

# Хліб із сухофруктами та горіхами

## **Це неймовірно-надзвичайний смак.**

*Найдавніший хліб у Європі датується 3530 роком до Р.Х., це відкриття було не так давно, менше як п'ятдесят років тому, а саме у 1976 році в містечку Тванна на Більському озері у Швейцарії.*

*Як відомо, раніше не існувало окремих хлібопекарень, хліб випікався в кожному домі для власного споживання. І лише в період раннього Середньовіччя при монастирях, як правило чоловічих, створювалися свої борошномельні та пекарні. Наприклад, пекарня Санкт-Галленського монастиря випікала до 1000 булок хліба за один раз.*

*Розвиток хлібопекарської справи набував нових обертів, зі збільшенням кількості випеченого хліба, зростав та ширився його асортимент. Хлібні вироби випікали на різний манір та різних смаків, були дріжджові, прісні, з борошняними добавками та іншими добавками й навіть різноманітних форм.*

*З активним розвитком міст та збільшенням потреб у хлібі, адже вдома його почали випікати дедалі рідше, з'являються пекарські цехи. Уже на той час гільдія пекарів розробила жорсткі норми контролю за якістю хліба на всіх етапах виробництва та правила експлуатації хлібопекарських печей.*

*Також маємо згадки й про пекарську справу на теренах сучасної України. На той час у Київській Русі також існували спеціальні хати пристосовані для випікання хліба. У цих стародавніх пекарнях хлібом займались лише шановані майстри – хлібники, але здебільшого, по українських селах господині самі випікали хліб для власних потреб.*

*Наприклад, у XI столітті на Поліссі, Галичині, Наддніпрянщині випікали здебільшого зброджений хліб, тобто кислуватий на смак, з житнього борошна. Саме випікання житнього хліба було великим мистецтвом, що ґрунтувалося на застосуванні спеціальних заквасок, секрет приготування яких тримався в суворій таємниці й передавався з покоління в покоління.*

*Закваскою називали частину заквашеного, тобто збродженого тіста, що залишилося від попередньої випічки. Тому-то смак та аромат хліба залежали*

*Від якості закваски.*

*Окрім житнього хліба, в Україні також випікали безліч виробів з пшеничного борошна, починаючи від монастирських просфор і закінчуючи славетними короваями та пасками.*

*Сподіваємось, що такий історичний екскурс уже надихнув вас до випікання власного хліба на своїй домашній заквасці. Лиш на мить уявіть як ви та ваша родина смакує щойно спеченим, ще гарячим, духмяно-запашним житньо-пшеничним хлібом із сухофруктами ... Це неймовірно-надзвичайний смак. І найголовніше та вартісніше для ваших рідних те, що цей хліб спечений вашими руками.*

**Як виростити свою запашну й активну закваску за посиланням.**

---

### **Житня опара:**

- 300 г житнього борошна
- 240 г води
- 30 г житньої закваски

### **Тісто:**

- 650 г пшеничного борошна
- 50 г житнього борошна
- 440 г води
- 30 г солі
- вся житня опара
- 125 г родзинок, чорносливу або інших сухофруктів
- 125 г волоських горіхів

Для опари змішати усі інгредієнти у середній місткості з щільною кришкою та залишити на 10-12 год у кімнатній температурі.

Заміс тіста:

Помістити в місткість усі інгредієнти, окрім сухофруктів і горіхів. Добре перемішати 5-7 хв.

Потім додати сухофрукти, горіхи й ще раз добре перемішати. Місткість щільно накрити й залишити для бродіння на 3 год, бажана температура для тіста 25-27 С.

Розділити тісто на двоє і сформувати відповідно ваших посудин для розстоювання. Заготовки викласти у форми з кухонним рушником чи полотняними серветками та залишити, накрити, для підروстання на 1.30-2 год при температурі 25-27 С.

Випікати хліб у добре нагрітій духовці до 235 С 45-50 хв. Перших 15 хв поставити посудину з водою, щоб зробити пар. Після 15 хвилин випустити пар та зменшити температуру до 220 С.

Свіжоспеченому хлібові дати можливість вихолонути на решітці, щоб відбувався доступ повітря і до дна вашої хлібини, так він не впарюватиметься. А тепер смакуйте на здоров'я.







