



Качество пасхального кулича зависит от качества основного ингредиента напрямую, поэтому сегодня мы решили проверить, чем отличается мука высшего сорта различных производителей.

Наталья Мичковская, [Комсомольская правда в Украине](#)

Высший сорт

Вопрос, почему по одному и тому же рецепту получается разная выпечка, возникал, наверное, у каждой хозяйки. Причин можно найти немало: невнимательность, настроение, с которым заходишь на кухню, неправильное расположение звезд и т.д. Однако не будем упускать из виду один из самых важных моментов: на качество и вкус выпечки огромное влияние оказывает мука.

Высший сорт муки означает, что она имеет максимально тонкий помол. Такая мука подходит для приготовления кондитерских изделий (в том числе и для пасхальных куличей!), поскольку изделия из нее поднимаются высоко. Правда, такая мука содержит полные углеводы, поэтому, по мнению диетологов, не может входить в здоровое питание.

Несмотря на то что качество муки в полной мере можно проверить только в лабораторных условиях, есть вещи, на которые стоит обратить внимание. Во-первых, мука высшего или первого сорта должна быть белой. Во-вторых, чтобы выпечка была пышной и воздушной, мука должна настояться, то есть лучше будет, если помол произведен пару месяцев назад. Кроме того, качественная мука осыпается порошком, не оставляя комочков. Выбирайте муку, расфасованную в бумажные пакеты, - так она

имеет возможность дышать . В полиэтиленовом пакете мука может заплесневеть и прогоркнуть.

Проверяем образцы

В магазине мы приобрели семь образцов муки высшего сорта от различных производителей. Вместе с экспертами Укрметртестстандарта решили проверить их на влажность, количество сырой клейковины и зольность.

Влажность - очень важный показатель для муки. Во-первых, сухая мука лучше хранится, а во-вторых, из нее получается больше хлеба. Влажность муки зависит главным образом от влажности зерна, из которого она получена, и от влажности в помещении, где она хранится. Надо сказать, что с проверкой по этому показателю все наши образцы справились на отлично (подробнее - см. таблицу).

Немного хуже обстоят дела с содержанием сырой клейковины. Как разъяснила Комсомолке начальник химико-аналитической лаборатории Укрметртестстандарта Тамара Назаренко, несмотря на то что по нормативу клейковины должно быть не менее 24 процентов, оптимальное количество составляет 24-25 процентов. Если данный показатель приближается к 30 процентам, это означает, что изделие из такой муки, вероятнее всего, не будет воздушным.

По зольности можно судить о сорте муки. При сжигании муки остается зола, образуемая минералами, которых больше всего содержится в оболочках зерен. Если зерна были хорошо очищены и оболочек нет, показатель зольности должен быть низким, что характерно для муки высших сортов. Высокий показатель зольности свидетельствует о том, что мука была получена из зерна, с которого не полностью была удалена оболочка, и, следовательно, сорт муки более низкий. Среди наших образцов показатель зольности оказался выше нормы в трех случаях (подробнее - см. таблицу).

СОВЕТ КП

Как хранить муку

Пересыпав муку в воздухонепроницаемую емкость, ее можно хранить при комнатной температуре до полугода. Если температура в помещении поднимется выше 24-26 градусов, специалисты советуют переложить муку в холодильник, поскольку заражение паразитами или плесенью более вероятно при повышенной температуре воздуха.

КСТАТИ

Кто есть кто



Пшеничная мука по процентному выходу муки при помоле зерна подразделяется на

крупчатку (ее получается всего 10% от общего количества зерна), высший сорт (25%), первый сорт (72%), второй сорт (85%) и обойную (около 95%).

Крупчатка (встречается редко) отличается более крупным размером частиц. Используется для выпечки сдобы, приготовления лапши и клецок. Такую муку целесообразно использовать для дрожжевого теста с высоким содержанием сахара и жира - то есть для куличей. А вот для несдобного дрожжевого теста крупчатка не подходит.

Мука высшего сорта содержит относительно невысокий процент клейковины и имеет белый цвет. Эта мука обладает хорошими хлебопекарными свойствами, изделия из нее имеют хороший объем и мелкую развитую пористость. Такую муку хорошо использовать для песочного, слоеного, дрожжевого теста. Мука высшего сорта прекрасно подходит для выпечки сдобы, кондитерских изделий, тортов, а бисквит из нее выходит поистине воздушный!

Мука первого сорта является наиболее распространенной. Она может быть как белого цвета, так и с сероватым либо желтоватым оттенком. Такая мука хороша для несдобной выпечки (булок, пирогов, блинов, оладий) и для выпечки различных хлебных изделий.

