

Предисловие к третьему изданию, размышления и выражение признательности
Вступление

Часть 1. Ингредиенты и основные операции

1. Технология хлебопечения. От замеса до выпечки

Стадия 1. Дозирование ингредиентов

Стадия 2. Замес

В гостях у бабушки

Аэрация и излишнее окисление муки

Автолизный способ

Продолжительность замеса

Некоторые рекомендации по замесу. Типы тестомесильных машин и продолжительность замеса

Стадия 3. Брожение теста

Стадии брожения

Преимущества предварительно выброженных полуфабрикатов

Стадия 4. Обминка

Когда проводить обминку

Стадия 5. Деление теста

Стадия 6. Предварительное округление заготовок

Стадия 7. Отлежка

Стадия 8. Формование

Стадия 9. Окончательная расстойка

Мастерство риска и мастерство надежности

Хлебопечение и наши органы чувств

Стадия 10. Надрезка

Стадия 11. Выпечка

Пароувлажнение

Потеря влаги выпеченным хлебом

Стадия 12. Охлаждение

Замедление черствения

Старый хлеб

Дегустация хлеба

Как стать хорошим другом для хорошего хлеба

2. Ингредиенты и их функции

Мука

Пшеница

Оболочка, зародыш и эндосперм

Несколько слов о помоле

Поврежденный крахмал

Степень помола и выход муки

Виды и сорта муки

Другие разновидности пшеницы (Айнкорн и эммер, Спельта, Камут, Тритикале)

Об отрубях

Мука жернового помола

Рожь

Прочие зерновые и масличные культуры

Вода

Замоченное зерно (Замочка)

Соль

Дрожжи

Тонкое равновесие в заквасочной среде

Сахар

Яйца

Молоко

Жиры

3. Техника формования вручную

Округление небольших тестовых заготовок

Предварительное округление заготовки

Формование круглой заготовки

Формование двух круглых заготовок одновременно

Формование овальной тестовой заготовки (батона)
Формование багета
Формование жгутов для плетения
Надрезка тестовых заготовок
Правильная рабочая позиция и поднятие тяжестей
Работа с пекарской лопатой

РЕЦЕПТУРЫ

4. Хлеб на выброженных дрожжевых полуфабрикатах

Багет на опаре пулиш; Багет на спелом тесте (*pâte fermentée*); Чиабатта на густой опаре бига; Чиабатта с использованием ночного аутолиза (*new!*); Чиабатта с оливковым маслом и пшеничными зародышами; Французский деревенский хлеб; Деревенский хлеб на соленой опаре с цельнозерновой мукой; Хлеб с печеным картофелем; Хлеб с печеным картофелем и луком; Хлеб из цельнозерновой спельты с медом; Хлеб с цельнозерновой пшеничной мукой и медом; Цельнозерновой пшеничный хлеб с фундуком и изюмом; Хлеб с овсяными хлопьями и яблоками (*new!*); Цельнозерновой хлеб с многозерновой замочкой; Хлеб с бурым рисом; Хлеб с пятью злаками и семенами; Хлеб с пшеничной крупкой; Хлеб с семенами подсолнечника; Хлеб с грецкими орехами и золотистым изюмом; Хлеб со спельтой, тыквой и мёдом (*new!*); Хлеб на пахте; Кукурузный хлеб; Хлеб из пшеницы твердых сортов на быстрой опаре; Хлеб из пшеницы твердых сортов с цельными злаками; Каталонские Льонге (Ибан Ярза) (*new!*); Багет Маршан дю Вен (Джеймс Макгуайр) (*new!*).

5. Пшеничный хлеб на закваске

Вермонтский на закваске; Традиционный французский хлеб на трехфазной закваске (*new!*); Французский хлеб на однофазной закваске; Хлеб на закваске с цельнозерновой пшеничной мукой; Французский хлеб на смеси двух заквасок; Каравай Пуант-а- Кальер; Каравай пшенично-ржаной; Каравай из разных видов муки (*new!*); Каравай из спельты с обжаренной гречкой; Хлеб для «занятых хлеборобов» (*new!*); 100%-ный цельнозерновой хлеб «для вечно спешащих» (*new!*); Хлеб из цельнозерновой муки со злаками; Хлеб «Семolina» на закваске; Хлеб из пшеницы дурум; Багеты на закваске; Хлеб с золотистым изюмом; Чиабатта с грецким орехом и изюмом; Хлеб с пятью злаками на закваске; Хлеб с пурпурным ячменем (*new!*); Хлеб на закваске с фундуком и инжиром; Хлеб с семенами на закваске; Хлеб с ячменем на пиве; Хлеб с оливками; Хлеб со спельтой и киноа (*new!*); Сырный хлеб; Нормандский яблочный хлеб на сидре; Пшеничный хлеб на закваске с запеченным чесноком; Хлеб «Праздник урожая»; Хлеб с морковью и грецкими орехами; Хлеб с фундуком и черносливом; Тостовый хлеб из многолетней пшеницы; (Эмили Солкельд) (*new!*); Лодевский хлеб (Тосио Нихеи) (*new!*).

