



SABINA FRANCUZ

Dla wszystkich, którzy chcieliby nauczyć się piec, ale kompletnie nie wiedzą, jak do tego przystąpić, mam jedną radę: czas zacząć. A jak zaczynać, to od pierwszego rozdziału. Bananowego chleba, rurek z fetą albo chrupiących naleśników... Jedzcie i pieczcie z tego bez opamiętania.



Dopiero 10 lat temu, po spróbowaniu jednego z debiutanckich chlebów Zaczynu, obudziły się wspomnienia. Chlebowe kulki kręcone potajemnie z wydrążonych jeszcze ciepłych bochenków, odpryskujące skórki i charakterystyczny, nade wszystko słodko-kwaśny zapach zyskały drugie życie.

Zawodowa ścieżka właścicielki tej niewielkiej rzemieślniczej piekarni zasługuje na szczery podziw i przypomina mi determinację, z jaką Babcia Anielka prowadziła swoją firmę, angażując w biznes najbliższych członków rodziny. Mimo wielu trudów i wyrzeczeń to rzemiosło zyskuje coraz szerszą grupę nowych adeptów, dzięki czemu na nowo możemy cieszyć się coraz lepszej jakości pieczywem. Niekończąca się nauka, zarwane noce, presja czasu i próba sprostania wygórowanym oczekiwaniom klientów to tylko kilka smaczków zawodu piekarza, który wymaga ogromnego zaangażowania i włożenia weń wszystkich swoich sił. Taki swoisty pakt z diabłem z młyna.

Przez cały ten czas, kiedy prowadziłam bistro, catering i warsztaty, moja osobista książka kucharska nabrała całkiem okazałych rozmiarów. W dzisiejszych realiach, gdy więcej nie wolno, niż wolno, a robienie jakichkolwiek planów przypomina pisanie palcem po wodzie, pora podzielić się częścią wspomnień. Po 10 latach wędrówki wyboistymi i krętymi drogami w „gastro” wracam do punktu wyjścia, znowu piszę.

Oddaję Wam książkę, w której znajdziecie sprawdzone przepisy moich klientów. Receptury na bliskowschodnie i aszkenazyjskie evergreeny, odkryte w chederowej kuchni Festiwalu Kultury Żydowskiej, bałkańskie rarytasy, od dzieciństwa przepełniające serce rozgrzewającymi sentymentalnymi wspomnieniami, i greckie wypieki, owoce ostatniej fascynacji kolebką piekarniczej kultury, z której pochodzi pierwszy chlebowy piec.

Jest tu też kilka wskazówek, jak bez bólu wsiąknąć w kuchenny ekosystem, oraz garść historyjek z tak zwanego backstage'u ;)

Życzę Wam, żebyście zaczęli piec w domach dla swoich bliskich z równie wielką pasją, z jaką ja robiłam to dla Was przez ostatnie 10 lat.

Mam nadzieję, że ten glutenowy kalejdoskop przysporzy Wam mnóstwa frajdy, zapoczątkuje fantastyczną przygodę, przekona do dalszego rozwoju i eksploatacji tego fascynującego świata, współlistniejącego z człowiekiem od ponad sześciu tysięcy lat.

JAK KORZYSTAĆ Z KSIĄŻKI

Książka przeznaczona jest dla tych, którzy do tej pory nie mieli śmiałości, cierpliwości ani wystarczającej determinacji, aby zacząć piec. Zebrałam w niej receptury, które sprawdziły się podczas niejednego śniadania, pikniku, bankietu czy rodzinnego spotkania.

Przepisy podzieliłam na cztery części, zgodnie z własnym doświadczeniem, i według subiektywnej skali oznaczyłam gwiazdkami mocy – od najprostszych (*) do najtrudniejszych (***)

Każdy spisałam etapami, aby ułatwić Wam przygotowania. Nie musicie się martwić, kiedy włączyć piekarnik albo dosypać soli, po prostu pozwólcie się prowadzić.

NA SODZIE, MIŁOŚCI I POWIETRZU

Zanim rzucicie się w odmęty wzburzonego zakwasu, polecam poćwiczyć na bardziej przewidywalnej materii, jaką jest soda. Zobaczycie, jak może urosnąć ciasto, jaką ma teksturę, jak mokra mąka oblepia dłonie, jak pachnie i jak wy się z tym czujecie. Chyba nie ma niczego bardziej motywującego do dalszego rozwoju niż pierwsze sukcesy. Zaczynjcie więc od chrupiących naleśników z dymką, proziaków, scones albo chlebka bananowego, który znika, zanim wystygnie.

