих на деятельность систем организма сортом хлеба был и остается хлеб из целого зерна или из муки грубого помола, содержащий ценные витамины группы Е – токоферолы. Эти витамины участвуют в обмене веществ, благотворно воздействуют на мышечную систему, на деятельность эндокринной системы.

Прогрессивную египетскую технологию хлебопечения вслед за Грецией переняли римляне. Первое время они пекли хлеб в домашних условиях, но уже на рубеже новой эры в столице Римской империи работало несколько сотен пекарен, производством хлеба в которых руководили опытные мастера-пекари (рис. 2).

Слово «пекарь» впервые встречается в письменных памятниках 1300–1200 гг. до н. э., но только спустя 8–9 сотен лет хлебопечение становится самостоятельным ремеслом, почитаемым, признанным. Так, например, раб-пекарь в Древнем Риме стоил в 3–4 раза дороже раба-земледельца или раба-сапожника.

### **Интересные факты**

В Риме в честь знаменитого мастера хлебопечения, потомственного пекаря Марка Вергилия Эврисака был воздвигнут монумент. Историков и археологов,

нашедших этот памятник, поразила его оригинальная форма и роскошь отделки. Монумент имеет форму хлебной корзины, по верху которой проложен скульптурный барельеф, – фигурки людей, занятых выпечкой хлеба: одни убирают зерно, другие везут его на мельницу, третьи перемалывают зерно в муку, четвертые пекут хлеб.

В годы раннего Средневековья свои мельницы и пекарни сооружались почти во всех монастырях и замках, в некоторых из них трудились, производя муку и хлеб, тысячи опытных мельников и пекарей. Тогда же, в Средневековье, мукомолы и хлебопеки объединялись в союзы – ремесленные цехи. Происходило это в городах, поселениях, растущих и развивающихся вокруг замков феодалов.

Мастера – члены цеха пекарей славились выпечкой великолепного хлеба, и при посвящении в «мастера хлебопечения» каждый из кандидатов подвергался строгому экзамену. Лишь выдержавший его получал специальный диплом, дававший право производить хлеб в своей пекарне или «работать» хлебный товар в пекарне другого мастера. Символом средневековых мастеров-пекарей многих стран Европы был большой крендель, изготовленный из металла или дерева и покрытый позолотой.

Искусство хлебопечения с древних времен известно и народам бывшего СССР. Так, например, на территории древнего государства Урарту (территория современных респуб-

лик Закавказья) в IX–VIII вв. до н. э. было развито земледелие и потребление зерновых продуктов, в том числе и хлеба. Об этом свидетельствуют найденные во время раскопок крепостей, в которых располагались военные поселения, склады хлебного зерна, печей в домах жителей, где выпекались изделия из ячменя, кукурузы и пшеницы.

В поселениях Трипольской культуры (территория современной Украины) обнаружены остатки глинобитных домов, часть помещений которых приспособлена под кладовые для зерна, печи для выпечки хлеба, глиняные сосуды для хранения зерна, зернотерки. Плоские круглые лепешки готовили из дробленого зерна пшеницы, ячменя, проса, овса или из их смеси, добавляя к ним воду, иногда молоко, небольшое количество жира.

### **Эксклюзивные рецепты**

У каждого народа есть свои любимые сорта хлеба. В Узбекистане славятся вкусом и затейливыми узорами лепешки гиджа, пулаты, оби-нон, патыр, сутлинон, кульча, выпекаемые в домашних условиях в специальных печах. Рецептура большинства узбекских (и других национальных) изделий весьма скромна. Так, лепешки гиджа (вес 0,4 кг) пекутся из пшеничной муки I сорта (1 кг), дрожжей (15 г), соли (15 г) и растительного масла (1 ст. л.) с добавлением нужного количества воды.

Более полные сведения сохранились о производстве хлеба в средневековой Руси. «Домострой» (литературный па-

мятник XVI в.) рассказывает о специальных избах, в которых пекли хлеб мастера, владеющие секретами хлебопечения. Выпечкой хлеба занимались не только в общественных пекарнях, но и в домашнем хозяйстве. «Домострой» же содержит информацию о том, какие существовали правила выпечки ситного (хлеба из муки, просеянной через сито) и решетного хлеба (из муки без просеивания, т. е. хлеба с отрубями).

