

О, [горячие клавиши](#) заработали!

[закреть \(3\)](#)

сегодня в 19:29

Не пельменем единым жив программист или история о том, как все успеть tutorial

[DIY или Сделай Сам](#), [Биотехнологии](#), [Управление проектами*](#)



На написание этого поста меня сподвиг замечательный пост [За что конкретно я ненавижу некоторых отдельно взятых маркетологов — или как айтишник по магазинам ходил](#). Сразу хочу извиниться за возможные опечатки — пишу с планшета, сидя в микроавтобусе и вытягивая сеть телефоном. Hacker's keyboard очень удобен для ssh-доступа, но большие тексты писать им не очень удобно.

IT-специалисты — народ любопытный. То соберут на базе микроконтроллеров автоматическую систему полива и освещения для любимого фикуса, то пропатчат прошивку мультиварки для раздачи торрентов. Но, по непонятной и загадочной причине, когда дело доходит до еды, пресловутый принцип DIY дает сбой. И наш герой, способный часами переделывать кинескоп старого телевизора в Луч Смерти, идет на кухню утолить голод соевым текстуратом пополам с гидроцеллюлозой и «коллагеновым сырьем».

В этом посте я хочу разрушить миф о том, что еда может быть либо быстрой и удобной, либо съедобной. Не секрет, что многим из нас приходится работать по 12 часов в сутки, что не способствует кулинарным подвигам с участием 28 приправ и перьев с зада дракона, омытых слезами единорога. Вы получите замечательную возможность посмотреть в глаза своей половинки на 8 марта после того, как она получит не контроллер для дистанционного управления шторой, а свежесдобленный хлеб ручной работы рано утром. Если вам надоело есть синтетику — добро пожаловать под hubracut.

Вкусная и полезная еда это нетрудно

Глубокое убеждение многих людей о том, что приготовить вкусную и полезную еду за короткие сроки невозможно — заблуждение. Основная проблема здесь кроется в плохом расчете времени. Процесс готовки можно сравнить с управлением крупным проектом, который представляет из себя множество параллельных процессов. Многие из этих процессов взаимосвязаны и зависят друг от друга. Соответственно, основная ошибка — «компиляция» еды в «один поток». При грамотном планировании можно готовить просто грандиозные обеды за считанные минуты. Готовка в сжатые сроки — хороший тест для руководителей проектов.

Обязательно нужно различать разделение на активные и пассивные процессы. Например, непрерывное помешивание хитрого соуса в течение 40 минут займет больше **активного** времени, чем забрасывание нарубленных овощей и кусков мяса в духовку на 1.5 часа. Второй процесс потребует минут 5 на активное взаимодействие — нарезку. Остальное происходит без вашего участия, и вы можете потратить время на почесывание кота/написание кода/чтение хабра.

На этом этапе я хотел бы отослать всех интересующихся к передачам замечательного британского повара — Джейми Оливера и его циклу «Джейми Оливер: Обед за 30 минут».

В результате можно приготовить что-то вроде этого за полчаса **активного времени**:



Бургеры из нормального теста и свежей рубленой говядины. Ничего общего с жутким пластиковым фастфудом

Хрустящий багет или разоряем супермаркеты

Так как пост у нас в DIY, то использование хлебопечек приравняем к читерству и попробуем понять в чем прелесть «сборки вручную». В чем же основная проблема хлеба из магазина?

Во-первых, его трудно купить совсем свежим. Французский багет «живет» не более 4 часов. Потом он теряет всю свою прелесть.

Во-вторых, хлебозаводы экономят на сырье. Вместо прямого удорожания продукта, они вначале снижают вес буханки до пары сотен грамм, превратив ее в пену, а затем переходят на откровенно испорченное сырье. Вы не замечали, что с момента как вы купили хлеб, начинается гонка между вами и плесенью? Дело в том, что большинство пенициллиновых грибков и ряд других, спокойно переносят выпекание в форме спор. Обратная сторона медали — хлеб, который не черствеет и не портится чуть ли не месяцами. Можете представить, что туда добавляют. В это время, домашний хлеб содержит в минимальной конфигурации воду, соль, муку и дрожжи. Все.