NA DROŻDŻACH

Jestem pewna, że to one ośmielą was do upieczenia swojego pierwszego chleba. Zanim jednak dojdziecie do tego etapu, poćwiczcie na ciastach, których będziecie mogli doglądać w ciągu dnia. Jedne z moich ulubionych to bułeczki makowe, greckie ziołowe albo nadziewane oliwkami. Wdzięczne, smaczne i superproste wypieki, po których gładko przejście do swojego pierwszego bochenka. Opanowanie wypieku ciast drożdżowych to też dobry rozbieg przed przygodą z zakwasem i okazja do wyrobienia dobrych nawyków, takich jak choćby precyzyjne odmierzanie składników oraz pilnowanie czasów.



KRAKERSY *

Ilość:

10–20 szt. (w zależności od wielkości)

Czas przygotowania:

ok. 15 min + chłodzenie ok. 60 min

Czas pieczenia:

ok. 10 min na każdą blaszkę

15 g masła

180 g mąki poznańskiej + do posypywania blatu

80 g wody

szczypta cukru

½ łyżeczki soli

1 jajo (do malowania ciasta)

różne posypki: sól gruboziarnista, chili, czarnuszka, kumin, zatar, mak, sezam

Przygotuj miskę, wałek, pędzelek i blachę do pieczenia.

Nagrzij piekarnik do 190 stopni (najlepiej z termoobiegiem).

Masło roztop w rondelku.

Mąkę przesiej do miski, dodaj sól, cukier, wlej schłodzone masło, połącz składniki i powoli dodawaj wodę, ciągle ugniatając.

Wyrabiaj ciasto około 5 minut, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą i powstanie jednolita, dość twarda kulka.

Zawini ciasto w folię spożywczą i wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę.

Po tym czasie wyjmij ciasto z lodówki i podziel na tyle kawałków, ile chcesz mieć krakersów.

Każdy kawałek rozwałkuj jak najcieniej – idealnie się do tego nadaje maszynka do makaronu. Jeśli jej nie masz, musisz się liczyć z ciężkim wałkowaniem. Ciastu trzeba nadać grubość papierowej serwetki. Jeżeli zaczyna się kleić, blat trzeba podsypać mąką. Rozwałkowane kawałki układaj na blaszce do pieczenia.

Jajo rozkłóć w miseczce, maluj krakersy pędzelkiem, posyp ulubioną posypką, wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 9–10 minut, aż się zezłocą.

Propozycja podania: Z hummusem lub inną ulubioną pastą, świetnie smakują również z serami, zupami i jako mezze.



BOUREKAS * *

Ilość:
okrągła blaszka o średnicy 23–26 cm
 Czas przygotowania:
ok. 10 min + ciasto
 Czas pieczenia:
ok. 50 min

4 jaja
 350 g fety lub sera koziego z solanki
 400 g gęstego jogurtu pieprz
 ciasto filo (wg przepisu ze s. 68) lub ½ opakowania mrożonego filo
 oliwa z oliwek (do smarowania)
 sezam (do posypania)

Przygotuj miskę, pędzelek, tortownicę lub inną okrągłą foremkę o średnicy mniej więcej 25 cm. Wylóż ją papierem do pieczenia.

Nagrzej piekarnik do 180 stopni.

W średniej wielkości misce rozklóć widelcem jaja, dodaj pokruszoną fetę i jogurt oraz pieprz i wszystko dokładnie wymieszaj.

Na blacie rozłóż 1 listek filo, pędzelkiem rozsmaruj ciekłą warstwę oliwy i połóż kolejny listek.

Farsz podziel mniej więcej na cztery części. Jedną rozsmaruj na środku przygotowanego ciasta, zostawiając wolne 3–4 cm od brzegów, i zwiń w rulon.

Analogicznie przygotuj pozostałe części ciasta.

Wszystkie rulony zwiń na kształt muszli ślimaka, zaczynając od środka tortownicy.

Polej 4 łyżkami oliwy, posyp obficie sezamem.

Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut, aż wierzch potrawy nabierze złocistego koloru.

Propozycja podania: Na ciepło, prosto z piekarnika, polane miodem.

Pro tip: Tym, którym nie straszny tłuszcz, polecam stopić 100 g masła i zalać nim bourekas przed pieczeniem. Ten smak wysadza z kapci.



MUFFINY Z FETĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI *

Ilość:

12–14 szt.

Czas przygotowania:

15 min

Czas pieczenia:

20–25 min

ciasto:

300 g mąki pszennej
typ 500

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki sody

1 łyżeczka proszku do
pieczenia

2 jaja

250 g jogurtu

50 g oliwy z oliwek

dodatki:

100 g fety

2 gałązki rozmarynu

5 suszonych pomido-
rów

10 oliwek

Przygotuj miskę i formę na muffiny, wyłóż ją papilotami lub dociętym papierem do pieczenia.

