**Просфоры на закваске.**

*Молитвами святых просфорников преподобного Никодима и Спиридона Печерских, святого преподобного Сергия Радонежского, преподобного Феодосия Печерского и всех святых, Господи Иисусе Христе, Боже наш, помилуй нас. Аминь.*

Для начала – оригинал рецепта.

**Русский рецепт** *(взято из интернета, ссылка на 19 век)***.**

*Если в первый раз заводить для просфор закваску, то берут ложку, а если нужно большее количество, то две хлебного раствора, то есть, как взойдет в квашне ржаной хлеб, перед тем, как начинать его месить, и взятый хлебный раствор в кружку или небольшом горшочке разведут в холодной летней воде, и потом процедить сквозь салфетки и на отцеженной таким образом чистой воде заводить опару. А потом на будущие разы оставляют немного теста от просфор, а в лете немного подливают воды холодной и немного подкладывают муки, употребляемой на просфоры, и оставляют для того, чтобы вовсе не высыхало. А когда настанет время вновь заводить просфоры, то оную воду сливают и на остатке заводят на свежей воде. Как взойдет опара, месить тесто, замесив не тонкой лепешкой, и нарезать нижние части просфор и положить их рядочками на столе, а потом обрезки теста еще помесить покруче и также сделать лепешкой потоньше, и нарезать из нее верхние части просфор, и тут же их печатать и положить на столе отдельно от низков другими рядами и накрыть их одной и даже двумя салфетками для того, чтобы они, всходя, не черствели, и, смотря по их подъему, нужно топить печку, если скоро поднимаются, то поскорее, для чего заранее вымешивания просфор накладывают нетолстых дров в печку, а по изготовлению их тотчас же затапливают, но если медленно поднимаются, то не очень спешить печкой, чтобы они хорошенько выстоялись. Ибо если они хорошо не расстоятся, то в печке кривятся и трескаются, а если хорошо выстоятся, то прямо пекутся, без всяких помех. А когда истопится печка и просфоры взойдут, тогда сперва немного подогреют порожний противень и, вынувши его из печки, натирают немного воском, и особенно лучше белым, и положить на него прежде нижние части просфор, и потом налить немного на тарелочку чистой холодной воды и макать в ней верхушки с печатями, но только нижнюю их сторонку, для того, чтобы лучше срастались с нижнею половиной просфор, на которые их так, мокрые, накладывать попрямее, и, наложивши, верхушки наколоть тоненькой иголкой раза по три или по четыре в каждую просфору, для того, чтобы не вздувались верхушки пузырями. Если же будут поджариваться снизу, то нужно повычередить печку и сажать, если для сего не хватает времени, то иногда, где их посадить, натирают мокрым помелом. Но если будут припаливаться сверху, то, немного попекши, вынут их и накроют листом бумаги. Это наставление может приложиться в искусное дело человеком, который сам следит за всяким своим опытом. Когда же испекутся просфоры, то с противня опять положить их на стол рядочками и накрыть их сырой, но не мокрой до того, чтобы могла обмочить их, салфеткой, а поверх еще прикрыть шалью минут на 10 или 15 для того, чтобы поотмякли корочки.*

Теперь – переложение этого рецепта.

**Мука**.

*Просфоры*. Для опары я беру пшеничную муку, половину цельнозерновой, половину первого сорта. Можно основную часть брать цельнозерновую. Для теста – муку высшего сорта.

Мука должна быть свежей (минимум -месяц, а лучше - полтора) и мелкого помола. Лучший срок – через два – четыре месяца после помола. Если нет хорошей муки высшего сорта – беру первого. Если нет цельнозерновой мелкой – также, беру первосортную.

Для кормления *ржаной* *закваски* – ржаную цельнозерновую муку.

1. **Покормить ржаную закваску накануне.**

Так как закваска у меня зрелая, я кормлю её либо вечером, в районе 21-22 часов - тогда утром, в районе 6.30-7 часов она поднялась(взошла) и начинает опускаться, либо днём, в районе 14-15 часов, тогда к 22-23 часов вечера она всходит. При кормлении, где соотношение 1 часть закваски и 5 частей питательной смеси, время подхода закваски около 7 часов.

Далее я беру 1 столовую ложку и растворяю в стакане воды (290 мл). Затем процеживаю через два мелких сита два-три раза от отрубей и крупных частиц ржаной муки. И на этой водичке завожу опару для просфор.

Для этого нужно всыпать туда муку до консистенции не очень густой сметаны (примерно как для оладьев, муки уходит столько же или чуть меньше). Опару накрыть полотенцем, можно чуть влажным и поставить в тёплое место для подъёма на всю ночь. Если опара была поставлена утром – то до 16 часов.

