

ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ КАРАВАИ

На Руси каравай готовили на свадьбы. Каравай считался символом счастья, достатка и изобилия. Каравай выносили на рушнике — расшитом полотенце. Считалось, чем пышнее выпечен каравай, тем счастливее и богаче станут отведавшие его молодожены.

По русскому обычаю дорогих гостей встречают хлебом-солью — караваем с солью. Этот обычай пришел из языческой древности и до сих пор остается в наших традициях.

Караваи украшаются сложными тестовыми узорами.

Каравай «Свадебный», «Юбилейный»



Рис. 17. Каравай «Свадебный»



Рис. 18. Каравай «Юбилейный»

Рецептура г: мука пшеничная высшего сорта — 1 152, сахар-песок — 228, меланж — 264, соль — 17, вода — 72, дрожжи — 36, масло сливочное — 132, молоко — 240; тесто для отделки, г: мука пшеничная высшего сорта — 250, яйца (белки) — 125. **Выход** — 2 000. Готовое тесто подкатывают в форме шара и укладывают швом вниз, оставляют на 15 — 20 мин для расстойки. Приготавливают тесто для отделки — просеянную муку соединяют с белками и на медленном ходу замешивают в котле взбивальной машины. Затем вырабатывают из него тестовые фигурные полуфабрикаты (косички, лебеди, цветочки, листья и др.) и отделяют поверхность будущего каравая. Выпекают при температуре 180 — 200 °С. После охлаждения каравай смазывают сладким сиропом. По этой же технологии можно изготовить каравай

Каравай «Сувенирный», «Хлеб – соль»



Рис. 19. Каравай «Хлеб-соль»



Рис. 20. Каравай «Сувенирный»

Рецептура г: тесто дрожжевое (опарное) — 2 200, меланж для смазки — 20, жир для смазки листов — 5. **Выход** — 2 000.

Тесто для отделки, г: мука пшеничная высшего сорта — 250, яйца (белки) — 125.

Тесто для каравая приготавливают опарным способом.

Для отделки каравая «Сувенирного» готовят жгуты и фигуры в виде звездочек (или снежинок), колосьев, листьев, цветов и другого произвольного рисунка. Для изготовления звездочек или снежинок из пласта теста толщиной 1,5 — 2 мм с помощью металлической трубочки с острыми краями вырезают кружочки диаметром 15 — 20 мм. У кружочков с помощью ножа или ножниц делают небольшие радиальные разрезы, а образовавшиеся лепестки разворачивают на угол 30 — 45°.

Для изготовления листьев из теста вырезаются кусочки в форме листьев. Для изготовления колосьев из теста вырезаются тонкие жгуты, которым придается форма колосьев. Перед выпечкой жгуты для колосьев смазывают яйцом и надрезают.

КАРАВАЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ «УРОЖАЙ».

Тесто готовят безопасным способом, *Рецептура* г: мука пшеничная высшего сорта — 420, сахар-песок — 50, яйца (желток) — 40, соль — 5, дрожжи — 12, масло сливочное— 25, вода—150; тесто для отделки, г: мука пшеничная высшего сорта — 500, яйца (белки) — 250; для смазывания: яйцо — 40, кукурузный сироп — 60. **Выход** — 1 200. Для колосьев готовят тесто на белках.

Для стеблей: отделяют от теста небольшие кусочки и раскатывают их длинными жгутами до диаметра, равного 5 мм в поперечном сечении (рис. 11.22, а, 1). В процессе приготовления стол периодически протирают влажной салфеткой. Затем нарезают длиной по 20 см. Готовые стебли закрывают пленкой.

Для колосьев: небольшие кусочки теста скручивают в руле-тик, длиной 10 см и толщиной 1 см. Тестовые заготовки заостряют на концах. Разрезают каждую заготовку на две части (рис. 11.22, а, 2) и маленькими, острыми ножницами делают на них надрезы, чтобы получился колос (рис. 11.22, а, 3). Растягивают каждый колос, укладывают на поднос (рис. 11.22, а, 4) и закрывают пленкой. Заготавливают 40 — 50 таких колосьев. *Формуют основу каравая*, для чего из готового теста для каравая раскатывают пласт толщиной 3 — 4 см так, чтобы одна его сторона была более узкой (рис. 11.22, б, 1). Тестовую заготовку помещают на противень, застеленный бумагой для выпечки. Складывают полоску из бумаги для выпечки в четыре раза, чтобы получилась лента шириной в 5 см. Обертывают лентой треть теста (рис. 11.22, б, 2) и оставляют на 15 мин для расстойки (рис. 11.22, б, 3). После расстойки ленту срезают и удаляют (рис. 11.22, б, 4).