Пшеничная мука второго сорта еще темнее и грубее, ее цвет может быть от светлого до темно-серого или коричневого. Такая мука подходит для приготовления блинов, вафель, пряников, вареников, пельменей. Часто ее смешивают с ржаной мукой.

Обойная мука состоит практически из тех же тканей, что и зерна пшеницы. Она неоднородная по размеру частиц, обладает высокой влагоемкостью. Обойная мука используется в основном для выпечки столовых сортов хлеба и редко применяется в кулинарии.

В ТЕМУ

Ржаная, овсяная, гречневая...

Разнообразие муки на полках супермаркетов впечатляет - ведь муку изготавливают практически из любого злака! Попробуем разобраться в этом изобилии.

Ржаная мука вырабатывается трех сортов: сеяная (самый высокий сорт), обдирная (содержит меньше белка и больше крахмала) и обойная (фактически просто размолотое зерно ржи). Как нетрудно догадаться, используется такая мука для выпекания ржаного хлеба. Правда, клейковины в ней мало, поэтому для того, чтобы тесто поднималось, в нее в разных пропорциях добавляют пшеничную муку.

Овсяная мука хороша для приготовления лепешек, печенья, простых пирогов. Овсяную муку проще простого приготовить самостоятельно: достаточно смолоть в блендере или кофемолке овсяные хлопья. Для получения лучшего результата овсяную муку можно смешать с пшеничной.

Гречневая мука используется при приготовлении гречневых блинов, бретонских хрустящих хлебцов, диетических блюд. Из-за специфического вкуса и цвета ее обычно комбинируют с пшеничной мукой (1 часть гречневой муки на 2 части пшеничной). Выпечка получается достаточно плотная и тяжелая.

Рисовая мука используется для панировки продуктов (например, рыбы перед жаркой). Также добавляется в пшеничную муку при выпечке печений для придания им рассыпчатости (1 часть рисовой муки на 4 части пшеничной).

Ячменная мука придает выпечке мягкость. Смешивают с пшеничной мукой при выпечке блинов, печенья, быстрого хлеба .

РЕЦЕПТ

Пасхальный кулич

Ингредиенты: 2,5 кг муки, 900 г сахара,

9 яиц, 1 ст. ложка соли, 200 г масла, 200 г маргарина, 1 литр молока, дрожжи (можно воспользоваться сухими), 250 г изюма, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка коньяка.

Приготовление. Для начала приготовьте опару: соедините дрожжи, два стакана молока, две столовые ложки сахара, две столовые ложки муки. Поставьте в теплое место. Опара должна хорошо подойти - на поверхности жидкости начнут выделяться пузырьки воздуха. Остаток молока смешайте с остатком сахара. Растопите масло и маргарин. Все продукты перемешайте в миске, влейте опару, а коньяк, ваниль и изюм добавьте в конце. Готовое тесто оставьте в тепле - пусть выстоит. Когда тесто поднимется, разделите его на восемь частей. Выпекайте в формах при температуре 180 градусов в течение 40 минут.

Сравнительный анализ пшеничной муки высшего сорта

Торговая

марка

Цена

за 1кг* (грн.)

Массовая доля влаги

(не более 15%)

Количество сырой клейковины

(не менее 24%)

Зольность в перерасчете на сухое вещество (не более 0,55%)

Комментарии эксперта**

Міра-Трейд

4,62

12,7

30

0,51

На упаковке указано, что данная мука - мелкого помола, изготовленная из отборной пшеницы п

Щедрі брати

4,95

12,2

27

0,49

Производитель утверждает, что его продукт имеет высокие хлебопекарские свойства, и, судя п

Веселий КОК

5,15

12,3

27

0,65

Если по влажности и количеству сырой клейковины все в порядке, то зольность вызывает вопрос

Такі справи

5,28

13,1

29

0,53

Все проверенные показатели - в пределах нормы. Однако количество сырой клейковины, как и

Хуторок

5,41

12,3

27

0,49

На упаковке указано, что НИЦ Тест дал данной муке оценку отлично , и Укрметртестстандарт с

Б	елоцерковская Колосок
---	-----------------------

5,87

12,2

29

0,57

Отличный результат показала только проверка на влажность. Количество клейковины хотя и в

КиївМлин

6,07

13,3

25

0,61

Влажность в норме, а показатель количества сырой клейковины и вовсе отличный! В то же вре

полностью удалена оболочка (см. выше).

** Образцы куплены 19 марта 2012 года в магазине Новус .*

*** Наш эксперт - начальник химико-аналитической лаборатории ДП "Укрметр-тестстандарт" Тамара НАЗАРЕНКО.*