

Краткая инструкция по применению и изготовлению закваски Sekowa

Для приготовления закваски необходима ёмкость, например 2-3 литровая банка, которую можно прикрыть крышкой, тарелкой или пищевой пленкой, чтобы приготавливаемая закваска не высыхала. Просто прикрыть полотенцем **не достаточно!** Рецепт приготовления закваски, подходящей для всех видов выпечки следующий:

Процесс приготовления закваски включает в себя 2 этапа.

1 этап.

Растворить 20 г фермента зекова (примерно одна столовая ложка с горкой) в 220 мл тёплой (прим. 40°C) воды .

После того, как фермент растворился без комочков в воде, следует добавить:

100 г цельнозерновой муки среднего помола

100 г белой муки.

Хорошо перемешать!

Тесто получившись мягким, всё же не должно выделять воду.

Закваску следует плотно закрыть крышкой и оставить на 12-18 часов в теплом месте. Оптимальная температура 28-30°C. Такую температуру можно без проблем достичь и поддерживать специальной Sekowa-лампой (25W). По истечению указанного времени в тесте **должны быть** видны образовавшиеся пузырьки.

2 этап.

Добавим к получившемуся тесту:

70-100 мл тёплой (примерно 40°C) воды. Количество воды зависит от того, хотите ли закваску получить мягче или плотнее. Затем добавляются:

150 г цельнозерновой муки среднего помола,

150 г белой муки.

Хорошо перемешать!

Оставить созревать на последующие 5-7 часов в тепле. При температуре примерно 28-30°C .

Готовность закваски определяются удваиванием размеров теста. При прикосновении к тесту, оно слегка опадает.

Готовность закваски второго этапа должна быть настолько убедительна, чтобы не осталось и тени сомнения в ее завершенности. Ведь в ней успех хорошей выпечки!

Хранить закваску следует в банке с плотно закручивающейся крышкой, которую следует заполнить не более чем на 3/4. В холодильнике готовая закваска может храниться 4 месяца. При хранении возможно возникновение серого налета на поверхности закваски. Это не влияет на ее качество и полезные свойства.

Приготовление 1 кг теста для выпечки хлеба с применением готовой закваски зекова (Sekowa)

Для приготовления теста можно использовать цельнозерновую, белую или смешанную муку.

Процесс приготовления теста включает в себя 2 этапа.

1 этап.

Возьмите небольшое количество тёплой (примерно 40°C) воды и растворите 10 г (чайная ложка с горкой) готовой закваски зекова (если возьмёте больше, то это ускорит процесс созревания, меньше брать не рекомендуется) и 3 г (чайная ложка без горки) фермента зекова. После этого добавьте 300-400 мл тёплой (примерно 40°C) воды, а также 300-400 г муки. Хорошо всё перемешайте и оставьте тесто подходить в большой ёмкости (миска прикрытая полотенцем) в тёплом месте, при температуре 28-30°C, на **12 часов** (например на ночь)! Тесто можно оставить созревать и на 20 часов, но при этом хлеб получит кисоватый вкус.

2 этап.

К созревшему тесту добавьте 700-600 г муки. Соль (10-18 г) предварительно растворить в небольшом количестве тёплой воды и добавить к муке. Возьмите тёплую воду и добавляйте её, хорошо всё размешивая, до получения мягкого теста. Общее количество воды для получения 1 кг теста составляет примерно 650-850 мл.

Получившееся тесто, накрыв полотенцем, поставьте ещё раз на **30-50 минут** подходить в тёплое место. Тесто считается созревшим, если оно больше не круглое, а слегка упавшее. У теста из цельнозерновой муки на поверхности видны трещинки образовавшиеся от лопнувших пузырьков. Правильно определять готовность теста можно научиться со временем, набравшись больше опыта. Хлеб с не подошедшим тестом разламывается, с правильно подошедшим тестом – слегка изогнутый, а у хлеба с перезревшим тестом поверхность впавшая. Выпекается хлеб при температуре примерно 220°C из расчёта 1 кг хлеба – 1 час в духовке. Вместе с тестом, в духовку можно поставить небольшую ёмкость с горячей водой.

www.mukomolka.ru