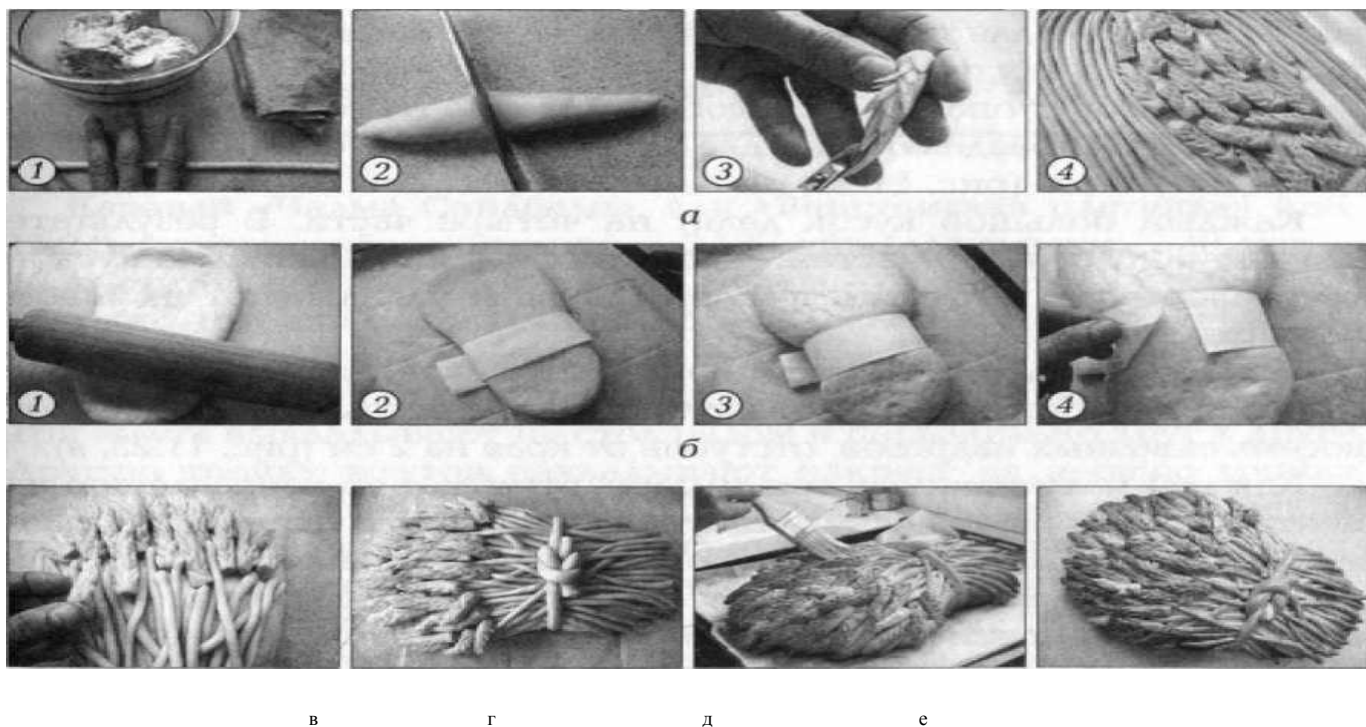


Рис. 11.22. Каравай праздничный «Урожай» (пояснения приведены в тексте)

Отделяют основу каравая колосьями, для чего подготовленные стебли укладывают на основу каравая по всей длине таким образом, чтобы колосья начинались от конца стеблей (рис. 11.22, в).

Из оставшегося белкового теста скатывают длинный жгут толщиной 2 см и разрезают ее на две равные части. Подсовывают кончики каждой половины жгута под тестовую заготовку в месте, где раньше находилась бумажная лента. Завязывают два оставшихся конца веревки узлом или можно завязать бантик (рис. 11.22, г).

