

БОЛЕЕ 40 РЕЦЕПТОВ

21-2148

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



# КНИГА ХЛЕБЕ

№ 1

Основы и рецепты  
правильного  
домашнего хлеба

21-02148



Лутц  
Гайслер

Лутц Гайслер

# КНИГА & ХЛЕБЕ

*№ 1*

**Основы и рецепты  
правильного  
домашнего хлеба**

Перевод с немецкого  
Елены Николаевой

Москва  
«Манн, Иванов и Фербер»  
2021

УДК 664.66  
ББК 36.83  
Г12

Lutz Geißler  
Brotbackbuch Nr. 1: Grundlagen und Rezepte für ursprüngliches Brot

*Издано с разрешения Eugen Ulmer KG Stuttgart  
На русском языке публикуется впервые*

Научный редактор Елена Субботина

Фотографии принадлежат автору

Иллюстрации Аниты Войгт по эскизам автора

### **Гайслер, Лутц**

Г12 Книга о хлебе № 1. Основы и рецепты правильного домашнего хлеба / Лутц Гайслер ; пер. с нем. Елены Николаевой. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2021. — 272 с.

ISBN 978-5-00169-120-4

Ароматный каравай, сочные картофельные булочки, багет с хрустящей корочкой, насыщенные соленые крендели... В книге вас ждут более 40 рецептов хлеба и булочек на любой вкус и уровень мастерства. Здесь вы найдете пошаговые рекомендации и важные хлебопекарные тонкости. Автор — популярный в Германии «хлебный блогер» Лутц Гайслер — щедро делится знаниями, опытом и маленькими секретами.

Постигайте древнее искусство хлебопечения, знакомьтесь с опарами, заквасками и таинственными, почти алхимическими реакциями, превращающими тесто в нежную золотистую выпечку. Все рецепты даны подробно и понятно. Пусть книга станет для вас источником вдохновения, а ваша кухня наполнится уютом и ароматом свежесдобитого хлеба.

УДК 664.66  
ББК 36.83

*Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав*

ISBN 978-5-00169-120-4

© 2013, 2018, 2019 by Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany  
© Перевод на русский язык, издание на русском языке, оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2021

# Содержание

<b>7</b>	<b><u>ПРЕДИСЛОВИЕ</u></b>		
<b>8</b>	<b><u>С ЧЕГО НАЧАТЬ</u></b>		
<b>8</b>	Время на подготовку и время приготовления		
<b>8</b>	Вес теста и вес порции		
<b>9</b>	Выход теста (ВТ)		
<b>9</b>	Ингредиенты		
<b>9</b>	Пекарские проценты		
<b>10</b>	Закваски		
<b>10</b>	Замес		
<b>10</b>	Техники переработки теста		
<b>11</b>	Температура и продолжительность расстойки		
<b>11</b>	Разделка теста		
<b>11</b>	Увлажнение пекарной камеры		
<b>11</b>	Сокращенный вариант рецептов		
<b>11</b>	Планирование дня выпечки хлеба		
<b>13</b>	<b><u>КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ПЕКАРЯ</u></b>		
	<b><u>Рецепты для начинающих</u></b>		
<b>19</b>	Крестьянский хлеб		
<b>21</b>	Зерновой хлеб		
<b>25</b>	Пшенично-ржаной хлеб I		
<b>27</b>	Белый хлеб на пахте		
<b>31</b>	Тостерный хлеб		
<b>35</b>	Лаваш		
<b>37</b>	Швейцарский хлеб		
<b>41</b>	Булочки-уголки		
<b>43</b>	Булочки для завтрака		
<b>47</b>	Картофельные булочки		
<b>49</b>	Берлинские ржано-пшеничные булочки, обсыпанные солью		
	<b><u>Рецепты для уверенных</u></b>		
<b>54</b>	Пшенично-ржаной хлеб II		
<b>57</b>	Хлеб из очищенной ржаной муки		
<b>59</b>	Хлеб из трех сортов муки		
<b>63</b>	Каравай		
<b>65</b>	Хлеб на свином жире		
<b>69</b>	Картофельный хлеб		
<b>73</b>	Хлеб на темном пиве		
<b>75</b>	Багет		
<b>81</b>	Шоколадный хлеб		
<b>83</b>	Хала с маком		
<b>87</b>	Пшеничные булочки		
<b>91</b>	Деревенские пшеничные булочки		
<b>93</b>	Булочки на овсяных хлопьях		
<b>97</b>	Полбяные солнышки		
<b>100</b>	Молочные булочки / Булочки с изюмом		
<b>105</b>	Содовые крендельки		
	<b><u>Рецепты для опытных</u></b>		
<b>111</b>	Ржано-пшеничный хлеб		
<b>113</b>	Батон		
<b>117</b>	Раскрывающийся хлеб		
<b>119</b>	Ржано-пшеничный хлеб с цельным зерном		
<b>123</b>	Белый хлеб		
<b>125</b>	Хлеб из полбяной муки крупного помола		
<b>129</b>	Хлеб на пахте		
<b>133</b>	Витой хлеб (два варианта)		
<b>135</b>	Цельнозерновой хлеб для тостов		
<b>139</b>	Средиземноморский хлеб		
<b>143</b>	Французский багет		
<b>147</b>	Длинный батон		

- 149 Ржано-пшеничные булочки
- 153 Черный хлеб
- Всё о выпечке хлеба**
- 158 **Что нужно, чтобы испечь хороший хлеб?**
- 158 О корке и мякише
- 159 Словом и делом
- 160 Шаг за шагом
- 162 **Кухонные помощники: что требуется для выпечки хлеба**
- 167 Уборка и очистка
- 168 **Ингредиенты**
- 168 Мука
- 177 Вода
- 177 Разрыхлители
- 180 Соль
- 181 Молоко и молочные продукты
- 182 Жиры
- 183 Сахар
- 183 Яйца
- 183 Таинственный солод
- 187 Пряности
- 188 **Способы приготовления теста**
- 188 Прямо к цели
- 189 Путь к цели
- 214 **Секреты хорошего теста**
- 214 Содержание воды
- 217 Температура
- 219 Время
- 222 **Правильный замес**
- 222 Сколько месить?
- 222 Каждый ингредиент в свое время
- 223 Клейковина
- 226 Тестомес
- 227 Ручной замес
- 230 Растягивание и складывание теста
- 233 **Внешний вид хлеба**
- 235 Придание округлой формы
- 238 Придание удлиненной формы
- 239 Катание шариков
- 243 **Итак, в печь**
- 243 Проверка готовности теста
- 244 Последний штрих
- 250 Какой нужен жар?
- 251 Увлажнение камеры
- 255 Посадка в печь
- 255 Что происходит во время выпекания?
- 257 **Правильное хранение свежего хлеба**
- 257 Свежесть благодаря хорошей рецептуре
- 257 Свежесть благодаря правильному хранению
- 260 **Находим и устраняем дефекты хлеба**
- 260 По преступным следам
- 265 **Ваши собственные рецепты**
- 268 **Ресурсы**
- 269 Информация и рецепты для хлебопеков
- 269 Магазины для хлебопеков
- 270 **Алфавитный указатель**