

Дрожжевое тесто

в Основным сырьём для приготовления дрожжевого теста являются мука, сахар, яйца, жир, молоко или вода, дрожжи, соль и разные добавки: изюм, творог, отварные или протёртые овощи, а также вкусовые вещества.

в Мука – основной компонент теста – должна быть хорошего качества и обязательно пропущена через сито.

в Ещё один обязательный соучастник – дрожжи. Они допускаются свежими, мягкими, с приятным спиртовым запахом. Их количество, а также правильный замес, строгое соблюдение определённого соотношения всех продуктов, входящих в тесто, позволяют приготавливать отличное сырьё для выпечки. Поэтому продукты, предназначенные для замеса, всегда надо отмеривать и взвешивать по рецепту.

в Рекомендуются на 1 кг муки брать 30-40 г дрожжей, 2 стакана жидкости, 2-4 ст. ложки жира, 2-3 яйца, 1 ст. ложку сахара и 1 чайную ложку соли.

Приготовление дрожжевого теста состоит из нескольких этапов: замес, разделка теста, выпечка изделий.

Существует два основных способа его приготовления: опарный и безопарный.

ОПАРНЫЙ СПОСОБ

Сначала готовим опару (жидкое тесто). Делаем её в тёплом помещении. Так как дрожжевые грибки начинают размножаться при температуре 30-35°, опару мы замешиваем на соответственно подогретом молоке или воде, беря полную норму по рецепту.

Муку и дрожжи (в половинном размере от нормы) тоже некоторое время выдерживаем в тёплом помещении, а затем соединяем с жидкостью и формируем опару в ёмкости с учетом увеличения замеса в два раза. Опара должна подходить в тёплом помещении.

Когда опара увеличится вдвое, и на её поверхности

возникнут пузырьки, можно приступать к приготовлению теста, постепенно добавляя оставшуюся муку, дрожжи и все дополнительные продукты по рецепту: соль, растёртые с сахаром яйца, размягченный жир.

Тесто тщательно вымешиваем в посуде до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, перестанет прилипать к рукам и начнёт легко отставать от стенок ёмкости.

Приготовленное тесто должно пройти процесс брожения.

Извлекаем его из ёмкости, выкладываем на доску, густо посыпая мукой и выбиваем руками до эластичного состояния.

Тесто выравниваем, слегка посыпая мукой или смазываем растопленным маслом, накрываем чистой салфеткой и ставим в тёплое место для брожения. Объём теста должен увеличиться не менее чем в два раза. В процессе брожения его несколько раз обминаем. Оставлять готовое тесто на ночь не стоит – теряются многие его качества.

Готовое тесто за время брожения увеличивается вдвое, имеет выпуклую поверхность, а при нажатии на него пальцем образовавшееся углубление тотчас исчезает.