Подготовленный тестовый полуфабрикат смазывают яйцом и выпекают при температуре 180 — 200 °С в течение 45—50 мин. Для придания дополнительного блеска после остывания каравай смазывают небольшим количеством кукурузного (сахарного) сиропа (рис. 11.22, д). Готовый каравай «Урожай» (рис. 11.22, е) подают теплым.

КАРАВАЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ «ЦВЕТОК» (рис. 11.23),

Рецептура г: мука пшеничная высшего сорта 1152, сахар-песок 210, меланж 280, соль 2, вода 80, дрожжи 40, масло сливочное 150, молоко 280, яйцо для смазки 40, мак 10, кунжут 15, растительное масло для смазки листов 5. Выход — 2 000.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто подкатывают в форме шара и разделяют на две части. Затем от одного куска отделяют 1/5 часть (рис. 11.23, а). Каждый большой кусок делят на четыре части. В результате должно получиться 9 частей: 5 больших и 4 маленьких. Из кусков теста формируют заготовки в форме шара и укладывают их швом вниз (рис. 11.23, б). Четырем большим шарикам придают плоскую форму заготовок с диаметром 20 см, укладывают друг на друга и острым ножом делают восемь сквозных надрезов, отступив от края на 2 см (рис. 11.23, в).

Каждый получившийся треугольник отгибают по направлению из центра вниз, образуя восьмилепестковый цветок. В центр цветка помещают заготовку, сформованную из четырех маленьких шариков, и делают аналогичные надрезы (рис. 11.23, г). Прodelьвают операцию с отгибанием лепестков и в центр цветка помещают последнюю заготовку в форме шара. Тестовый полуфабрикат расстаивают, смазывают меланжем, отделяют маком и кунжутом (рис. 11.23, д).

Выпекают каравай при температуре 180 — 200°C. После охлаждения его смазывают сладким сиропом (рис. 11.23, е).



а



б



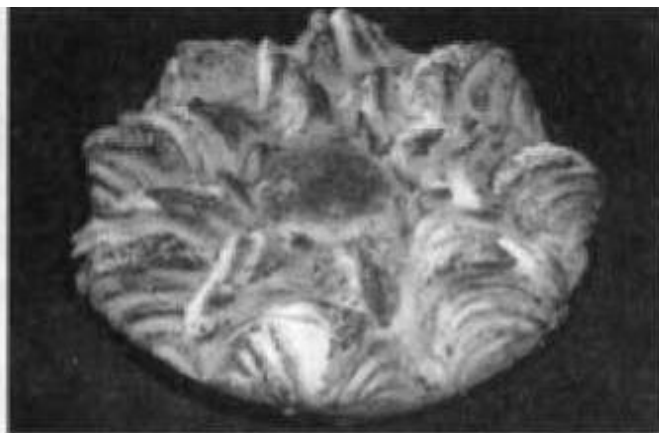
в



г



д



е

Рис. 11.23. Каравай праздничный «Цветок»

КАРАВАЙ «ЧАЛМА СИНДБАДА», ИЛИ «ВИНСТОНСКАЯ ПЛЕТЕНКА» (рис. 11.24),

Рецептура г: тесто сдобное опарное 2180, яйцо для смазки 40, мак 10, растительное масло для смазки листов 5. **Выход** 2000.

Тесто готовят опарным способом. После расстойки теста приступают к его формированию.

Скатывают из теста шесть одинаковых удлиненных жгутов. Три жгута выкладывают на стол рядом и параллельно друг к другу. Другую тройку жгутов накладывают накрест на первую тройку, смещая с середины (рис. 11.24, а). Правый конец нижней перекладины тестового креста из трех жгутов перебрасывают через верхнюю перекладину, образуя с другой стороны биссектрису прямого угла (рис. 11.24, б).

Затем раздвигают образовавшийся угол, между концами верхней и нижней перекладин креста, до прямого угла и закладывают в него левую сторону нижней перекладины (рис. 11.24, в).

