

Домашняя хлебная закваска

Что такое естественные дрожжи, также известные как домашняя закваска?



Домашние дрожжи или, лучше сказать хлебную закваску выращенную в домашних условиях, готовят на замесе из муки, воды и мёда смешанных вместе и постоянно обновляемых, чтобы позволить им забродить самостоятельно и постоянно поддерживать брожение. Эта ферментация заметна по своим видимым эффектам производства диоксида углерода, который увеличивая объем теста, приводит к возникновению в нём внутренних воздушных пузырей. Именно таким, довольно простым способом по

прошествию времени и запасаясь терпением для того, чтобы педантично повторять процесс освежения брожения, можно вырастить отличную домашнюю хлебную закваску.

Что такое "освежение процесса брожения"?

Освежение процесса брожения есть ничто иное как периодическое добавление к уже зародившейся закваске новых питательных субстанций (муки, воды и мёда) для поддержания жизнедеятельности колонии дрожжей. При этом каждый раз закваска делится пополам и к одной её части добавляются свежие ингредиенты. Важно осознать, что до тех пор пока процесс предварительного выращивания закваски не будет завершен, вторая часть не может быть использована и должна быть уничтожена, либо использована для увеличения количества полученной закваски (естественно правильно регулируя количество добавляемых в неё свежих ингредиентов).

Итак всё по порядку... Ингредиенты для предварительной закваски:

- ✓ **200 г муки твердых сортов пшеницы грубого помола**
- ✓ **90 г воды**
- ✓ **1 чайная ложка оливкового масла первого отжима**
- ✓ **1 чайная ложка мёда**

Мёд служит для лучшего поддержания жизнедеятельности колонии дрожжевых грибов.

Что потом:

Смешайте все ингредиенты вручную или в тестосмесителе. Затем положите тесто в стеклянный контейнер с плотной крышкой и дайте смеси помятаться при температуре около 22-25°C в течение двух дней в затемнённом месте. Зимой в наших домах включены обогреватели и потому это идеальное время для начала процесса, поскольку он требует постоянной температуры. По истечении двух дней закваска должна увеличиться в объеме примерно вдвое и приобрести лёгкий приятный кисловатый запах дрожжей.

А теперь наберитесь терпения и будьте педантично последовательны:

Возьмите 100 г смеси, добавьте в неё 100 г муки и 45 г воды комнатной температуры. Тщательно вымешайте и верните в контейнер. Оставьте еще на 2 дня в затемнённом месте. После этих двух дней, обновите закваску снова таким же образом: 100 г муки и 45 г воды к 100 г смеси. На этот раз, однако, поставьте закваску в холодильник и вернитесь к ней через 5 дней. По прошествии 5 дней обновите всё тем же способом. После этого ещё два раза по 5 дней (т.е. как минимум в течении последующих 15 дней) Лишь после этого можно смело использовать ваши дрожжи для производства хлеба, булочек, панеттоне и т.д.

И так до бесконечности: возьмите часть дрожжей (примерно 300 г на 1 кг муки), а к оставшейся части добавляйте свежие ингредиенты.



На заметку:

- ✓ Держите дрожжи в холодильнике, повторяя процесс освежения не менее чем раз в неделю.
- ✓ Перед подготовкой к выпечке выложите 300 г дрожжей в контейнер и подержите сутки в темном и теплом месте.
- ✓ В отличие от пивных дрожжей, тесто приготовленное на домашней закваске должно подниматься в течение 12-15 часов.