Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Дрожжи

16 апреля 2012 13:04 · https://open-cook.ru/posts/drozhzhi



Всю свою сознательную жизнь я боялась дрожжевого теста, в смысле готовить его. Это казалось чем-то очень сложным, волшебным. Но вот наконец я собрала свою волю в кулак (не прошло и 26 лет) и решилась на создание дрожжевого теста. Но придя в магазин, мои глаза разбежались от обилия видов дрожжей, что привело к написанию этого поста.

Текст и все картинки в этой статье не являются рекламными. Все, описываемое ниже, лишь мое субъективное мнение.

Вообще для начала я нашла рецепт “быстрого” дрожжевого теста на просторах интернета, которое готовится всего за 30 минут и получается безумно вкусным. По нему используются сухие дрожжи.

Но! Их несколько видов, на полке в кухонном шкафу лежат пакетики простых сухих дрожжей, быстродействующих для сдобы, быстродействующих для пиццы. От всего этого моя голова пошла кругом.

Итак, логично будет познакомиться с дрожжами официально. Потому ловите определение из моей любимой Википедии:

“Хлебопека́рные дро́жжи — вид биологического разрыхлителя теста. Тесто с таким разрыхлителем называется дрожжевым тестом. Используются в основном в хлебопечении для теста из пшеничной муки и теста из смеси пшеничной и ржаной муки, а также, для выпечки некоторых видов кондитерских изделий, например, кексов из сдобного дрожжевого теста.”

Видов дрожжей оказалось много:

- Жидкие дрожжи. Используются на больших предприятиях по производству хлеба (хлебозаводах)
- Прессованные дрожжи. Представляют собой спрессованные свежие дрожжи. Перед применением их следует растворить в тёплой жидкости. Одной чайной ложке сухих дрожжей соответствует 12 грамм прессованных
- Сухие активные дрожжи. В виде круглых гранул. Перед использованием их необходимо активировать, то есть растворить в тёплой жидкости, дать постоять некоторое время для размягчения и перемешать
- Сухие быстрорастворимые дрожжи. В виде цилиндрических гранул. Не требуют предварительной активации, сразу добавляются в муку
- Сухие дрожжи для ускоренной выпечки с увеличенной подъёмной силой

Дрожжи – это грибы (длинное определение с использованием латинских слов приводить не буду). Это понятно. А вот откуда они взялись и как начали использоваться?

Для меня стало откровением, что у дрожжей существуети другое видоразделение: хлебопекарные дрожжи, пивные дрожжи, винные дрожжи, хересные дрожжи, ячменные дрожжи (оказывается, солод – это пророщенный ячмень).

Нам нужны хлебопекарные дрожжи. Хлеб едят давно, очень давно, и дрожжевой тоже. Будет неуважением по отношению к главному продукту человеческому – хлебу, не рассказать истории возникновения дрожжевого хлеба. Вот тут дорогие мои, я и пропала, так что придется писать статью о хлебе. Но не будем отвлекаться:

Считается что первый дрожжевой хлеб появился в Египте, в раннединастический период, т.е. где-то с 3120 по 2649 годы до н. э. Почему Египет? Первое, благоприятные условия для выращивания пшеницы. Второе, египтяне былы мудрыми.

Помимо стольких увлекательных вещей, явлений и т.д., которые создали египтяне (до сих пор их достижения многих восхищают), они открыли и вырастили пшеницу с очень

ценными свойствами. Эту самую пшеницу можно было молотить без сушки на огне ( в статье про хлеб я напишу про это подробнее, и уверяю вас, возможность молотить без сушки – очень важна), также она содержала очень много белка (клейковину).

Также по основным данным ученых, использоваться дрожжевое тесто начало только в 17 веке до н.э., сама пшеница (открытая египтянами) встречалась очень редко. Ученые сделали выводы, что это связано с тем, что данный вид пшеницы практически не завозился в Древнюю Грецию вплоть до 4 века до н.э., хотя торговые связи между Грецией и Египтом былы налажены. Это загадка. Считаю, что ввиду ценных качеств нового вида пшеницы, ее продавали Очень дорого, и позволить себе ее могли немногие.