Через переброшенный конец перекладывают нижний конец верхней перекладины справа налево (рис. 11.24, г). Три оставшихся сверху жгута подтягивают вниз, подсунув их под три нижних жгута слева (рис. 11.24, д). Соединяют нижние концы с концами трех жгутов справа снизу (рис. 11.24, е). Подтягивают свободные три жгута под низ тестовой заготовки, над швом, прикрывая его. Защищают жгуты, чтобы они надежно прикрепились под сформованным тестовым полуфабрикатом (рис. 11.24, ж). Тестовую заготовку расстаивают в течение 15 мин. Затем смазывают яйцом и отделывают посыпкой (маком). Ножницами слегка надрезают верхние жгуты теста, как показано рис. 11.24, з.

Выпекают каравай при температуре 180 — 200 °С в течение 45 — 50 мин.

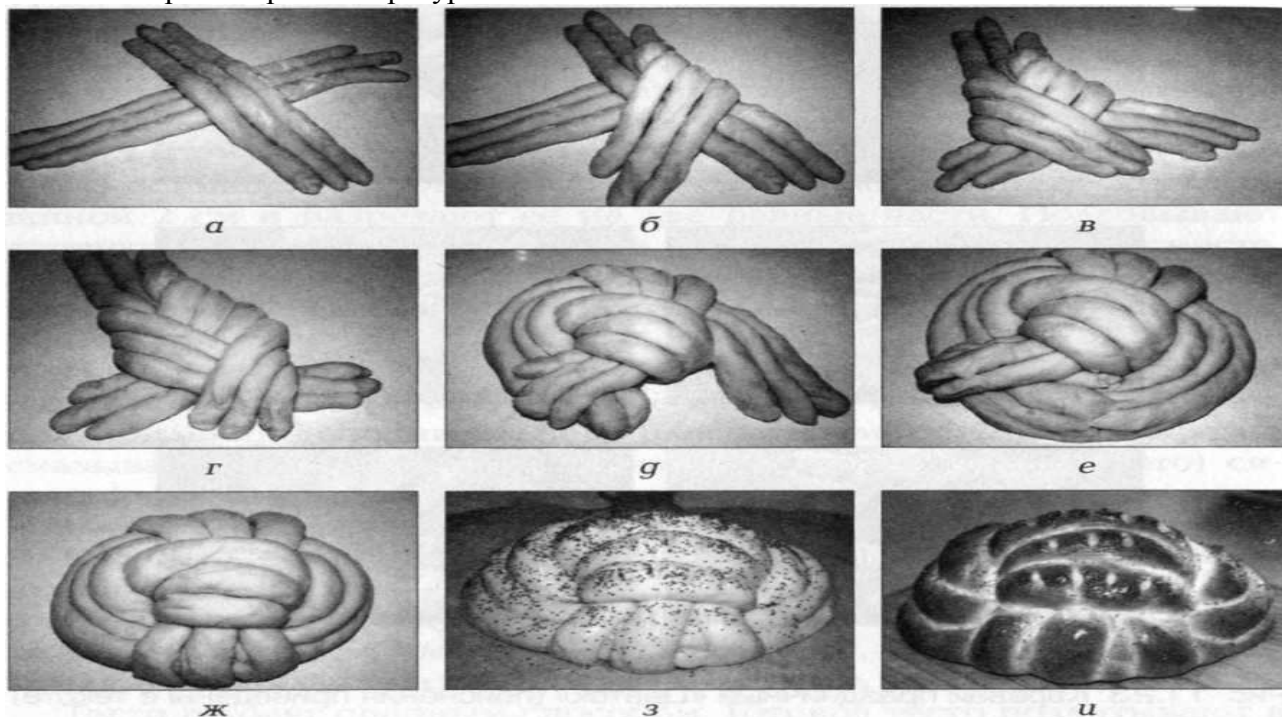


Рис. 11.24. Каравай «Чалма Синдбада», или «Винстонская плетенка» (пояснения приведены в тексте)

После выпечки протирают каравай кусочком ткани, смоченным растительным или растопленным сливочным маслом, и дают отстояться в течение 10 — 15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают готовый каравай на стол горячим или холодным (рис. 11.24, и).

ПЛЕТЕНКА (рис. 11.25),



Рецептура г: тесто сдобное опарное — 1 100, яйцо для смазки — 40, кунжутный орех — 30, растительное масло для смазки листов — 5. Выход — 000.