В X–XI вв. на Руси умели печь ржаной «кислый» хлеб – хлеб из сброженного теста. Его производство считалось большим искусством, которое основывалось на использовании специальных заквасок, или квасов. Секреты приготовления заквасок хранились в тайне и передавались из поколения в поколение.

Тесто для ржаного хлеба готовили на Руси в несколько стадий: сначала добавляли к закваске муку и воду, месили «расчин», который оставляли бродить определенное время, после чего на выброженном «расчине» приготавливали тесто. Были и более сложные способы приготовления хлеба – с использованием трех, четырех или пяти полуфабрикатов (анфриш – полуквас – квас – опара – тесто).

Великой наукой было и остается искусство выпечки хлеба, когда из бесформенной вязкой массы рождается золотисто-коричневый каравай. Пекарю надо было знать, когда начинать растапливать печь, когда сажать в нее сформованное тесто, сколько времени печь.

Кроме ржаного хлеба, на Руси пекли много других изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и заканчивая знаменитыми ковригами. Большим спросом пользовались «хлебы чистые зело» (изделия из муки тонкого помола с полным удалением отрубей), «хлебы с медом, маком», пшеничные калачи, выпекаемые по особой технологии к праздникам. Готовили и пироги со всевозможными начинками, разного веса и формы, пряники, баранки, сухари.

В России XVI–XVII вв. значительную часть городских ремесленников (по переписи 1638 г. в Москве было 2 367 ремесленников, каждый девятый из них занимался хлебным промыслом) составляли именно мастера хлебного дела, которые подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, ситников, свечников, крендельщиков (бараночников), блинников, кисельников и пряничников.

О мастерстве пряничников хотелось бы сказать особо, поскольку именно пряники – изделия из сладкого теста – были излюбленным хлебным лакомством на Руси. Пряники дарили взрослым и детям на именины, невесте в день свадьбы. Весить праздничные пряники могли до 2–3 кг, а иногда достигали и целого пуда.

### **Кулинарные хитрости**

Что представляет собой закваска? Так называется часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. Закваску добавляют в порции нового теста для его разрыхления и накопления нужной

кислотности. Закваска быстро портится, поэтому хранят ее в прохладном месте (холодильнике), освежая каждые 3–4 дня, т. е. добавляя к ней при вымешивании муку и воду (на 1 часть муки – 0,7 части воды).

Русские пряники по способу приготовления делились на печатные, вырезные и лепные. Печатные пряники делались при помощи специальных форм – деревянных пряничных досок, подлинного произведения резного искусства. Украшались печатные пряники изображениями всевозможных птиц, сказочных персонажей, сюжетами народных гуляний, праздников (свадьбы, катание на тройках и т. п.). Вырезные пряники высекали при помощи металлических форм и украшали узорами из разноцветной глазури. Лепные делали объемными, их лепили из теста, придавая форму человеческих фигурок, животных, птиц.

Пекарни в России XVII в. именовались хлебными избами (рис. 3), самая большая из них находилась в Измайлове при царском дворе и называлась хлебным дворцом. Разделялась она на палаты, в которых пекли хлеб разных сортов: ситный, калачный, крупитчатый, решетчатый, овсяный, мельничный.

Государев хлебный дворец был построен и в Кремле, находился он примерно на том месте, где сейчас расположена Оружейная палата. Придворных пекарей в XVII–XVIII вв. называли басманниками (от «басман» – ржаной хлеб, выпекаемый для царского стола с особым штампом на поверхности).



сти – басмой).

С годами мастерство русских пекарей приумножалось, совершенствовалась рецептура. Однако чаще всего находились такие люди, которые присваивали себе результаты нелегкого труда пекарей, и дело продвигалось с трудом. После голодного 1601 г. впервые властями были введены нормы на печеный хлеб, выпечку хлеба. Установили также, из какой муки печь, какие добавки позволительны. Дело в том, что в голодное время некоторые пекари «баловали» – подмешивали плохую муку, что значительно ухудшало вкус и «сытность» хлеба. Был введен вес – осьмины, полуосьмины и четверики, и хлеб стал продаваться мерой.

На всю Россию прославился булочник Иван Максимович Филиппов – хваткий и рачительный хозяин, сумевший широко поставить хлебное дело, собравший в своих пекарнях талантливых, но бедных, безвестных мастеров. Филиппов был первым булочником России, придворным пекарем, его же признали лучшим хлебоделом Европы. Несмотря на огромные масштабы производства, Филиппов строго контролировал качество выпускаемой продукции, и ни разу не поступал из его пекарен на прилавки булочных плохой хлеб или изделия с браком.