Почему я предлагаю поробовать сделать это самому? Я хочу развеять вбитое поколениями представление о том, что хлеб — это сложный продукт, который готовят на тайных правительственных заводах только специально обученные люди. Особенно дико, когда в деревнях бабушки выстраиваются в очередь за мерзлым «кирпичиком», имея дома традиционные русские печи.

Let the magic begin!

Нам понадобится некоторое количество ингредиентов и посуды. Очень советую использовать в качестве меры продуктов массу, а не объем. Точнее.

Ингредиенты:

Вода 300 грамм (300 мл.)

Мука 500 гр. или 3 стакана

Соль 10 гр. (2 ч.л.)

Сахар 0-30 гр.

Дрожжи 5 гр. (2 ч.л.)

Посуда и прочее:

Удобная большая емкость для теста. Хорошо подходят стальные полусферы из Икеа.

Противень или решетка для духовки.

Стеклотканевый лист для выпечки (продается под брендом Едим дома) или силиконовый.

Весы или мерные емкости

Начинаем сборку проекта. Смешиваем ингредиенты

Наиболее простой способ — вначале отмерить воду, налив ее в емкость, затем растворить в ней все кроме муки. Особенно это ощущается, когда у вас крупная соль. Нерастворенные кристаллы будут хрустеть в готовом продукте. Однако это не догма —

возможно вы хотите сделать это изюминкой вашего блюда.



Все ингредиенты заняли свое место в емкости для замеса

[Фотографии процесса смешивания](#)



Добавляем соль. Этот ингредиент требует особо внимательного отношения. Ошибка в пару граммов может быть очень ощутимой.



Насыпали сахар. Можно не добавлять его вовсе, если вы используете метод длительной ферментации. При этом дрожжи часов за 8-12 возьмут в качестве источника пищи крахмал из муки. Я предпочитаю 20-30 граммов.



Пачка дрожжей. Обычные инстантные дрожжи.



Отмерили нужное количество дрожжей



Насыпали муку.



Налили воду

Теперь основная задача просто смешать все составляющие в плотное, упругое тесто с однородной консистенцией. Кстати, побочный плюс от регулярной выпечки хлеба — профилактика туннельного синдрома и укрепление мускулатуры предплечий. Согласитесь, что для многих это профессиональное заболевание. Тесто — отличный эспандер. В итоге должно получиться что-то вроде фотографии ниже:



Замешанное тесто



Окончательно сформированный шарик теста

Правильное тесто должно быть чуть липким, но без проблем отделяться от пальцев.

Берем паузу

Адептам Gentoo Linux должно быть знакомо медитативное состояние в ожидании конца пересборки мира. Здесь приблизительно та же ситуация. Этап созревания теста не требует вмешательства, а значит и активного времени. Во время этого процесса дрожжи продуцируют не только углекислый газ, но и множество ароматических веществ, которые обуславливают вкус готового хлеба. Чем дольше идет процесс, тем более выражен вкус. Но нужно учитывать, что процесс идет не менее 2 часов. Здесь у нас есть 2 пути — быстрый и медленный вариант.

Быстрый

Тесто вызревает в теплом месте. Время 2-3 часа. Хлеб получается более светлый, с легкой воздушной текстурой. Вкус легкий, пшеничный.

Медленный

Зрелое тесто. Базовый вариант для французских багетов. Время 8-12 часов. Созревает в холодильнике. Вкус насыщенный, зрелый, с легкой горчинкой. Корочка более темная. На срезе более крупные пузырьки.

Важный нюанс! Тесто всегда должно быть накрыто чем-нибудь, чтобы не потерять воду. В противном случае вы получите сухую корку на поверхности, что испортит результат.

Создаем свой маленький шедевр

Итак, вы успешно завершили свой предыдущий этап. Тесто увеличилось в объеме в несколько раз и выглядит примерно так:



Сразу определитесь с поверхностью, на которой будете печь. Оптимальным вариантом является лист из стеклоткани коричневатого цвета. Продается под брендом «Едим дома». Самая идеальная поверхность, что я встречал. Кипящая карамель сметается тряпочкой после остывания без проблем.



