

A man with glasses and a beard, wearing a grey shirt, is holding a small glass jar with a metal clasp lid. The jar contains a thick, light-colored, bubbly substance, likely a sourdough starter. In the foreground, a large, round loaf of bread with a thick, golden-brown crust and a cracked top sits on a dark surface. The background is dark and out of focus.

Опыт приготовления
хлебной закваски

Центр Вкуса Хлеба

- 01 Опыт приготовления закваски
- 02 Более 5 000 лет истории закваски
- 03 В поисках закваски
- 04 Библиотека заквасок
- 05 Поддержание биоразнообразия заквасок
- 06 Закваски для будущего
- 07 Хлебопечение, дегустация и разговоры о закваске
- 08 Гильдия O-tentic
- 09 Красивое место для прекрасного хлеба

01 Опыт приготовления закваски

Закваска существует уже тысячи лет, а хлеб на закваске - один из самых традиционных ферментированных пищевых продуктов, созданных и потребляемых человеком. Закваска, приготовленная только из муки и воды, через несколько часов начинает таинственно пузыриться, хотя на протяжении тысячелетий никто не понимал, что происходит на самом деле. Было известно, что она дает более воздушный мякиш и лучше усваивается, поэтому люди предпочитали ее пресному хлебу, и так родилась традиция приготовления закваски.

Тем не менее, в прошлом веке закваска почти исчезла из-за эффективности и стабильности коммерческих пекарских дрожжей, которые позволили массово производить хлеб за очень короткий период времени. Это позволило накормить хлебом быстро растущее население планеты. Пастер никогда не мог предположить, какое влияние окажет его открытие на всю планету. Но закваска возвращается и останется в нашем распоряжении. Современный потребитель заново открывает для себя многочисленные преимущества закваски по сравнению с коммерческими пекарскими дрожжами, такие как натуральность, органолептические свойства, срок хранения и усвояемость, и это лишь некоторые из них. Когда мы спросили мнение датского футуролога Анны Мари Дал о будущем хлеба, ее ответ был предельно ясен: будущее хлеба - в его прошлом. Хлеб содержит в себе культурную традицию, которую необходимо сохранить, понять и передать обществу. Давняя традиция брожения хлебной закваски является важным источником многообразия хлеба для будущего, не позволяя чрезмерно упрощать приготовление хлеба во время быстрого процесса. История, лежащая в основе различных культур хлебопечения, должна быть доступна обществу, поскольку она способствует пониманию качества хлеба и его восприятию потребителем. Вдохновляться прошлым хлеба, безусловно, не означает жить в прошлом. Закваска больше не должна быть "черным ящиком", каким она была на протяжении тысячелетий. Сегодняшние технологии помогают понять, что происходит в процессе брожения закваски и как держать ее под контролем. Чем больше исследований проводится, тем яснее становится, насколько сложным может быть такое простое дело, как соединение воды и муки.

Возможно, мы никогда не узнаем всех секретов создания закваски, но, имея наши сегодняшние знания, мы можем лучше, чем когда-либо, контролировать процесс брожения, добиваясь большего постоянства.

Эта книга о знакомстве с закваской содержит подробный обзор различных аспектов исследования и продвижения закваски, проводимых в Центре Вкуса Хлеба в Бельгии. В течение последних лет компания ПУРАТОС постоянно вкладывала средства в исследования закваски, чтобы раскрыть ее секреты, заново открыть ее историю, просветить пекарей и потребителей о преимуществах закваски и взять закваску «под контроль». Этот путь по-прежнему продолжается, и цель его одна – помочь пекарю выпекать более здоровый и вкусный хлеб, который будет востребован как можно большим количеством потребителей по всему миру.

Стефан Каппель

Директор бизнес-подразделения
Закваски и зерна ПУРАТОС

Извлекайте уроки из своей истории,
но не живите в ней.

Стив Мараболи

02 Более 5 000 лет истории закваски

Вода и мука. Это все, что нужно для приготовления закваски. Простота идеи её приготовления, вероятно, объясняет, почему закваска существует уже более 5 000 лет. От Древнего Египта до современной Европы это выброженное тесто давно стало частью нашей повседневной жизни во всем мире. В испаноязычных странах *masa madre* (в переводе «материнское тесто») традиционно передавалось от матери к дочери в качестве свадебного подарка, чтобы помочь накормить новое поколение. Однако хлебную закваску необходимо было всегда обновлять, что и вызывало сложности, так как этот процесс был трудоемким и утомительным для пекарей.

Так было до 1857 года, когда Луи Пастер вошел в историю, открыв метод производства дрожжей в промышленных масштабах. Его открытие позволило легче контролировать процесс брожения и привело к повышенному спросу в производстве хлеба. Пекарские дрожжи стали новым чудо-ингредиентом, а предшествующие 5 000 лет традиции ведения закваски, казалось, ушли в историю. Но «La Maison du Levain» («Дом закваски», который является частью Центра Вкуса Хлеба), свидетельствует об обратном. «La Maison du Levain» – это не музей, а место встречи и центр экспертизы. Здесь прошлое, настоящее и будущее хлебной закваски представлено посетителям в познавательной и увлекательной форме. Здесь показано, что даже сегодня можно создать современное будущее хлеба, основанное на тысячелетних традициях. Будущее, в котором закваска играет активную и центральную роль.

Maison du Levain

--

В музее («Дом закваски» на базе Центра Вкуса Хлеба) вы узнаете всё о богатых традициях заквасок и прочувствуете, как здесь встречаются будущее и прошлое.

Уильям Рубель

Историк и горячий поклонник хлебной закваски

Уильям Рубель пишет книги всю свою жизнь. И последние 20 лет они посвящены хлебу. Одним словом, он является специалистом в этой области, которого ничем было не удивить. До тех пор, пока, он не посетил Библиотеку заквасок.

Уильям Рубель – человек опытный и искушенный. Он не избегает освещения подробностей и деталей, и он не просто пишет книги. Рубель копает глубоко, решительно прочесывает планету в поисках фактов и историй, которые по-настоящему важны. Его не пугают статьи в Википедии, он часто цитирует тома энциклопедий, которые еще не написаны. В 2012 году он опубликовал книгу «Хлеб, глобальная история», но планирует и всеобъемлющее продолжение этого издания. «После 20 лет пришло время завершить эту книгу», – смеется он. А затем несколько философски добавляет, что это бесконечная история.

Итак, Уильям Рубель – подходящий человек, у которого нужно поинтересоваться, когда и где появился хлеб. Месопотамия, долины рек Тигр и Евфрат - Плодородный полумесяц, другими словами? Наше предложение сразу же наталкивается на возражение. «Мне не нравится этот термин. Плодородный полумесяц - название, популяризированное американским археологом и египтологом Джеймсом Генри Брестедом. Он говорил не столько о зарождении сельского хозяйства, сколько о расовой борьбе. С точки зрения белого человека», – деликатно намекает Рубель. «Цивилизации тоже», – быстро уточняет он. «Когда мы говорим о цивилизации, мы имеем в виду «нашу цивилизацию», не так ли? Так как бы вы это определили? Вы имеете в виду развитую культуру с центральным правительством? Если вы имеете в виду Месопотамию или Египет, или Грецию в этом контексте, то хорошо». В этот момент он добавляет, что хлеб к тому времени уже существовал многие тысячи лет.

Сколько лет хлебу на самом деле?

«Хлеб восходит к эпохе палеолита», – официально заявляет Рубель, уточняя, что имеет в виду конец каменного века [период палеолита длился пару миллионов лет, прим. ред.]. Рубель: «В Иордании ученые нашли хлеб, которому 14 400 лет. У этого хлеба был мякиш, и он был изучен, так что мы знаем кое-что и об использовавшихся зернах. Кроме того, хлеб был лишь одним из многих видов доступной пищи. Существовало множество вариантов. Людям не нужно было беспокоиться о неурожаях, всегда было что поесть».

«Этот период совпадает с окончанием ледникового периода, когда климат постепенно стабилизировался и началась нынешняя эпоха голоцена. Он точно совпадает с периодом неолита в Западной Азии, и мы знаем, что все ингредиенты для приготовления хлеба уже тогда были в наличии».

Рубель также отмечает, что именно в этот период начался переход от кочевого существования к одомашниванию. «Люди довольно быстро поняли, что можно оставаться на одном месте, выращивая там сельскохозяйственные культуры. Затем пришло осознание того, что не все должны быть фермерами, что можно выращивать пищу и хранить ее для других. Зерно – это то, что можно выращивать и хранить в изобилии».

В своем аргументированном ответе Рубель ссылается на Урук, город в Южной Месопотамии, расположенный к югу от современного Багдада. Считавшийся самым древним городом, он, следовательно, часто приравнивается к первой цивилизации. Рубель: «Урук был полностью основан на хлебе. Оттуда распределялось зерно. Но я не буду вдаваться в подробности о том, какие виды зерна были у людей уже в те времена», – заканчивает он, смеясь.

