

ХЛІБ ДЛЯ СВЯТОГО ВЕЧОРА

- Пересійте муку до великої миски, додайте солі і посередині зробіть заглиблення. Розкришіть свіжі дріжджі, розітріть їх із цукром та поволі розведіть водою до консистенції густої сметани. Почекайте кілька хвилин, поки розчина почне пінитись.
- Вилийте дріжджі до заглиблення у муці, а потім, доливаючи поволі решту води, легко замісіть. Долийте олії і замісіть тісто. Воно має бути м'яким, відходити від стінок миски і утримувати надаваний йому кшталт.
- Викладіть тісто з миски на посипану мукою стільницю і місіть 10–15 хвилин, підсипаючи мукою, аж воно стане легким та еластичним.

- 1½ кг муки вищого ґатунку
- 1 столова ложка солі
- 50 г дріжджів (½ палички)
- 1 чайна ложка цукру
- 140 мл оливкової олії
- 850–990 мл літеплої води



- Сформууйте кулю, покладіть знову до миски, яку перед тим потрібно чисто помити та змастити олією. Оберніть тісто, щоб воно також усе покритось олією.
- Прикрийте вологою серветкою і залишіть у кімнатній температурі на 3½–4 години, аж тісто удвічі виросте. Цікаво, що, замішуючи хліб увечері, я залишила його на всю ніч у прохолодній коморі, а зранку тісто вже чудово вирросло і було пружним та пухким.
- Виросле тісто слід викласти на підсипану мукою бляшку. Делікатно розтягаючи краї, підгорніть їх вниз, формуючи зграбний буханець на кшталт подушки. Кілька разів повторіть цю послідовність, при чому не пригнічуйте тіста і не збивайте його. Знову прикрийте вологою серветкою залиште на 1–1½ години, аж буханець ще виросте майже удвічі.
- Тим часом розігрійте братруру¹ до температури 230 °С. Зніміть серветку, буханець присипте мукою. Поставте у піч і печіть 12 хвилин, потім температуру зменшіть до 190 °С і печіть ще 25–35 хвилин.
- Опісля хліб витягніть із братрури, постукайте зісподу. Гарно випечений коровай повинен віддавати глухий дзвін. Охолодіть на дротяній підставці.

КАРТОПЛЯНИЙ ХЛІБ

Часто гостюючи в різних селах, доводилось куштувати дуже смачний хліб, котрий не втрачав своїх властивостей навіть упродовж тижня.

Виявилось, що секрет полягає у додаванні до тіста картоплі.

- 10 столових ложок разової або звичайної муки
- 1 склянка літеплої води

- Для картопляного хліба потрібно спершу приготувати закваску.

ЗАКВАСКА

- До відповідного слоїка² всипте муки і долийте води, усе перемішайте. Слоїк

прикрийте вологою полотниною і залишіть у кімнаті на кілька днів, щоденно замішуючи закваску та зволожуючи полотнину. Закваска готова, коли має виразний кислий смак та запах.

¹ Братура – газова піч.

² Слоїк – банка.



- Картоплю залийте холодною водою, зваріть і почистіть від шкірки. Розімніть у тій мисці, у якій будете місити тісто, залийте $\frac{1}{2}$ склянки холодної води, накрийте і залишіть на 3–4 години.

- Додайте муки, закваски, солі й решту рідини.

- Замісіть м'яке тісто, залишіть у кімнатній температурі, поки тісто виросте удвічі.

- Викладіть на стільницю, посипану мукою, сформуєте буханець, перекладіть у бритванку і поставте, щоб він знову підріс.

- Змастіть теплою водою, посадіть його в гарячу (210°C) братруру або піч, спечіть спочатку за вищої, а потім за нижчої (180°C) температури упродовж 45–60 хвилин.

- Хліб цей випікається дуже смачним, м'яким та пишним і довго зберігає свіжість.

- 1 кг муки
- $\frac{1}{2}$ кг картоплі
- 1 чайна ложка солі
- 400 мл води
- приготовлена закваска

СТРУЦЯ

- 1½ кг муки
- 60 г дріжджів
- 3 склянки молока (можна кислого)
- 200 г цукру
- 3 яйця і 3 жовтки
- 150 г вершкового масла або маргарину
- 2 столові ложки олії
- ½ чайної ложки солі
- 1 пакетик ванільного цукру
- цедра з 1 цитрини і помаранчі

• Муку пересійте до миски, щоб зігрілась. Дріжджі розітріть з 1 столовою ложкою цукру, досипте 250 г борошна, поволі розведіть теплим молоком, щоб не було грудочок. Розчину поставте в тепле місце на 20–30 хвилин. Коли вона підросте й почне опадати, можна розпочинати замішувати тісто.

• Борошно згорніть гіркою, зробіть посередині заглиблення, куди перелийте розчину, додайте солі, збитих із цукром

яєць і жовтки, ванільного цукру і, загортаючи поступово муку, починайте місити тісто. Це триватиме доволі довго – 20–30 хвилин, що залежить від якості борошна та інтенсивності рухів. Місити треба доти, доки тісто не почне відставати від рук.

• Аж тоді долийте розтопленого до консистенції сметани масла й олії, додайте помаранчевої і цитринової цедри. Місіть тісто, поки воно повністю не вбере товщ. Тоді накрийте його рушником і поставте в тепле місце на 1–2 години, щоб тісто виростало удвічі.

• Як виросте, викладіть половину тіста на стільницю. Легко перемісіть і поділіть на три частини: велику, середню і малу.

• Велику й середню поділіть ще раз на три рівні частини, а найменшу – на дві. Усі частинки знову легко замісіть і викачайте з них валки з потовщенням посередині. Із перших трьох найбільших виплетіть косу.

• Зліпіть кінці валків докупи і покладіть у бритванку, змащену товщцем.

• Із середніх частин також сплетіть вже меншу косу й покладіть її зверху на велику косу. Зліпіть докупи кінці кіс.

• Із двох найменших частин викачайте два валки без потовщення і переплетіть їх джгутом. Покладіть цей джгут на верхню косу і знову зліпіть їх кінці з косами.