Теперь нужно определиться с тем, что вы будете лепить из вашего теста. Я предпочитаю простой вариант — два вытянутых багета. Здесь нужно сделать отступление и рассказать, что произошло с вашим детищем за эти несколько часов. Мука содержит белок — клейковину, которая набухает и меняет текстуру теста. Если вначале его можно было легко разделить на несколько кусочков, то с созреванием оно приобретает эластичность, стремится восстановить свою форму. Отсюда вытекают приемы работы с будущим батоном — вы можете просто раскатать его в колбаску, но он может не удержать форму.

Правильнее будет сложить его пополам 4-5 раз вдоль одной оси. Мы таким образом вносим внутренне напряжение и как бы взводим пружину. В итоге багет будет сам держать свою форму даже с достаточно жидким тестом.

Итак, вы вылепили два багета и получили что-то вроде этого:





Включите духовку на 225 градусов. Пока она разогревается, накройте ваши багеты вторым листом.



Подождите минут 20-30. За это время тесто подойдет еще раз и багеты увеличатся.



Теперь, перед финальным рывком, нам предстоит их разрезать. Надрезы нужны для того, чтобы снизить внутреннее напряжение расширяющегося теста. В противном случае его разорвет в произвольных местах. Кстати, во Франции направление и форма разрезов — это индивидуальная подпись автора и пекарни. Такой вот метод аутентификации.) Мы сделаем простые продольные надрезы. Хотя можете пробовать любые варианты, какие нравятся.



Финальный этап

В духовке хлеб пробудет недолго 25-27 минут при температуре 225 градусов. Здесь нужно понять важную зависимость: Если выпекать при более низкой температуре — время в печи увеличивается, однако хлеб теряет больше воды. Можно получить грубую и толстую корку. Если печь при более высокой температуре — время сокращается, но можно получить сырую

середины, если кусок толстый. Поэтому пиццу, например, пекут при высокой температуре, чтобы не высохла — около 250 градусов.

Достаем нашу красоту и проявляем нечеловеческую силу воли, чтобы дать хлебу остыть и испарить лишнюю воду. Лучше всего использовать решетку.







Еще раз о важности тайм-менеджмента

Подсчитаем затраты активного времени:

Навеска и замес — 5 минут

Вылепить багеты и надрезать — 5 минут

Достать и выложить их из духовки — 3 минуты.

Итого — 13 минут! Согласитесь, что вечный аргумент " у меня нет времени" тут не работает. Важно лишь рассчитать время так, чтобы вы могли провести очередной этап вовремя.

Форкаем репозиторий или вносим изменения в рецепт

Этот рецепт является самым базовым и может изменяться как угодно. Дам лишь несколько базовых советов:

Соотношение сухой массы и жидкости не должно сильно варьироваться.

В качестве сухой части вы можете попробовать: грубозерновую муку, муку из других злаков, отруби, семечки, кунжут или даже бекон.

В качестве жидкой части: молоко, растительные масла разных видов (15-20 мл), кисломолочные продукты.

Вместо заключения

Прошу прощения, если кого-то расстроил диким оффтопом в вечер пятницы. Однако целый ряд хабрапользователей просил меня об этом посте и я решил, что в предпраздничный вечер можно отклониться от классических тем. Если кто-то отпишется здесь о результатах — я буду крайне рад.

пятница, еда

— 11809 257 **Meklon** 284,5 G+

комментарии (65) отслеживать новые: в почте в трекаре



mishasamin, 21 февраля 2014 в 19:38 #

+4

Аааа... Блиин... Ладно, сегодня пятница, попытаюсь показаться не затролленным этим неожиданным постом...
Кстати, с Пятницей всех Хаброжителей! :)



GamePad64, 21 февраля 2014 в 19:39 #

+14

Никогда не думал, что буду читать на хабре статью о том, как печь хлеб. Спасибо вам :)



Meklon, 21 февраля 2014 в 19:44 #

↑

0

На здоровье. Тематика явно ненормальна, но думаю людям будет полезно. Пятница же) Выходные впереди.

 **SazereS**, 21 февраля 2014 в 19:49 # ↑ +3

Ну почему ненормальна? Кушают все и большая часть хочет вкушать вкусно и, по возможности, полезно =)

 **AlexShkor**, 21 февраля 2014 в 20:23 # ↑ +1

Поддерживаю! Я бы с радостью почитал на хабре еще статьи как айтишники оптимизируют процесс приготовления еды. Для меня это очень актуальный вопрос. Еще бы почитать про опыт принятия в пищу Soylent и подобных.

