

Βρίσκουμε κρού-
σι και η σωστή
αρμοποίηση πο-
λύ περισσότερα!
Στο φωτορεπορ-
τάζ που ετοιμά-
σαμε, σας παρου-
σιάζουμε βήμα
βήμα την τεχνική
φορμαρίσματος
για τρεις δημοφι-
λείς κωδικούς: τη
γαλλική μπαγκέ-
τα, την κωνική
φραντζόλα και το
ψωμί φόρμας.

Τεχνικές φορμαρίσματος

Γενικά στάδια πριν το ζύμωμα

Πριν ξεκινήσουμε τη διαδικασία του ζυμώματος για το κάθε σχήμα ψωμιού που θέλουμε να δημιουργήσουμε, πρέπει να ακολουθήσουμε τρία βασικά βήματα: τον διαχωρισμό της ζύμης, την προ-αχηματοποίηση της και την ξεκούρασή της.

1. Διαχωρισμός της ζύμης σε λωρίδες και σε κομμάτια

Ο διαχωρισμός της ζύμης με το χέρι (με τη βοήθεια ζυγαριάς) συνιθίζεται στην υψηλής τεχνικής δημιουργία ψωμιού. Θα μπορούσαμε να χρησιμοποιήσουμε κάποιο μηχάνημα (όπως ζυγοκοπτοαδιαριετικό), όμως αυτά προτιμούνται για αρτοποιεία που παράγουν μεγάλο όγκο. Αρχικά, τοποθετούμε τη μάζα της ζύμης μπροστά μας, σε κοντινή απόσταση από εμάς. Ξεκινούμε, κόβοντας τη ζύμη με το μαχαίρι του πάγκου σε φορ-

τιές λωρίδες, ανάλογα με το μέγεθος των μεριδίων που χρειαζόμαστε. Στη συνέχεια, κόβουμε τις λωρίδες σε ορθογώνιες μεριδές, ζυγίζοντας παράλληλα, και προσθέτουμε ή αφαιρούμε μια μικρή ποσότητα ζύμης για να πετύχουμε το βάρος που θέλουμε.

3. Προ-αχηματοποίηση των κομμένων κομματιών της ζύμης

Αφού κόψουμε τη μάζα της ζύμης σε σωστής αναλογίας μεριδές, ακολουθεί η προ-αχηματοποίηση. Ως γνωστόν, όταν προ-αχηματοποιούμε ένα κομμάτι ζύμης το γυρνάμε ελαφρά, το διπλώνουμε ή το κάνουμε στοργυλό για να φτιάξουμε το σχήμα εκείνου που, όταν θα ξεκουραστεί η ζύμη, θα μπορεί εύκολα να αποκτήσει την τελική της μορφή. Προ-αχηματοποιούμε τη ζύμη σπέρνοντας ελάχιστη δύναμη. Εάν ασκήσουμε υπερβολι-

κή δύναμη κατά την προ-αχηματοποίηση ρισκάρουμε να σκίσουμε τη ζύμη ή να γίνει τόσο σφιχτή που, ακόμα και μετά από 20' ξεκούρασης, δε μπορούμε να την εκτενώνουμε όσο θα θέλαμε.

3. Κάλυψη των κομματιών

Αφού προ-αχηματοποιήσουν οι μεριδές, πρέπει να καλυφθούν ώστε να αποτραπεί η ξηθάνοτητα να ξεραθεί το εξωτερικό τους. Αν ξεκουράσουμε τις μεριδές στον πάγκο μπορούμε να τις καλύψουμε με ένα ύφασμα και στη συνέχεια με πλαστικό. Εάν χρειαζόμαστε διατήρηση σάνιδες για να στηρίξουμε τις μεριδές μας, αλευρώνουμε πρώτα τις σάνιδες και στη συνέχεια τοποθετούμε τις προ-αχηματισμένες ζύμες σε ένα καλυμμένο ράφι, ώστε να μην κολλήσουν μεταξύ τους καθώς ξεκουράζονται.

Κείμενο Ελένη
Μανίκα
Δημήτρης
Μωύσσηλο
Φωτογραφίες
Δημήτρης Τσίτσος

Γαλλική μπαγκέτα

→ Η γαλλική, παραδοσιακή ή μη, μπαγκέτα είναι ένας από τους ιδιαίτερα δημοφιλείς τύπους ψωμιού και πλέον, δε λείπει από την πλειοψηφία των αρτοποιειών. Δείτε δεξιά σε έξι αναλυτικά στάδια τα μυστικά δημιουργίας της. Οι αρχάριοι θα πρέπει να αποδεχτείτε ότι θα πρέπει να φτιάξετε αρκετές μπαγκέτες για να μπορέσετε να βελτιώσετε την τεχνική σας και να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Μόνο με τη συνεχή επανάληψη της διαδικασίας μπορείτε να φτιάξετε στην τελειότητα και αυτά ισχύει για κάθε συνταγή.



Στάδιο 1

Τοποθετάτε μια ζύμη προαχηματισμένη σε κύλινδρο στον πάγκο μπροστά σας και αρχίστε να τη διπλώνετε όπως ακριβώς στη φωτογραφία.



Στάδιο 2

Ξεκινώντας από το ένα τελειώμα της ζύμης, διπλώστε την άκρη της κορυφής προς τα κάτω, ώστε να συναντήσει την κάτω άκρη και σφραγίστε.



