

Задача изготовления грожжевого кукурузного хлеба, на первый взгляд кажется неразрешимой.

Действительно, кукурузное зерно не содержит белка подобного глютену (глюадину) пшеницы. Белки кукурузы не имеют резиноподобных свойств, чтобы образовать прочные пузырьки при выделении углекислого газа грожжами.

Однако в небольшой степени кукурузное тесто все-таки поднимается, пока под силой тяжести пузырьки не начинают схлопываться.

Поэтому если слой теста невысокий, порядка 1 см., происходит его подъем без последующего оседания.

Этим мы воспользовались и разработали рецепт хлебчика с конечной толщиной полтора сантиметра. Мы пригали ему небольшой размер как у краюхи хлеба (примерно на 5 x10см.).

Получился продукт с одной стороны самодостаточный, а также, чтобы его есть с первыми блюдами, подходящий для бутербродов, для чаепития и т.д.

Нужно заметить, что грожжи лучше работают, если в тесто добавить немного тертого картофеля.

Самые вкусные хлебчики получаются, если использовать муку белозерной кукурузы (Кубанский 450 МВ, Белый тигр, Жемчуг Кубани) или высоколизиновой кукурузы (гибрид Кубанский 390 МВ ВЛ «Валет»).



ХЛЕБЧИКИ КУКУРУЗНЫЕ

Ингредиенты:

- 300 г – кукурузной муки тонкого помола белозерной или высоколизиновой;
- 280 г – теплая вода;
- 6 г – грожжи быстродействующие;
- 5 г – сахар;
- 4 г – соль;
- 4 ст. л. – растительное масло;
- 1 шт. – картофель среднего размера.

Приготовление:

Картофель натереть на мелкой терке, лишнюю жидкость отжать. Смешать все ингредиенты в теплой воде и добавить муку, замесить мягкое тесто.

Тесто поставить в теплое место для подъема на 30 минут, накрыв его салфеткой. Затем тесто обмять и оставить подниматься на 20 минут. Готовое тесто интенсивно вымесить на столе, посыпанном пшеничной мукой, чтобы оно не прилипало. Затем раскатать в прямоугольник толщиной 1см., нарезать поперек полоски шириной 6см., уложить на смазанный противень на расстоянии 1 см. друг от друга, сверху смазать взбитым яйцом и посыпать кунжутом и сразу ставим в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 25 минут до золотистого цвета.