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:25 # ↑ +2

Ну я не только айтишник, но еще и врач. У меня более комплексный подход)

 **namezys**, 21 февраля 2014 в 20:36 # ↑ +2

Ну на приготовление хорошего ужина со свинной и рисом у меня уходит минут 15 чистого времени, и то, потому что не оптимально. Ключевые слова: гриль контактный и мультиварка.

 **vsns**, 21 февраля 2014 в 21:40 # ↑ +1

еще есть вок: пока варится лапша, в воке на полном огне при помешивании разжариваются кусочки мяса (при наличии под конец добавляются фасоль/шампиньоны из банки/овощи), в конце добавляется лапша и заливается соусом по вкусу. использую как альтернативу грилю, а то когда однообразно — надоедает

 **AndrewShmig**, 21 февраля 2014 в 19:50 # ↑ +1

Всё отлично!) Спасибо!

 **Milfgard**, 21 февраля 2014 в 20:22 # ↑ +8

— Где ты научился так вкусно печь хлеб?
— В хабе «Управление проектами»!

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:23 # ↑ 0

Организация приготовления пищи — тот еще менеджмент проекта. Особенно в праздники и в несколько рук.



Zenogears, 21 февраля 2014 в 19:46 (комментарий был изменён) #

+3

Тут сразу вспомнилось аниме [Yakitate!!! Japan](#) и «убийственные» хлеба с веществами...

Кроме того считаю что сравнивать готовку с программированием — это правильно.

Рецепт — исходники.

Правильный замес — `./configure`

Приготовление в духовке — `./make`, сама компиляция

Ну и правильная подача на стол — `./make install`. Хотя в мире GNU/Linux у дистрибутивов с пакетными менеджерами это считается моветоном, можно хорошенько упаковать тем же `checkinstall` и отнести как подарок любимым на 8-ое марта. Всё как автор прописал.

Спасибо за рецепт 8) Будем пробовать. У меня даже где-то формочка для булки была...



Meklon, 21 февраля 2014 в 19:49 # ↑

+1

Формочки лучше не использовать. Они не дают тесту нормально раскрыться во время выпечки и не пропускают воду.



complexityclass, 21 февраля 2014 в 20:16 # ↑

+2

Жалко git тут не поможет, если уж сгорит, так заново замешивать :(



Meklon, 21 февраля 2014 в 20:18 # ↑

0

Ставьте таймер в телефоне или в духовке, если электрическая. Не сожжете.



valplo, 21 февраля 2014 в 21:27 (комментарий был изменён) # ↑

+2

```
bash: ./make: No such file or directory
```

Я прошу прощения за занудство, но все-таки:

```
$ make && make install
```

а не

```
$ ./make && ./make install
```




Zenogears, 21 февраля 2014 в 21:39 # ↑

+1

Бьюсь головой об стенку. Как обычно руки вперед головы печатают. Вечно косяки всплывают. 3 раза проверял... Эхх...
Но опять же повторюсь про make install
Не рекомендуется.
И спасибо. С пятницей! И с наступающими!



valplo, 21 февраля 2014 в 21:48 # ↑

0

И спасибо. С пятницей! И с наступающими!
— Аналогично. :-)



YourSearchExpert, 21 февраля 2014 в 19:48 #

0

А по-моему очень даже неплохая статья. Тут и про тунельный синдром есть пару слов, и про тайм менеджмент. Добавил в избранное и собираюсь попробовать :)



Meklon, 21 февраля 2014 в 19:59 # ↑

0

С вас фотоотчет) Устроим соревнование среди забражителей)



random1st, 21 февраля 2014 в 20:58 # ↑

+4

Не надо пробывать, пожалуйста. Пробовать нужно.



random1st, 21 февраля 2014 в 21:25 # ↑

+1

Невнимательным товарищам — комментарий адресован комментатору выше, а не автору статьи. Автор статьи замечательно владеет не только руками, но и русским языком.



