

Хліб на французький манір

Запах хліба в домі - це благо, це аромотерапія і медитація.

Доволі простий і легкий рецепт хліба, 5 хвилин вашого часу та уваги, ще кілька грам пшеничного борошна і Ви задоволені не тільки результатом, звабливим виглядом, а й неперевершеним смаком свіжоспеченого хліба. Мимоволі у спогадах виринає дитинство, бабусині руки щоденно наповнені запахом хліба, простий сніданок – врізана байда зі стаканом свіжого молока, ... безтурботний час насолоди. Сьогодні ці спогади Ви можете передати своїм дітям чи внукам не тільки словами, але й відтворити цю гармонію на яву.

Останнім часом набуває популярності усучаснений вислів – хліб це кайф. Переконайтесь у цьому самі, бо тут мало лише погодитись, тут варто відчути! Відчувати приємне наповнення коли замішувати тісто, спостерігати як воно бродить, підіймається, відчувати цю звабливу інтригу яким він буде, насолоджуватись незвичним процесом випікання. І ... нарешті ваші ніздрі роздирає насичений аромат свіжоспеченого хліба, а смакові рецептори просто мліють від смаку хрусткої скоринки. Насолода ...

-
- 500 г пшеничного борошна
 - 10 г (1 ч. лож.) цукру
 - 13 г (1 ч. лож. з гіркою) солі
 - 2 г (1/4 ч. лож.) сухих дріжджів
 - 350 мл води
 - 10 г (1 ч. лож.) оцту

Просіяне борошно покласти у велику миску додати решту сухих інгредієнтів і перемішати. До води кімнатної температури додати оцет і поступово влити усю рідину в борошно. Добре вимішати руками, щоб маса стала однорідною. У підсумку утвориться ніжне тісто.

Миску з тістом накрити харчовою плівкою потім кухонним рушником та залишити при кімнатній температурі на 12 год.

Після зазначеного часу утвориться легке заброджене та живе тісто.

Духовку увімкнути на 250 С.

Стільницю або стіл притрушуємо борошном і перекладаємо тісто.

Важливо: уже більше нічого не замішувати.

Руки добре обмокаємо в борошно надаємо тісту хлібну форму, накладаючи один край потягнувши його під низ до середини, потім інші краї, наче знизу формуючи конвертик. Перевернути кульку тіста тим боком, який наклали, до робочої поверхні та закруглити. Верх хлібини має утворитися гладким та пружним. Сформоване тісто залишити на столі, лише прикрити посудиною в якій воно бродило.

Опісля у розігріту до 250 С духовку поставити товсту каструлю для тушкування, а також її кришку поряд, щоб добре прогріти на 15 хв.

Через зазначені 15 хв швидко дістати розпечену каструлю, зняти кришку, акуратно перекласти в неї сформований хліб, швиденько накрити кришкою й одразу відправити в духовку випікатися при температурі 250 С на 30 хвилин.

Рекомендовано духовку відкривати й закривати дуже швидко. При відкриванні дверцят за 1 хв духовка втрачає 20-30 С тепла, а це впливає на якість скоринки хліба.

Через пів години необхідно зняти кришку, побачений результат Вас приємно здивує – хліб підросте удвічі й залишити його випікатись ще на 15 хвилин в електричній духовці, і на 30 хв у газовій духовці. Скоринка вашого хліба за цей час добре зарум'яниться і стане хрусткою.

Свіжоспечений хліб витягнути з духовки, викласти на рушник і залишити вистигати, зверху також можна прикрити рушником.

Випробувавши цей рецепт і освоївши принцип випічки, надалі можна сміливо експериментувати. Наприклад, відрегулювати кількість цукру й оцту до вашого смаку, замінити частину пшеничного борошна на житнє, додати добавки зі злакових пластівців, подрібненого насіння льону або кунжуту.

Випікайте, смакуйте.