Итак, что мы знаем о закваске?

На этот вопрос трудно ответить, и Рубель объясняет почему. «Хлеб был очень распространен, поэтому никто о нем не сообщал. Страдивари тоже не описывал, как он делал скрипки, он просто передавал знания. Точно так же и хлебопечение передавалось и не документировалось».

Вероятно, именно это произошло и с хлебом на основе закваски. «Первое значительное упоминание о закваске содержится в книге 1747 года. Она называется *«Кулинарное искусство – просто и легко»*, ее автор Ханна Глассе. В книге автор сама говорит, что рецепт она взяла где-то в другом месте», – объясняет Рубель. «Значит, задолго до того, как французский химик Луи Пастер разгадал химию закваски? Конечно» – смеется Рубель и достает другую книгу. *«Английская хозяйка»* – это книга Герваза Маркхэма, которая была опубликована в Лондоне в 1615 году.

В книге уже есть пространные рассуждения о хлебопечении и пивоварении – двух направлениях, связанных с брожением. Рубелю также известно, что в те времена хлеб делали и для лошадей. «Бедняки ели хлеб, приготовленный для лошадей. И этот хлеб, говорят, был кислым на вкус», – добавляет он со знанием дела, слегка пожав плечами.

Почему закваска снова вошла в моду?

Рубель: «В наши дни хлеб – одна из немногих вещей, которые в прямом смысле делаются вручную. Выпечка хлеба дома всегда была женской работой. Замешивание – по полчаса за раз – было способом показать свою любовь к мужу. Это было светское мероприятие. Именно на такую аутентичность мы надеемся в наши дни».

Когда Рубель смотрит вокруг себя на множество заквасок в Библиотеке, он выглядит поистине счастливым. «Для меня это период наивысшего расцвета. Все записывается и документируется. То, что вы здесь делаете, просто фантастика. К сожалению, очень мало людей, которые развивают свои идеи. Конечно, так, как это делаете вы».

После нашего разговора Карл де Шмедт, руководитель Библиотеки, проводит небольшую экскурсию для американца. Он еще больше воодушевляется концепцией и хочет принять в ней участие. «Давайте сделаем что-нибудь со сквашенным молоком», – предлагает он неуверенно, но искренне. Подмигивая, Де Шмедт говорит: «Хлеб, Уильям, хлеб!».

«Плодородный полумесяц? Нет, хлеб намного древнее.

Хлеб появился в позднем палеолите, задолго до «нашей» цивилизации».

Хлеб Альтамура (Altamura)

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
O-tentic Tutto Pugliese	100	1000
Вода +/-	85	850
Общий вес теста		1850
Вес теста/шт. в г		1100

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	3 минуты медленно +/- 6 минут быстро. Добавляйте воду постепенно.
Температура теста	27°C
Брожение	30 минут + 30 минут + 30 минут сложите тесто между ними.
Вес заготовки	1100 г
Промежуточная расстойка	45 минут
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Растяните тесто в ширину и сложите стороны к центру. Выполните разделение стороной ладони посередине и сложите внахлест.
Окончательное брожение	не требуется, поставьте в печь сразу после формирования.
Декорирование перед выпечкой	Сделайте 3 надреза ножом в верхней части, чтобы создать рисунок зубов или когтей.
Температура выпечки °C	240°C
Время выпечки с паром	60 минут Используйте малое количество пара и откройте заслонку за 15 минут до окончания выпечки.

Советы и рекомендации

Эта рецептура позволяет создавать самые разные формы. От обычных форм, таких как круглые или продолговатые, до более сложных. Используйте свое воображение. Дух Альтамуры поможет вам.

Но помните, что настоящая корочка получается потому, что хлеб формируется и выпекается без окончательного брожения. Эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

Берегите ваши воспоминания,
тщательно храните их;
то, что забыто,
невозможно вспомнить снова.

Луиза Мэй Олкотт

03 В поисках закваски

Отправляясь на поиски аутентичного хлеба Альтамурра в итальянском регионе Апулия, который римский поэт Гораций в 37 году до н.э. назвал лучшим хлебом в мире, мы вернулись с закваской, лежащей в основе его неповторимого вкуса.

Знаете ли Вы, что и по сей день императору Японии каждый день подают круглую булочку, приготовленную на дрожжах sakadane и украшенную маринованным цветком сакуры? А то, что основой для закваски в деревне Косма в Греции является святая вода, настоящая на базилике?

Также мы установили, что в материнское тесто для мексиканского хлеба birote традиционно добавляют пиво и яйца. Или то, что золотоискателей Аляски называли "заквасками", потому что все они брали с собой на холодный север свое собственное материнское тесто, чтобы приготовить хлеб, который поможет им выжить.

Это лишь несколько историй из более чем 5 000-летней традиции использования закваски, которые мы обнаружили и с которыми мы познакомимся. Мы хотели бы поделиться этими историями с вами в надежде, что они сохранятся для будущих поколений. Однако это лишь одна из причин существования Центра Вкуса Хлеба. Мы также выясняем происхождение и состав заквасок со всего мира и каталогизируем их для потомков. Мы делаем это потому, что каждая закваска уникальна и очень сильно связана со своей биологической средой, местными традициями и оригинальной рецептурой. Сайт Quest for Sourdough (В поисках закваски) – это уникальная онлайн-база данных, где каждый, кто увлечен хлебом и закваской, может найти информацию и обменяться ею. Эта платформа была создана для того, чтобы каждый мог поделиться своей историей, рецептурой или опытом использования закваски.

--

Полный спектр брожения

Только понимая весь масштаб брожения, мы можем раскрыть весь потенциал закваски, что в итоге приведет к созданию самого вкусного и полезного хлеба из когда-либо испеченных.

Сайт Quest for Sourdough остается открытым для всех желающих зарегистрировать свою закваску, что означает, что карта вкусов закваски будет развиваться с течением времени. Будут появляться новые страны и, кто знает, может быть, со временем доминирующие вкусовые характеристики сменятся новыми вкусами.

Если вы хотите получать последние обновления и вдохновение от веб-сайта Quest for Sourdough, подпишитесь на новостную рассылку по адресу: www.questforsourdough.com/notifications.

Как это работает?

На сайте www.questforsourdough.com люди могут зарегистрировать свою собственную, выращенную в домашних условиях закваску. Многих людей вдохновило сделать именно это. Онлайн-коллекция заквасок, которую они создали, поражает воображение. Она варьируется от заквасок, которым более ста лет, до образцов, которые были начаты с кофейных зерен. Они могут быть как твердыми, так и иметь форму живого, дышащего супа.

Значительное количество этих людей постарались описать вкусовые характеристики своей закваски, оценив уровень «выброженного», «жареного», «зернового», «фруктового», «кисломолочного» и «уксуснокислого» вкуса по шкале от 1 до 10. И результаты оказались не совсем такими, как мы ожидали.

Что же мы выяснили?

Во многих странах преобладающей вкусовой характеристикой является «выброженный вкус», но есть места, где преобладает «зерновой», «молочный», «кислый» или «фруктовый» вкус. Анализ показывает, что специфические вкусы действительно связаны с определенным регионом. Например, в странах Центральной Европы – Дании, Германии, Австрии и Словакии – преобладает «зерновой» вкус закваски.

«Наша цель, которую мы ставим перед собой, – вдохновить мир хлебопечения. В течение многих лет люди считали, что «кислое» тесто может быть только кислым. Теперь мы можем раз и навсегда доказать, что вкус закваски может включать фруктовые, молочные и даже жареные вкусы» – Карл де Шмедт.

А что дальше?

Открытие того, что закваски связаны с их местом происхождения, не является последним открытием в области заквасок. Благодаря выдающимся достижениям в науке и технике последнего десятилетия мы сможем открыть гораздо больше. Как объясняет Марко Гоббетти, доктор-профессор Университета Бари и Больцано и эксперт по закваскам:

«Закваска – это традиционная методика выпекания, которая зародилась много веков назад. Но теперь у нас есть все технологии, которые помогают нам объяснить секрет, лежащий в основе брожения. У нас есть возможность изучить взаимодействие между микробами».

Откройте для себя поиски закваски на видео

Клондайкская золотая лихорадка

Аляска

Хлеб на закваске из Сан-Франциско

США

Birote

Мексика

Школа закваски

Великобритания

Альтамура

Италия

Хлебобулочные изделия Греции

Греция

Хлебобулочные изделия Турции

Турция

Паровые булочки

Китай

Круглые булочки An pan

Япония

Микико Кимура

Генеральный директор Кимурая

Японской культуре хлеба уже 150 лет. Впервые ее популяризировала небольшая пекарня в Гинзе, Токио, где Ясубе Кимура, бывший самурай, представил «Сакадане ан пан», круглый хлеб на закваске. Токио лакомится им, а весь мир смотрит на него с жадностью.

