Паска – великодній хліб

Духмяна паска, незвичний рецепт і несподівано-чудовий результат.

Метод приготування цього тіста заінтригував мене найбільше, він незвичний цікавий і результативно довершений.

Завжди коли готуєшся випікати паски – це велика прелюдія хвилювань, переживань. Морально збираєшся силами, плануєш, адже не на щодень випікаєш великодній хліб. У цьому рецепті усе легко, збив жовтки, долив молоко, всипав борошно, легко розмішав і забувся про тісто на декілька годин. Спокійно займаєшся своїми поточними справами, потім пригадав, що тісто бродить, домісив ароматно-п'янкі родзинки і, знову забув про нього в холодильнику на добу. Наступного дня розклав у форми, відставив, а за деякий час пригадав – ось уже рум'яні й духмяні посміхаються… казково, правда ж. Ось так приблизно виглядає процес з цим магічно приємним на дотик тістом.

Цю чудову історію випікання такої паски мені розповіла Наталя, одна з моїх товаришок, чарівниць-кондитерок, за що їй щиро вдячна. І не тільки розповіла, завдяки сучасним технологіям, була ще й головним диригентом. Цей простий рецепт ще від її прабабусі: «пам'ятаю з дитинства, що на Пасху ніколи хліба в хаті не було, лише пасочки. Ще був час, коли їх на дровах в печі пекли, вони мали якийсь зовсім інший присмак…»

Особисто для мене, робота з тістом це суцільний антистрес і наповнення новими силами та бажаннями… тому щиро рекомендую без особливої втоми і страху приготувати ці чудо хліби які є символом Воскресіння Христового.

Для тіста:

- 800 г борошна
- 10 жовтків
- 200 -250 г цукру
- 350 мл молока
- 10 г дріжджів сухих
- 100 г вершкового масла

- 1.3 чайна ложка солі
- 100 г родзинок
- 30 мл рому (для замочування родзинок)
- 2 г ванілі

Для мигдалевої помадки:

- 15-20 г білка
- 20 г мигдалевого борошна
- 30 г цукру пудри

> *Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури, тож варто завчасно, десь за 2-3 години, до початку приготування зібрати усі інгредієнти. А от родзинки замочувати у ромі пару діб. Алкоголь не тільки зволожить сухофрукти, а й дасть невелике додаткове розпушення тісту за рахунок швидкого випаровування під час випічки здоби.*

У міксері розтерти жовтки з цукром так, щоб зовсім не відчувалось крупинок. Додати ледь підігрітого молока. Борошно просіяти й змішати з сухими дріжджами. У декілька етапів у жовтково-молочну суміш додати борошно з дріжджами і добре вимішати тісто до еластичності.

> *Тісто на жовтках м’якше та ніжніше, ніж на цілих яйцях. Якщо рецепт пропонує використовувати тільки жовтки, так і покладіть щоб досягти найкращого результату.*

Тісто перекласти у більшу місткість, щільно накрити харчовою плівкою і рушником. Тісто у такому вигляді поставити на 2-2,5 год в розігріту до 30 °C духовку, але на цей час її вимкнути. За цей час тісто має збільшитися удвічі.

> *Дотримуйте послідовність введення інгредієнтів в тісто, зазначену в рецепті. Не випадково рекомендують вводити жир після того, як в тісті вже добре розвинена клейковина.*

Обережно перекласти тісто в чашу комбайна, додати сіль, ванілін, родзинки (попередньо просушені на паперовому рушнику) і в три етапи ввести м’яке масло. Готові паски будуть кращої структури, якщо тісто вимішувати в ручну.

Гарно вимішане тісто не липнутиме до рук, Ви відчуватимете його еластичність.

Вимішане тісто перекласти у більшу миску, знову щільно накрити зверху плівкою і рушником та поставити в холодильник на 24 год. За цей час тісто також збільшиться вдвічі.

> *Тісту для паски дуже корисно простояти ніч в холодильнику при температурі не менше +4 С. Масло охолоне, тісто стане щільнішим, його буде зручніше формувати та довгий процес бродіння покращує смак і аромат тіста.*

Наступного дня дістати тісто з холодильника і залишити на 2-3 години в теплому місці прогріватися.

> *Практика показує якщо в приміщені кухні прохолодно тоді тісто прогріватиметься значно довше аніж зазначений час. Обгорнуту в рушник посудину з тістом краще помістити в духовку та ввімкнути її на 30 С, як теж опісля, форми з тісто легко прикриваючи їх рушником.*

Опісля тісто викласти на стільницю, розділити на 6 частин і розкласти у підготовлені та добре змащенні олією форми. Важливо – тісто має займати 1/3 форми, адже воно ще ростиме.

Форми з тістом знову поставити в тепле місце на 30 хв, або до тих пір поки не підніметься у двічі

Коли тісто у формах підросте, варто на верхівках зробити навхрест надрізи, щоб при випіканні не “порвати” паски.

> *Якщо на шапочці шапочки утворилася скоринка тоді краще надріз зробити ножицями, протявши тісто навхрест. Та коли ви плануєте змащувати шапочку лише яйцем без мигдалевої помадки, тоді краще не надрізати, для кращого вигляду.*

Як зазначає авторка, паски можна одразу змащувати мигдалевою сумішшю: білок, мигдалеве борошно й цукрову пудру. Достатньо ці інгредієнти змішати й акуратно нанести на верхівки пасок безпосередньо перед тим, як

відправляти їх в духовку. І випікати з цією помадкою.

> *Помадка повинна бути рідкуватої консистенції щоб спливала з ложки. Якщо густа, тоді додати більше білка.*

Попередньо духовку розігріти до 200 °C, поставити в неї форми з тістом, зменшити температуру до 180 °C і випікати 50 хв.

На 20-й хвилині зверху на паски покласти змочений пергамент, щоб помадка надміру не підгоріла.

Готові паски вийняти з форм, перевернути догори дном на товстий рушник, зверху вкутати ще одним рушником і залишити так до повного охолодження.

Ваш, власно спечений, великодній хліб готовий прикрасити святкову трапезу празника Світлого Воскресіння Христового.

ARTISAN