

Ржаной хлеб на закваске

Масса хлеба 500г | Тестовая заготовка 570г



Что нам понадобится

ЧТО	ОПИСАНИЕ
Мука ржаная	Можно использовать обдирную, цельнозерновую, обойную
Закваска ржаная	Закваска с высокой активностью
Соль	Поваренная или морская
Ёмкость объёмом 3л	Для замеса опары и теста
Форма хлебопекарная	Подойдёт алюминиевая литая, силиконовая, алюминиевая с антипригарным покрытием
Термометр	Для духовки с диапазоном от 50 до 350°C
Духовка	Лучший вариант - электрический духовой шкаф
Рукавицы	Для того, чтобы доставать горячую формочку с хлебом
Полотенце	Для укутывания готового хлеба

Закваска

Ржаной хлеб начинается с закваски, поэтому убедитесь в качестве вашей ржаной закваски, и только если она достаточно активна, приступайте к замесу теста.

Как понять, что закваска готова к замесу в тесто

- 1) После подкормки закваска увеличивается в 2 раза и более
- 2) Приятный кисловатый запах
- 3) Кислая на вкус

Замес теста



Тесто для ржаного хлеба на закваске замешивается в 2 этапа.

- Первый этап - *постановка опары* и её брожение в течение 12 часов.
- Второй этап - *замес теста* на этой опаре и последующее брожение, которое может занять время от 2 до 4 часов.

Постановка опары

Опара – это предварительное тесто, которое сделано на основе закваски и предназначено для того, чтобы ускорить подъем основного теста. Масса опары составляет 50% от массы теста.

50г - закваска
150г - вода
150г - мука ржаная



ОПАРА ПОСЛЕ ЗАМЕСА



ОПАРА ПОСЛЕ 12 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ

В голубой ёмкости объёмом не менее 3л замесить все компоненты. Оставить в ёмкости с закрытой крышкой на 12 часов при комнатной температуре 23-25°C на брожение. Готовая Опара необязательно должна увеличиваться в объеме, однако, после окончания брожения она должна быть пористой, слегка кислой на вкус.

Замес теста на опаре

В готовую опару добавляется вода, соль, ржаная мука. Замешивается тесто. Тесто оставляют в ёмкости бродить ещё 2 часа. Это необходимо для того, чтобы в ржаном тесте повысился уровень кислотности, который необходим для укрепления клейковинного каркаса теста, а это, в свою очередь, улучшает качество будущего хлеба.

100г - вода
180г - мука ржаная
9г - соль



ФОРМОВКА ТЕСТА

Формовка теста

Процесс формирования заготовки определённой массы и формы называется формовка.

Смоченными в воде руками взять тестовую заготовку, хорошо разгладить, сформировать шар, после чего, вытянуть его в длину, придав ему форму цилиндра.

Опустить тестовую заготовку в прямоугольную форму для хлеба, предварительно смазав эту форму маслом.



Ржаной хлеб не поднимается так, как пшеничный, поэтому, тестовая заготовка должна занимать больше половины объема формы.

Расстойка

Процесс подъёма теста в хлебопекарной форме. Так хлеб окончательно формирует свою форму и сохраняет её такой во время выпечки. Расстойка длится 30-45 минут.

Чем выше температура воздуха, тем быстрее поднимается хлеб во время расстойки. К холодным условиям можно приравнять температуру 20°C.

Когда тесто окончательно поднимется, на его поверхности начнут образовываться ямки и многочисленные трещинки, это верный признак того, что хлеб уже пора ставить в печь. В будущем, лучше не доводить хлеб до такого состояния, когда при расстойке в хлебопекарной форме на нем образуются ямки и трещины.

Выпечка

Сразу после расстойки хлебопекарную форму с подошедшим тестом ставят в предварительно разогретую до 230 °C духовку. Время выпечки 35 – 40 минут. Готовый хлеб сразу вынуть из формы, поставить на решетку и укрыть полотенцем. Дать остыть как минимум 3 часа, после чего хлеб готов к употреблению.



Автор рецепта: Алексей Скарубин