

T U R I N Y S

Kodėl naminė duona?

10

Pasiruošimas

16

Kaip kepti duoną

40

Pagrindinis duonos receptas ir jo variantai

80

Sudėtingesni duonos receptai

100

Duona su raugu

132

Bemielė duona

156

Saldžios bandelės, sausainiai ir skystos tešlos kepiniai

169

Duonos likučių panaudojimas

214

Kaip susimūryti molinę krosnį

234

Pasaulyje nėra už naminę duoną gardesnio maisto. Žinoma, keptėjai profesionalai dirba sklandžiau, tačiau jokie įgūdžiai ar meistriškumas neatstos begalinio džiaugsmo, kai valgai ir dalijiesi savo keptais gardėsiais. Kepti duoną – išskirtinę – savo rankomis, savo namuose kartu yra ir praktiška.

Žinau, kad esate užsiėmę, tad siūlau Jums greičiau nei per penkias minutes išsikepti rotį – indišką paplotį. Taip pat jaučiu, kad ir laisvo laiko turite: tikiuosi įtikinti, jog praleistas virtuvėje laikas – su savimi, draugais ar vaikais, skambant muzikai, su taure vyno, miltais ir magija aplipusiomis rankomis – yra geriausias, kokį tik galima įsivaizduoti.

Jei dar niekada nekepėte duonos, pasitenkinimas gal iš karto ir neužplūs, tačiau esu tikras, kad jis Jus aplankys greičiau nei mane. Puikiai prisimenu pirmąjį savo kepaliuką – net paukščiai jo nebūtų lešę. Tiksliai laikiausi recepto per du puslapius, o kulinarijos knyga tikino, kad „išsikepti duonos – lengva“. Šiuos žodžius buvo sunku praryti (kaip ir savo duoną). Tačiau aš nepasidaviau. Juk praktika – kelias į tobulybę.

Yra dvi duonos rūšys: naminė ir masinės gamybos. Idealiai me pasaulyje duonos tešla turėtų būti minkoma rankomis – Jūsų, mano ir tų kelių šioje šalyje likusių profesionalų, kurie tai daro tinkamai. Spėju, visuomet bus rankų nelytėtos duonos. Tai nėra taip jau blogai ir ji bent jau valgoma, bet gėda, kad duona virto įprastu dalyku ir mes net nesusimąstome, koks mažas stebuklas yra pakilęs kepaliukas.



TRUMPAS STORAS RITINYS Suformuoti šį kepaliuką sunkiau, nei atrodo iš pirmo žvilgsnio. Iš anksčiau aprašytų būdų taip formuoti yra sudėtingiausia ir reikia laiko. Rezultatas – tvirtas kepalas, puikiai išlaikantis formą ir orkaitėje išpūdingai pakylantis. Dažniausiai ir kepu tokios formos duoną, nes labiausiai patinka traškios plutelės ir minkšto, sunkiai kramtomo minkštimo santykis.

Padėkite tešlą plokščiąja puse žemyn ir palyginkite baksnodami pirštų galais. Tvirtai vyniokite link savęs, rieddami ją nykščių pagalvėlėmis (1 pav.). Spustelėkite pirštais palei viršutinę siūlę (2 pav.). Suplokite ir ištempkite tešlą į šonus dukart tiek, kiek jos plotis (3 pav.). Vieną trečdalį užlenkite į vidurį, o ant jo – kitą (4 pav.). Pirštais padarykite plokščią kvadratą (5 pav.), tada tvirtai susukite (6 pav.). Siūlę suspauskite pirštais ir švelniai voliodami formą padailinkite (7 pav.).

1



2



3



4



5



6



7



FORMINĖ DUONA Padėtą ant darbinio paviršiaus tešlą pirštų galiukais baksnokite, kol taps plokščia ir Jūsų formos pločio. Vyniokite tešlą link savęs kaip įmanydami tvirčiau. Pirštais prispauskite siūlę ir padėkite tešlą siūle žemyn. Palyginkite ir patempkite galus, užlenkite ir pakiškite po apačia. Tešlą įdėkite į formą.



BANDELĖS Pasverkite arba supjaustykite tešlą 100–150 g gabaliukais, atsižvelgdami į tai, kokio dydžio bandelių norite, bet pasistenkite, kad jos būtų vienodos. Pasirinkite norimą formą – man patinka apskritos arba kūginės. Formuodami apskritas laikytės nurodymų, kaip formuoti tešlą (žr. p. 56–57); kūginės formuokite kaip didelį kepalą (žr. p. 63).







PAGRINDINIS
DUONOS
RECEPTAS
IR JO
VARIANTAI





FOKAČIJA

Fokačija yra puiki duona, tiekama per vakarienę, ir jos iš tikrųjų lengva išsikepti. Drąsiai galite nenaudoti rozmarinų ir nebarstyti paviršiaus druska, nors to reikalauja autentiškas receptas. Nebijokite kiek pakeisti šio recepto ir paeksperimentuoti, kaip dažnai darau aš, į tešlą įmaišydami įvairių žolelių ir kitų prieskonių, bet, manau, turėtumėte pasiklausti italo, ar tai dar vadinama fokačija. Šią minkštą tešlą galite išsukti plakikliu.

1 fokačija

- 500 g baltų pirmos rūšies kvietinių miltų
- 5 g sausų mielių
- 10 g smulkios druskos
- 325 ml šilto vandens
- maždaug 1 v. š. alyvuogių aliejaus ir dar truputį

PAVIRŠIUI

- alyvuogių aliejaus
- rupios jūros druskos
- keletas rozmarinų šakelių (lapelius reikia nuskabyti ir smulkiai supjaustyti)

Minkant rankomis: sumaišykite miltus, mieles, druską ir vandenį dubenyje, kad mišinys virstų lipnia tešla. Įmaišykite aliejų, tada iškrėskite tešlą ant švaraus darbinio paviršiaus. Minkykite, kol masė bus vienalytė ir glotni, – maždaug 10 minučių.

Jeigu naudosite plakiklį: uždėkite tinkamą antgalį ir į plakiklio indą suberkite miltus, mieles, druską, supilkite vandenį. Lėtai plakite, kad visi produktai pasiskirstytų tolygiai, tada supilkite aliejų ir dar plakite maždaug 10 minučių, kol tešla bus vienalytė ir glotni.