ProstoTyoma, 21 февраля 2014 в 20:12 #

+11


Хабр форт хлеб.




servekon, 21 февраля 2014 в 20:13 (комментарий был изменён) #


+1

Понятное дело, что все, что приготовлено руками получается вкусней, но вы не сравнивали такой хлеб с хлебом из хлебопечки? Интересуюсь, потому что хочу приобрести в ближайшее аппарат, для выпекания хлеба, так сказать пользоваться apt-get.


 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:16 # ↑ 0
Сравнивал конечно) до переезда пробовал. Хлебопечка проще, но готовит тупо стандартные брикеты. И нюансы типа выпечки с паром там недоступны. Правда, руками вкуснее. Хотя можно легко использовать ее для замеса теста. А печь в духовке.


 **Alexey2005**, 21 февраля 2014 в 20:33 # ↑ +2
Проблема с хлебопечкой в том, что действительно вкусные рецепты придётся набирать самостоятельно, попутно осваивая синтаксис. Заполучив хлебопечку, столкнулся с тем, что 99% наугуливаемых рецептов с ней несовместимы — получается невкусно. Приходится адаптировать.
Основная проблема в дрожжах — их 100500 марок, которые сильно отличаются по «мощности». Насыпал чуть больше — поднялось аж до стекла и сдулось. Насыпал меньше — вообще толком не поднялось.
А когда наконец подобрал оптимальную концентрацию, вдруг оказывается, что дрожжей нужной марки в магазин уже вторую неделю не завозили, и приходится брать другой сорт, с которым всё начинать сызнова.

 **astrolux**, 21 февраля 2014 в 21:04 # ↑ 0
Инструкция на упаковке дрожжей не помогает?

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 21:11 # ↑ +1
Нет. Активность дрожжей определяется их свежестью. Мрут они постепенно.

 **astrolux**, 21 февраля 2014 в 21:35 # ↑ 0
С моментальными дрожжами промахов не бывает.


 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 21:41 # ↑ 0
Да, с ними проще. Вид один и тот же. Хитро удаленная вода позволяет сильно растягивать сроки годности.

 **imater**, 21 февраля 2014 в 20:17 # +2
Выпекаю хлеб в хлебопечке. Самый универсальный подарок на любые праздники и застолья. Затраты времени: 4 минуты на заброску ингредиентов.


Но себе пеку редко, так как хлеб не только сам набухает, но и живот увеличивает. А съесть пол булки с таким вкусом — совсем не проблема.

Но важный нюанс — отходить от пропорций веществ в хлебе, очень опасно и карается итоговым качеством продукта.


Кстати, единственный мой проект, который можно и нужно выпускать в продакшен по пятницам.

 **mrol**, 21 февраля 2014 в 20:20 # +1


А где можно найти такие листы из стеклоткани, если не секрет?

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:21 # ↑ 0


Я покупал в сети супермаркетов Табрис. Но это вроде локальный Краснодарский бренд.

 **mrol**, 21 февраля 2014 в 20:26 # ↑ +1


Судя по всему искать так: [«тефлоновый лист для выпечки»](#)

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:28 # ↑ 0

Да-да. Это он, спасибо.

 **adic3x**, 21 февраля 2014 в 20:28 # 0

Сам давно интересуюсь переездом на «здоровое» питание. У кого вообще какой опыт с хлебопечками? Потому что то, что продают в магазинах — буэ...

 **yorick kiev ua**, 21 февраля 2014 в 20:29 # +18

Начали за здоровье, а кончили совсем плохо...

— Подсчитаем затраты активного времени:

Навеска и замес — 5 минут

Вылепить багеты и надрезать — 5 минут

Достать и выложить их из духовки — 3 минуты.

Итого — 13 минут!

— Агащазблин. Это только в телешоу так. Участник шоу врывается в кухню, хватает мерный стакан, муку... Стоп, а откуда они на столе? На телевидении их принёс стюард, а нам... Мы же меряем чистое время? Правильно, поэтому в это чистое время входит всё то, когда мы с матюками ищем табурет, потому что мука у нас на воооон той полке... Или нет, на этой... Да где же она, блин... Маша, а Маша, а где мука-то?..