Время подъема опары зависит от количества закваски и от температуры воздуха. В нашей полосе, при средней температуре воздуха ночью (18-20 градусов) опара всходит в среднем за десять часов. Это соотношение одна столовая ложка закваски (30мл) на 290 (300) мл. воды. Или одна десертная ложка на 150 мл. воды.

При увеличении температуры воздуха время подъема уменьшается. При увеличении количества закваски, время подъема опары также уменьшается.

Также при более жидкой опаре время уменьшается.

Таким образом, если нам нужно печь несколько наборов просфор, то удобнее заводить несколько опар, растворяя в каждой из них разное количества закваски. Так, скажем, для богослужебных просфор, весом 100 грамм, нужно взять полстакана воды и одну десертную ложку закваски. Если далее мы собираемся печь маленькие просфорки, тогда сразу после этой ставим опару для них, но берём уже один стакан воды на ту же долю закваски (одну десертную ложку). Тогда опара для маленьких просфор взойдёт к двум часам дня.

1. **Замес теста.**

Итак, опара взошла или даже чуть пошла на спад. Пахнет приятно, на вкус – кисленькая.

Далее, всё зависит от того, сколько человек работают в просфорне, каким весом нам нужны просфоры, и сколько у нас есть времени в запасе.

Если мы печём обычные богослужебные просфоры, весом 90-100 грамм, и работает один человек, можно развести опару тем же количеством воды, то есть если для опары мы брали полстакана (150 мл), то и разводим полстаканом воды (150 мл). Это соотношение **1 к 1**. Из такого объёма теста обычно выходит десять богослужебных просфор весом 90 грамм (без упёка) или около тридцати маленьких.

Если нам нужно, скажем, больше маленьких просфор, или нужно, чтоб богослужебные просфоры взошли побыстрее, или температура воздуха в помещении ниже 23 градусов, тогда разводим опару меньшем количеством воды. То есть, если мы брали стакан воды для опары (290 мл) - разводим полстаканом (150 мл). Это соотношение **1 к ½**.

Можно вообще не разводить опару водой – тогда просфоры взойдут быстрее, однако будут покислее и посерее. И это не очень удобно для работы одного человека, так как тесто будет подходить во время разделки и затирания. Не разводить опару лучше для артосов, так как из-за плотности и большого размера время их подхода становится очень большим.

Если вдруг опара опустилась – ничего страшного, просто разводим её большим объёмом (1 к 1), а из лишнего теста делаем хлебушки.

Итак, в стакан наливаем нужный нам объем *воды*, растворяем в ней *соль* (в среднем на килограмм теста одна чайная ложка), добавляем немного *святой* воды. Всё это добавляем в опару, затем всыпаем оставшуюся часть муки и сразу, быстро замешиваем плотное тесто.

В среднем, соотношение мука - вода в тесте для просфор: 2 к 1. Или на 300 мл. воды – 600 гр. муки, или чуть-чуть меньше. В опару у меня уходит около 100 гр. муки, тогда в тесто – 480 грамм.

Мне понравилась характеристика «Как пельменное, как человеческая плоть» в одном из видео. Тесто должно хорошо отлипать от рук и не расслаиваться. Для этого его нужно хорошенько вымесить, чтоб оно стало гладким и приятным на ощупь. Потом можно его оставить отдохнуть минут на десять, и приступать к *разделке*.

*Разделка* теста или *затирание* нужны для того, чтобы тесто стало равномерно плотным, без дырочек. Оно похоже на сыр, на пластилин, легко режется, хорошо держит печати. На сайте *Просфорник.ру* есть хорошее видео, как это делать.

Чтобы достигнуть плотного тесто, нужно, затирая его, раскатать скалкой, складывая несколько раз, до тех пор, пока не исчезнут пузыри, затем нарезать, замесить и снова раскатать. И уже из этого теста делать низочки.

Можно затирать весь объем теста сразу, но удобнее отрезать небольшие кусочки, либо затирать каждый кусочек будущей просфоры. Для маленьких хорошо делить тесто на несколько частей.

Верхушечки мы делаем из обрезков от низочков.

Соотношение верх – низ для богослужебных просфор, в среднем, 1 к 2. Для маленьких – также или 1 к 3.

Очень важно соотнести подход низочков и верхушечек, чтоб не было большой разницы. Либо верхушечки ставить на пластмассу, а низочки – на металлический поднос. Так как верхушечки делаются позже, и если не успевают подойти, то в них получаются горизонтальные полости.