В азиатском регионе Япония является новатором во всех своих проявлениях. Это относится и к кулинарным подходам. Впервые приезжающие в Японию туристы обычно приятно удивляются широкому разнообразию булочных на улицах. Особенно в Гинзе, самом элитном районе японской столицы. Именно там лежат корни японской хлебной культуры, в скромной пекарне под названием Кимурая, которая была основана в 1869 году. Пекарня существует до сих пор, как и закваска, которая до сих пор служит основой для чрезвычайно популярных булочек An Pans, раскатываемых в печи в быстром темпе.

Между тем, уже семь поколений пекарей ушли вперед, и конца этому не видно, уверяет Микико Кимура: «Сегодня наш ассортимент насчитывает около 130 наименований продукции, включая 11 сортов знаменитого хлеба Sakadane An Pan. Большинство наших покупателей знакомы с нашей продукцией, но они не очень понимают ценность Sakadane. Я хочу это изменить».

Закваска на основе риса

Но сначала о главном. Что делает булочки на закваске особенными - и, соответственно, любой хлеб на закваске – так это сама закваска. Однако в основе этих конкретных булочек лежит не обычное сочетание муки и воды, а закваска из вареного риса, солодового риса и воды. Эта особая закваска называется Sakadane.

Мягкие круглые булочки также отличаются разнообразной отделкой, но фирменным продуктом Кимурая является так называемый хлеб «Сакура ан пан» (Sakura An Pan). Эти булочки, популярные среди многих японцев, украшены маринованными цветками сакуры (две штуки), которые вдавливаются в небольшое углубление в центре. Сочетание с мягкой начинкой из пасты красной фасоли делает эти булочки настоящим деликатесом, и так скажут вам те, кто знаком с ними. Кимура прекрасно понимает успех пекарни: «Уникальность нашего ассортимента отличает нас от других пекарен. Я хочу использовать эту оригинальность для дальнейшего укрепления нашего бренда. И не только в Японии».

Между тем, Кимура вдохновенно пытается создать в пекарне большее представление о закваске. «У нас есть цифровой дисплей и карточки с пояснениями, но наш магазин всегда так заполнен, что у покупателей не хватает времени прочитать всю историю». В то же время Кимура задается вопросом, существует ли на самом деле эффективный способ донести ценность Sakadane до широкой публики.

Она не говорит об этом так прямо, но Sakadane – это часть японского наследия, и, несомненно, стоит рассказать о нем людям за пределами Японии.

ПУРАТОС как мировой активатор?

Хранение закваски в Библиотеке заквасок в Сент-Вите определенно было бы шагом в правильном направлении, подумала Кимура. Причина в том, что в библиотеке есть виртуальный вариант, позволяющий любому желающему изучить Sakadane вблизи и во всех его проявлениях.

После посещения Центра Вкуса Хлеба в 2017 году планы Кимуры предположительно обрели конкретную форму: «Мы были очень взволнованы нашим пребыванием в Сент-Вите. Для нас это был чрезвычайно творческий и приятный опыт». Спустя три года после этих событий, помимо высокотехнологичной входной двери Библиотеки, она все еще живо помнит чрезвычайно вкусное мероприятие под названием «Хлеб и пиво»: «Это было просто неповторимо!»).

Но самое сильное впечатление оставила, конечно же, сама Библиотека и то, как она работает. Почти сразу же Кимура увидела потенциал для Sakadane из пекарни Кимура в Сент-Вите.

Однако она не подумала о своих японских коллегах. Они, вполне справедливо, строго относятся к традициям пекарни. «Лично меня сразу же убедила концепция Библиотеки, но прийти к единому мнению в компании было, конечно, нелегко. Для меня не было сомнений, что это лучшее место для сохранения нашей закваски на будущее», – сообщает Кимура. Так и произошло. В Библиотеке закваска известна под номером 100. Круглое число, каламбур.

«Я сразу же убедилась, что Библиотека заквасок – это лучший способ гарантировать нашей закваске Sakadane надежное будущее».

Хлеб на закваске из Сан-Франциско

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
Мука с высоким содержанием клейковины	100	1000
Вода	85	850
O-tentic Origin	4	40
Sapore Daphne Tempo Bio	20	200
Общий вес теста		1840
Вес теста/шт. в г		150

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	3 минуты 1-я скорость, 8 минут 2-я скорость. Добавить соль и Sapore Daphne на 2-й скорости
Температура теста	27°C
Брожение	1ч
Вес заготовки	150г
Промежуточная расстойка	20 мин.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Сформируйте в круглую форму и поместите в холодильник при температуре 5°C на ночь.
Окончательное брожение	100 мин. при 40°C и 90% относительной влажности
Декорирование перед выпечкой	Надрезы в форме бриллиантовой огранки
Температура выпечки °C	Верх 240°C, Низ 230°C
Время выпечки с паром	35 мин. с большим количеством пара

Советы и рекомендации

По причине того, что вы переходите от холодильника к горячему расстоечному шкафу, на поверхности теста образуется большое количество конденсата. Это придаст хлебу характерные поверхностные «глазки» и красноватую корочку. Размер формы может быть изменен вместе со временем выпечки. Благодаря использованию Sapore Daphne Tempo Bio необходимое количество соли уже присутствует. Нет необходимости добавлять соль в рецептуру. Также эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

--

Если мы хотим сохранить культуру,
мы должны продолжать создавать ее.

Йохан Хёйзинга

04 Библиотека заквасок

Что если мы создадим библиотеку, чтобы сохранить как можно больше различных заквасок со всего мира? Вызов? Конечно. Невозможно? Никогда! На самом деле, мы уже это сделали.

В 2013 году первая и единственная в мире Библиотека заквасок открыла свои двери в Сент-Вите, Бельгия. Она стала часто посещаемым местом для всех, кто увлечен историей, происхождением и применением традиции закваски. Вначале в Библиотеке было 43 различных закваски. Это может показаться много, но с тех пор их число выросло до более чем сотни.

Различные закваски находятся в банках и хранятся в холодильниках, которые стоят вдоль стен этого удивительного помещения. Закваски пронумерованы индивидуально, и каждая из них может похвастаться уникальной историей и рецептом приготовления. Каждый год в поисках уникальных заквасок мы выбираем определенную страну или регион для исследования. Наиболее характерные закваски анализируются и, если они проходят проверку, заносятся в нашу Библиотеку заквасок - разумеется, с разрешения их владельцев!

Каждые два месяца собранные закваски обновляются в соответствии с их первоначальными инструкциями. Это означает использование соответствующей муки для поддержания специфических свойств теста. Некоторые закваски содержат несколько видов муки. У нас есть даже одна закваска, для которой требуется шесть видов! Благодаря такому вниманию к деталям закваски оберегаются и сохраняются для потомков, поддерживая традицию живой.

Карл де Шмедт

Библиотекарь в Библиотеке заквасок

Смелая идея и продуманный бизнес-план – всё, что было необходимо для того, чтобы Библиотека заквасок стала реальностью. Причем уникальной! Сегодня библиотекарь по закваскам следит за хорошим состоянием более 100 заквасок.

Библиотекарь, о котором идет речь, является сотрудником Центра Вкуса Хлеба ПУРАТОС, справочного сайта, где ученые и пекари раскрывают потенциал друг друга. Миссия Центра куда уж проще: обмен опытом и лучшими технологиями, касающимися всех аспектов вкуса, а также здоровья и благополучия потребителей благодаря технологии брожения.

Карл де Шмедт возглавляет центр с 2008 года. Благодаря различным исследовательским проектам в сотрудничестве с профессором Марко Гоббетти коллекция заквасок, которая началась в 1989 году с закваски из Сан-Франциско, быстро растет. Однако прошло еще 5 лет, прежде чем живая библиотека была официально открыта. В то время коллекция насчитывала уже 43 закваски, а сегодня их более 100, подтверждает де Шмедт. Библиотека быстро приобрела мировую известность в мире пекарей, за что де Шмедт получил почетное звание Библиотекарь заквасок. За годы работы он создал впечатляющую сеть ученых, профессионалов, преподавателей, историков и пекарей-любителей, увлеченных своим делом.

В чем идея библиотеки закваски?

Библиотека ни в коем случае не является коммерческим предприятием, сразу и категорично заявляет Де Шмедт. «Мы определенно не собираемся копировать и извлекать прибыль из заквасок в нашей Библиотеке. Мы просто хотим увековечить биоразнообразие и сохранить его».