6. Ржаной хлеб на закваске

Пояснения к рецептурам; Ржаной 40%-ный с тмином; Легкий ржаной хлеб; Ржаной на закваске с грецкими орехами; Ржаной 90%-ный на трехфазной закваске; Ржаной 80%-ный на трехфазной закваске; Пшенично-ржаной с изюмом и грецкими орехами; Литовский ржаной хлеб (*new!*); Хлеб с картофелем и обжаренной хлебной крошкой (*new!*); Немецкий хлеб с кварком или творогом; Французский ржаной 66-ый хлеб; Ржаной 70%-ный с замочкой из резаной ржи и цельнозерновой пшеничной мукой; 80-ый ржаной заварной; Немецкий 100%-ный ржаной цельнозерновой хлеб; Ржаной цельнозерновой с семенами льна; Ржаной цельнозерновой с изюмом; Ржаной каравай (*new!*); Ржаные палочки с шоколадом и сухофруктами (*new!*); Черный пумперникель (Хорст Бандел); Датский черный ржаной на пиве (*new!*); Датский ржаной хлеб на пиве со спельтой и тыквенными семечками (*new!*); Ржаной хлеб с семенами льна и замочкой из старого хлеба; Черный хлеб; Хлеб с пятью злаками на ржаной закваске; Немецкий ржаной с семенами льна; Хлеб на ржаной закваске с семенами подсолнечника; Пшенично-ржаной хлеб на двух заквасках и пиве; Ржаной 65%-ный хлеб. Сравнительная выпечка трех вариантов: на ржаной закваске, на пшеничной закваске и без подкисления; Зальцбургский хлеб с пшеничными зародышами (Маркус Фарбингер) (*new!*); Бородинский хлеб (Виталий Лунин) (*new!*).

7. Безопарное тесто

Пшеничный хлеб ручного замеса; Французский хлеб с шестью обминками без замеса; Традиционные багеты; Багеты из теста холодного брожения; Овсяный хлеб; Овсяный хлеб с корицей и изюмом; Хлеб с пятью злаками; Хала; Бернский хлеб; Пульмановский хлеб; Хлеб на сыворотке; Хлеб из семolina с замочкой и фенхелем; Цельнозерновой пшеничный хлеб с орехами пекан и золотистым изюмом; Хлеб с фундуком, инжиром, семенами фенхеля и розмарином; Немецкий фермерский хлеб; Тостовый хлеб; Цельнозерновой тостовый хлеб (Дебра Уинк) (*new!*); Хачапури (Анастасия Свистунова) (*new!*).

8. Различные хлебобулочные изделия

Бриоши; Бриош Grande Tête («Большая голова»); Бистинг (Bienenstich, Биненштих); Бриошь с сыром, фруктами и штрейзелем; Бриошь-плетенка с имбирем и медом; Бриошь слоеная; Киш с сыром Маруаль; Пирог с куполами; Бриоши эмпаида; Бриошь с яйцом и грибной начинкой к завтраку (new!); Швейцарский крестьянский хлеб; Хлебные палочки с кунжутом; Гриссини; Мягкие сливочные булочки; Бейглы; Симиты; Бялы; Ирландский содовый хлеб; Традиционные английские пасхальные булочки с крестом; Претцели; Претцели из спельты на густой закваске (new!); Тесто для пиццы на густой опаре бига; Прованская пицца (пиццаладьер); Тарт фламбе; Фугас с оливками; Фокачча; Крекеры с розмарином на оливковом масле; Пряные пшеничные крекеры (new!); Крекеры с сыром грюйер (new!); Сокка, французские лепешки из нутовой муки; Цельнозерновые лепешки с острой начинкой; Пряный хлеб с сухофруктами и орехами. Хлеб путешественника (new!); Штоллен(new!); Панфорте (new!); Панфорте с шоколадом(new!); Сабайон с ржаными крошками (new!); Лебкюхен (традиционные немецкие пряники); Хлебный кекс (new!); Оригинальный соленый хлеб с медом(Джон Мелквист) (new!); Оладьи и вафли на закваске; Лепешки кокас (Лот Рока) (new!)

9. Техника плетения

Хала; Плетенка из одного жгута; Плетенка из двух жгутов; Плетенка из трех жгутов; Плетенка из четырех жгутов; Плетенка из пяти жгутов; Плетенка из шести жгутов; Плетенка из семи жгутов; Многоуровневые плетенки; Двухъярусная плетенка; Трехъярусная плетенка; Венгерское кольцо; Шестиконечная звезда.

10. Декоративные и выставочные изделия

Светлое дрожжевое декоративное тесто; Темное дрожжевое декоративное тесто; Изделия на основе плетеной решетки; Овальное блюдо; Поднос в форме сердца с мраморным кантом; Рог изобилия; Круглая декоративная тарелка; Бездрожжевое декоративное тесто; Розы; Коробка для хлеба с рисунком в технике шелкографии.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Разведение, возобновление и сохранение заквасочных культур

Три важных анализа муки

Добавки к муке

Пекарские проценты и расчеты в хлебопечении

Расчет желательной температуры теста

Расчет сырьевой себестоимости

Пересчет свежих дрожжей в сухие

Образец бланка для графика производства

Меры массы и объема ингредиентов

ЭПИЛОГ

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