

Выпечка просфор

Закваска виноградная для выпечки бездрожжевого хлеба

Продукты:

1).виноград (толченый) 2 столовые ложки любого сорта;

2).сахара или меда 2 столовые ложки;

3).вода 150 мл.;

4).мука (ржаная) 4 ст.л.;

5).процесс приготовления я начинала в 13-00.

Виноград истолочь с сахаром до состояния каши, добавить тепловатой воды , размешать и оставить для брожения в теплом месте.

Через 2 дня (в это же время) вытащить шкурки из жидкости, которая к этому времени потемнеет и добавить 2-3 столовые ложки ржаной муки, так как она лучше бродит. Размешать до однородности и должно получиться чуть жиже, чем тесто для оладий.

Примерно через 5 часов, в 18 часов, масса хорошо перебродит и ее нужно переместить в банку с крышкой. Крышка должна быть с отверстиями, чтобы закваска "дышала".

Будет видно, что закваска подросла и запенилась. В нее нужно будет добавить, т.е. "подкормить", еще ложку муки и немного тепловатой воды и оставить в теплом месте.

В 21 час закваска полностью готова и на ней можно выпекать хлеб.

Если я хочу замесить тесто, то мне понадобится 10-15 минут и я должна помнить, что процесс брожения у меня должен продолжаться 10-11 часов. И тогда утром будет готово тесто для выпечки хлеба.

Если я не буду выпекать утром, то поставлю закваску в холодильник на верхнюю полку. Теперь она стоит здесь все время. Процесс брожения продолжается в холоде. Периодически (1 раз в 2-4) дня буду брать закваску из банки и оставлять маленькую часть закваски с чайную ложку (или остатки на стенках банки) и разводить новую.

Как сделать закваску можно посмотреть наглядно по адресу в интернете:

www.liveinternet.ru/users/3746108/post/1616661633/

Как сделать тесто для выпечки бездрожжевого хлеба.

Продукты:

- 1).закваска из банки в холодильнике;
- 2).1 чайная ложка соли;
- 3).1-2 столовых ложки оливкового масла;
- 4).1 стакан -тепловатой воды;

5).мука- берется столько, чтобы замесить тесто и оно не прилипало к рукам.

Берется закваска из банки и выливается в миску для приготовления теста так, чтобы осталось на стенках или с чайную ложку массы.

Добавляем соль, масло, воду, муку и вымешиваем тесто.

Следует отметить, что муку можно добавлять в пропорции 1 к 3.1 часть ржаной и 2 части белой. Это для выпечки обычного хлеба.

А можно добавлять 1 ложку льняного семени.

Можно 1-2 ложки кунжутного семени.

Можно 2 ложки очищенных семечек подсолнечника. Это для выпечки сдобного хлеба.

Готовое тесто выкладываю в силиконовую форму для выпечки ,накрываю полотенцем и ставлю на расстойку в теплое место на 10-11 часов. За это время масса перекистет и поднимется. Сразу в форму выкладываю тесто по причине того, чтобы оно при перекладывании, если таковое имеет место, оседает и нужно время для его поднятия(расстойки).

Силиконовую форму ставлю в печь на расстойку при температуре 50 градусов Цельсия на 15 минут и после перевожу на 165 градусов Цельсия и на 35 минут.

Общее время выпечки получается 50 минут.

После выпечки еще минут 10 хлеб остается в выключенной печи, после чего достаю и даю хлебу остыть . Остывшую булку заворачиваю в полотенце и все ложу в полиэтиленовый пакет, чтобы хлеб не высыхал.

Как приготовить закваску для следующей выпечки хлеба.

Берем банку с закваской из холодильника и выливаем ее для замешивания теста. На стенках банки остается закваска или можно оставить чайную ложку массы. Так вот в нее добавляем:

1). 2-3 столовых ложки муки;

2).1 столовую ложку сахара;

3).помешивая, добавляем воды столько, чтобы полученная массы была гуще консистенции сметаны.

Ставим банку (с отверстиями в крышке) в холодильник на верхнюю полку для дальнейшего хранения и ближайшего использования. .Закваску один раз в год желательно обновлять - выращивая новую. Тогда хлеб поднимается очень эффективно.

Например:

в 20 часов вечера вы завели закваску и тесто. Отсюда следует, что в 22-23 часа вы выставляете закваску в холодильник, а расстойшееся тесто выпекаете в 6-7 утра.

Выпечка просфор.

Просфорное послушание у нас, обычно приходится на пятницу.

В четверг, с утра в 8-00, запариваю соответствующее количество муки, накрываю кастрюлю с опарой одеялом и так оставляю до вечера. Сразу же ставлю закваску на активацию.

Культуру закваски сохраняю в течении недели в холодильнике, в поллитровой баночке, накрытой плотной материей (чтобы закваска "дышала" и не высыхала). В баночке закваски не более столовой ложки.

Активация закваски:

В литровую банку наливаю 250мл. (1/4 часть) теплой кипяченой воды, добавляю столовую ложку меда и тщательно размешиваю. После того, как мед растворится, из поллитровой баночки, где хранилась культура закваски достаю 1 чайную ложку закваски и добавляю в литровую банку с медовой водой. Тщательно размешиваю, чтобы закваска растворилась в воде (остальную закваску выкидываю). После чего добавляю 6-7 столовых ложек муки с горкой и тоже тщательно перемешиваю. Консистенция должна получиться как у магазинной сметаны. Накрываю банку плотной х/б тряпкой с резинкой, и в таком виде, при комнатной температуре, закваска активируется до вечера. Если ставить в теплое место, активация пройдет быстрее, но температура окружающей среды не должна превышать 40 градусов Цельсия.

Часов в 19-20 вечера из литровой банки в чистую, сухую поллитровую баночку откладываю 1 столовую ложку закваски, накрываю плотной х/б тряпкой и ставлю на сохранение в холодильник.

Оставшуюся закваску выкладываю в кастрюлю с опарой. Опара к этому времени должна остыть до

температуры парного молока (не должна превышать 40 градусов Цельсия).

Тщательно все перемешиваю, накрываю одеялом и оставляю до утра.

В пятницу , к 8-00 утра (опара к этому времени становится пышной, мягкой и рыхлой) добавляю в кастрюлю муку (70% от запаренного количества), тщательно перемешиваю и минут через 15-20 замешиваю тесто (на замешивание теста уходит около часа).

Замешанные куски теста ложу в полиэтиленовые пакеты и ставлю в теплую камеру для расстойки на 1,5 часа (температура не должна быть выше 40 градусов Цельсия).

В течении этого времени дважды обминаю тесто и формирую агничные просфоры (низы).

Часам к 11 тесто становится мягким , эластичным и тогда начинаем делать просфоры.

Созревает, обычно, тесто для выпечки у нас не раньше 14-00 часов. В процессе изготовления просфор, тесто и элементы просфор лучше сохранять под пленкой и в полиэтиленовых пакетах. Тесто не высыхает и значительно быстрее поднимается. Для ускорения этого процесса , тесто и элементы просфор (кроме агничных крышек) мы подогреваем в теплой камере (температура не выше 40 градусов Цельсия).