

# Ідеальна паска для новачків

1



Я вважаю, що ця смачна паска — найлегша, найзрозуміліша і найпростіша у виконанні. За поданим рецептом сміливо можуть готувати навіть ті, хто цього річ пектиме свою дебютну паску. Результат вас гарантовано порадує. Адже за 60 років, відколи був опублікований цей рецепт, паску встигли спекти мільйони українських господинь. І висновок у всіх один — вона чудова: пухка, як хмаринка, ніжна та волога водночас, волокниста і надзвичайно ароматна.

## ВИХІД

три паски, кожна вагою 340–350 г.

## ПРОДУКТИ

### ПІДГОТОВКА СУХОФРУКТІВ

- 100 г родзинок (краще суміш);
- 150–200 мл солодкого червоного вина.

### ОПАРА

- 200 мл молока;
- 10 г цукру;
- 35 г дріжджів;
- 60 г борошна.

### ОСНОВНИЙ ЗАМІС

- 135 г цукру;
- 20 г ванільного цукру;
- 5 жовтків;
- 1 г (¼ ч. л.) солі;
- 450–500 г борошна (450 г сильного борошна чи 500 г борошна вищого гатунку);
- 100 г вершкового масла жирністю 82,5 %;
- 1 ч. л. апельсинової цедри, перетертої з 10 г цукру.

### ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ

- 1 жовток;
- 1 ст. л. молока.

### КРІМ ТОГО

- 2 ст. л. смальцю.

## ПРИГОТУВАННЯ

### ПІДГОТОВКА СУХОФРУКТІВ

За одну-дві доби до приготування залийте промиті родзинки вином. Час від часу помішуйте суміш, щоб родзинки рівномірно вбирали в себе вино. Завдяки такому прийому паска отримає нові цікаві смакові нотки, а також буде соковитішою та ніжнішою. Перед приготуванням пасок відділіть родзинки від залишків вина і змішайте з однією столовою ложкою борошна.

### ОПАРА

Тепле молоко (32–36 °С), цукор і борошно перемішайте в мисці до однорідності. Маса має бути достатньо рідкою. Накрийте миску рушником і залишіть у теплом місці на 15–20 хвилин або до моменту, поки суміш підійметься «шапочкою».

### ОСНОВНИЙ ЗАМІС

Жовтки розітріть із цукром, ванільним цукром та сіллю до однорідної маси. Влийте опару й легенько перемішайте. У два прийоми ложкою чи лопаткою вмішайте 200 грамів просіяного борошна. (На цьому етапі обов'язково добиватись повної однорідності тіста.) Накрийте миску з тістом рушником і залишіть у теплом місці на 30 хвилин. Потім

частинами поступово досипайте решту борошна й замішуйте тісто міксером (насадка — гак) чи руками. А можна замісити спочатку міксером, а потім домісити руками. Тут головне вчасно зупинитись із додаванням борошна. Адже коли його вмішати забагато, паска вийде забитою. Час замісу тіста вісім хвилин міксером чи 12–15 хвилин руками. Після повного замісу тісто має бути м'яким і злегка липким.

Вмішайте в тісто розтоплене й охоложене до кімнатної температури вершкове масло. І лише після цього додайте перетерту із цукром апельсинову цедру та підготовлені родзинки. Накрийте миску з тістом рушником і помістіть у тепле місце на одну-півтори години. Тут важливий не час, а об'єм: ваше тісто має збільшитись в об'ємі у два з половиною — три рази.

Підготуйте металеві форми: змастіть їх смальцем, а на дно викладіть кружечок пергаменту. Якщо форми паперові — не потрібно змащувати.

Викладіть тісто у форму не більше ніж на ⅓ її висоти, розділивши його на потрібну кількість частин. Сформуєте з них кульки й покладіть у підготовлені форми. Накрийте їх рушником і помістіть у тепле місце приблизно на годину. Проте орієнтуйтеся не на час, а на об'єм: тісто має підійти майже до країв форми.

## ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ

Перемішайте виделкою жовток і молоко. Змастіть верх паски м'яким пензликком, не притискаючи надто сильно ним тісто. Стежте, щоб яєчна суміш не потрапила між тісто і стінки форми, бо вона швидко схопиться в духовці й не дозволить тісту добре зійти.

Випікайте за температури 180 °C на середньому рівні духовки в режимі «верх-низ» без конвекції приблизно 35–40 хвилин. Гарячі паски викладіть у формі «на бочок», щоб вони стабілізували свою структуру. На це знадобиться п'ять-шість хвилин. Періодично в цей часовий проміжок перекочуйте форму з боку на бік. Теплі паски вийміть із форми, знову викладіть «на бочок» і залишіть до повного охолодження, час від часу перекочуючи їх з боку на бік. Не залишайте паски надовго в металевій формі, адже вони там запаряться і змокриють.

