

CHAD ROBERTSON

TARTINE KENYÉR

**A TÖKÉLETES KOVÁSZOS KENYÉR TITKA
A VILÁG LEGHÍRESEBB PÉKSÉGÉBŐL**

A fordítás alapja:

Chad Robertson: *TARTINE BREAD*

First published in English by Chronicle Books LLC, San Francisco, California

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

Szöveg © Chad Robertson, 2010

Forók © Eric Wolfinger, Chad Robertson, 2010

Képjegyzék:

29. oldal – Catherine Karnow

19., 34., 35., 78., 115., 136., 138., 150., 178., 210., 216., 222., 224., 236., 239. és

252. oldal – Chad Robertson

18., 42. oldal – Suzanne Yacovetti

Illusztrációk: David Wilson

9. oldal – *Les Canotiers de la Meurthe*, Émile Friant, 1888.

A Le Musée de l'École de Nancy hozzájárulásával.

Fordította © Szkladányi András, 2021

Szerkesztette: Komor Kata

Szakmai lektor: Ormós Gabriella

Borítóterv: Solyom Melinda

HVG Könyvek, Budapest, 2021

Kiadóvezető: Budaházy Árpád

Felelős szerkesztő: Haulitus Anikó

ISBN 978-963-565-129-0

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet, vagy annak részleteit tilos reprodukálni, adatrendszerben tárolni, bármely formában vagy eszközzel – elektronikus, fényképeszeti úton vagy más módon – a kiadó engedélye nélkül.

Kiadj a HVG Kiadó Zrt., az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.

Felelős kiadó: Szauer Péter

www.hvgkonyvek.hu

Nyomdai előkészítés: HVG Grafikai Stúdió

Nyomás: Central Dabasi Nyomda Zrt.

Felelős vezető: Balizs Attila vezérigazgató



TARTALOM

Egy pék története 8

ELSŐ FEJEZET

A kovászos kenyér 41

MÁSODIK FEJEZET

Kenyerek durumlisztből és teljes kiőrlésű búzalisztból 109

HARMADIK FEJEZET

Bagett, briós, croissant 123

NEGYEDIK FEJEZET

Receptek többnapos kenyérből 175

Köszönetnyilvánítás 295

Tárgymutató 297

Mértékegységek 304

Egy pék története

A legnagyobb inspirációt számomra nem maga a kenyér, hanem bizonyos képek jelentették – képek egy olyan korból, amikor a kenyér még az étkezések és a mindennapi élet központi eleme volt. Az egyik ilyen festmény evezősokeket ábrázol, akik egy folyóparti vendéglő asztalánál ülnek. Az asztal végénél egyikük épp az ebédhez vág vastag szeleteket egy hatalmas parasztkenyérből. A kép alig több mint egy évszázaddal ezelőtt készült – akkoriban egy munkás napi kenyéradagja nagyjából egy kiló volt, és a kenyér ebédidőben minden asztalon helyet kapott. Ez igazi, hamisítatlan, hagyományos kenyér volt, amin generációk nőttek fel. Ahhoz, hogy ráleljek erre a kenyérre, meg kellett tanulnom elkészíteni. Így kezdődött a kutatásom egy olyan régi kenyér után, aminek még „lelke” volt.

Az első pékségemet közel tizenöt éve, háromévnvi „pékinaskodás” után nyitottam meg azzal a vízióval, hogy megalkossam a számomra ideális kenyeret: egy olyan típusú kenyeret, amelynél minden egyes cipó egyértelműen magán viseli a pék keze nyomát, ugyanakkor mindegyik egyedi; a vastag, sötétre és hólyagosra sült ropogós kéreg lágy, szaftos, nagy lyukú bélzetet rejt, ízében pedig a természetes fermentációnak köszönhető édeskes íz és a kovász visszafogott savanykassága elegyedik. Egy olyan kenyeret, amit élmény fogyasztani, és akár egy hétig is friss marad.

Jóllehet, a legjobb kézműves pékeknél tanulhattam, de azt egyikük sem tanította meg, hogyan készíthetem el álmaim kenyerét. Viszont az összes olyan eszközt a kezembe adták, amivel megvalósíthattam az elképzelésemet.

Az első mentoromtól azt tanultam, hogy a pékszakma egyszerre mester-ség és filozófia, amely az alapanyagok és azok kölcsönhatásának pontos ismeretén alapul. Ez a tudás azzal az ígérettel kecsegtetett, hogy szinte bármilyen kenyeret el tudok majd készíteni, amit elképzelek. „A tészta az tészta”, gyakran és szeretettel ismételte mesterem, utalva arra, hogy az összes kenyértészta szoros rokonságban áll egymással – még azok is, amelyek teljesen különbözőnek tűnnek.