Де Шмедт подтверждает то, что Марко Гоббетти проиллюстрировал в другом месте этой книги: анализ заквасок – это одно, но использование результатов анализа для научных исследований – это то, ради чего все и затевалось. «Еще так много неизвестного – например, эволюция микроорганизмов с течением времени. И мы очень мало знаем о взаимодействиях или согласованностях между этими организмами. Или о влиянии этих организмов на вкус, текстуру и наше здоровье. Как эволюционирует закваска со временем? Сохраняют ли закваски свои свойства? Мы можем исследовать эти вопросы уже сейчас, сравнивая оригинальные закваски, которые мы получили от пекарей, с тем, что они используют в своих пекарнях в настоящее время. Каждая новая находка порождает новые вопросы. Интересно, сможем ли мы когда-нибудь найти решение», – говорит де Шмедт.

Насколько полезен или вреден хлеб?

На эту тему было написано много книг, некоторые из которых основаны на научных истинах, а некоторые – нет. Тем не менее, мало кто сомневается в полезных свойствах хлеба на закваске. И это именно та область, в которой ПУРАТОС и профессор Марко Гоббетти, среди прочих, объединили свои усилия. «В настоящее время мы работаем над различными исследованиями усвояемости, с помощью которых мы хотим научно доказать, почему хлеб на закваске усваивается гораздо легче, чем обычный хлеб. В этом отношении наша библиотека очень полезна, потому что мы знаем состав заквасок, которые храним здесь, и можем выбрать конкретные образцы, которые лучше всего соответствуют нашим критериям исследования. В прошлом это было бы невыполнимой задачей, так как нам пришлось бы

писать нескольким пекарям, чтобы попросить их предоставить свою закваску. Здесь же у нас все под рукой»).

Для удобства де Шмедт называет эти анализы закваски «предварительными исследованиями», потому что они позволяют проводить быстрые, эффективные и рациональные исследования. Существует много тайн, которые требуют разгадки, но есть и бесчисленное множество вопросов, которые, вероятно, останутся без ответа еще долгое время, уверяет нас де Шмедт. «Мы не можем открыть все. Если кто-то заявит, что его закваске 150 лет, мы никак не сможем это установить сегодня. Но, может быть, скажем, через 10 лет это будет возможно, и мы сможем расширить наши анализы с помощью исторических данных. Тогда мы сможем доказать или опровергнуть другие вещи»).

При этом, де Шмедт, похоже, соглашается с тем, на что указывает Уильям Рубель в другом месте этой книги, а именно, что мы, наконец, вступили в эпоху, когда мы можем все точно документировать. «Наше намерение – создать историческую базу данных», – недвусмысленно заявляет де Шмедт.

Что еще происходит с этими анализами?

«Все образцы закваски, которые передаются нам на хранение, анализируются. И каждый может посмотреть результаты на нашем сайте, в нашей виртуальной библиотеке. Вы можете просмотреть все подробности о заквасках, как в каталоге. Их происхождение, какая мука была использована, для чего используется закваска и так далее. Кроме того, мы перечисляем, какие молочнокислые бактерии мы в них обнаружили, какие дрожжи и так далее. А если с конкретной закваской связана какая-то удивительная история, вы найдете ее там же», – говорит де Шмедт.

Является ли библиотека запасным планом?

Помимо исследовательской функции библиотека также выполняет функцию хранилища, что может оказаться очень полезным, если случится беда. Де Шмедт знает, что с заквасками в Библиотеке этого пока не происходило. «Пока нам не приходилось помогать пекарям, которые по какой-то причине потеряли свою закваску, но мы точно знаем, что такое случается. Однако есть и другие причины, по которым компании хранят свою закваску у нас. Например, у нас есть один клиент, который прекратил производство конкретного продукта из закваски, но не исключает, что его закваска может быть использована в будущем. Если он захочет, мы можем предоставить клиенту его оригинальную закваску»).

Что делает библиотека для пекарей?

Де Шмедт считает, что Библиотека также работает как откровение: «Здесь пекари открывают для себя дополнительные преимущества закваски». Принимая во внимание сказанное, он рассказывает историю о пекаре, который после посещения Библиотеки вернулся в свою пекарню с воодушевлением и быстро перешел на производство хлеба на закваске. И с успехом. «Это интересный пример, но он неопровержимо доказывает, что у хлеба на закваске большое будущее. И более того, светлое будущее есть и у пекарей», – замечает Библиотекарь заквасок.

«Целью Библиотеки заквасок является регистрировать биоразнообразие и сохранять его»).

Паровые булочки

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
Мука пшеничная	100	1000
Вода +/-	58	580
O-tentic Mediterraneo	2	20
Соль	1	10
Сахар	1	10
Сухое молоко (по желанию)	2	20
Sapore Madre	10	100
Общее количество теста		1740
Вес теста/шт. в г		60

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	3 минуты медленно, 6 минут быстро
Температура теста	27°C
Брожение	1 ч
Вес заготовки	Раскатайте тесто на раскаточной машине и сложите. Выполните это несколько раз, чтобы сделать тесто гладким и удалить пузырьки газа, образовавшиеся в результате брожения порциями.
Промежуточная расстойка	10 минут
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Раскатайте тесто до 4 мм / 0,15 дюйма для этой конкретной формы. Вырежьте круги размером 12 см / 5 дюймов. Смажьте водой и сложите пополам.
Окончательное брожение	+/- 60 минут при температуре 30°C
Декорирование перед выпечкой	надавите скребком для теста, чтобы нанести разделительные метки.
Температура выпечки °C	100°C + 100% пар
Время выпечки с паром	14 минут

Советы и рекомендации

Для приготовления булочек на пару вам понадобится печь с функцией непрерывного пара. Дверцу открывайте очень осторожно, чтобы избежать оседания теста. Паровые булочки можно также приготовить, просто придав булочкам круглую форму с помощью формочки для разделения булочек. Вес может варьироваться от 40 до 80 г или от 1,4 до 2,8 унций. Эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

Научная мысль и ее создание – это общее
и совместное наследие человечества.

Абдус Салам

05 Поддержание биоразнообразия заквасок

Каждая закваска уникальна. Материнское тесто состоит из воды и муки и характеризуется молочнокислыми бактериями (МКБ) и дрожжами, обнаруженными в местной среде и в воздухе. Чтобы установить идентичность различных микроорганизмов, каждая закваска, поступающая в Библиотеку заквасок, исследуется в лаборатории профессора Марко Гоббетти в университетах Больцано и Бари, Италия. Часто это делается совместно с другими университетами по всему миру. Стволовые клетки диких дрожжей и МКБ каждой идентифицированной закваски хранятся в замороженном виде как в университетах, так и в лаборатории Библиотеки заквасок при температуре -80°C (-112°F). Это позволяет нам сохранить биоразнообразие этих микроорганизмов.

Данное исследование также позволяет глубже понять типичные характеристики заквасок: оно дает нам представление о специфических особенностях процесса их ферментации, о том, как они реагируют на выпекание и какое влияние оказывают на вкус хлеба. Результаты этого анализа открывают новые перспективы того, как древние закваски могут снова играть важную роль в современном хлебопечении. Таким образом, будущее хлеба прочно укоренено в его прошлом.

Марко Гоббетти

Профессор и поклонник заквасок

Марко Гоббетти заботится о мелочах жизни. В буквальном смысле. Профессор микробиологии – что это значит в действительности? «То, что я все подвергаю брожению», – смеется профессор. «А закваска – идеальный пример брожения».

Марко Гоббетти начал свою карьеру в Италии, точнее, в Бари. Теперь он профессор Свободного университета Больцано. «Большая разница, – вздыхает он – Север Италии – это не юг, и наоборот». Как профессор пищевой микробиологии, он был «ключевым» человеком на юге, но тем временем он нашел свою нишу на севере Италии и продолжает писать столько же научных статей – о физиологии и биохимии молочнокислых бактерий во время ферментации продуктов питания и, в частности, о микробиологии закваски.

Откуда же берется этот интерес?

Его увлечение ферментацией пищевых продуктов возникло, наверное, в конце восьмидесятых годов. «На самом деле, никто над этим не работал. Только около 30 лет назад мы начали понимать, почему некоторые бактерии хорошо уживаются друг с другом», – размышляет он. В этот период Гоббетти начал пристально изучать микробиологические взаимодействия. Именно в те ранние годы (1997) он впервые организовал симпозиум по закваске. «Там был только ПУРАТОС», – несколько завуалированно резюмирует он.

Сказать, что они сразу же нашли общий язык, будет преуменьшением, потому что итальянский профессор не просто приложил руку к созданию Библиотеки заквасок. Он был и остается знаменитостью в этой области. Более того, вместе с канадским коллегой Гоббетти написал первый справочник по закваске. «Справочник по биотехнологии закваски» определяет микробиологические, технологические, пищевые и химические аспекты биотехнологии закваски. Книга предназначена для научного, образовательного и студенческого сообщества и ставит своей целью доходчиво рассказать о влиянии своих открытий в промышленных масштабах. Эта работа установила связь с ПУРАТОС – и, как следствие, со всей пищевой промышленностью. Гоббетти сразу же признает, что это нетипично для академического мира. «Действительно, более половины нашего бюджета поступает из частного сектора».