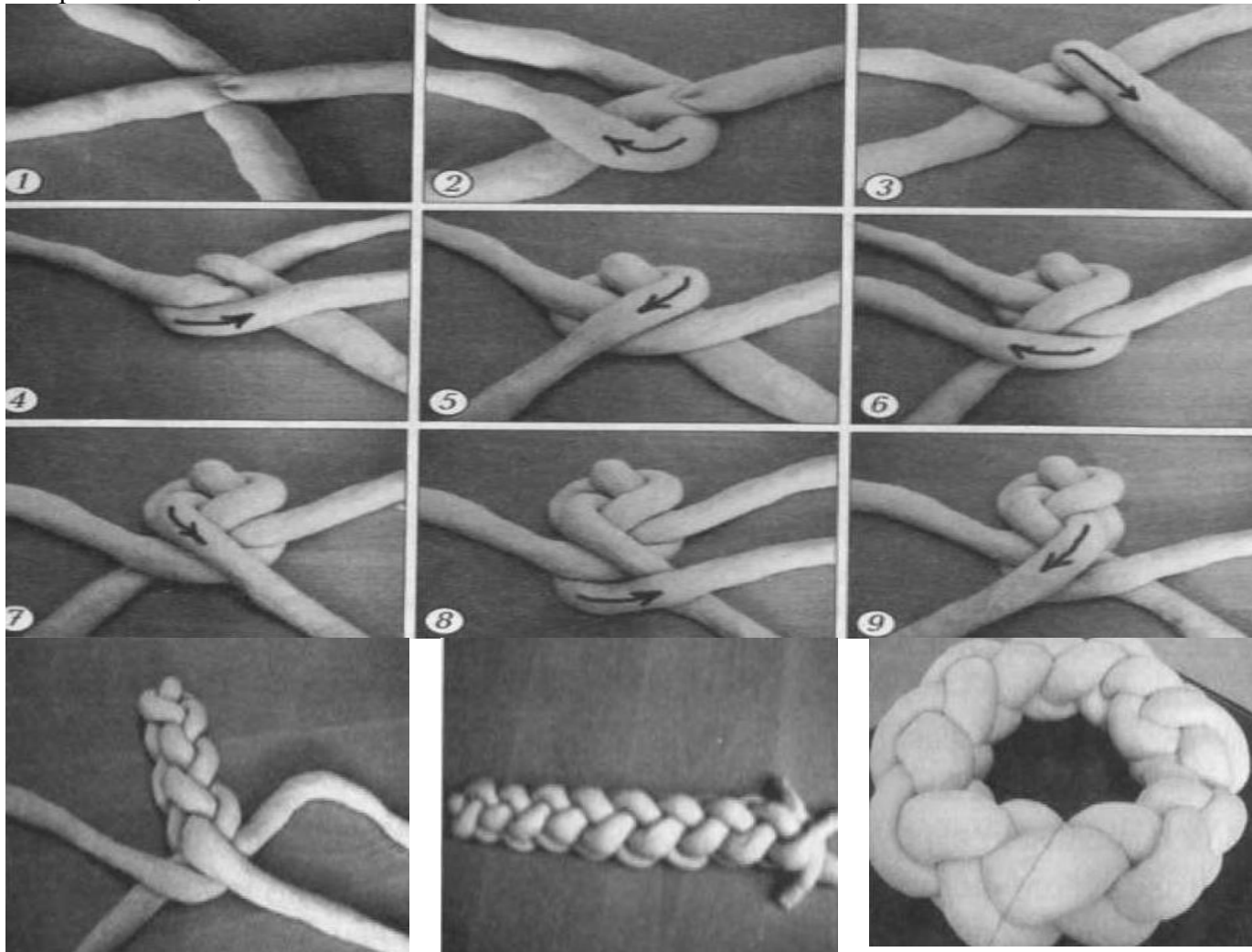
Тесто готовят опарным способом. После расстойки теста приступают к его разделке и формовке.