Nagrzej piekarnik do 180 stopni.

Fetę pokrusz na drobne kawałki, oddziel od łydzy listki rozmarynu i posiekaj drobno, suszone pomidory i oliwki pokrój na mniejsze kawałki.

Do miski przesiej mąkę z solą, sodą i proszkiem do pieczenia, dodaj pozostałe składniki, razem z dodatkami, dokładnie wymieszaj.

Od razu przełóż do formy na muffiny, wypełniając ciastem $\frac{3}{4}$ każdej papilotki.

Wstaw do nagrzanego piekarnika, piecz 25–30 minut, aż się mocno zrumienią.

Propozycja podania: Świetne jako przekąska w ciągu dnia, wyjątkowo dobrze smakują z piwem ;)

Pro tip: Ciasto jest świetną bazą również dla innych dodatków, takich jak zioła, ziarna i sery.



MÓJ PIERWSZY CHLEB *

Ilość:

1 duży bochenek

Czas przygotowania:

15 min + ok. 12 godz.

Czas pieczenia:

1 godz.

20 g drożdży

15 g cukru

500 g letniej wody

700 g mąki chlebowej

+ do posypywania

blatu

3 płaskie łyżeczki soli

2 łyżki oliwy

Przygotuj dużą miskę i żeliwny garnek.

Drożdże i cukier rozpuść w wodzie.

Mąkę przesiej do miski, dodaj sól, rozpuszczone drożdże i oliwę. Wszystkie składniki dokładnie ze sobą połącz. Przykryj folią i włóż do lodówki na 10–12 godzin.

Po tym czasie oprósz blat mąką, przełóż na niego chleb i zagniataj przez minutę.

Przełóż z powrotem do miski, przykryj i odstaw na 30 minut, żeby ciasto się zagrzało.

Nagrzij piekarnik razem z garnkiem do 200 stopni.

Przełóż ciasto do gorącego garnka, przykryj pokrywką i piecz 40 minut.

Po tym czasie zdejmij pokrywkę i piecz chleb jeszcze przez około 20 minut, do uzyskania ciemnożółtego koloru.

Propozycja podania: Z masłem ;)



TSOUREKI * *

Kształtem przypomina chałkę. W historii Grecji spekuluje się na temat korzeni tego ciasta sięgających kuchni Żydów, którzy przed II wojną światową stanowili znaczącą część greckiego społeczeństwa. Tsoureki to jeden z tradycyjnych wypieków przygotowywanych na Paschę. Ciasto jest jednak tak lubiane, że w piekarniach kupić je można przez cały rok, w różnych wersjach, na przykład zanurzone w całości w mlecznej czekoladzie i hojnie obsypane migdałami.

Ilość:

1 szt.

Czas

przygotowania:

25 min + ok.**2 godz.**

Czas pieczenia:

ok. 25 min

100 g mleka

10 g drożdży

40 g cukru

30 g masła

300 g mąki pszennej
typ 500

1 jajo

szczypta soli

2 szczypty kardamonu
skórka otarta z 1 po-
marańczy

30 g migdałów

30 g gorzkiej czeko-
lady

1 żółtko

płatki migdałów

Przygotuj średnią miskę, ronderek, pędzelek i blachę (wyłóż ją papierem do pieczenia).

Mleko podgrzej do temperatury ciała, rozpuść drożdże i 20 g cukru i odstaw na 10 minut. W rondelku rozpuść masło, odstaw, żeby lekko przestygło.

Mąkę przesiej do miski, dodaj pozostały cukier, jajo, sól, kardamon i skórkę z pomarańczy. Wlej rozpuszczone drożdże i zacznij wyrabiać ciasto. Po kilku minutach, gdy wszystkie składniki się połączą, wlej roztopione masło, zagnieć dokładnie. Wyrabiaj do uzyskania miękkiego, gładkiego ciasta. Włóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1,5–2 godziny.

Podziel ciasto na 3 równe kawałki, każdy posyp posiekaną czekoladą z migdałami, zagnieć i zroluj w 3 równej długości kawałki, około 40 cm każdy.

Zapleć jak warkocz i odłóż na blachę wyłożoną papierem na 20 minut. Nagrzej piekarnik do 190 stopni. Rozkłóć żółtko, pomaluj tsoureki, używając pędzelka, posyp migdałami i piecz około 25 minut.

Propozycja podania: Najbardziej smakuje z czarną kawą.



KONTAKT

Magdalena Jędrzejek
Biuro Prasowe Znak Koncept
kom. 667 406 003
mjedrzejek@znak.com.pl