### **Интересные факты**

В древности, перед тем как расставшийся каравай на лопатке перенести в печь, на нем ставили разные знаки: крест, розу, знак семьи или рода; на булочных

изделиях для детей – петуха с пушистым хвостом, белку, котенка, индюка и т. п.; египтяне на хлебе оставляли отпечатки своих пальцев, римляне – насечки, китайцы рисовали круг – иероглиф солнца, иногда изображали боевой лук, зерно и стрелы, чтобы подчеркнуть, что хлеб защищен от врагов и злых сил. Из монастырских пекарен выходил хлеб с надписями: «Хлеб всемогущий», «Хлеб святой», «Хлеб вечный».

Со времен Древней Греции до середины XIX в. хлебопечение остается практически неизменным, невысказанным без тяжелого ручного труда. Лишь во второй половине позапрошлого века появились механизированные тестомесильные машины, тестоделители, конвейерные печи. В конце XIX – начале XX вв. вслед за рождением и развитием биохимии, микробиологии появляется и наука о хлебе – технология хлебопекарного производства.

В 20–30-е гг. XX в. в России создается мощная хлебопекарная индустрия, в состав которой входили тысячи «чугунных пекарей» (именно так называл народ механизированные хлебные заводы), каждый из которых выпускал от 60 до 300–500 т хлеба в сутки, т. е. обеспечивал хлебом от 180 тыс. до 1,5 млн человек ежедневно.

На современные хлебопекарные заводы сырье для выпечки хлеба (мука, концентрат дрожжей, жидкий сахар, молочная сыворотка, жидкий жир и др.) поступает в специальных автомобилях-цистернах. Замес теста производится машиной непрерывного действия – это целый комплекс агрегатов, где

приготавливается опара, бродит и вымешивается тесто. В настоящее время тесто на заводах готовится на жидкой опаре с сокращенным периодом брожения, качество (вкус, аромат, внешний вид) хлеба в результате этого усовершенствования улучшилось.

Делительные машины делят тесто на куски одинакового веса и закладывают их в формы, округляют его также на специальных машинах. На следующем этапе – расстойке – тесто в формах помещается в расстойный шкаф, где оно еще раз подходит, т. е. бродит, чтобы возместить потерю углекислого газа при предварительной обработке. Дозревшее тесто отправляется в печь (выпечка длится в зависимости от рецептуры иногда более 1 ч), а оттуда – в хлебохранилище. Лаборатория завода подтверждает качество только что испеченного хлеба, и он отправляется в магазины, булочные – к покупателю.

На рис. 4 представлена механизированная технологическая линия производства хлеба на современном заводе. На схеме показаны (слева направо) дозаторы муки и других компонентов теста, тестомесильная машина, кольцевой конвейер для брожения теста, делитель-посадчик, расстойный шкаф, печь, а также пульт управления. Оператор контролирует и регулирует работу комплекса.

И сегодня технология производства хлеба постоянно совершенствуется. Научно-исследовательские институты продолжают заниматься улучшением качества современных

хлебобулочных изделий, многое делается и для создания хлеба будущего – новых сортов с оригинальной рецептурой. Хлеб и процесс его производства продолжают меняться незаметно для простого обывателя. Внешне он остается таким же: буханки, булки, батоны, караваи, лепешки, булочки. Но если задуматься, его улучшение заметно уже сегодня. Один сорт стал чуть сытнее, другой, наоборот, менее калориен, третий стал выпекаться с витаминными добавками, четвертый – с молочной сывороткой.

### **Эксклюзивные рецепты**

Современная хлебопекарная промышленность владеет рецептами выпечки хлеба для балерин, шахтеров, полярников, рыбаков, геологов, не говоря уже о космонавтах. Название «хлеб для балерин» закрепилось за батоном, в состав которого входит молочная сыворотка. Этот сорт освобожден от ряда компонентов, которые делают его показанным тем, кто не хочет или не должен прибавлять в весе.

Хлеб для полярников, шахтеров – это выпечка специальных сортов с высокими питательными свойствами, например с добавками рыбной муки, других животных белков. Питаясь таким хлебом, люди названных профессий никогда не будут чувствовать голод, страдать от авитаминоза.