Для ровных печатей – совет с сайта Просфорник – дать отдохнуть тесту после раскатки несколько минут, затем печатать. И не нужно натирать тесто доской с мукой, от этого крышечки будут бледними и некрасивыми.

Низы кладём на смазанный воском *негорячий* противень. Накрываем хорошенько, чтоб не заветривались. Я накрываю влажным полотенцем, клеёнкой и полотенцем, сложенным в несколько раз. Но у нас очень сухой воздух.

1. Итак, **расстойка**.

Очень важно, чтоб просфоры хорошенько выстоялись. В нашем рецепте время соотносится с топкой печи. Нам понадобилось довольно много времени, чтобы понять, сколько расстаиваются низочки. И до сих пор точного времени подхода теста нет, так как оно зависит от температуры воздуха, атмосферного давление и других факторов. Но есть общие моменты, на которые можно ориентироваться.

*Просфоры*, у которых низочки весом около 70 грамм, а также 50 грамм и разведением опары **1 к 1** подходят около **четырёх** часов (минимум).

*Просфоры,* у которых низочки весом 100 грамм подходят около пяти часов.

Просфоры, с разведением **1 к ½** подходят около **3 часов**. При температуре воздуха в помещении 25 градусов.

Лучше чуть пораньше заглянуть под полотенца и поглядеть – подошли, не перестояли ли? Потому что случается так, что в тёплое время года или когда работает духовка – температура повышается на три градуса, и время подхода их сокращается, по меньшей мере, на полчаса.

Маленькие просфорки из-за более мягкого теста подходят чуть быстрее. Так, с разведением опары 1 к ½ они подходят за 2.30 – 3 часа.

Это время только подхода низочков. *Обязательно* нужно смотреть и верхушечки, и, если они не успели подняться – помочь им, поставив в более тёплое место.

Если расстаивать меньше – низочки трескаются. А в верхушечках образуются полости. Просфоры на закваске не растут сильно быстро, но если много опары в тесте, то клейковина словно размягчается, это создаёт видимость подъёма.

После подхода склеиваем низочки и верхушечки. Для этого низочки аккуратно смазываем кисточкой (либо можно крестообразно, а маленькие легче брызгать из пульвелизатора) и ровненько, не прижимая положить верхушечки. Накрыть сухим полотенцем, клеёнкой и оставить ещё примерно на 1 час. Богослужебные – на 1.20 (при температуре воздуха 23-25 градусов). Минимум для расстойки - 40 минут. Для просфор, которые разводят водой, это время чуть больше. Если просфоры после склейки стояли мало – будут «улыбаться», а если слишком много – сильно срастутся.

Только если просфоры перестояли – время склейки можно уменьшить до 15 -20 минут.

1. **Выпечка.**

Поскольку духовка у меня электрическая, типа конвекционной, я включаю верх-низ режим и разогреваю её до 250, примерно через минут 40-50 после того, как склею низы и верхушки. У меня духовка разогревается быстро.

Богослужебные просфоры при выпечке накалываем.

Перед посадкой в печь – пять проколов.

Через 3 (если десять просфорок печём – 4) минуты накалываем просфорки рядом с проколами (обычно это по квадрату печати, и в центре ). Ещё через 2 (если пять просфор) – 3 (если десять) минуты – в те же дырочки, и в центре. И в последний раз – через 3 минутки – только в центре и можно – снизу. После этого я накрываю их листом, жду пару минуток и убавляю жар до 200 градусов. Так допекаю ещё минут 20. После чего можно уменьшить жар до 100 градусов, и так же, под листом, допекать их ещё минут 20 – у меня они приобретают красивый золотистый оттенок. Можно так не делать. Режим каждой духовки – свой, но важен момент с прокалыванием и с уменьшением жара, как только верхи просфор начинают желтеть. Либо накрываем. Либо убавляем. Либо - и то, и другое.

1. **Дать просфорам отдохнуть.**

После выпечки просфоры сложить на полотенце, либо на доску, накрытую полотенцем, сверху – укрыть чуть влажной таканью, клеёнкой и одеяльцем или махровым полотенцем и оставить часов на 6-8-10, или до утра.

Утром сложить в мешочек и пакет, и убрать в холодильник.

**При работе с тестом необходимо дать тесту отдохнуть, не бояться, что оно перестоит или перекиснет. При отдыхе мы даём бактериям и дрожжам закваски ферментировать тесто, что нужно для последующего хранения просфор.**

*Тесто на закваске, особенно разбавленное водой, подходит не быстро, переходит редко, в основном - при повышении температуры или высоком атмосферном давлении.*

*Интересно, что чем лучше тесто вымешено, тем белее оно становится.*

**Божией вам помощи и хороших просфор!**