Скатывают из теста четыре одинаковых удлиненных жгутов. Раскладывают их на рабочем столе в форме креста и соединяют в центре все концы в одной точке. Затем согласно схеме (рис. 11.25, а) переплетают жгуты в форме косы (рис. 11.25, б, в). Свободные концы жгутов закрепляют и

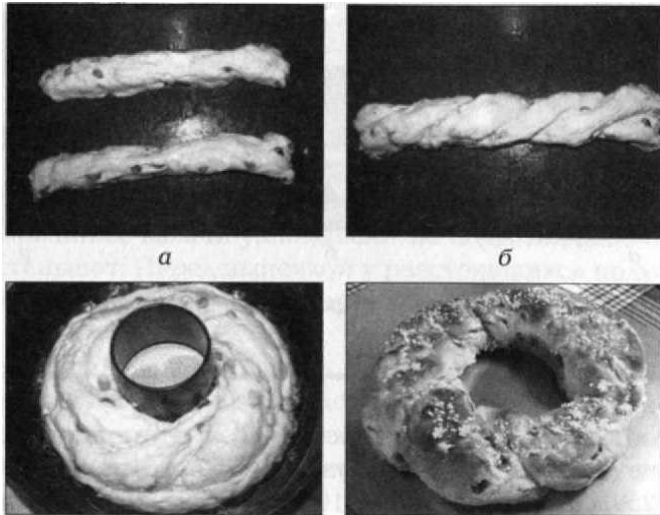
соединяют с началом косы, образуя кольцо (рис. 11.25, г).

Тестовую заготовку расстаивают в течение 15 мин. Затем смазывают яйцом и отделяют кунжутным орехом. Выпекают плетенку при температуре 180 — 200 °С в течение 30 — 40 мин. Плетенку (рис. 11.25, д) подают холодной. Калачи

Калач — это белый пшеничный русский хлеб, старейший вид белого хлеба в России. Калачи известны с XIV в. Название происходит от слова «коло», «колесо», искаженное «колач» — кругообразный хлеб. Известны только две разновидности калачей: «Муромский» и «Московский», из которых до наших дней сохранился лишь последний. Калач до сих пор остается съедобным сувениром столицы.



Калач «Праздничный» (рис. 11.26),



Рецептура г:

тесто сдобное — 2 170,
меланж для смазки — 20,
цукаты (сухофрукты) — 100,
разноцветная nonпарель — 15,
растительное масло для смазки листов — 5;

для теста, г:

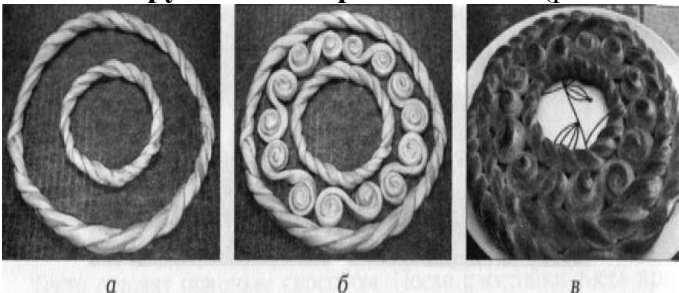
мука пшеничная высшего сорта — 1000,
дрожжи — 60,
молоко — 600,
сливочное масло — 200,
сахар-песок — 180,
желтки яйца — 120,
ванилин — 10.

Выход — 2 000.

Тесто готовят безопарным способом с добавлением цукатов. Цукаты добавляют во время обминки. Готовое тесто формуют в шар и разделяют на два куска. Из каждого куска формуют два длинных жгута (рис. 11.26, а) и переплетают их между собой (рис. 11.26, б).

Затем концы переплетенных жгутов из теста соединяют и формуют в виде калача. Готовую тестовую заготовку помещают в форму (рис. 11.26, в) и поверхность смазывают меланжем. Выпекают калач при температуре 180 — 200° С в течение 30 — 40 мин. Готовый калач охлаждают, смазывают сахарным сиропом и отделяют разноцветной nonпарелью (рис. 11.26, г).

Калач кружевной «Праздничный» (рис. 11.27),



Рецептура г:

тесто сдобное (опарное) — 1280,
меланж для смазки — 40,
растительное масло для смазки листов — 5.

Выход — 1000.