## 🍷 ХВИЛИНКА НАУКИ

Борошно — це основа будь-якого дріжджового тіста, тобто «скелет», на якому тримається вся його структура. Від якості та типу борошна залежить консистенція тіста, його здатність до підймання, а інколи навіть аромат випічки. Тому вибір правильного борошна для великодньої випічки має величезне значення. Найкраще для пасок підходить борошно з достатньо високим показником глютенівмісних білків, адже що вищий вміст глютену, то краще тісто триматиме форму, буде еластичним, і це допоможе йому добре утримувати в собі гази та підійматися.

Ось основні моменти, на які варто звернути увагу під час вибору борошна для великодньої випічки:

### 1. Пшеничне борошно вищого ґатунку

Для великодніх виробів традиційно використовують пшеничне борошно вищого ґатунку. Воно має середній вміст білка — від 10 до 12 %. Це борошно добре утримує воду, дає м'яке і пухке тісто, яке легко підіймається завдяки глютену. Склад борошна ідеально підходить для великодніх виробів, де потрібна повітряна текстура, м'якість та еластичність.

### 2. Борошно для хліба

Під час приготування пасок інколи використовують борошно, призначене спеціально для випічки хліба. Таке борошно має вищий вміст білка — 12–14 %, що забезпечує потужний розвиток глютену. Це дозволяє тісту добре підійматися, не втрачаючи форми. Хлібне борошно також може зробити структуру виробу більш пористою і м'якою. Але паска з такого борошна буде не такою ніжною, як з борошна вищого ґатунку. Слід врахувати важливий нюанс: якщо рецепт розрахований на приготування тіста з борошна вищого ґатунку, то в разі його заміни на борошно з підвищеним вмістом глютену, потрібно взяти його на 10–12 % менше.

### 3. Борошно з додаванням клейковини

Якщо ви не знайшли високоглютенового борошна вищого ґатунку або спеціального борошна для хліба, можна використовувати звичайне борошно, додавши до нього трохи клейковини. Це дозволить досягти того самого ефекту: тісто добре підійметься

й буде еластичним. Щоб надати тісту необхідної структури, зазвичай на кілограм борошна додають одну-дві столові ложки клейковини. Клейковину (глютен) можна придбати у крамницях, що спеціалізуються на продажах кондитерської сировини. Але все-таки краще купити у крамниці борошно з потрібними вам властивостями.

### 4. Борошно без глютену

Якщо ви готуєте для людей з алергією на глютен або хочете поекспериментувати з новими смаками, можна використати спеціальне безглютенове борошно. Однак такі варіанти потребуватимуть додаткових змін у рецепті, оскільки без глютену тісто не підійматиметься так, як зазвичай.

*Порада:* для великодньої випічки просійте борошно перед використанням. Це наситить його киснем, і тісто буде більш легким.

Загалом для великодніх виробів має велике значення, яке борошно ви оберете. Борошно вищого ґатунку із середнім вмістом білка (10–12 %) забезпечить м'який і ніжний м'якуш. Паска буде легшою та пухкішою. Крім того, менш імовірно, що ви отримаєте «гумову» структуру тіста. Утім слабша структура може сприяти осіданню паски після випічки, особливо в разі перевантаження тіста начинками. Також тісто з такого борошна може вимагати додаткових підсилювачів глютену (триваліше вимішування, аутоліз, яйця). А ще така паска має меншу здатність утримувати велику кількість вологи, тому швидше черствітиме.

Борошно з підвищеним вмістом глютену дозволяє розвинути в тісті сильну клейковину.

Завдяки цьому паска добре триматиме форму навіть з важким тістом. Таке тісто краще утримує газу та вологу, на нього не впливає додавання великої кількості жовтків, жиру та сухофруктів. До того ж паска буде вищою, довше залишатиметься м'якою. Проте вона може бути більш жорсткою, якщо не скорегувати кількість борошна з підвищеним вмістом глютену у класичному рецепті. Також тісто з використанням такого борошна потребує

ретельнішого вимішування і тривалішого відпочинку.

Отже, якщо ви будете пекти класичну паску з великою кількістю жиру, вершкового масла та жовтків або плануєте додавати в тісто дуже багато начинки (родзинок, цукатів, горіхів), то, щоб тісто не осіло, краще оберіть борошно з підвищеним вмістом глютену (12–14 %).

Якщо ви пектимете паску з мінімумом жиру та цукру, то візьміть борошно вищого

гатунку, щоб випічка була легкою й ніжною.

Якщо хочете отримати пишну, але м'яку паску, змішайте два типи борошна: наприклад,  $\frac{2}{3}$  із підвищеним глютенем +  $\frac{1}{3}$  звичайного вищого гатунку. Додайте аутоліз<sup>\*</sup> на 30 хвилин, не шкодуйте жовтків, і тоді буде чудова паска! Важливо експериментувати з типом борошна, щоб знайти те, що найбільше відповідає вашим уподобанням і бажаним результатам випічки.

\* Аутоліз — процес замішування борошна з водою перед основним замісом. Він покращує структуру тіста. — Тут і далі примітки авторки, якщо не вказано іншого.