Найти муку, найти воду, найти мерные стаканы(один для воды, второй для муки)... Отмерять, помыть стакан от муки, спрятать... Вспомнить, что

забыл сахар, полез в рецепт посмотреть сколько надо... 15г сахару — это сколько в ложках?.. Полезть посмотреть?.. Хрен с ним, пусть будет пол ложки...

Отлично, 15 минут. Переходим к замесу...

И так по каждому пункту. Где «протереть-помыть стол после замеса теста»? Где «подмести рассыпавшуюся муку»? Где «помыть таз, в котором было тесто»?.. Где поиски мази от ожогов, потому что «ну кто же знал, что протвиль такой горячий»?

Короче, если вы так же планируете проекты, то у меня для вас плохие новости.



Alexey2005, 21 февраля 2014 в 20:37 # ↑

+3

Более того, продукты ещё и в холодильнике почему-то сами не заводятся. Обычно я ем пельмени и прочие полуфабрикаты, потому что их очень легко найти, в любом полуподвальном магазинчике они гарантированно есть, и возвращаясь с работы их вполне можно по пути набрать сразу на неделю.

А что посложнее... Это надо где-то добывать, да ещё и не факт, что нужные продукты окажутся все в одной точке. Бывает так, что приходится пол-города объездить невзирая на пробки, чтобы сделать простенькое 15-минутное блюдо.



imater, 21 февраля 2014 в 20:38 (комментарий был изменён) # ↑

0

Последний этап мужики, обычно, делегируют жёнам.



Mezomish, 21 февраля 2014 в 21:52 (комментарий был изменён) # ↑

0

Можно тогда и все остальные делегировать. И тогда получится «выпечка хлеба за 1 минуту активного времени!» (как раз на то, чтобы объяснить жене, какой именно хлеб хочешь).

Вот только по-моему где-то тут закралась ошибка... ;)



Meklon, 21 февраля 2014 в 20:39 # ↑

+2

Я успеваю. Честно. Вопрос привычки. Все под рукой находится. И руками я работаю очень быстро. Хорошо — добавьте 10 минут на задержки. Все равно несущественно.



astrolux, 21 февраля 2014 в 21:02 # ↑

+2

Вы совершенно правы, я как раз писала заметочку об ошибках планирования на примере выпечки хлеба в хлебопечке. Именно подготовка продуктов, хотя я всегда точно знаю где и что лежит, взвешивание, предварительное смешивание и уборка рабочих поверхностей отнимает в 3 раза больше времени, чем непосредственно закладка ингредиентов в хлебопечку. Итого — 10 минут.



SLY G, 21 февраля 2014 в 20:32 #

0

Хлебопечка рулит. Вот уж где действительно экономится время — покидал все ингредиенты и всё. Сама месит, сама печёт. Джейми Оливер сосёт. Ага, конечно — у него там обед за 15 минут, за 30 минут... А пробег по магазинам в поисках его уникальных ингредиентов типа свежего базилика или мелких солёных лимонов? А подготовка продуктов — мойка, чистка? А мойка посуды? Все его рецепты в результате выливаются в трудоёмкий длительный процесс.



jaguard, 21 февраля 2014 в 20:33 #

+1

Такой хлеб безусловно вкусный, но очень бесполезный для здоровья. Дашь рецепт вкусного хлеба из обойной муки с добавлением всяких полезных ништячков?



Meklou, 21 февраля 2014 в 20:41 #



0

Ну... Я обычно из 500 гр. муки 100 заменяю ржаной цельнозерновой.



Elsedar, 21 февраля 2014 в 20:36 #

+1

Шикарная статья!

А сколько такой хлеб может храниться? Например, если печь пару таких батончиков на выходных, чтобы на неделю хватало. Протянут?



Meklou, 21 февраля 2014 в 20:41 #



0

Хранится минут 15. Потом съедают.
А вообще он просто в сухарь превращается, но не портится.



Elsedar, 21 февраля 2014 в 20:44 #



0

Тогда это плохой вариант. Т.е. если хранить в пакетике, то все равно зачерствеет?



Meklou, 21 февраля 2014 в 20:52 #



0

Хлеб не запасают по определению. либо печь на три дня, а потом резать на сухарики.