Στάδιο 3

Τοποθετώντας τη ραφή προς τα κάτω φέρτε τη ζύμη μπροστά σας και ανοίξτε τη σε κύλινδρο πιέζοντας ελαφρά όμως ώστε να μη χάσει το σχήμα.



Στάδιο 4

Πιέστε με τη μία παλάμη παράλληλα την κάθε πλευρά της ζύμης πάνω στην ξύλινη επιφάνεια. Σταματήστε μόλις νιώσετε ότι ο φλοιός σκληραίνει.



Στάδιο 5

Αν είναι ακόμα πιο χαλαρή ή πιο πλατιά από όσο πρέπει, επαναλάβετε την κίνηση μπροστά και πίσω για να σφίξετε και στενέψετε τη διάμετρο ακόμα λίγο.



Στάδιο 3

Αφού επαναλάβετε τη διαδικασία για τελευταία φορά και το ζυμάρι αποκτήσει το μεγαλύτερο δυνατό μήκος, κόψτε στη μέση.

Ψωμί τύπου «φόρμας»



Στάδιο 1

Τοποθετήστε μια προσχηματισμένη ορθογώνια ζύμη μπροστά σας, έτσι ώστε οι μακριές άκρες της να βρίσκονται στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά.



Στάδιο 2

Βάλτε τα χέρια σας κάτω από την πιο κοντινή σε εσάς άκρη και διπλώστε τη μακριά από εσάς, ώστε η άκρη να συναντά το μέσο της ζύμης.



Στάδιο 3

Με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, διπλώστε και την άλλη, δηλαδή την πιο μακρινή σε εσάς πλευρά της ζύμης φέρνοντας την ακριβώς στο μέσο.



Στάδιο 4

Πιέστε με τα δάκτυλα στο σημείο που συναντώνται οι δύο άκρες και δημιουργήστε ένα ρηχό σημείο, όπου θα κάνετε και το τελευταίο διπλώμα.



Στάδιο 5

Φέρτε την άκρη που βρίσκεται στην κορυφή εντελώς πάνω από το σημείο, ώστε να ευθυγραμμιστεί με την ευθεία του κάτω μέρους της ζύμης.



Στάδιο 6

Κλείστε τη ραφή, κτυπώντας ελαφρά με την παλάμη και τοποθετώντας το ζυμάρι στη φόρμα, φροντίζοντας ώστε να βρίσκεται προς τα κάτω.

→ Το ψωμί «φόρμας» είναι αδιαμφισβήτητο το ψωμί που δε λείπει από κανένα ελληνικό αρτοποιείο.

Ανεξάρτητα μεγέθους ή μήκους, το ψωμί «φόρμας» φτιάχνεται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο και το σήμα κατατεθέν του είναι τα χαρακτηριστικά τετραγωνισμένα άκρα. Όσο για τη συνταγή, πέρα από τα βασικά, εξαρτάται από τη φαντασία σας και τις επιθυμίες των πελατών σας. Καλό είναι πάντως, για να διαφοροποιηθείτε, να διαθέτετε περισσότερους από έναν κωδικούς.



Κωνική φραντζόλα



Στάδιο 1

1 Ξεκινήστε με την στρογγυλή προσχηματισμένη ζύμη αναποδογυρισμένη πάνω στο τραπέζι. Κάντε την πιο επίπεδη κτυπώντας λίγες φορές ελαφρά.



Στάδιο 2

Βάλτε τα χέρια σας κάτω από τη μακρινή πλευρά της κυκλικής ζύμης και διπλώστε τη προς τη μέση του κομματιού δημιουργώντας καμπύλες.



Στάδιο 3

Διπλώστε τη ζύμη προς τα εσάς μία με δύο φορές. Καθώς διπλώνετε τη ζύμη, προς τα κάτω αυτή τη φορά, φέρτε τα καμπύλα άκρα κοντά.

→ Το κωνικό ή επιμήκες σχήμα μοιάζει αρκετά με το κλασικό σχήμα της φραντζόλας (κούτσουρο.) Κάποιοι αρτοποιοί πρώτα σχηματίζουν το ζυμάρι σε σχήμα ψωμιού «φόρμας» και έπειτα κάνουν κωνικές τις γωνίες για να αποκτήσουν επιμήκες σχήμα. Αν είναι αποδεκτό, καλό είναι να γνωρίσετε τη μέθοδο αριστερά, στην οποία χρησιμοποιείται μια στρογγυλή προσχηματισμένη ζύμη.



Στάδιο 4

Η μακριά γραμμή όπου συναντιώνται οι δύο καμπυλωτές άκρες θα είναι η ραφή στην βάση της φραντζόλας. Σφραγίστε τη κτυπώντας ελαφρά τη ραφή.



Στάδιο 5

Δώστε με τα χέρια σας ένα επιμήκες αλμυρά φουσκωτό σχήμα στο ζυμάρι, φροντίζοντας να έχετε τοποθετήσει τη ραφή ανάποδα πλέον.



Στάδιο 6

Πιέστε ελαφρά στις άκρες του ζυμαριού, ίσα μέχρι να δημιουργηθεί η χαρακτηριστική «μυτούλα» και το κωνικό ψωμί είναι έτοιμο.