Какую роль играет Библиотека заквасок в ваших исследованиях?

Гоббетти быстро обрисовал уникальность библиотеки. «Знаете, это единственное в мире хранилище биологических образцов, где вы можете извлекать штаммы микроорганизмов прямо из их естественной экосистемы. С научной точки зрения это действительно уникально». Тот факт, что подобные штаммы можно купить и за пределами библиотеки, он лаконично отвергает: «Это не одно и то же. Здесь я могу изучать микробы, которых в мире больше не существует. В живой форме и в их естественной экосистеме».

Что именно включает в себя это исследование?

Именно об этом Гоббетти хочет подробно рассказать на своем следующем симпозиуме по закваске. «За последние два десятилетия многое изменилось. Особенно наше понимание влияния на вкус, структуру, аромат и т.д. Следующая задача – продемонстрировать пищевые преимущества закваски. Мы можем сделать ряд выводов из практики», – продолжает он, но он хочет подкрепить их с научной точки зрения.

Почему хлеб на закваске легче переваривается? И почему после его употребления мы не так быстро чувствуем голод? Гоббетти ограничивается коротким ответом: «Усвоение медленных сахаров означает, что нашему организму требуется больше времени для их расщепления. В результате мы не так быстро чувствуем голод». Но психологические аспекты тоже играют

свою роль, философски продолжает он: «Если вам нравится что-то есть, вы будете лучше это переваривать. Это было исследовано и в 99% случаев оказалось правдой. То, что вам не нравится есть, вам будет труднее переварить. Существует связь между мозгом и желудком».

Проанализировать, определить - зачем?

Идея создания Библиотеки заквасок двояка. Пекари могут оставить там образец своей закваски на хранение, но в то же время библиотека дает возможность проанализировать образцы и определить ингредиенты. И на этом Гоббетти не останавливается: «Мы можем только подпитывать микробы. Что будет дальше, зависит от самих микробов. В крайнем случае мы пытаемся направлять их, чтобы они реагировали нужным образом. Это век «устойчивости к возмущениям», – объясняет он. Это означает, что на практике он и ПУРАТОС в основном фокусируются на преобладающих микробах. «Но субдоминантные микробы тоже играют свою роль. Наша общая задача – лучше понять консорциум этих микробов, потому что он играет решающую роль в стабильности, к которой мы стремимся».

Значит, мы до сих пор не знаем, почему закваска делает то, что она делает?

Профессор пожимает плечами: «Никто этого не знает. Это совокупность многих факторов, но заикливание на них завело бы нас слишком далеко от предмета исследования», - заканчивает он. Он еще раз подчеркивает важность Библиотеки заквасок для его исследований: «Того, что здесь хранится, нам хватит на 50 лет исследований. Разнообразие огромно. Для меня большая честь и счастье, что я могу просмотреть эту коллекцию, чтобы, например, сравнить хлеб из Альтамура с хлебом с Аляски. Вот это ценность!».

Что дает это исследование для потребителя?

«Потребителям нужна информация, информация о пищевой ценности. Наша работа заключается в том, чтобы сделать эту информацию доступной. И потребители основывают на ней свои решения». Гоббетти объясняет, что эта информация должна быть не только верной в плане фактического содержания, но и представлена в понятной форме. Для того, чтобы неопровержимо доказать, раз и навсегда, что хлеб не вреден? «Вреден? Совсем наоборот!» - кивает с радостью профессор.

«Того, что здесь, в Библиотеке заквасок, хранится у нас хватит для исследовательской работы на 50 лет. Разнообразие огромно!».

Вафли

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
Мука пшеничная	100	1000
Вода	100	1000
O-tentic Mediterraneo	1	10
Sapore Alcina	5	50
Яйца	30	300
Арахисовое или рапсовое масло	20	200
Пищевая сода	1	10
Соль	0,5	5
Общее количество теста		2575
Вес теста/шт. в г		150

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Планетарная взбивальная машина	смешать муку, воду, O-tentic и Sapore и оставить при комнатной температуре
Брожение	От 6 до 12 часов
Следующий шаг	Начните с добавления соли. Взбейте яйца и добавьте их вместе с маслом. В конце добавьте пищевую соду.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Выпечка	Разогрейте вафельницу и выпекайте тесто около 4 минут.

Советы и рекомендации

Эти вафли можно есть со сладкими начинками, такими как сахар, фрукты, кремы, кленовый сироп и т.д., но также возможны и соленые начинки. Смело пробуйте и то, и другое. Эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

То, что вы делаете сегодня
может улучшить ваше ближайшее
будущее.

Ральф Марстон

--

06 Закваски для будущего

Но как возродить эту давнюю страсть к закваске? В других областях, используемых брожение, таких как сыроделие или пивоварение, традиция все еще жива и процветает. Почему же это не так в хлебопечении? Возможно, процесс обработки имеет к этому какое-то отношение. Поддержание и сохранение материнского теста - дело непростое и требует много времени и внимания. В 1778 году Антуан-Августин Парментье, автор книги «Le Parfait Boulanger» («Идеальный пекарь»), сравнил работу пекаря с работой раба, поскольку пекарь должен работать днем и ночью, чтобы обновлять закваску.

«Я часто думал о кропотливом труде пекарей, которые день и ночь следят за тем, что происходит с их закваской, и о постоянной необходимости обновлять ее три или четыре раза, что оставляет этому классу творческих людей не более трех часов для отдыха.»
Парментье – Le Parfait Boulanger (1778)

С появлением коммерческих пекарских дрожжей весь этот тяжелый труд остался в прошлом. Но снижение использования закваски, к сожалению, также означало потерю традиционных ароматов и вкусов, столь уникальных для хлеба на закваске. Однако традиция полностью не забыта, о чем свидетельствуют более 1300 заквасок со всего мира, которые были представлены на сайте Quest for Sourdough. Потребительский спрос на ароматный хлеб на закваске по-прежнему высок, и все большее число пекарей откликается на него. Сложность, конечно, заключается в комплексной технологии производства и нестабильности закваски, на которую в значительной степени влияют факторы окружающей среды. Все это делает совмещение хлеба на закваске с современными методами выпечки непростой задачей. По крайней мере, до недавнего времени. Благодаря накопленному опыту биологов-диетологов Центра Вкуса Хлеба и различных университетов был разработан ряд натуральных, готовых к употреблению продуктов из закваски. Они сохраняют специфические вкусовые характеристики материнского теста без необходимости утомительного обновления закваски. Другими словами, они дают нам доступ к натуральным ингредиентам в кратчайшие сроки. Кроме того, эти закваски стабильны и надежны, поэтому характерные вкусы и ароматы остаются неизменными.

Помимо этого, теперь у нас есть технология приготовления закваски, которая способна воспроизвести определенный вкусовой букет. Благодаря информации в нашей базе данных, результатам различных анализов и обширной коллекции можно воссоздать конкретную закваску на основе ранее определенного вкусового букета. Но наша вера в возможности заквасок выходит за рамки простого улучшения их вкуса. Наши исследования показывают, что закваска, несомненно, станет инновационным фактором в хлебе будущего. Фактически, она будет играть ведущую роль во всем процессе брожения. Сама закваска будет в приоритете, благодаря чему использование коммерческих пекарских дрожжей постепенно сойдет на нет.

Джорди Кабальеро

Директор по исследованиям и разработкам компании Europastry

Джорди Галлес

Генеральный директор компании Europastry

Двойное интервью с руководителями испанской транснациональной компании Europastry Джорди Галлесом и Джорди Кабальеро. Исполнительного председателя и директора по исследованиям и разработкам в области хлеба объединяет страсть или даже одержимость: хлеб. Их мечта? Заново открыть французский багет.

Оба Джорди - неразлучная пара, и это еще мягко сказано. Начните говорить о хлебе, и их страстные каталонские темпераменты сразу станут очевидными. Их специализация? Частично выпеченный хлеб. Джорди Кабальеро, пекарь во втором поколении, начинал как демонстратор и работает в компании Europastry уже 30 лет. Джорди Галлес - исполнительный председатель компании Europastry. Их родители были близкими друзьями, и, очевидно, это их сплотило.

Частично выпеченный хлеб на закваске?

Это может показаться парадоксом, но для Галлеса – сына прорицателя – это абсолютно очевидно. Более того, вы определенно можете предварительно выпекать традиционный хлеб в больших масштабах. «Если вы используете технологию в своих интересах, она прекрасно работает», - подтверждает Кабальеро. «Но мы не используем технологию в качестве упрощения производственного процесса!» – категорично заявляет Галлес.

