

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пекарня

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя пекарня / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 290 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75732-9

Книга, которую вы видите перед собой, интересна тем, что содержит самые разнообразные рецепты хлебобулочных изделий, пирогов с любой начинкой и сдобы на самый привередливый вкус. Авторы знакомят читателя не только с рецептами выпечки из традиционной пшеничной и ржаной муки, но и предлагают сделать различную сдобу и пироги из рисовой и кукурузной муки. О том, как превратить свою кухню в домашнюю пекарню, и поведает читателю настоящее издание.

Книга рассчитана на массового читателя.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75732-9

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение

С давних пор и до сегодняшнего дня хлебобулочные изделия у всех народностей пользуются огромной и справедливо заслуженной популярностью. Отсюда понятно, почему в современном мире книжные прилавки просто изобилуют литературой, раскрывающей секреты выпечки мучных изделий. Знания в данной области накапливались многими тысячелетиями, рецепты отбирались по строгому принципу, совершенствовались, сохранялись и передавались от одного поколения к другому.

Сегодня любая домохозяйка может приготовить, например, куличи по самому древнему, уникальному, оригинальному рецепту и получит при этом отличный результат. «Твоя пекарня» рассчитана на самый широкий круг почитателей хлебобулочных изделий, т. к. способы приготовления тех или иных мучных изделий не затруднят ни бывалых пекарей, ни начинающих.

«Твоя пекарня» представляет собой уникальный сборник как чудом сохранившихся старых, так и самых нетрадиционных, своеобразных и экзотических рецептов хлебопекарной продукции. Соответственно, каждый гурман обязательно найдет и откроет здесь для себя что-либо новое, не известное ранее. Используя эту книгу, каждый из вас сможет с легкостью порадовать «мучным чудом» своих домочадцев и близких друзей.

Ознакомившись с содержанием этого эксклюзивного сборника, вы раз и навсегда обретете верного помощника как при составлении праздничного меню, так и при попытке разнообразить каждодневный рацион своей семьи. А предлагаемые нами кулинарные хитрости и секреты лишь обогатят ваш опыт. Книга включает в себя

полезную информацию и для тех, кто ведет строгий контроль за состоянием своего здоровья.

Говоря иначе, люди, которые придерживаются каких-либо ограничений в питании, обязательно найдут в этой книге ценные и интересные сведения о калорийности тех или иных мучных изделий. Любопытные и забавные факты из истории хлебопечения могут стать и занимательной темой для беседы за столом. Богатая рецептурная база, изложенная в книге, включает в себя множество самых разнообразных изделий и технологий.

В общем, «Твоя пекарня» – очередная и вполне удачная попытка дать читателям прекрасную возможность побаловать и себя, и членов семьи разнообразными хлебобулочными лакомствами. Еще один плюс этого сборника: мы постарались собрать самые простые и не требующие особых усилий рецепты мучных изделий. Но право выбора и выпечки мучного блюда по эксклюзивному рецепту остается за вами. Говоря иначе, если у вас есть желание попробовать что-либо необычное, то «Твоя пекарня» всегда к вашим услугам.

Если принять во внимание, что вы держите этот сборник в руках уже более 5 мин, значит, вы действительно заинтересованы в том, чтобы превратить каждую обыденную семейную трапезу в самый настоящий праздник души. Можете не сомневаться, эта книга поможет вам усовершенствовать свое уже имеющееся кулинарное мастерство. Но это только слова, лучше, как говорится, один раз попробовать, чем сто раз прочесть. Так что смело приступайте к подготовке оборудования для домашней пекарни и творите на здоровье себе и домочадцам!

Глава 1. История хлебопечения

Историю хлеба необходимо изучать основательно, поскольку любые преувеличения здесь непозволительны, с другой стороны, о хлебе все знать не может никто. Хлеб каждый день готов открыть что-то новое. Его история – это история человечества, но ведь мы и о человечестве многого еще не знаем. Судьба хлеба удивительным образом переплетается с судьбой человека, рассказ о хлебе и хлебопечении – это рассказ о развитии человека, стран. Рождение хлеба – настоящее чудо, сотворение великого и вечного продукта, который является мерилем достатка людей, символом национального богатства, одним из самых надежных средств борьбы человека с голодом, болезнями, преждевременной старостью.