Знаете, что использовали некоторые древние в качестве дрожжей? Бактерии, имеющиеся в воздухе. Тесто просто оставляли на какое-то время на открытом воздухе.

**Вернемся к нашим ба… дрожжам.**

Дрожжи можно купить в любом магазине, а можно разводить дома, но последнее довольно сложное занятие (для меня это сейчас вообще волшебство).

***Предприятия пищевой промышленности сейчас выпускают дрожжи трех видов:***

- свежие (прессованные)
- сухие активные
- сухие быстродействующие (инстантные).

**Свежие прессованные дрожжи:**

выглядят вот так, до того, как их упакуют



Имеют светлый цвет с желтоватым или сероватым оттенком. На дрожжах не должно быть плесневого налета белого или другого цвета, а также различных полос и темных пятен на поверхности. Запах дрожжей должен быть характерный, слегка напоминающий фруктовый (по мне все дрожжи пахнут одинаково и точно не фруктами). Перед применением их разводят в теплой жидкости (воде или молоке).

**Сухие активные дрожжи:**




как видите, на пачках так и пишут – активные

Не путайте, пожалуйста, активные дрожжи с быстродействующими. **Активные** перед использованием растворяют в теплой жидкости и оставляют на некоторое время, потом перемешивают и добавляют муку, или в муку.

**Сухие быстродействующие (инстантные, от англ Instant — немедленный) дрожжи.**


НОВИНКА
САФ-МОМЕНТ
ДРОЖЖИ
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ
ДЛЯ СДОБЫ
Настоящее Французское Качество


НОВИНКА
САФ-МОМЕНТ
ДРОЖЖИ
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ
ДЛЯ ПИЦЦЫ
Настоящее Французское Качество
СРАЗУ В МУКУ




Такие дрожжи не требуют теплой воды, их сразу можно добавлять в муку, что ускоряет процесс замеса. Удобно, ничего не скажешь.

На картинках три пакетика быстродействующих дрожжей. В чем их различие? – спрашивала я себя у полки с дрожжами.

Как оказалось, такие дрожжи имеют различные добавки, благодаря которым готовое изделие увеличивается в объеме, приобретает золотистый цвет корки и аппетитный внешний вид.

Добавки эти разные, например дрожжи для сдобы предназначены для теста с большим содержанием сахара и масла, обычные быстродействующие для простого теста, в котором мало сахара и масла.

Казалось бы, живи и радуйся, пеки в свое удовольствие. Так нет, меня неделю убеждали, что свежие дрожжи лучше и “вкуснее”. Честно искала доказательства этого убеждения. Доискалась на свою голову.

Сейчас хлебопекарные дрожжи выращивают искусственно, это знают все. В СССР, например, для изготовления дрожжей в качестве сырья использовались отходы нефтепереработки. Но вот осталось неизвестным, для каких именно дрожжей это было. Ведь есть пищевые и кормовые дрожжи.

Думаю, развитием науки в пищевой промышленности сейчас никого не удивишь. Хотя свежие дрожжи, несомненно, полезнее. Но те, что выращены в домашних условиях, т.е. по старинке. Для промышленных предприятий это нерентабельно.

Например, можно выделить дикие дрожжи, из ягод с дрожжевым налетом (виноград, сливы), растереть их и выдержать с небольшим кличеством воды и сахара. И т.д. Заинтересованные, сами найдут достаточно информации по этому вопросу.

Все самое важное о дрожжах я вам рассказала, так что вперед.

Для тех, кто никогда не связывался с дрожжевым тестом, советую для начала воспользоваться быстродействующими дрожжами, а там по нарастающей. Глядишь, кто-то сам разводить дрожжи будет и меня пригласит для интервью (и на хлебушек).

P.S.: если вы против использования сухих дрожжей с добавками (химией), ищите отечественные дрожжи, сделанные по ГОСТУ, высшего сорта. Так мне посоветовали, я лишь делюсь с вами найденной информацией, ни к чему не обязываю, ни к чему не склоняю.

## Комментарии: 1



**Olesea** # 13:26 29.11.2013

Большое Спасибо! Ненавязчиво и очень интересно!