Разработка производственной линии для хлеба на закваске — это, мягко говоря, нелегкая задача. Закваска – это традиция и бескомпромиссный фактор времени. Их первые эксперименты также не увенчались успехом. «Вначале все было наугад. Мы начинали во вторник, и в лучшем случае запах хлеба можно было почувствовать на улице в пятницу. Но иногда сотрудники производства звонили нам и говорили, что абсолютно ничего не происходит, и спрашивали, что им делать дальше», - говорит Галлес.

Его забавная история иллюстрирует, что метод проб и ошибок является неотъемлемой частью инноваций, особенно если вы прислушиваетесь к рынку и стремитесь быть на шаг впереди тенденций. Галлес приводит пример из прошлых времен: «Первые булочки, выпекаемые частично, были белыми, помните?». Затем он продолжает, что у его отца было другое видение.

С какого продукта вы начинали?

«Чиабатта!», – воскликнули они. Это было начало их самой уникальной линейки хлеба Saint Honoré, названной в честь святого Оноре Амьенского, покровителя пекарей и кондитеров. Сегодня, в 2020 году, в семейство Он сомневался, что потребители будут правильно выпекать белые булочки. Вот почему задолго до того, как конкуренты начали им подражать, их булочки приобрели здоровый цвет.

выпечки Saint Honoré входят десятки различных сортов хлеба и булочек. Но это не значит, что не будет новых разработок, добавляет Кабальеро. Он говорит, что сейчас они работают над линейкой продукции с временем изготовления 36 часов. «То, чего мы хотим достичь сейчас, мы не смогли бы сделать пять лет назад. Просто потому, что тогда у нас не было знаний и

опыта». Что еще более важно, они не могли расширить ассортимент Saint Honoré, прежде всего потому, что у них не было стабильной закваски.

Так как они не могли взять процесс под контроль, они отправились на поиски партнера. Разумеется, поиск привел их к ПУРАТОС. Почти сразу же обе стороны оказались на одной волне, и вскоре была разработана стабильная закваска, основанная на их параметрах. Тем временем эта успешная закваска достигла 4-го поколения и ее можно найти в Библиотеке заквасок под номером 88.

Итак, почему именно 36 часов?

Кабальеро объясняет, что число «36» не было заранее определенным, а стало результатом процесса обучения. «Мы мыслим как пекари, а не как инвесторы. Приготовить хлеб очень просто: нужны мука, вода, соль и закваска. Волшебство заключается в самом процессе – это душа, сердце и кожа. Душа – это закваска, сердце – это мякиш, а кожа – это текстура корочки». Затем, не раскрывая слишком много коммерческих секретов, он рассказывает, как происходит процесс и как сильно влияет на развитие теста изменение температуры в процессе производства. «Вся работа выполняется за 36 часов, включая выпечку на камнях». Галлес уточняет: «К этому времени хлеб уже на 80% готов к выпечке, а это значит, что время выпечки невелико. И иногда это приводит к удивленной реакции клиента – мол, этот хлеб уже слишком сильно пропекся!».

Кабальеро не может не подчеркнуть: «Эти 36 часов – не то, что мы прочитали в Power Point, а то, что мы должны были сделать». Галлес добавляет, что как компания они сосредоточены на инновациях: «Мы хотим быть впереди тенденций, для этого мы не смотрим на исследования рынка. В конце концов, они имеют дело только с прошлым».

Они очень щепетильно относятся к тому, «отдали» ли они (компания ПУРАТОС) свою душу (закваску). Производство закваски, конечно же, основано на их спецификации. Галлес смотрит на Кабальеро с поднятыми бровями и снова напоминает: «Помнишь, как мы хотели сделать все сами? Мы пытались в течение года, и каждый раз получался разный результат. Или мы вдруг теряли все микроорганизмы. Все это стоило больших денег, не так ли?». Кабальеро парирует, поддразнивая улыбкой, а Галлес добавляет, подмигивая, что они не сумасшедшие: «У ПУРАТОС есть часть материнского теста, и у нас тоже. Это называется резерв!» – Кабальеро кивает в знак согласия.

Каков следующий важный шаг?

В среднем раз в четыре года компания Europastry объявляет что-то грандиозное, значит, что-то в разработке. Но что? Кабальеро с гордостью говорит: «Мы собираемся заново изобрести багет». Но Джорди не хотят говорить больше, чем уже сказали. Известно лишь, что они собираются использовать для этого свой 36-часовой процесс. А сам багет? Более тонкий, с очень тонкой корочкой, с легким воздушным мякишем. Мы с нетерпением ждем этого.

«Вы определенно можете предварительно выпекать ремесленный хлеб в больших масштабах. При условии, что вы не будете использовать эту технологию как упрощенный метод.»

Джорди Галлес

«Мы мыслим как пекари, а не как инвесторы».

Джорди Кабальеро

Греческий хлеб

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
Мука пшеничная	50	500
Мука из твердых сортов пшеницы	50	500
O-tentic Durum	4	40
Вода +/-	70	700
Соль	2	20
Sapore Traviata	2	20
Общее количество теста		6680
Вес теста/шт. в г		750

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	3 минут медленно, 6 минут быстро.
Температура теста	27°C
Брожение	30 минут
Вес заготовки	750
Промежуточная расстойка	20 минут
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Круглая форма
Окончательное брожение	+/- 60 минут при 28°C
Оформление перед выпечкой	Посыпать мукой и надсечь
Температура выпечки °C	240
Время выпечки с паром	45 минут с первичным паром

Советы и рекомендации

Этот хлеб хорошо сочетается с оливковым маслом, вялым мясом, сырами, овощами на гриле. Вообще со всеми лакомствами в жизни. Наслаждайтесь! Использование Sapore Traviata в сочетании с O-tentic Durum создает фруктовые и злаковые ароматы. Отличное сочетание. Эта рецептура рецепт может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

Только с помощью общения
человеческая жизнь может обрести смысл.

Пауло Фрейре

07 Хлебопечение, дегустация и разговоры о закваске

С самого начала нам было ясно, что Центр Вкуса Хлеба должен служить главным образом как место встречи. Местом встречи всех, кто увлечен хлебом и его вкусом. То, что эта страсть представлена по всему миру, мы с радостью обнаружили в процессе работы. Мы принимали самые разные группы людей из разных стран. Всевозможных профессиональных пекарей, экспертов по технике брожения, наблюдателей за тенденциями, шеф-поваров, специалистов по аромату, школы, кулинарных экспертов, журналистов, гипермаркеты, клубы и ассоциации, писателей, микробиологов, телевизионщиков и многих других... Наша цель - объединить людей и поддержать интерес к закваске и вкусу хлеба.

Мы также приветствуем тех, кто может критически относиться к нашей работе. Поскольку хлеб является одним из неизменных архетипов нашей культуры натурального питания, к каждому аспекту его прошлого, настоящего и будущего следует относиться с уважением и уделять должное внимание. После любой дегустации такой подход может привести к познавательному обмену мнениями между пекарями и микробиологами или к новому пониманию между наблюдателями за тенденциями и специалистами по ароматам.

В конечном счете речь идет не только о дискуссии. В нашей большой демонстрационной пекарне команда печет хлеб и другие хлебобулочные изделия, которые поистине являются оригинальными творениями. Наши посетители тоже часто засучивают рукава и придумывают свои собственные рецептуры. За уроками выпекания следуют всевозможные оценки, которые варьируются в зависимости от цели занятия. Это позволяет посетителям воочию убедиться в том, что вкус и аромат хлеба сохраняют связь с прошлым, первоизданную привлекательность. Само собой разумеется, такие дегустации часто проводятся вместе с другими натуральными продуктами, такими как пиво, вино и сыр.

Анита Шумер

Преподаватель, увлеченная заквасками

82 200 подписчиков в Instagram, более 14 000 пользователей на Facebook. Это весьма впечатляет, поскольку Анита Шумер использует в Facebook только словенский, свой родной язык. Так в чем же секрет ее успеха?

Анита Шумер чувствует себя как дома в Библиотеке заквасок и рядом с ней, и на это есть веская причина. В 2016 году ее завлекли в Бельгию с помощью доброжелательного сообщения на Facebook. Поначалу Шумер отреагировала скептически. В конце концов, почему ПУРАТОС должна заинтересоваться словенкой, чьим хобби является выпечка? Все просто. Шумер была и остается чрезвычайно активной в социальных сетях, и это привлекло внимание ПУРАТОС. В то время компания ПУРАТОС искала представителей для нового проекта «The Quest for Sourdough». В Шумер ПУРАТОС увидели идеального человека, который поможет запустить онлайн-библиотеку по закваске. Шумер до сих пор хорошо помнит тот первый контакт. «Меня пригласили на мероприятие в Сент-Вите, и я не очень понимала, что от меня хотят. Я стояла там с несколькими любителями среди всех этих профессионалов. У некоторых из них даже была своя школа. Но, очевидно, их убедила страсть, с которой я пеку свой хлеб, и они увидели в этом какой-то потенциал». Событие в Сент-Вите стало поворотным моментом в ее жизни. «Я стала еще более вдохновленной и во время поездки в Словению решила, что должна начать печь намного больше и сделать все возможное, чтобы поделиться своими знаниями с другими».