Когда-то (примерно 15 тыс. лет назад) человек употреблял в пищу сырые зерна диких злаков. С появлением гончарной посуды зерно стали варить. Миновало много веков, прежде чем человек совершил следующий шаг – научился растирать зерна между камнями и смешивать их с водой. Дробленую крупу или, если говорить применительно к хлебу, – грубую муку заливали водой и ставили в горшках на раскаленные камни. Получалась каша, ставшая прародительницей хлеба.

Произошло это предположительно так: во время варки жидкая каша перелилась за стенки горшка, вылилась на раскаленные камни, превратилась в румяную лепешку. Вкусно пахнувшая и аппетитная на вид, она привлекла внимание человека, приятно удивила своим вкусом. С этого времени человек стал готовить не просто кашу, а тесто – основу для лепешек, стал печь пшеничный хлеб из пресного теста – самый древний хлеб.

Интересные факты

Самым древним из дошедших до нас хлебов являются лепешки, найденные учеными-египтологами в гробнице Рамзеса III, – им несколько тысяч лет.

С первых же дней своего рождения хлеб почитался очень высоко, ценился всеми. Не случайно в принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одним знаком – кружком с точкой в центре. Безусловно, не у всех народов хлеб появился одновременно, но постепенно он получал все большее распространение, обещая быть надежной и верной едой, главной пищей человечества. С появлением хлеба на земле человечество перешло на более высокую ступень своего развития.

Тысячелетия спустя свершилось еще одно гениальное открытие – человек научился печь хлеб из кислого теста. Способ разрыхления теста брожением был открыт в Древнем Египте 5–6 тыс. лет назад. По сути дела, тогда же изобретена технология хлебопечения, используемая в современном хлебопекарном производстве.

По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто, вероятно, закисло, но раб, желая избежать наказания, испек-таки из него лепешки. Вместо ожидаемого наказания он заслужил от хозяина похвалу – лепешки оказались вкуснее, пышнее и румянее тех, что пеклись до сих пор. С этим открытием меняется не только вкус хлеба, но и его внешний облик. Из плоской, пресной, тяжелой и быстро черствеющей лепешки он превращается в нежный, рыхлый, тающий во рту хлеб с приятным ароматом и вкусом.

Интересные факты

При раскопках древнейших на земле поселений археологи обнаружили черепки глиняных сосудов с окаменевшими кусками ячменного хлеба. На этих черных, обуглившихся остатках первой крупяной пищи были найдены отпечатки женских пальцев. Другие археологические находки времен раннего неолита подтверждают, что сбором злаков, измельчением зерна и приготовлением зерновой каши – теста для лепешек – занимались женщины. Все это позволяет историкам утверждать, что хлебопечение изобретено женщинами, именно представительницы лучшей половины человечества обучили мужчин профессии пекаря, оставив за собой право выпекать хлеб в домашних условиях.

Египтяне внесли новшество и в способ переработки зерна в муку, т. е. изменили качество муки. 5 тыс. лет назад зерно в Египте дробилось в каменных ступках или растиралось на специальных каменных досках (рис. 1). В результате получалась грубая мука, включающая большое количество отрубных частиц, которые при последующей обработке отсеивались, но не окончательно.

Вскоре египтяне изобрели жернова, на которых дробили зерно, измельчая центральную его часть, так называемый эндосперм, до состояния тонкой муки. Отруби из обмолота отделялись при просеивании сквозь сито, и мука тонкого помола уже мало чем отличалась по качеству от нашей. Так произошло окончательное рождение замечательного продукта, называемого хлебом. Египтяне объединили в один процесс три великие древние технологии: выращивание пшеницы высокого качества, применение жерновов при помоле и использование

дрожжей при производстве хлеба. Хлеб, выпекаемый 50 веков назад в пекарне фараона, уже был таким же вкусным и душистым, мягким и пышным, как современные булки и буханки.