«Геологический» хлеб – особый сорт медленно черствеющей выпечки. Надломив спустя месяц батон такого хлеба, можно услышать, как хрустнула ломкая, как у только что испеченного хлеба, корочка, открыв

упругий и свежий мякиш.

Завершая рассказ о хлебе наших дней, нельзя не упомянуть еще об одном сорте и назначении хлеба – для космонавтов. Космические «буханки» весят всего 4 1/2 г (именно столько в среднем откусывает человек, когда подносит ломоть хлеба ко рту), каждая буханка – на один укус, чтобы не резать, ведь крошки в невесомости недопустимы. Миниатюрные хлебцы упаковываются в конверт из прозрачной пленки (по 10 шт. в каждом), его стерилизуют и вкладывают во второй прозрачный полиэтиленовый пакет, края тщательно заваривают. В таком виде «космический» хлеб отправляется на борт корабля. Хлеб в космическом рационе занимает одно из самых важных мест. В первый завтрак космонавты едят хлеб бородинский, во второй – медовую коврижку, в обед – столовый хлеб, за ужином – снова бородинский.

Тысячи лет существует на Земле хлеб – самый удивительный продукт питания, и все это время он не перестает удивлять людей. Они уважают его, почитают как великое чудо, учат своих детей бережному отношению к этому великому богатству.

## **Глава 2. Оборудование для домашней пекарни**

Вкусную домашнюю выпечку можно приготовить даже в том случае, если иметь дома минимальный набор кухонных принадлежностей. Ведь качество выпечки не зависит от того, в каком доме, старом или новом, вы проживаете, есть ли у вас современная кухонная мебель или вы пользуетесь старой. Главное, чтобы все необходимое было под рукой.

Первое, на что стоит обратить внимание, – ваше место у плиты. Позаботьтесь о том, чтобы это место было хорошо освещено, – вечером с помощью искусственного света, а днем естественным светом из окна. Можно установить дополнительные светильники, закрепив их на стене около плиты. Также очень удобно, если рядом с плитой будет находиться шкаф с кастрюлями с одной стороны, и мойка – с другой.

### **Кулинарные хитрости**

Выпекать слоеное тесто лучше при высокой температуре, т. к. при низкой оно выпекается гораздо труднее.

Плиты бывают электрические и газовые. Одно из преимуществ электрических плит заключается в том, что в них можно регулировать нагрев. Это позволяет установить нужную температуру в духовке точнее, что помогает добиваться хо-

рошего результата при выпечке изделий. Газовые плиты последних моделей имеют дверцы духовки из двойного закаленного ударопрочного стекла, что не только помогает поддерживать нужную температуру, но и обеспечивает безопасность при обращении с плитой.

Перед началом выпекания духовку следует прогреть в течение 10–15 мин. Иногда в рецептах указывается точная температура, при которой выпекается данное изделие. Но есть и общепринятые нормы температур для выпечки. Например, пряники лучше печь при невысокой температуре (140–150 град.), слойки – при 190–200 град., песочное тесто – при 150–160 град., хлеб – 200–220 град., сдобные булки – при 200–250 град. В современных газовых плитах в духовом шкафу устанавливают термометры, которые показывают, до какой температуры разогрелась духовка. Это также помогает повысить качество выпечки.

### **Кулинарные хитрости**

Дрожжевое тесто лучше замешивать в помещении без сквозняка, иначе оно заветрится, что скажется на качестве готовых изделий.

Зная точную температуру, при которой необходимо выпекать данное изделие, и время процесса, следует учесть, что в первую половину от указанного времени изделие выпекают при максимальной температуре, а во вторую – при минимальной. Иногда чтобы уменьшить температуру нагрева духовки, достаточно приоткрыть дверцу.

К сожалению, при выпечке запахи не всегда бывают приятными. Если что-то пригорело, то незаменимым помощником при борьбе с едким дымом будет вытяжной шкаф, который удалит запахи из кухни через общий вентиляционный канал. Его обычно устанавливают прямо над плитой и включают по мере необходимости. Некоторые вытяжки встраивают в шкафчик над плитой, что может очень удачно украсить кухонный интерьер. К тому же вытяжные шкафы, как правило, снабжены подсветкой, которая усилит освещение места у плиты.

