

Приготовление дрожжевого теста

Приготовление дрожжевого теста основано на способности дрожжей сбраживать сахара муки и с образованием углекислого газа. Тесто разрыхляется углекислым газом, увеличивается в объеме и приобретает новые вкусовые качества. Из-за образования углекислоты такое тесто называют кислим. Из дрожжевого теста готовят пироги, ватрушки, пирожки, кулебяки, расстегаи.



Почему тесто поднимается, когда в него кладут дрожжи?

Потому же, почему раздувается резиновая груша, когда ее надувают воздухом. Только в тесте вместо резины – такая же тягучая клейковина, а вместо воздуха – углекислый газ. Когда у вас дома будут ставить тесто на булки, возьмите кусочек и положите в баночку, а баночку чем-нибудь накройте. На другой день осторожно откройте баночку и опустите в нее зажженную спичку. Спичка сразу же погаснет.

Отчего? Оттого, что в баночке скопился углекислый газ. Когда в тесто кладут дрожжи, в нем появляется множество пузырьков углекислого газа. Эти-то пузырьки и раздувают тесто горой. Откуда же углекислый газ берется? Его вырабатывают из теста дрожжи. Каждый дрожжевой грибок – это маленький химический заводик, добывающий углекислый газ. Откуда в хлебной мякоти дырочки?

Когда тесто ставят в печь, клейковина от жара подсыхает, становится рыхлой. Мешок, который столько времени держал в плену углекислый газ, разрывается и дает газу свободу. Вот почему хлеб такой пузыристый и рыхлый.

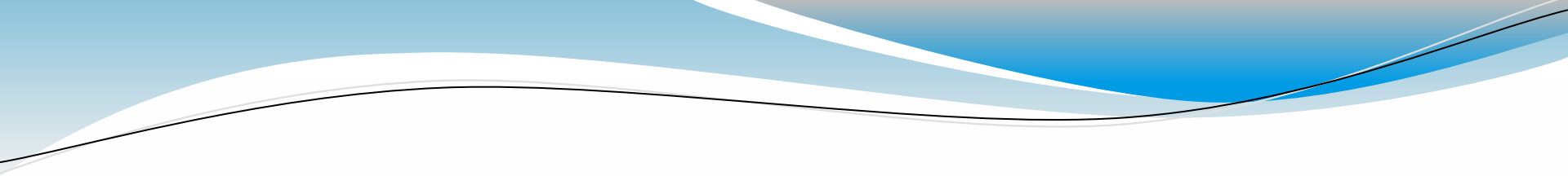
Химическая история булки

Теперь я могу рассказать вам с самого начала всю историю булки. Вам все будет понятно и знакомо. Задумала хозяйка испечь булку. Налила в большой горшок воды, положила дрожжей, соли, насыпала муки и, засучив рукава выше локтя, принялась мешать. Клейковина склеила легкие рассыпающиеся крупинки муки в большой мягкий ком. Накрыла хозяйка горшок и поставила в теплое место.

Тут и пошла работа. Попав в тесто, дрожжи сразу взялись за свое привычное дело – добывание углекислого газа. Если бы в тесте не было клейковины, углекислый газ живо бы улетучился. Но клейковина, гибкая и тягучая, не дает пузырькам газа выйти наружу. Как ни силится газ выбраться на волю, как ни раздвигает стенки своей тюрьмы, ему не удается прорвать тягучий мешок клейковины. Ком теста оживает, начинает шевелиться, подымается все выше и выше, точно хочет выбраться вон из горшка. Но вот тесто ставят в печь. Тут с ним происходит множество превращений. На поверхности булки, где жар самый сильный, крахмал превращается в декстрин. Получается твердая корочка. Внутри булки

Основные компоненты для приготовления дрожжевого теста: мука, молоко или вода, дрожжи, соль, жиры (сливочное масло, маргарин или растительное масло), яйца или яичный желток





Очень важно тщательно замесить тесто до
получения однородной массы

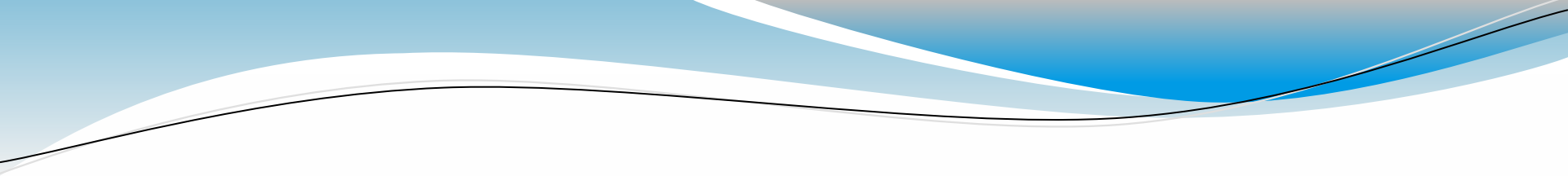
Существует два способа приготовления теста-
безопарный и опарный

Безопарным способом готовят изделия, содержащие небольшое количество яиц и жира (блины, оладьи, пироги).

В этом случае все продукты закладываются одновременно, перемешивают и всыпают просеянную муку. Когда мука частично перемешана с жидкостью, добавляют подготовленные дрожжи. За несколько минут до окончания замеса в тесто вливают растопленный жир. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков, легко отставать от рук и стенок посуды.

Замешанное тесто слегка посыпают мукой, накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения. В процессе брожения тесто несколько раз обминают.

Готовое тесто увеличивается в объеме примерно в 2 раза.



Опарным способом готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Тесто готовят в два этапа: в начале готовят опару, а затем тесто.

Для приготовления опары в кастрюлю наливают подогретую до 30-35 С воду или молоко (50-70 % от нормы), вводят подготовленные растворенные дрожжи (100%), всыпают просеянную муку (40-60%) и замешивают тесто до консистенции густой сметаны.

ВНИМАНИЕ!

*Чем жиже опара, тем больше она поднимается.
Это следует учесть при выборе посуды*

Опару посыпают мукой, накрывают крышкой и оставляют для брожения при температуре 30-35С. Она должна увеличиться в 2,5 раза, а на ее поверхности должны появиться пузырьки. Когда опара готова, в нее добавляют основные продукты: яйца, сахар, соль, оставшуюся муку. Растопленный жир и замешивают тесто.

Тесто присыпают мукой, кастрюлю прикрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для брожения (29-32С) на 1,5-2,5ч.

Причина плохого брожения теста:

- Недостаточное количество дрожжей;
- Очень крутое тесто;
- Холодное тесто;
- Недостаточно сахара в тесте или, наоборот, излишек;
- В тесте много соли;
- Тесто заветрелось;
- Использованы дрожжи низкого качества.

При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрывов, в течение 1,5-2ч. Затем скорость брожения снижается и подъем теста прекращается.

Чтобы удалить избыток углекислоты газа, тесто перемешивают, т.е обминают.

ПРИЗНАКИ ОКОНЧАНИЯ БРОЖЕНИЯ:

Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5
раза;

При надавливании пальцем тесто медленно
выравнивается, поверхность его выпуклая.

ВНИМАНИЕ!

Недобродившее тесто при надавливании пальцем быстро выравнивается; перебродившее тесто не выравнивается, поверхность его неровная, запах у теста неприятный, кислый. При разделке тесто рвется и плохо формируется, изделия получаются плоские.