Примерно 3 тыс. лет назад искусство выпекания хлеба из кислого теста из Древнего Египта перекочевало в Древнюю Грецию. Уже в 776 г. до н. э., в год проведения первых Олимпийских игр, для участников соревнований и почетных гостей пекли деликатес – белый хлеб, который подавался к столу с маслинами и рыбой. В Древней Греции умели печь разный хлеб: черный (не такой черный, к какому мы привыкли, не ржаной, а именно черный – грубый, плотный, тяжелый) – для рабов, с добавлением оливкового масла – для больных, со специальными высококалорийными добавками – для спортсменов и воинов.

Подсчитаем калории

Одним из самых благотворно влияющих на деятельность систем организма сортом хлеба был и остается хлеб из целого зерна или из муки грубого помола, содержащий ценные витамины группы Е – токоферолы. Эти витамины участвуют в обмене веществ, благотворно воздействуют на мышечную систему, на деятельность эндокринной системы.

Прогрессивную египетскую технологию хлебопечения вслед за Грецией переняли римляне. Первое время они пекли хлеб в домашних условиях, но уже на рубеже новой эры в столице Римской империи работало несколько сотен пекарен, производством хлеба в которых руководили опытные мастера-пекари (рис. 2).

Слово «пекарь» впервые встречается в письменных памятниках 1300–1200 гг. до н. э., но только спустя 8–9 сотен лет хлебопечение становится самостоятельным ремеслом, почитаемым, признанным. Так, например, раб-пекарь в Древнем Риме стоил в 3–4 раза дороже раба-земледельца или раба-сапожника.

Интересные факты

В Риме в честь знаменитого мастера хлебопечения, потомственного пекаря Марка Вергилия Эврисака был воздвигнут монумент. Историков и археологов, нашедших этот памятник, поразила его оригинальная форма и роскошь отделки. Монумент имеет форму хлебной корзины, по верху которой проложен скульптурный барельеф, – фигурки людей, занятых выпечкой хлеба: одни убирают зерно, другие везут его на мельницу, третьи перемалывают зерно в муку, четвертые пекут хлеб.

В годы раннего Средневековья свои мельницы и пекарни сооружались почти во всех монастырях и замках, в некоторых из них трудились, производя муку и хлеб, тысячи опытных мельников и пекарей. Тогда же, в Средневековье, мукомолы и хлебопеки объединялись в союзы – ремесленные цехи. Происходило это в городах, поселениях, растущих и развивающихся вокруг замков феодалов.

Мастера – члены цеха пекарей славились выпечкой великолепного хлеба, и при посвящении в «мастера хлебопечения» каждый из кандидатов подвергался строгому экзамену. Лишь выдержавший его получал специальный диплом, дававший право производить хлеб в своей пекарне или «работать» хлебный товар в пекарне другого мастера. Символом средневековых

мастеров-пекарей многих стран Европы был большой крендель, изготовленный из металла или дерева и покрытый позолотой.

Искусство хлебопечения с древних времен известно и народам бывшего СССР. Так, например, на территории древнего государства Урарту (территория современных республик Закавказья) в IX–VIII вв. до н. э. было развито земледелие и потребление зерновых продуктов, в том числе и хлеба. Об этом свидетельствуют найденные во время раскопок крепостей, в которых располагались военные поселения, склады хлебного зерна, печей в домах жителей, где выпекались изделия из ячменя, кукурузы и пшеницы.

В поселениях Трипольской культуры (территория современной Украины) обнаружены остатки глинобитных домов, часть помещений которых приспособлена под кладовые для зерна, печи для выпечки хлеба, глиняные сосуды для хранения зерна, зернотерки. Плоские круглые лепешки готовили из дробленого зерна пшеницы, ячменя, проса, овса или из их смеси, добавляя к ним воду, иногда молоко, небольшое количество жира.

Эксклюзивные рецепты

У каждого народа есть свои любимые сорта хлеба. В Узбекистане славятся вкусом и затейливыми узорами лепешки гиджа, пулаты, оби-нон, патыр, сутли-нон, кульча, выпекаемые в домашних условиях в специальных печах. Рецептура большинства узбекских (и других национальных) изделий весьма скромна. Так, лепешки гиджа (вес 0,4 кг) пекутся из пшеничной муки I сорта (1 кг), дрожжей (15 г), соли (15 г) и растительного масла (1 ст. л.) с добавлением нужного количества воды.