Többévnvi gyakornokoskodás után végül ráébredtem, hogy a célomat sosem fogom elérni más „gyámkodása” alatt. Huszonhárom éves voltam, amikor Elizabeth-szel (aki ma már a feleségem) San Franciscótól északra, a Tomales Bay-i partszakasz közelében megépítettük az első kis pékműhelyünket. A „pékműhely” tökéletesen találó név volt erre a kis manufaktúrára, ahol a következő hat évet kemény munkával töltöttem. A falba egy lyukat vágtunk, kívül pedig építettünk egy fatüzelésű kemencét, arccal a helyiség felé. A műhely nagyjából kétlépcsnyire volt az otthonunktól, így tulajdonképpen amolyan házi pék voltam, aki történetesen egy nagy kemencével rendelkezik. Itt éveken át napi több száz kenyeret dagasztottam és sütöttem meg egyfajta magányos kenyérsütő révületben. Volt tehát egy fatüzelésű kemencém, dagasztógépem viszont nem. Napi majdnem 140 kg tésztát csak úgy tudtam kézzel bedagasztani,

ha lágyabb tésztát használtam, ezért a liszthez több vizet adtam. Magas hidratáltságú kenyértésztával már az első tanulóhelyemen is dolgoztam, ezért ez ismerős terület volt. A kemencét egész nap fűtöttem, közben pedig tésztát dagasztottam, formáztam és kelesztettem. A tészta pár órával a formázás után sütésre készen állt, a kenyereket éjjel sütöttem. Hónapokig szinte alig aludtam valamit, ezért egy idő után módszert váltottam. Este kinyitottam az ablakot, a beáramló hűvös levegőtől a tészta lehűlt, és sokkal lassabban kelt meg, így ráértem reggel megsütni a kenyeret.

Már elég közel jártam a tökéletes cipóhoz, de a hosszú kelesztés miatt a kenyermem olykor savanyúbb lett, mint azt szerettem volna. Ezért a kovászt fiatalabb, lágyabb ízű fázisában kezdtem el használni, így hamarosan sikerült elérnem azt az ízkomplexitást, amit kerestem. Ezután végre felhagyhattam az „éjszakai bagoly” életmóddal. Az egyetlen probléma az új ütemezéssel az volt, hogy a kenyereket napközben kellett megsütnöm, és délután eladnom. Így is tettem; a vásárlóim pedig abban az élményben részesültek, hogy friss és még meleg kenyeret ehettek vacsorára. Miután tíz évig egyedül dolgoztam, végre felvettem az első péktanoncokat. Az életemnek közel a felét a kenyérnek szenteltem. A kenyérgéskészítés egyfajta csendes meditációs tevékenység volt számomra, és ez nekem így tökéletesen megfelelt. Egy váratlan „üzleti ajánlat” kellett ahhoz, hogy ez megváltozzon.

Eric Wolfinger 2005-ben kezdett el dolgozni a Tartine pékségben, mindenféle tapasztalat nélkül. Szakácsnak tanult, és úgy döntött, a pékszakmában is kipróbálja magát. Eric dél-kaliforniai szörfös srác volt, és azonnal feltűnt neki, hogy az időbeosztásom kifejezetten ideális szörfözéshez: a műszakot délben kezdtem, és kora este végeztem. Egy barterjavaslattal állt elő. Felajánlotta, hogy megtanít szörfözni, cserébe én pedig megtanítom őt kenyeret sütni. Nem tudtam ellenállni a rámenősségének, és elfogadtam az ajánlatát. Hónapok és évek teltek el a közös tanulással: reggelente szörföztünk, délutánonként kenyeret sütöttünk.

Idővel sikerült egyre jobban megfogalmaznom a gondolataimat, és saját magam számára is újradefiniáltam a kenyérsütés mesterségének mibenlétét. Az elképzelésünk Erickel az volt, hogy a beszélgetéseinkből egy olyan közérthető szakmai útmutatót készítsünk, ami a házi pékek számára is követhető.

Az intuitív vagy tapasztalati tudást meglehetősen nehéz szavakba önteni és recept formájában visszaadni. A régi pékek, megfigyeléseiknek köszönhetően, mikrobiológiai ismeretek híján is tisztában voltak a kenyérgéskészítés folyamatának apró finomságaival. A fermentáció tudománya szinte a természetes részükké vált – a fermentáció ritmusát a saját életritmusuk tükrében vizsgálták és értették.

Szükségszerűen ugyanez a helyzet a mai kézműves pékeknél is. A kiindulópont az anyakovász és az aktív kovász – minden e kettőre épül és vezethető vissza, a fermentációban történő felhasználásuk mikéntje pedig nagymértékben befolyásolja a végeredményt. Régebben – és ez ma sincs másként a kenyér-

készítés legfontosabb aspektusa a fermentáció különböző fázisainak a tudatos „irányítása” volt – és a pékek tudták is, milyen jelekre kell figyelniük.

