

22-7419

СЕРГЕЙ КИРИЛЛОВ

НА ДУХУ НЕ ВЫДАЕТСЯ

РЖАНОЙ ХЛЕБ

АЗБУКА ПЕКАРЯ

22-07419

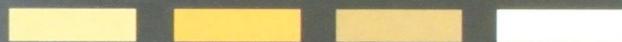


НОВОЕ ИЗДАНИЕ ИЗВЕСТНОГО БЕСТСЕЛЛЕРА

СЕРГЕЙ КИРИЛЛОВ

РЖАНОЙ ХЛЕБ

АЗБУКА ПЕКАРЯ



МОСКВА
ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|---|----|--|----|
| Вступление | 3 | Хлеб «Славянский» | 54 |
| Ингредиенты | 4 | Хлеб «Столовый» | 57 |
| Ржаная мука | 4 | Хлеб «Житный» | 57 |
| Солод | 7 | Хлеб «Дарницкий» | 58 |
| Патока | 8 | Способ пересчета густой закваски на закваску другой влажности. Дрожжи в заквасочном хлебе. Зависимость режима выпечки от объема тестовой заготовки | 60 |
| Особенности ржаного теста | 13 | Хлеб «Столичный» | 60 |
| Вязкость и липкость | 15 | Хлеб «Российский» | 61 |
| Кислотность ржаного теста и ее практическое значение | 16 | Хлеб пеклеванный | 62 |
| Определения кислотности | 17 | Хлеб фронтовой | 63 |
| Заварки ржаной муки. Осахаривание заварок | 25 | Хлеб «Аляска» | 65 |
| Пример первый | 27 | Хлеб «Бородинский». | |
| Пример второй | 27 | Рецепт 1935 года | 66 |
| Ржаные закваски | 29 | Хлеб «Бородинский». Рецепт 1939 года | 70 |
| Закваска спонтанного брожения мезофильная | 30 | Хлеб «Бородинский» в/с. Рецепт 1939 года | 71 |
| Хлеб на мезофильной закваске спонтанного брожения | 38 | «Морской» хлеб. Рецепт 1939 года | 74 |
| Хлеб простой ржаной | 39 | «Морской» хлеб по улучшенной рецептуре. Рецепт 1939 года | 75 |
| Крахмальный киселек | 44 | Хлеб «Московский» ржаной. ГОСТ 2977-84 | 79 |
| Хлеб ржано-пшеничный простой | 47 | Хлеб «Карельский». ГОСТ 5311-50 | 80 |
| Сухая формовка подового хлеба | 48 | Хлеб «Северный» | 81 |
| Хлеб «Украинский» | 49 | Хлеб «Рижский» | 83 |
| Хлеб «Украинский новый» | 50 | Хлеб пеклеванный «Виру» | 85 |
| Хлеб «Подмосковный» | 51 | Хлеб «Любительский» | 87 |
| Хлеб «Орловский» | 52 | | |
| Хлеб ржаной из сеяной муки | 52 | | |

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Хлеб «Латгальский»..... | 89 | Хлеб «Минский» на заквашенной и сброженной заварке | 148 |
| Хлеб «Елгавский»..... | 92 | Хлеб эстонский «Сангастеский» на заквашенной и сброженной заварке | 151 |
| Хлеб «Екабпилский»..... | 94 | Хлеб эстонский деревенский на заквашенной и сброженной заварке | 152 |
| Хлеб «Балтияс» | 96 | Хлеб «Каунасский» на заквашенной и сброженной заварке | 153 |
| Хлеб «Друва» | 98 | Аутентичный хлеб пекарни «Рижский хлеб» | 154 |
| Хлеб «Латвийский»..... | 99 | Экологическое земледелие А.И. Шугурова | 156 |
| Хлеб «Масличный»..... | 100 | Белорусский хлеб | 161 |
| Концентрированная молочнокислая закваска | 102 | Старинная технология приготовления ржаного хлеба Белорусского Полесья Брестской области | 162 |
| Методика выведения спонтанным брожением. Хлеб на КМКЗ | 102 | Белорусский хлеб «Старополесский» | 167 |
| Хлеб «Орловский» на КМКЗ..... | 106 | Современный белорусский хлеб. Минский хлебозавод №2..... | 173 |
| Хлеб «Бородинский» на КМКЗ..... | 109 | Живая заквасочная композиция для упрощения процесса приготовления заварного хлеба..... | 176 |
| Закваска на термофильных молочнокислых бактериях. Хлеб на термофильной закваске | 113 | Хлеб «Духмяный» | 178 |
| Хлеб «Литовский»..... | 119 | Белорусский «Ситный» хлеб на заквасочной композиции..... | 180 |
| Литовский хлеб «Бочу» | 121 | Белорусский «Юбилейный» хлеб на заквасочной композиции..... | 181 |
| Хлеб «Элиста» | 123 | Белорусский хлеб «Белые росы» на заквасочной композиции..... | 183 |
| Хлеб в хлебопечке | 126 | Приложение | 185 |
| «Бородинский» хлеб в хлебопечке | 126 | Закключение и благодарности | 186 |
| Хлеб «Дарницкий» (ГОСТ 26983-86) в хлебопечке | 132 | Список используемой литературы | 187 |
| Хлеб «Орловский» (ГОСТ 2077-84) в хлебопечке | 133 | Список литературы, рекомендуемой санкт-петербургским филиалом ФГНАУ НИИХП | 187 |
| Чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий. Хлеб из Санкт-Петербурга | 135 | | |
| Хлеб на чистых культурах дрожжей и молочнокислых бактериях..... | 142 | | |
| Хлеб ржаной из обдирной муки на жидкой закваске с заваркой. ГОСТ 20770-84 | 142 | | |
| Хлеб «Рижский». На заквашенной и сброженной заварке | 147 | | |



УДК 641.55
ББК 36.997
К43

Издание для досуга
Серия «Дело вкуса»

Сергей Кириллов
Ржаной хлеб. Азбука пекаря

Заведущая редакцией О. По
Ответственный редактор Е. Ульшина
Технический редактор Н. Чернышева
Корректоры Е. Савинова, М. Кадетов
Дизайн Е. Алenuшкина
Компьютерная верстка Е. Алenuшкина

ISBN 978-5-17-152176-9
© ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ», 2022

Подписано в печать 09.08.2022 г.
Формат 84x100/16
Усл. печ. л. 22,32.
Печать офсетная. Гарнитура Calibri.
Бумага мелованная.
Тираж 2000 экз.
Заказ № ВЗК-03544-22.

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2022 г.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, г. Москва, Звёздный бульвар, дом 21,
строение 1, комната 705, пом. I, 7 этаж.
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары,
21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжайымыз:
www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан
ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы
импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему
претензий на продукцию в республике
Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор
және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ,
Домбровский көш., 3а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107;
E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі
шектелмеген.
Өндірген мемлекет: Ресей

В книге использованы фотографии автора

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»,
филиал «Дом печати — ВЯТКА»
610033, Россия, г. Киров, ул. Московская, 122.