### **Подсчитаем калории**

Для уменьшения калорийности мучных изделий молоко разводят простоквашей. Количество добавляемой простокваши может быть различным, все зависит от набухаемости муки и количества яиц.

Вытяжной шкаф необходим при использовании фритюрницы. В ней жарят пончики, некоторые виды пирожков. Перед началом жарки жир необходимо хорошо разогреть. Обычно используют смесь растительных и животных жиров, причем доля растительного жира должна составлять не менее 40 %. Масла во фритюрнице должно быть достаточно, чтобы пирожки или пончики плавали в нем.

Проверить, насколько хорошо жир разогрелся, можно, брызнув в него капельку воды. Если вода с шипением испарилась, значит, жир достаточно накалился, можно начинать жарить. Если капля воды стала, потрескивая, погружаться



под поверхность масла, то следует нагреть масло или жир до более высокой температуры.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы жир во фритюрнице дольше не загрязнялся, пирожки перед жаркой обмажьте растительным маслом.

В течение всего процесса приготовления необходимо следить за температурой во фритюрнице. Если с поверхности масла начал подниматься дым, это говорит о том, что жир горит. Это недопустимо, если вы не хотите, чтобы пончики приобрели неприятный горький привкус горелого масла. Масло перестанет гореть, если вы добавите в него новую порцию холодного жира из холодильника или снимете на некоторое время фритюрницу с огня.

Облегчить труд при замешивании теста вам поможет такой электроприбор, как кухонный комбайн. Это приспособление поможет вам тщательнее и при меньших затратах времени смешать основные ингредиенты теста. Кухонный комбайн полезен также при приготовлении начинки: сделает фарш из рыбы или мяса, нашинкует овощи, взобьет сливки или яйца. Занимая сравнительно мало места на кухне, комбайн экономит силы и время при выпечке.

### **Кулинарные хитрости**

Чем тщательнее вы вымесите тесто, тем более рассыпчатым оно будет после выпекания. Это в равной степени относится как к пирогам, так и к хлебу.

Однако многие хозяйки предпочитают месить тесто вруч-

ную. Для этого вам нужен удобный кухонный стол. Поскольку замес теста – дело не быстрое и выполняется в основном стоя, следовательно, для облегчения вашего труда необходим стол такой высоты, при которой вы сможете замешивать тесто, не нагибаясь, что сэкономит вам силы и здоровье. Кроме того, ваш кухонный стол должен быть не слишком маленького размера, чтобы на нем можно было раскатывать большие пласты теста. Не стоит располагать кухонный стол слишком близко к плите, т. к. горячий воздух от нее будет подсушивать тесто, что затруднит его раскатывание, а потом и защипывание краев.

Вам понадобятся разделочная доска и скалки. Раньше в быту использовались исключительно деревянные разделочные доски. Ведь само название говорит о том, что эту утварь делают из целого куска древесины. Разделочная доска должна иметь гладкую поверхность без трещин, быть плоской и ровной. Сейчас появилась альтернатива деревянным доскам в виде пластмассовых, разных форм и размеров. Одно время считалось, что они более гигиеничны, чем деревянные. Но это мнение изменилось, поскольку деревянные доски по качеству ничуть не уступают пластмассовым. Важно не то, из чего сделаны ваши разделочные доски, а сколько их, каких они размеров и как вы за ними ухаживаете.

### **Кулинарные хитрости**

Поверхность, на которой будет замешиваться или разделяться тесто, лучше смазать растительным

маслом, тогда тесто к ней не прилипнет.

Желательно иметь несколько разделочных досок для разных продуктов: для хлеба, мяса и рыбы, для готовых продуктов (отварных овощей, сыров), не помешает приобрести отдельную доску для лука и чеснока. Если вы замешиваете тесто на той же доске, на которой разделявали рыбу, тесто может приобрести не свойственный ему привкус, что особенно неприятно, если оно предназначено для сладких пирогов. Доску после использования помойте горячей водой с мылом, а затем ошпарьте кипятком и высушите.

Часто для смешивания ингредиентов теста хозяйки используют деревянные лопаточки. Они бывают широкие и узкие, с длинной и короткой ручкой. С их помощью можно добиться однородной консистенции жидкого теста. Приобретая такую лопаточку, обратите внимание на ее поверхность: она должна быть гладкой, ровной.

### **Кулинарные хитрости**

Покоробившиеся деревянные доски можно исправить, если положить их на сутки под пресс между двумя мокрыми полотенцами.