Abban biztos voltam, hogy a vizualitás fontos részét képezi majd a könyvnek, és nem volt kétségem afelől sem, hogy a munkánkat Ericnek kell dokumentálnia. Tapasztalata, a pékségben eltöltött ideje és a fotózás iránti rajongása miatt egyértelműen ő volt a legalkalmasabb erre a feladatra.

Amikor elkezdtem leírni, hogyan készül a kovászos kenyér, rögtön tudtam, hogy a módszeremet egy olyan, követhető folyamattá kell lefordítani majd, amivel egy átlagos háztartásban is hasonló eredményt lehet elérni. Eric évek óta sült kenyeret otthon egy öntöttvas lábosban, kiváló eredménnyel. Azt javasolta, hogy vonjunk be pár tesztelőt, mindegyiküknek küldjünk egy öntöttvas lábost, és indítsunk egy magánblogot, ahol párbeszédet folytathatunk velük, és ahol megoszthatják az otthon sült kenyeréről készült fotókat, válaszolhatunk a kérdéseikre, és további instrukciókat adhatunk nekik.

Eleinte csak arra számítottam, hogy ez majd egy hasznos haladási/értékelési napló lesz, mivel az eredeti szándékunk az volt, hogy amint kész vagyunk egy recepttel, egyből kiposztoljuk a blogra tesztelésre. De már az első héten két dologra lettünk figyelmesek: egyfelől nem volt elég időnk arra, hogy megfelelően működtessük az interaktív blogot, másrészt a tesztelők egy része már elsőre olyan kenyeret sült, mintha mi készítettük volna. Bár egyikre sem számítottunk, az utóbbi igazán váratlan felismerésként hatott ránk. Sőt valójában az első fejezetben látható, gyönyörűen megsült cipó is az egyik tesztelőnk kenyere volt.

Azokkal a tesztelőkkel, akik továbbra is rendszeresen sütöttek, tartottuk a kapcsolatot, és ha kérdésük volt, válaszoltunk rá. Többen saját időbeosztást és ütemezést alakítottak ki, változtattak a fermentációs és kelesztési időkön és a sütési hőmérsékleten, hogy a projekt illeszkedjen az életükhöz. Némelyikük kenyere közel állt az eredeti mintához, mások eltérő, de hasonlóan finom cipókat sütöttek.

Pontosan ebben bízunk, és pontosan ezért döntöttünk úgy, hogy néhány tesztelő profilját is szerepeltetni fogjuk a könyvben. Bemutatásuknál (lásd 80. oldal) az ő életüket és tapasztalataikat mesélem el, illetve azt, miként adaptálták a módszerünket, és sütötték meg saját, egyedi kenyerüket.

A Tartine kenyér egy sor, lazán egymásra épülő technológia halmaza, amiket a kovászos kenyér alapreceptjében mutatunk be, és ez adja a könyv többi receptjének is az alapját. Ahogy egyre inkább megértjük, miként „működik” a kenyér, úgy tudunk majd egyre inkább alakítani az „alapképleten”, és egyre többféle kenyeret készíteni. Akármilyen irányba is visszük az alapkoncepciót, a cél mindig ugyanaz: jó ízű, ropogós héjú és lágy, szaftos bélzetű kenyeret sütni.

Elsőként azt mutatjuk meg, hogyan nevelhetünk kovászt, majd azt, miként készíthetjük el a Tartine kovászos kenyerét a saját konyhánkban. Mivel én vizuális

típus vagyok, azt akartam, hogy a folyamatot minél több és részletesebb fotóval illusztráljuk. Jacques Pepin *La Technique* (A technika) és *La Méthode* (A módszer) című könyvei hatalmas inspirációt nyújtottak. Egy szakma elsajátítása legalább annyira szól a másolásról, mint a megértésről, és legalább annyira vizuális folyamat, mint amennyire intellektuális. Tanulóként azt figyeltem, hogyan készítik a kenyeret a pékek, aztán feltakarítottam utánuk. Egy idő után aztán már a tésztához is odaengedtek. Az olvasók most mindkettőben részesülhetnek.

