

1576439

Ібан Ярса

Домашній ХЛІБ

РЕЦЕПТИ Й ХИТРОЦІ
ВИПІКАННЯ
В ДОМАШНІХ УМОВАХ

16
перевидань
на батьківщині
автора

РЕЦЕПТИ
З ПОКРОКОВИМИ
ФОТО

У цій книжці Ібан Ярса, відомий популяризатор випікання домашнього хліба, фудблогер, автор кількох книжок про хліб, журналіст і перекладач, розповідає про все, що він дізнався за роки, присвячені своєму захопленню. Пекарі-аматори й справжні знавці своєї справи зможуть прочитати в книжці про таке: основні інгредієнти та прийоми, які слід знати, щоб спекти смачний хліб; понад 30 рецептів з використанням основних технік, презентовані в трьох тематичних розділах — у кожному пояснено нову техніку чи спосіб; рецепти супроводжено покроковими фото й варіантами приготування; рекомендації сучасних пекарів, поціновувачів домашнього хліба і популяризаторів тисячолітньої традиції; наприкінці книжки є розділ з відповідями на поширені запитання, що виникають у тих, хто береться випікати хліб удома, і невеличкий зручний глосарій.

Зміст

Вступ.....	5
ПОВСЯКДЕННЯ ДОМАШНЬОГО ПЕКАРЯ: БАЗОВІ ПОНЯТТЯ ПРО ХЛІБ.....	11
Будь-хто може спекти смачний хліб.....	12
Міфи про хліб і його випікання.....	14
Пекти хліб дуже важко.....	14
Приготування хліба забирає багато часу.....	14
Потрібно мати специфічне, дороге і складне обладнання.....	14
Знадобиться борошно з твердих сортів пшениці або рідкісні інгредієнти.....	14
Слід додавати борошно, поки тісто не перестане прилипати до рук.....	15
Замішування дуже втомлює.....	15
Смачним вийде хліб лише на заквасці.....	15
Заморожений хліб несмачний.....	15
Гарячий хліб не перетравлюється.....	15
Міри та відсотки.....	16
Міри.....	16
Пекарські відсотки.....	16
Борошно.....	18
Вода й сіль.....	22
Вода.....	22
Сіль.....	23
Дріжджі.....	24
Примітка.....	25
Ферментація.....	26
Ферментація за допомогою дріжджів.....	26
Дріжджова закваска.....	27
Різноманітні закваски.....	29
Натуральна закваска.....	30
Як приготувати натуральну закваску?.....	30
Як зберігати закваску?.....	31
Як її використовувати?.....	32
Інші інгредієнти.....	34
Інструменти.....	36
Обов'язкове приладдя.....	36
Необов'язкове приладдя.....	37

Підготування, змішування й замішування	38
Підготування.....	38
Змішування інгредієнтів	38
Замішування.....	38
Як довго місити?.....	40
Замішування шляхом складання.....	40
Замішування щільного тіста.....	40
Замішування рідкого тіста.....	41
Додавання твердих інгредієнтів	41
Формування	42
Надання округлої форми	42
Формування батона або багета.....	43
Завершення ферментації та випікання	44
Одне чи два скисання? Як і чому?	44
Як дізнатися після другого скисання, що хліб уже готовий до випікання в духовці?	45
Випікання.....	46
Камені для випікання та жаровні	47
Надрізи	48
Процес приготування хліба	49
РЕЦЕПТИ ХЛІБА	51
РЕЦЕПТИ: ПРОЦЕС ФЕРМЕНТАЦІЇ	53
Простий хліб без замішування	54
Хліб зі «старого» тіста в жаровні	58
Хліб на натуральній заквасці.....	62
Чіабата	66
Хліб стовідсотково житній, «автоматичний».....	70
Хліб від Дена	74
Содовий хліб	78
Чапаті	82
РЕЦЕПТИ: ПРИЙОМИ	87
Багет	88
Піца без замішування.....	94
Формовий хліб	98
Китайські булочки на пару.....	102
Житній хліб на водяній бані	106
Кукурудзяно-житній броа	110
Булочки з манкою та кумином за тан чжун	114

Енсаїмада	118
Кардамонові булочки	122
Голландські булочки з корицею	126
КНИЖКА РЕЦЕПТІВ: ІНГРЕДІЄНТИ Й СМАКИ	131
Пшенично-житній хліб з родзинками та горіхами	132
Мультизерновий хліб з насінням	136
Перський хліб	140
Картопляна фокача з гарбузом і чисторою	144
Цільнозерновий пшенично-житній хліб «Канібал»	148
Хліб у стилі острова Готланд	152
Хліб двічі ячмінний	156
Хліб «Камут»	160
Лангош, смажений картопляний хліб	164
Піта	168
Напівцільнозернова косичка з горіхами, сушеним інжиром і медом	172
Королівський розкон	176
Маковий рулет — польська солодка випічка з маковою начинкою	180
Семлур, скандинавські пісні булочки	184
ДОДАТКИ	189
Доктор Хліб	190
Замішування	190
Формування	191
Ферментація	191
Випікання	191
Зберігання	192
Смак і текстура	193
Закваска	194
Глосарій	198
Алфавітний покажчик	203