После замеса теста во многих рецептах рекомендуется дать ему некоторое время постоять, чтобы оно приобрело упругость и эластичность. Обычно на расстаивание пресного теста уходит от 10 до 40 мин. Чтобы оно за это время не подсохло, его надо обернуть влажным полотенцем. Поэтому у тех хозяек, которые любят заниматься выпечкой, обычно

есть для этого отдельное тонкое полотенце или льняная салфетка.

Как только тесто расстоится, можно переходить к его раскатыванию. С древних времен и до сих пор незаменима на кухне скалка. У хорошей хозяйки должно быть несколько разных скалок. Они бывают с одной и двумя ручками, большие, средние и маленькие. Большая скалка незаменима для раскатки дрожжевого теста. Средняя подойдет для раскатки слоеного и песочного теста. Совсем маленькая (восточная) скалка поможет раскатать тесто для небольших пирожков и пельменей.

### **Кулинарные хитрости**

Если тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень, посыпьте его мукой, наверните на скалку и перенесите на лист.

Скалки различаются и по своему устройству. Так, существует классическая деревянная скалка, или русская, которую вы найдете практически на каждой кухне. Известна еще так называемая европейская скалка, вращающаяся вокруг стержня. Ее используют для раскатки особо тонкого теста. Обычно при раскатывании тесто накручивается вокруг этой изящной скалки и само участвует в распластывании остального куска. Для тех, кто в совершенстве овладел этой скалкой, раскатывание теста становится легкой и красивой игрой.

Если у вас не получается раскатать тесто такой скалкой, не отчаивайтесь, не давайте первым трудностям сломить себя. Немного практики, и вы научитесь работать ею, раскатывая тесто до толщины в 1–2 мм и считая, что это проще простого.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы не очень крутое тесто не липло к рукам, его можно раскатывать бутылкой, наполненной холодной водой.

Обычно в рецептуре указывается, до какой толщины надо раскатать пласт теста. Особенно важно соблюдать эти рекомендации при изготовлении слоеного теста. Настоящее слоеное тесто должно быть раскатано не менее 7 раз. При этом первый слой должен быть толщиной всего в 5–8 мм. Затем часть готового пласта смазывается растопленным до густоты сметаны маслом и накрывается несмазанной частью раскатанного теста. После этого раскатку начинают вновь.

Важно следить за тем, чтобы слои получились не только тонкими, но и не соединились между собой, не нарушили структуру слоев. Для этого слоеное тесто замешивают из охлажденных продуктов, желательнее также, чтобы температура на кухне была не выше 17–20 град.

### **Эксклюзивные рецепты**

«Пикантные слойки» готовят из слоеного теста, которое нарезают треугольниками. Начинку для слоев делают из мелко нарубленного лука, зелени петрушки и говядины. Все ингредиенты начинки обжаривают,

а затем выкладывают на треугольники теста и сворачивают в трубочки.

Несколько видов скалок также должны обязательно поселиться на вашей кухне. Обычно у хозяйки есть по одной русской скалке с двумя ручками и одной ручкой, а также одна европейская, вращающаяся вокруг стержня. Приобретая скалку, внимательно ее осмотрите: деревянная поверхность должна быть гладкая, ровная, что называется, без сучка и задоринки. Чтобы убедиться в этом, проведите несколько раз рукой по скалке. Если рука скользит легко, не зацепляясь за дерево, это говорит о хорошем качестве скалки.

За скалкой, как и за любой другой кухонной утварью, нужен уход. После использования помойте ее теплой водой с губкой. Если тесто прилипло к дереву, поскребите поверхность скалки тупой стороной ножа.

### **Эксклюзивные рецепты**

В австрийской кухне существует блюдо под названием «Ученики слесаря». Это запеченный в тесте чернослив, в который вместо косточек вставляют зерна миндаля или марципан.

Кстати, о ножах. Их на кухне должно быть несколько, различных по размеру и форме. Тут, как с разделочными досками, желательно разделение ножей в зависимости от тех продуктов, которые вы ими режете. Обычно на кухне присутствуют не менее трех ножей: большой, средний и малый. Лезвия у них — из твердой стали, а ручка — из дерева (бук, бе-

реза). Для мяса и рыбы необходимо иметь отдельный нож – с широким лезвием, удобной ручкой и достаточно острый. Отдельный нож нужен для хлеба и готовых продуктов.

