Калач

Калач — один из старейших видов белого хлеба на Руси. Его характерная форма, напоминающая амбарный замок с «ручкой» и «губой», имела практическое значение: на рынках калач ели, держа за ручку, которую затем якобы выбрасывали или отдавали нищим. С этой традицией часто связывают выражение «дойти до ручки».
Впрочем, существует мнение, что эта история не более чем расхожая байка. Калач пекли из пшеничной муки, поэтому стоил он недешево, и трудно представить, что часть хлеба стали бы без необходимости выбрасывать.
Особую популярность калачи приобрели в XIX веке, во многом благодаря Ивану Максимовичу Филиппову — знаменитому московскому пекарю и поставщику императорского двора, чьи булочные славились по всей стране.
Сегодня калач уже не относится к повседневным видам хлеба, но его по-прежнему пекут в отдельных пекарнях, ресторанах и музейных комплексах, прежде всего в Коломне и Муроме.

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКСОЛ ЛЕВИТО	5,00 кг
Соль	1,80 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Вода, около	68,00–70,00 л
Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	25–28 ºС
Продолжительность брожения теста	40–50 мин
Масса тестовой заготовки	0,2 кг
Форма изделий	калач
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки, подовая печь	230–205 ºС
Пар	1,0–1,2 л
Продолжительность выпечки	20–25 мин

