



КАРЕЛЬСКИЙ ХЛЕБ



Карельский хлеб - подовый. Имеет форму в виде батона с слегка заостренными концами. Вес такого батона 0,5, 1 и 2 кг. Способ приготовления теста: опарный с применением заварки. Технология приготовления заварки такая же, как и для бородинского хлеба.

Предлагаю рецепт потрясающе вкусного карельского хлеба - его несложно испечь дома, если вы уже пекли хоть какой-то домашний хлеб, рецепт легко осилите.



Сегодня этот хлеб считается элитным, а создан был после войны как пшеничный аналог Бородинского, с 1950 г вошёл в ГОСТ и завоевал не одну золотую медаль. Этот хлеб не черствеет и не плесневевает ОЧЕНЬ долго! Ингредиенты для карельского хлеба:

Ржаная мука (для заварки) — 100 г

Солод (для заварки) — 50 г

Приправы (для заварки – анис + тмин + кориандр) — 7-8 г

Вода (для заварки) — 300 г

Мука (для опары) - пшеничная — 650 г

Закваска

Заварка (для опары - вся)

Вода холодная (для опары) — 250 г

Соль (для теста) — 15 г

Изюм (для теста - изюм, цукаты, курага, можно только что-то одно) — 50 г

Сахар или мед (для теста) — 50 г

Патока (для теста) — 80 г

Вода горячая (для теста) — 100-200 г

Опара (для теста - вся)

Пищевая фольга

ЗАВАРКА.

Берём ржаную муку.

Приправы грубо истолчём.

Всё взвешиваем, смешиваем и, помешивая, подогреваем до 65-70°C

Накрываем посуду фольгой.

Ставим в духовку на 2 часа при температуре 70°C.

По цвету заварка будет похожа на шоколад.

ОПАРА.

Смешать заварку и холодную воду, температура смеси теперь будет около 35°, добавить муку и дрожжи, а лучше - домашнюю закваску.

Вымешать и дать подойти, на закваске это обычно занимает от 3 до 5 часов.

ТЕСТО.

Изюм замочить в кипятке, обсушить и обвалять в муке.

В горячей воде растворить патоку, соль, сахар и добавить (в тёплом состоянии - не горячим!) к готовой опаре. Всыпать муку. Хорошо вымешать до состояния "колобка".

В конце добавить изюм.

Оставить примерно на 1,5-2 часа или подольше.

ВЫПЕЧКА.

Хлеб можно печь как подовой, так и формовой.

Хлеб слегка расплющить в блин, свернуть рулетиком, защипывая каждые 1/4 поворота.

Посадить в форму и оставить час или около того на расстойку.

Когда хлеб поднялся, стал мягче, можно садить его в печь. Её хорошо разогреваем, а печём (лучше с паром) при 180° один час.

И по вкусу, и по структуре этому хлебу просто нет равных! Он пышный, мягкий, и удивительно вкусный!