И она сдержала свое слово. Шумер быстро разместила свои первые сообщения в Instagram, общаясь со своими подписчиками на отличном английском языке. Благодаря вдохновляющим фотографиям, мастер-классам, рецептам и видео, ей вскоре удалось привлечь внимание изданий BuzzFeed, Bored Panda и Daily Mail UK, и это лишь некоторые из них. Почти прежде, чем она осознала это, ее история стала «вирусной». В определенный момент более 40 миллионов человек видели, что она делает и что ею движет. После ее замечательного появления в Интернете во всех редакциях в ее собственной стране начали бить тревогу. Не было ни одной радиостанции или телеканала, которые не поговорили бы с ней, ни одной газеты или журнала, которые не посвятили бы статью пекарю-любителю из Словении.

Хлебная революция в собственной стране

После своих нашумевших путешествий по интернету в 2017 году она выпустила свою первую книгу. В яблочко! Словенцы начали массово замешивать тесто. Тем временем книга была переведена на немецкий, хорватский, французский и голландский языки и трижды переиздавалась в ее собственной стране. В прошлом году, во время вручения премии Gourmand Cookbook Awards, ее книга на 300 страниц была признана лучшей книгой по хлебопечению в мире.

Откуда же берется эта страсть?

Ее голос дрогнул: «Любовь». Неизменно улыбающаяся Шумер явно испытывает трудности каждый раз, когда рассказывает свою историю. Она начала использовать закваску в 2012 году, основываясь исключительно на смутном воспоминании о своей бабушке. Это был вопрос необходимости, потому что ее муж Сасо, после операции на желчном пузыре, не мог больше есть обычный хлеб (с дрожжами). Закваска была единственной альтернативой. Тем временем ее муж умер, и Шумер залечивает свои раны, вкладывая в выпечку еще больше любви. Любовь к нему. Трогательный короткометражный фильм «Забытый рецепт»

рассказывает о страданиях, которые привели ее к новой миссии – поделиться своей страстью с миром. В фильме, который был удостоен премии, также рассказывается о том, что произошло с ее первой закваской. «Она не получилась. Я понятия не имела, как это сделать. Я смутно помнила, что моя бабушка пекла хлеб из небольшой порции теста, а остальное использовала для следующей партии хлеба. Со второй попытки все же получилось, моя закваска ожила».

Что это место значит для вас?

«Это место? Это мечта. Каждый пекарь хочет попасть сюда, не так ли? Концепция Центра Вкуса Хлеба заключается в том, чтобы делиться опытом друг с другом и таким образом достигать лучших результатов. Все хотят лучшего хлеба, не так ли? Я тоже прихожу сюда, чтобы попробовать. Та бриошь, которую я только что ела? Ммм, она была просто восхитительна!».

Она уверена в будущем хлеба на закваске. «Закваска – это действительно будущее нашего хлеба. Я искренне в это верю». Но в то же время она считает, что мы должны приложить больше усилий – с помощью цифр и анализов - чтобы донести до людей, что хлеб на закваске – самый лучший и здоровый хлеб.

Шумер говорит исходя из собственного опыта. Ее муж больше не мог переваривать хлеб, приготовленный на коммерческих дрожжах. В своем коротком фильме она объясняет, что процесс переваривания определенных веществ на самом деле частично происходит во время брожения. Она хочет показать, что хлеб на закваске гораздо легче переваривается и требует меньше усилий от нашего организма. «Все больше и больше мы хотим простой пищи. Нам нравится, когда мы сами наблюдаем за всем процессом. Мы хотим знать, откуда взялись все ингредиенты, прежде чем еда окажется на наших тарелках. Мы хотим органическую пищу, без использования химикатов».

Что вы посоветуете тем, кто хочет начать печь?

«Все просто, нужно только начать. И не позволяйте себе слишком быстро отчаиваться. Поначалу может быть нелегко и даже может наступить разочарование. Но главное – настойчивость, потому что каждый может это сделать». Шумер знает, о чем говорит. За это время она провела более 100 семинаров и видит, что как только люди начинают работать с собственным тестом, они внезапно меняются вокруг нее. «Результат всегда так радует. Это делает людей очень счастливыми», – снова и снова замечает она. Она сама часто стоит перед печью, чтобы наблюдать за процессом. «Первые 15 минут – самые захватывающие. Интереснее, чем на телевидении», смеется она. «Тесто – это и моя отдушина. Оно очищает мою голову, и я получаю от него новую энергию. Но будьте осторожны, как только вы начнете, пути назад уже не будет», – предупреждает она, снова смеясь.

«Не сдавайтесь, если успех не приходит сразу. Все хорошее в жизни требует времени. И очевидно, что это относится не только к закваске.»

Кернер Брот (Kerne Brot)

Ингредиенты

	%	г
Общий вес муки	100	1000
Мука	100	1000
Вода +/-	85	850
O-tentic Origin	4	40
Соль	20	200
Рожь проросшая мягкозернистая	110	1100
Общее количество теста		2760
Вес теста/шт. в г		750

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	6 минут медленно - 6 минут быстро
Температура теста	28°C
Брожение порциями	40 минут
Вес заготовки	750 г
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Это тесто довольно липкое. Смочите руки и выдавите нужное количество в форму для выпечки.
Окончательное брожение	+/- 80 минут при 28°C 85% ОВ
Декорирование перед выпеканием	Посыпать мукой и надрезать
Температура выпечки °C	230°C
Время выпечки с паром	45 минут с первичным паром

Советы и рекомендации

Хлеб становится лучше на второй день после выпечки. После выпечки этот хлеб можно обернуть полиэтиленовой пленкой, пока он еще теплый, и хранить в морозильной камере после остывания. Проращивание зерен известно как очень древний процесс для повышения питательной ценности. Трапеза в Дании никогда не бывает полноценной без кусочка этого хлеба. Эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям.

Получение знаний –
это первый шаг к мудрости.

Делиться ими –
первый шаг к человечности.

Автор неизвестен

08 Гильдия O-tentic

Мы уже упоминали о важности международного сотрудничества между микробиологами и специалистами по закваске. Конечно, все эти исследования, технологии, знания и инфраструктура играют центральную роль во всем, что мы делаем, но одних технических знаний по выпечке недостаточно.

Чтобы действительно продемонстрировать преимущества закваски во время демонстраций и уроков по выпечке, нам также нужна помощь лучших профессионалов. Мы считаем, что человеческая интуиция имеет неоценимое значение, поэтому мы основали Гильдию O-tentic. Это группа профессиональных технологов-демонстраторов, которые стремятся к общей цели: достичь как можно большего опыта в выпечке и поделиться этими знаниями как с членами гильдии, так и со всеми другими профессионалами в этой области, влюблёнными в свою работу.

Гильдия O-tentic работает по принципу школы дзюдо, где мастер передает свои знания и опыт ученикам. Гильдия имеет широкую международную базу участников, представляющих богатый опыт выпечки со всего мира. Наиболее важными качествами, которыми должны обладать члены гильдии, являются исключительный дух профессионализма и товарищества, уважительное отношение и способность к четкому взаимопониманию со всеми представителями сообщества пекарей. Эти навыки жизненно важны для того, чтобы чтить прошлое и формировать будущее хлебопечения.

Роберт Ван де Валль

Олимпийский чемпион по дзюдо 1980 года

Закваска и дзюдо. Две совершенно разные дисциплины, но сопоставимые во многих отношениях. Японское искусство самообороны в сравнении с ремеслом – параллелей множество.

Олимпийские игры 1980 года в Москве еще раз подтвердили, что уровень бельгийского дзюдо является одним из лучших в мире. Именно там Роберт Ван де Валль завоевал заветную золотую медаль в категории до 95 кг. Восемь лет спустя он добавил в свой список олимпийскую бронзу. На чемпионатах мира и европейских соревнованиях Ван де Валль проявил себя как яркий коллекционер бронзы, серебра и золота.

Перенесемся в 2020 год. Мы встречаем бывшего дзюдоиста в Сент-Вите. Наставник, или инструктор, одет в черное с головы до ног, его рост 1,87 метра. Мы договариваемся о встрече тет-а-тет, подальше от мата татами. Место нашей встречи: Библиотека заквасок.

Дзюдо и выпечка – что общего?

