

Гид по ведению хлебной закваски и работе с тестом в жаркое время года

1. Контроль температуры

Хранение закваски:

- В холодильнике: При комнатной температуре 26°C и выше храните закваску в холодильнике. Это замедлит ферментацию и предотвратит перекисание
- Комнатная температура: Если вы оставляете закваску при комнатной температуре, выберите самое прохладное место в доме, например, подвал или кладовку

Кормление закваски:

- Частота кормления: В жару закваска активнее, поэтому кормить её нужно чаще — раз в 12 часов
- Количество корма: Увеличьте количество муки и воды при кормлении, перейдите на пропорции 1:5:5 или больше, чтобы замедлить созревание закваски при комнатных температурах

2. Мониторинг активности закваски

Проверка готовности закваски:

- В жару закваска поднимается быстрее. Проверяйте её готовность каждые 4-6 часов (при комнатной температуре) вместо обычных 8-12 часов
- Не используйте тест на плавучесть: он не показывает степень зрелости закваски и её готовность к замесу

3. Изменение рецептов

Уменьшение времени брожения:

- В жару тесто ферментируется быстрее. Сократите время первого и второго подъема на 20-30%, чтобы избежать лишней кислоты

Контроль влажности:

- В жару тесто может быть более влажным. Уменьшите количество воды в рецепте на 5-10%, чтобы сохранить нужную консистенцию

4. Защита от перегрева теста

Использование холодной воды:

- Для замеса используйте холодную воду (из холодильника или даже лед), чтобы снизить начальную температуру теста
- Охлаждайте опары для замеса, это облегчит процесс замеса.

Охлаждение инструментов:

- Охладите миски и инструменты перед использованием. Это поможет поддерживать температуру теста на нужном уровне

5. Работа с тестом

Охлаждение теста:

- После замеса, перед брожением, поместите тесто в холодильник на 30-60 минут. Это замедлит ферментацию и

улучшит структуру теста, особенно если оно прогрелось до 25°C и выше

6. Планирование выпечки

Начало выпечки утром или вечером:

- В жару лучше печь утром или вечером, когда температура ниже. Это поможет избежать перегрева кухни и снизит риск слишком быстрого подъёма теста

Использование форм для выпечки:

- Выпечка в формах сокращает затраты сил и времени. Формы позволяют за один раз испечь больше хлеба и требуют меньше времени на прогрев, что полезно в жаркое время года

7. Хранение выпечки

Охлаждение хлеба после выпечки:

- Хорошо охлаждайте хлеб после выпечки. Пусть он полностью остынет на решетке, не упаковывайте его тёплым. Храните готовые изделия в прохладном сухом месте или заморозьте порционно

Заключение

Моя работа над мини-курсом по летним рецептам практически завершена

На составление материалов ушли годы практики, наконец я почти у цели. Курс выйдет в начале июня.

Программа будет полностью посвящена холодному способу ведения теста. Она включает в себя пошаговые видеоуроки и

эфиры с разбором вопросов студентов. Теоретические конспекты в pdf формате для распечатки.

Это будет собрание рецептов и практических умений хлебопека, пекущего в жаркое время года.

Хочу рассказать про способы хранения заквасок в холодильнике и отправки ее на каникулы, пока вы уехали из дома.

Но мне нужна ваша помощь. Перед тем как доснять материалы хочется убедиться, что я действительно раскрыла все возможные темы.

Именно здесь Вы мне можете помочь. Пожалуйста потратьте несколько минут на небольшой опрос. Это всё что я хотела бы у вас попросить

[Ссылка !\[\]\(23d9fc146e83b5c3013cfa32c784f8d5_img.jpg\) на опрос](#)