

## РЕЦЕПТ ПЕРВОГО ХЛЕБА

### Технологическая карта

Ингредиенты	% к общему объёму муки	Вес в г на 2 шт форма Л11 или на 1 шт Л 7
Опара:		
Закваска зрелая 100% гидратации	50%	70
Мука ржаная обойная или обдирная	100%	140
Вода t 30-35 С	100%	140
Выход		350
Тесто:		
Опара	94%	330
Мука ржаная обойная или обдирная	57%	200
Мука пшеничная в/с (10,3 белка) или 1 сорт	43%	150
Вода t 30-35 С	66-74%	230 - 260
Соль	2,9%	10
Выход		920 - 950

### Технологический процесс:

Для **опары** смешать все ингредиенты и оставить в теплом месте до созревания.

При температуре 28-30 С, опара созреет примерно за 4 часа.

Зрелая опара увеличивается как минимум в 2 раза, больше не растёт, имеет разрыхленную структуру губки, поверхность разглаживается и втягивается, опара пахнет кислым и имеет явную кислинку во вкусе.

Вывести закваску и испечь первый хлеб по видеоурокам с подробным описанием и профессиональным сопровождением на [www.ohmybread.ru](http://www.ohmybread.ru)

Для теста смешать 330 г опары, 220 г тёплой воды, соль и всю муку. В процессе замеса, если тесто очень густое, добавить еще 10 г воды. Ориентироваться на консистенцию теста.

Смешать до однородной массы, до увлажнения всей муки. И при необходимости добавить дополнительную воду до нужной консистенции по 10 г.

Рекомендуемая температура теста 28 – 30 С

### **Брожение**

При T теста 28-30 С примерно 2 часа

### **Формовка**

Разделить тесто по весу и разложить по формам (1 форма Л7 объёмом 1800 мл или 2 формы Л11 объёмом 900 мл). Формы заранее смазать сливочным маслом.

### **Расстойка**

При T воздуха 30-35 С примерно 1 час.

Тестогаготовки должны сильно увеличиться в объёме, как минимум в 2 раза.

**Выпечка** с паром 15 минут при 250 С в заранее разогретой духовке. Через 15 минут снизить температуру до 220 С, через 15 минут снизить до 180 С. Допекать 15 - 30 минут. Общее время выпечки 45 - 60 минут до температуры в середине мякиша 97 С и выше.

Ржаные и ржано-пшеничные хлеба не едят горячими, после выпечки следует дождаться полного остывания, хлеб будет ещё более вкусный и ароматный, а мякиш нелипкий!

Oh my Bread

Вывести закваску и испечь первый хлеб по видеоурокам с подробным описанием и профессиональным сопровождением на [www.ohmybread.ru](http://www.ohmybread.ru)