Ван де Валль обезоруживающе улыбается; связь вскоре становится очевидной. Оказывается, фундаментальные принципы дзюдо чрезвычайно ценны и вне спорта. С этой точки зрения неудивительно, что после завершения карьеры дзюдоиста Ван де Валль плавно переключился на мотивационное наставничество. «Я хотел поделиться своим опытом на татами и за его пределами. Дело не только в том, чтобы «делать», но и в том, чтобы «быть». Речь идет о мышлении человека, о его подходе. Как справиться с поражением, как справиться с победой». По аналогии со спортом пекари должны побеждать каждый день, они должны класть на полку качественный хлеб. Знающие люди подтвердят, что те, кто работает с закваской, занимаются спортом на высшем уровне.

Кроме того, Ван де Валль считает, что основные понятия философии дзюдо – *Seiryoku Zenyi* и *Jita Kyoei* – также являются базовыми принципами ведения отлично организованного бизнеса. В свободном переводе они означают «максимизация эффективности» и «взаимное уважение» – понятия, с помощью которых он внедряет в компании «дух победы».

Учиться друг у друга, делиться друг с другом

Инициатива принять Ван де Валль в качестве наставника исходила от самой компании ПУРАТОС. Мы говорим о 2013 году. Пекари с закваской в руках не все с одинаковым энтузиазмом делятся своим опытом, не говоря уже о передаче своих знаний другим. Упущенная возможность, считает Карл де Шмедт, одна из движущих сил Библиотеки заквасок. Ван де Валль не может не согласиться. На самом деле, обмен опытом и знаниями не дает ничего, кроме возможностей. «Сразу стало ясно, что мы можем сделать друг для друга. Мы начали думать о том, как сделать все имеющиеся знания доступными для всех, по всему миру. И довольно быстро мы пришли к идее создания гильдии».

Первое достижение заключалось в том, чтобы собрать всех этих пекарей вместе. «Чтобы обеспечить взаимное влияние». Одно привело к другому, а затем к разработке корпоративного кодекса, в общих чертах вдохновленного японским кодексом Бусидо.

Что именно это значит?

Ван де Валль: «На самом деле кодекс был придуман самими сотрудниками. Мы регулярно собирали демонстраторов и заставляли их работать вместе. Таким образом, вы создаете что-

то «их», а не «наше». Я объяснил им, что такое кодекс Бусидо, но они лучше всех могут его интерпретировать».

Чтобы сделать все более понятным, ПУРАТОС использует японскую вишню в качестве иллюстрации. Дерево опирается на глубокие корни и имеет прямой ствол, что является синонимом спинного хребта. Таким образом Ван де Валль указывает на то, что как личность вы должны уметь убедительно говорить «да» и «нет». Он добавляет, что ветви не только прочные, но и гибкие. Гибкость гарантирует стабильность – основное понятие в дзюдо. Цветок сам по себе является символом. «Красный центр говорит о том, что вы должны быть строги к себе, а белые лепестки означают мягкость по отношению к другим».

Символизм следует еще дальше, потому что цветок символизирует «отрешенность», – объясняет Ван де Валль. «Цветок красив ради того, чтобы быть красивым, вот и все. Это не плод. Вот где нужна «отрешенность», и это легко не для всех. Если вы хотите расти, вы должны уметь делиться или, другими словами, отпускать. Легче, если вдохновение приходит из разных источников, а не только от тебя самого». Это звучит совершенно логично. Ван де Валль кивает, но не все признают преимущества. «Пекари действительно застряли в своих собственных структурах, каждый в своей стране. По сути, им было трудно развиваться дальше. Они начали учиться друг у друга и ценить друг друга только после того, как мы собрали их вместе».

Пекарь с чёрным поясом?

После многих встреч и обсуждений Ван де Валль и ПУРАТОС разработали систему, в которой пекарям гильдии присваиваются оценки. Это плавно подводит нас к системе ранжирования, используемой в дзюдо, цвету поясов (белый, желтый, оранжевый, зеленый, синий, коричневый и черный), а затем к возрастанию разрядов данов. Как это связано? Ван де Валль: «Систему поясов в дзюдо часто понимают неправильно. На самом деле разряды предназначены для того, чтобы вы могли выбрать себе партнера того же уровня, когда занимаетесь этим видом спорта. В ПУРАТОС мы придерживаемся той же логики, но все начинают с нуля. Приятно, однако, то, что пекари сами себя разделили на разряды. Другими словами, по взаимному согласию. И теперь понятно, к кому за чем обращаться, у кого еще можно чему-то научиться, как расти и так далее».

Что поражает в их самоанализе, так это то, что пекари использовали более широкие критерии, чем просто опыт, знания и навыки. Далекое не все, кто заслуживает пресловутого черного пояса, считают себя на этом уровне. Делиться знаниями, например, было и остается критерием для многих.

То же самое относится и к тому, как вы общаетесь с людьми. Взаимное уважение, отношение, личность и харизма – все это важнейшие ценности, которые прокладывают путь к мастерству - не только в дзюдо, но и в бизнесе.

«Сразу стало ясно, что мы можем сделать друг для друга. Мы начали думать о том, как сделать все имеющиеся знания доступными для всех, по всему миру. И довольно быстро мы пришли к идее создания гильдии».

Хлеб Birote

Ингредиенты

Общий вес муки	100	1000
Мука пшеничная	100	1000
Вода	63	630
Соль	2	20
O-tentic твердых сортов пшеницы	4	40
Sapore Daphne Tempo Bio	5	50
Sapore Oracolo	5	50
Общее количество теста		1790
Вес теста/шт. в г		300

Технология производства

СМЕШИВАНИЕ	
Замес теста	6 минут на 1й скорости, 4 минуты на 2й скорости
Температура теста	26°C
Брожение	45 минут
Вес заготовки	150 г
Промежуточная расстойка	15 минут
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	
Приготовление	Как багет, но с закругленными краями.
Окончательное брожение	12 часов при 4°C
Декорирование перед выпеканием	один надрез по всей длине
Температура выпечки °C	230°C с небольшим количеством пара
Время выпечки	20/25 минут

Советы и рекомендации

Birote salado имеет толстую корочку, которая становится вкусной, когда покрывается томатным соусом при приготовлении «Torta Ahogada». Эта рецептура может быть адаптирована к вашему процессу и потребностям. Оригинальный рецепт закваски освежается пивом, яйцами и лаймом. Используя сочетание O-tentic и Sapore, мы воссоздаем этот оригинальный вкус из Гвадалахары.

Присоединяйтесь к традициям,
создавайте свое будущее.

09 Красивое место для превосходного хлеба

Расположенный в Сент-Вите, Бельгия, Центр Вкуса Хлеба объединяет наши знания в области вкуса, аромата, брожения и хлебного сочетания, чтобы показать, как аромат влияет на вкус и текстуру хлеба. Здесь также находится Библиотека заквасок, цель которой - гарантировать сохранность биоразнообразия закваски и сберечь наследие закваски и знания о хлебопечении для последующих поколений. Центр Вкуса Хлеба становится исходным местом, где собираются все профессионалы, занятые в хлебопечении, для обмена опытом и передовой практикой по различным аспектам формирования вкуса и технологии брожения.

Адрес:

Прюмер Штрассе 42а

4780 Сент-Вит - Бельгия

Номер телефона: 0032.80 28 02 10

Интернет-сайт:

www.puratos.com/services/center-for-bread-flavour

Просим обращаться к нам или в ближайший местный филиал ПУРАТОС для получения всей дополнительной информации, касающейся Центра Вкуса Хлеба.

Будущее хлеба лежит в его прошлом

--

Выходные сведения

Создано: Проектный отдел Puratos

Макет: Дэйв Шервегес

Текст: Алекс Ван Гит

Координация фотосъемки: Элс де Паув

Координация работы студии и печати: Эрна Роберт

Фотосвидетельства

Студия Ваутерс: Страницы: Титульный лист/6/16/20/34/36/40/48/50/52/54/60/62/64/
70/76/78/80/82/84/86/88/94/96/98/100/102/108/110/113

Томас Ванхаут: Страницы: 2/12/44/56/72/90/104

Хидеки Охтака: Страница: 30

Фредерик Равенс: Страницы: 8/10/38/42

Кристоф Вандер Эккен: Страница: 68

Алекс Ван Гит: Страницы: 18/24/26/28/33/67/71/103

Шаттерсток: Страница: 5

Отзывы об интервью и копирайтинге:

Барт де Ландтшир

Рецепты приготовления хлеба:

Морган Клементсон

Винсент Фогароли

Печать:

L. Caritan, Бельгия

Издательство:

Puratos Group

Авторское право ©2020 Puratos

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может

быть воспроизведена в какой бы то ни было форме или

какими бы то ни было средствами – электронными или механическими,

включая фотокопирование, запись на любой носитель, или сохранена в

информационно-поисковой системе без предварительного письменного

разрешения издательства.