Желательно иметь отдельно один или несколько ножей для овощей. Они могут иметь необычную форму лезвия: с круглой выемкой – для нарезки овощей шариками, с фасонной – для других фигурок. У многих хозяек есть в хозяйстве маленький нож, так называемый нож для картофельных глазков. Сейчас в продаже появились наборы, состоящие из ножей, различных по форме, с разной длиной лезвия. Если вы решились на покупку такого набора, то не экономьте и покупайте ножи из качественной стали, с удобными ручками.

### **Кулинарные хитрости**

Для избавления кухонного ножа от неприятного запаха его надо протереть сухой поваренной солью, а затем тщательно вымыть холодной водой.

Желательно, чтобы под рукой на кухне у вас были небольшие ножницы. Этими ножницами можно вырезать красивые узоры на пирогах, оформить бортики кулебяк, сделать защипы на булочках, сдобе, калачах. Кроме того, сейчас очень много продуктов выпускается в герметичной упаковке, которую легко разрезать с помощью маленьких ножниц.

Для получения хорошей, вкусной выпечки необходимо иметь на кухне такую вещь, как сито. Сито может быть с деревянными или пластмассовыми бортиками. С его помощью

можно просеять муку, сквозь него протирают некоторые вареные овощи. При просеивании мука очищается от комочков, от мелкого мусора, который иногда попадает при расфасовке из больших мешков.

### **Кулинарные хитрости**

При выпечке очень крутого теста изделие имеет слишком плотную структуру, и на поверхности могут образовываться глубокие трещины, а после выпечки оно быстро черствеет. Изделие, выпеченное из слишком жидкого теста, имеет влажную и липкую структуру.

Пшеничная мука подразделяется на крупчатку, высший, первый и второй сорта. Крупчатка изготавливается из особых сортов пшеницы и отличается от других сортов более крупным размером отдельных частиц. Крупчатку применяют для выпекания изделий с большим содержанием сдобы. Пшеничная мука высшего, первого и второго сортов относится к более тонкому помолу. Независимо от того, какой сорт муки вы используете, просеивать ее необходимо.

При просеивании мука не только дополнительно очищается, но и насыщается кислородом, а также приобретает однородную плотность, что позволяет соблюсти точность меры, указанной в рецепте. От того, насколько хорошо она просеяна, зависит, как тесто поднимется, насколько воздушным и пышным получится. Иногда в рецептах указывается, сколько раз муку надо просеять. Например, в старину считалось, что для кулебяк и калачей муку необходимо просеять



дважды, только тогда тесто будет мягким и пышным. Не пренебрегайте этими рекомендациями, т. к. если не выполните этого простого требования, сведете на нет все свои усилия.

### **Кулинарные хитрости**

Чтобы узнать качество дрожжей, можно поставить посуду с ними в теплую воду, и если они поднимутся – значит, готовы к употреблению, а если нет – то никуда не годятся.

После просеивания муки сито надо привести в порядок. Для этого вытряхните из него оставшиеся крупные комочки муки, затем промойте его в теплой воде. Не мойте сито в очень горячей воде, т. к. остатки муки могут склеиться и закрыть отверстия. После этого сито должно полностью высохнуть.

Далее переходим к посуде, необходимой для вашей домашней пекарни. Прежде всего вам понадобится несколько глубоких мисок для замешивания теста. Желательно, чтобы они были эмалированными, т. к. эмаль является нейтральным покрытием, в отличие от алюминия или стали. Миски должны быть достаточно большими, поскольку дрожжевому тесту во время приготовления надо подняться (увеличиться в объеме в полтора-два раза), а чтобы оно не «убежало», миске нужны высокие бортики.

### **Кулинарные хитрости**

Дрожжевое тесто будет воздушным, мягким, пышным, если в него непосредственно перед выпечкой

добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (300 г картофеля на 1 кг муки).

Необходимо иметь несколько мисок для начинок, тоже эмалированных или фарфоровых. Но можно пользоваться и мисками из пищевой пластмассы. Желательно иметь миски с разным диаметром дна, а также с разной высотой бортиков. Вам понадобится несколько высоких мисок, в которых удобно перемешивать отдельные ингредиенты начинок; 2–3 маленькие миски и 1–2 большие, для сбора сложных начинок из нескольких составляющих.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.