Elsedar, 21 февраля 2014 в 20:57 #




0

Нет, ну правда, не будете же вы печь себе такой хлеб каждые 2-3 дня(хотя, да, вся статья об этом)?


 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 21:05 # ↑ Я каждый день пеку) Я же говорю, не более 15 минут времени активного. +1

 **Elsedar**, 21 февраля 2014 в 21:07 # ↑ 0


Вы действительно крут) тогда добавили бы это в статью, о том, как вы встраиваете этот процесс в ваш обычный рабочий день? Т.е. по вечерам замешиваете, а по утрам выпекаете?

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 21:13 # ↑ 0


Чаще около 19 ставлю, выпекают в 21:30. К 22 хлеб готов.

 **Magistr AVSH**, 21 февраля 2014 в 21:25 # ↑ 0

Если заморозить в морозилке свежий хлеб, то при разогреве он не теряет вкусовых качеств. Статья отличная, спасибо :) Хотя врятли когда-нибудь у меня получится повторить...


 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 21:38 # ↑ 0

Насчёт повторить — пробуйте и не сомневайтесь. Это действительно просто. Насчёт заморозки вы правы, я забыл про этот способ. Только там вроде нужно замораживать полуготовый хлеб. Я сам не пробовал.

 **isden**, 21 февраля 2014 в 21:40 # ↑ 0


> Если заморозить в морозилке свежий хлеб, то при разогреве он не теряет вкусовых качеств.

А поделитесь секретом, плз. Сколько раз пробовал — потом, в итоге, приходилось выкидывать эту гадость :(

 **Gugic**, 21 февраля 2014 в 20:37 (комментарий был изменён) # +2

Спасибо.

В раздел «форкаем» нужно бы добавить пункты «выпечка с паром» и «камень для выпечки».

 **Meklon**, 21 февраля 2014 в 20:43 # ↑ 0

Это уже продвинутый уровень. Камень сам хочу. Но странно просить могильщиков выпилить кусочек гранита 30x30))





Vokabre, 21 февраля 2014 в 21:19 # ↑

+1

Можно сказать, что на похороны хомячка.



Urvin, 21 февраля 2014 в 20:55 #

0

Начал отмерять 12 часов. Завтра с утра как раз будем есть теплый и свежий хлеб. Благодарю всячески!



Meklon, 21 февраля 2014 в 20:55 # ↑

0

Не забудьте фотографии сюда))



diksj, 21 февраля 2014 в 21:26 #

0

Спасибо за информацию про лист для выпечки, 10 лет готовлю, но узнала про такое только сейчас. Я бы взяла обычный противень и пекарскую бумагу, а у нее есть неприятный баг — прилипает к изделию часто.

Пассивное время совсем не учитывать на мой взгляд не совсем верно. Вот пришел человек домой голодный, ему явно не захочется ждать от двух до двенадцати часов пока подойдет тесто.

Если мне захотелось бы сделать себе ужин за 15 минут, я бы пожарила стейк(или более бюджетно — куриную/индюшину грудку), а на гарнир высыпала бы уже готовый и нарезанный салат из пакета. Или пожарила бы замороженную овощную смесь. Вот такие полуфабрикаты очень облегчают жизнь и экономят временные затраты на приготовление еды.

А любимые всеми пельмени у меня как раз из исходников, правда таке занимает уж слишком много времени :)



Meklon, 21 февраля 2014 в 21:40 # ↑

0

Пассивное время обязательно нужно учитывать. Пост именно об этом. О *планировании заранее*. Активных действий немного, но нужно точно понимать, когда получишь продукт.



Urvin, 21 февраля 2014 в 21:45 # ↑

0

Для пельменей вроде как есть волшебный китайский линкер, где в две емкости идут сорцы, а после кручения ручки выходит готовый релиз.



valplo, 21 февраля 2014 в 21:30 #

+1

Пора открывать хаб «кулинария»?

[Рейтинг постов хаба](#)

[I2P: Прозрачный доступ из
любого браузера](#)

[Как безопасно читать Хабр на
работе с помощью наших
экранов защиты информации](#)

Все мозги в одном месте

Q&A-сервис для разработчиков

Заказы для фрилансеров

Вакансии для айтишников

Уютная и дружелюбная