Сдобное опарное тесто раскатывают в пласт, нарезают узкими полосками и формуют в косички (длинную и короткую). Формуют изделие на пергаментной бумаге, смазанной растительным маслом и уложенной на противень (для упрощения формования на листе бумаги можно предварительно начертить карандашом круги). Длинную косичку выкладывают в виде круга и соединяют концы, короткую косичку соединяют аналогичным способом и укладывают в центр круга (рис. 11.27, а).

Изготавливают элементы украшений в виде завитков и выкладывают их между двумя кругами (рис. 11.27, б). Затем тестовую заготовку смазывают меланжем. Выпекают изделие при температуре 180 — 200° С в течение 20 — 30 мин. Готовый калач накрывают сложенным вдвое полотенцем и дают отстояться в течение 10—15 мин. Подают готовый каравай на стол горячим или холодным (рис. 11.27, в).

Калач «Рождественский» (рис. 11.28),



Рецептура г:

мука пшеничная высшего сорта — 1 250,
дрожжи (сухие) — 50,
молоко — 300,
сахар-песок — 250,
сахарная пудра — 10,
меланж — 360,
сливочное масло — 300,
соль — 1,
сушеный виноград (изюм) — 150,
свежая цедра — 100,
сухофрукты (сливы) — 100,

миндаль — 100,
орехи грецкие — 150,
орехи кедровые — 150,
цукаты — 100,
яйцо для смазки — 40,
растительное масло для смазки листов — 5.

Выход — 3 000.

Сдобное тесто готовят опарным способом. Формуют калач круглой формы. Сформованный калач смазывают меланжем, кладут на него сливы, миндаль, кедровые орехи, цукаты. Оставляют для расстойки на 1 — 1,5 ч. Выпекают при температуре 180 °С в течение 35 — 40 мин. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Калач «Московский»,

Рецептура г: мука высшего сорта — 450, дрожжи прессованные 5, соль — 3, вода (молоко) — 270, меланж для смазки — 40, растительное масло для смазки листов — 5. **Выход** — 2 шт. по 300 г.

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто разделяют на шесть частей, каждую из которых подкатывают в шар. Округленный кусок теста раскатывают, берут край теста и загибают его на середину раскатанного куска, прижимают, затем противоположный край накладывают сверху — формуют небольшой рулет.

Получившийся тестовый полуфабрикат обеими руками закатывают в батон с утолщением в середине и с утонченными концами. Для образования ручки (дужки) калача эти концы соединяют.

Сформованные калачи укладывают на подготовленные противни и расстаивают. Перед выпечкой у расставшихся полуфабрикатов калачей на утолщенной части делают глубокий подрез в виде губ.

Подрезанную верхнюю часть (губу) отворачивают в сторону дужки, густо посыпают и затирают мукой, затем щеткой сметают муку, после чего «губу» возвращают в исходное положение. Перед выпечкой тестовые заготовки растягивают руками и смазывают меланжем.

Выпекают калачи при температуре 200 °С в течение 16—18 мин.

Куличи пасхальные

Кулич — это пасхальный хлеб. Для приготовления куличей используют тесто с большим содержанием сдобы, поэтому готовые куличи долго не черствеют. Выпекают куличи, как правило, в высоких цилиндрических формах и специальных бумажных капсулах.

Кулич пасхальный,

Рецептураг: для теста: мука — 500, яйца — 120, сухие дрожжи — 10, молоко — 80, вода — 60, сахар — 100, соль — 10, водка — 10, коньяк — 10 для замачивания цукатов, измельченная цедра одного апельсина, изюм — 80, масло сливочное — 100, масло растительное — 30; для глазури: сахарная пудра — 200, сок одного апельсина, вода — 50; для посыпки: цветная нонпарель — 10. **Выход** — 2 шт. по 550 г.

Тесто готовят опарным способом. Во время первой обминки добавляют промытый и подсушенный изюм, цедру апельсина и цукаты, предварительно замоченные в коньяке (коньяк поджигают). Готовое тесто раскладывают в подготовленные формы и ставят в теплое место для расстойки, а затем выпекают до готовности и охлаждают.

Д л я г л а з у р и : сахарную пудру смешивают с водой и апельсиновым соком и, помешивая деревянной лопаточкой, слегка разогревают до однородной консистенции.

После охлаждения поверхность куличей глазируют и украшают цветной нонпарелью.