

## МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ УДАЧНОГО ЗАМЕСА ТЕСТА И ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

**Д**ля приготовления удачного во всех отношениях хлеба необходимо не только знать как, из каких компонентов его готовить, иметь хороший рецепт, но и научиться правильно их читать, определяя что является лишним, а что необходимо добавить. **Поэтому запомните следующие правила.**

Определиться с видом хлеба, подобрать компоненты. Важно определиться, какой именно хлеб вы хотите испечь, от этого будет зависеть, что именно вам понадобится для его приготовления, начиная от сорта муки и заканчивая пряностями. **Очень полезны рецепты с пошаговым фото, когда можно посмотреть не только состав продуктов и технологию, но и увидеть, какое по данному рецепту в итоге получится изделие.**

**Правильно замесить тесто.** В предыдущих статьях мной было подробно рассказано о том, как подбирать муку, дрожжи и другие компоненты хлебного теста. Повторюсь, что мука является переменной величиной и зависит от жидких составляющих, консистенции, жирности молока, вида используемого жира, размера яиц, **хотя именно яйца очень редко применяют для приготовления хлебов, они придают тесту хрупкость, в основном они идут для приготовления кондитерских изделий.**

Важно правильно отмерить все компоненты. Также по разному в тесте будут работать разные виды дрожжей. Важно выбрать, какой способ приготовления теста вы будете применять - опарный или безопарный, соблюдать установленную технологию.

**Т**есто должно хорошо подняться. Чтобы тесто хорошо поднялось, во первых нужно обратить внимание на качество и срок годности дрожжей, а также условия их хранения, так как они, в первую очередь, отвечают за этот процесс, а, во вторых, не нужно утяжелять тесто лишними компонентами, важно соблюдать следующее правило: на два стакана жидкости (воды, молока, кефира и т. д.) **должно быть не более половины стакана нерастворимых добавок (лука, творога, изюма, цукатов, пряностей и т. д.).**



Чтобы тесто не было сухим и истонченным, необходимо соблюдать еще одно правило: на 1 стакан жидкости не более половины стакана жиров. Правильно разделить тесто перед выпечкой. После того как вы определились с видом изготавливаемого хлеба, приготовили ингредиенты, замесили тесто, следует еще один этап: разделка теста. **Разделку и формирование хлеба производят на посыпанной мукой доске, придают ему нужную форму.**

Существуют формы для выпечки хлеба, а их успешно заменяют жестяными банками из-под сельди. Форму можно смазать перед выпечкой, рецепт следующий: 1 стакан муки; 1 стакан пластичного жира (смалец, кулинарный жир, топленое масло); 1 стакан растительного масла. **Сначала жир, масло и муку перемешивают в комковатую смесь, потом взбивают в течение 2-3 минут до увеличения массы в объеме в 2 раза. Полученный крем используют для смазки форм и противней для выпечки. Наносить кистью, тонким слоем.**

Тесто должно пройти все этапы. Обязательный этап при выпечке хлеба-расстойка. После помещения теста в форму или придания ей формы багета, лепешки, (смотря какой хлеб вы хотите получить в итоге), тесто надо поставить на расстойку в теплое место на 30-40 минут, чтобы оно обрело свою пористую структуру. Заготовки должны увеличиться в объеме на 50-70 %. Только после этого хлебные заготовки закладывают в печь.

Тесто должно хорошо пропечься. В основном для выпечки хлеба на данный момент принято пользоваться духовым шкафом, либо хлебопечкой, но для последней свойственна автоматика, поэтому рассмотрим процесс выпечки

хлеба в духовке. **Необходимо прежде всего создать два условия: температуру и пар. Сначала духовку прогреть до максимальной температуры, 250-260 °С, сразу после посадки хлеба снизить ее до 200-220 °С, и выпекать до готовности.** Пар необходим, чтобы задержать быстрое обезвоживание поверхности хлеба, иначе появится жесткая корка, которая будет мешать ему подниматься, хлеб в итоге лопнет и потрескается сверху.

Для создания пара на нижний уровень помещают противень, и, после посадки, наливают на этот противень стакан горячей воды и закрывают дверцу духового шкафа. Крупные изделия пекутся дольше маленьких булочек и багетов. Чтобы определить готовность хлеба, нужно проткнуть его деревянной шпажкой, и если на ней не будет следов теста-хлеб готов. Мелкие изделия выпекать лучше всего на бумаге, помещая ее непосредственно на решетку. **Также есть особенность при приготовлении хлеба на молоке-делать его нужно не очень большим, так как он хуже пропекается.**

**Правильно достать хлеб после выпечки.** Только что испеченный хлеб лучше всего достать из формы сразу же. Для этого необходимо перевернуть форму, держа ее полотенцем или рукавицами, и немного потрясти. Если буханка застряла, можно постучать по ней деревянной лопаточкой. **Чтобы подогреть остывший хлеб, заверните его в фольгу и разогрейте в духовом шкафу при температуре 180 °С 10-15 минут.**

Подготовила  
пресс-служба  
редакции.