

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ



Закваска.

готовим заранее, оставляем на 14-16 часов:

70 г ржаной муки

70 г воды

1 ст. л. старой готовой закваски - если её нет, то готовим её за несколько дней, подкармливая ржаную муку водой около 2 раз в сутки (начинаем буквально с ложки муки, иначе через несколько дней её будет ОЧЕНЬ много)

Заварка.

80 г ржаной муки

25 г ржаного красного (тёмного) ферментированного солода

1,5 ч. ложки молотого кориандра

250 г кипятка

Муку, солод и кориандр смешать. Кипяток снять с огня медленно всыпать в него муку (с солодом-кориандром). Накрыть и поставить в духовку - на 65 градусов, 2 часа. Потом достать и дать ей остыть. Выглядит она как паста, крем, очень тёмного цвета, ароматная.

ОПАРА.

Берём всю получившуюся закваску и заварку

170 г ржаной муки

50 г воды (она может и не понадобится, смотрим по тесту)

Закваску, заварку, муку смешать. Если надо, то добавляем столько воды, чтобы опару можно было мешать ложкой, как хорошую сметану, она должна быть достаточно густая. Накрывать и оставить в тёплом месте на 3-4 часа. Объём опары должен увеличиться примерно в 2 раза. Тогда она готова и хорошо подошла.

ТЕСТО.

Вся опара

80 г воды

20 г патоки

30 г сахара

100 г ржаной муки

75 г пшеничной муки

10 г соли (по вкусу можно увеличить или уменьшить, пробуйте тесто)

Целый кориандр для посыпки (по желанию, можно и без этого)

Патоку и сахар развести в воде, добавить к ним опару, муку и соль, замесить тесто, не очень густое, оно остаётся сильно липким, оно не должно быть жидким и не должно быть сухим. Месить слишком долго не надо, надо просто хорошо перемешать.

Готовое тесто накрыть и оставить на полчаса.

Этот хлеб - не подовый, печём в форме.

Форму смазать маслом, выложить туда тесто, загладить поверхность (влажной ложкой), при желании посыпать сверху кориандром, накрыть и поставить расстаиваться на 3 часа при комнатной температуре, объём хлеба должен увеличиться примерно в 2 раза.

Нагреть духовку до 240 градусов.

Подошедший хлеб поставить в духовку и выпекать 10 минут с паром, а потом сбавить температуру до 200 градусов и выпекать около часа или чуть меньше. Готовый хлеб осторожно выложить из формы, остудить на решётке.