Eleinte még eljátszottunk a gondolattal, hogy a könyvet egy élesztős kenyér-recepttel indítjuk, így bátorítva azokat, akiket esetleg megrémítene, hogy egyből vadkovással kell kezdeni a folyamatot. Úgy kalkuláltunk, hogy ha az élesztős tésztát lassan és hosszasan kelesztjük, elég jó kenyeret fogunk kapni (ami sikerélményt nyújt), és utána bátrabban állnak majd neki az olvasók a kovászos kenyér elkészítésének. Egy hosszan fermentált élesztős kenyér és egy kovászos kenyér elkészítése közti időbeli eltérés szinte elhanyagolható. A minőségbeli különbség azonban hatalmas. Az élesztős kenyér minden olyan tulajdonságnak híján volt, amit a kovászos kenyérben szeretünk: hiányzott belőle a mély, komplex íz, továbbá állagában és eltarthatóságában sem hozta azt, mint a kovászos kenyérünk.

Ez a könyv (ahogy pékségünk is) elkötelezett kováspárti. Én a fiatal, édeskés, élesztősebb aromájú kovászt preferálom az érettebb, savanyúbb, ecetesebb illatúval szemben. Ha csak lisztből, vízből és sóból szándékozunk kenyeret készíteni, elengedhetetlen, hogy megtanuljuk, miként irányíthatjuk a fermentációt. Az elgondolás semmiképp sem nevezhető előzmény nélkülinek.

Az 1930-as évekig a francia pékek természetes kovással készítették a kenyeret, brióst és croissant-t. Ám a sütőélesztő megjelenésével a kovász használatának tudománya fokozatosan a háttérbe szorult. Győzött a kényelmesség és a praktikum, aminek a jó ízek is áldozatul estek. Ezzel a váltással a hagyományos péktudás és szakma alappillére szinte teljesen elveszett. Kóstoljunk csak meg egy kovással készített brióst, és hasonlítsuk össze egy élesztős változattal. Az ízben, eltarthatóságban és sokoldalú felhasználhatóságban megmutatkozó előnyök egyértelműen igazolják, hogy megéri a kovász felnevelésére és gondozására időt szánni.

A könyv a kovászos kenyér alapreceptjével indul, és erre épül az összes rá következő recept. A receptek mindegyike 1 kg lisztet ír, így könnyen össze tudjuk hasonlítani az eltérő anyaghányadokat, valamint azt, hogy a gyakorlatban ezek milyen hatással vannak a különböző kenyérfajtákra. A fermentációs és kelesztési idők, anyaghányadok és formázás apróbb módosításaival jutunk el a kovászos kenyértől a pizzán át a bagettig, briósig, croissant-ig és az angol muffinig, ami ékesen bizonyítja, milyen sokoldalúan adaptálható az alaprecept. Minden recept erre épül, és mindegyik erre vezethető vissza. Kötetünk egy olyan „útikönyv” pékek számára, amelynek segítségével mindenki elérheti a célját.





Én továbbra is a kenyérre koncentráltam – a Berkshire-hegységben és Franciaországban tanult hagyományos kenyérgyártási módszerekből kiindulva kerestem a számomra tökéletes veknit.

Franciaországban visszavonhatatlanul beleszerettem abba az édes-kés, krémes ízű, vadkovással érlelt kenyértípusba, ami annyira más volt, mint az általánosan elterjedt kovászos kenyér. Semmiképpen sem akartam markánsan savanyú ízt. Olyan kenyeret szerettem volna, ami mélybarna, szinte égett kéreggel rendelkezik, hangosan roppan, amikor az ember beleharap, a bélése lágy és szaftos, és a teteje a bevágásoknál gyönyörűen szétnyílik, a „fülecskék” borotvaélesek, határozottak. A kenyereknek saját egyéniségük van, mindegyik egy picit más – végső, rusztikus formájukat a forró kemencében nyerik el. Ahhoz, hogy követőtáborra tegyek szert, a kenyereket frissen sütve vittem a piacra, hogy a vevők még melegen vásárolhassák meg.

Eleinte mindent úgy csináltam, ahogy korábban tanultam, de mivel az új körülmények teljesen mások voltak, változtatnom kellett. Először is, nem volt dagasztógépem. Egy keményebb tésztát szinte lehetetlen lett volna egyedül, gép nélkül bedagasztani, de a magas hidratáltságú, híg tésztával viszonylag könnyű dolgom volt. A tésztát kisebb adagokban, vödörben dagasztottam, vagyis bizonyos időközönként áthajtogattam – régi pékek és háziasszonyok dagasztóteknős módszerét követtem, aztán hagytam, hogy az idő és a fermentáció tegye a dolgát.

Az első Point Reyes-i évek alatt a kis pékműhely afféle laboratóriumként működött, ahol a végtelen lehetőségek bűvöletében kísérleteztem három alappal: liszttel, vízzel és durva szemű, jellegzetesen szürke, tisztítatlan guérande-i sóval. A kísérletezések során tett felfedezésekből (és hibákból) rengeteget tanultam, és mindebből fokozatosan kialakult egy egyszerű, követhető módszer. A metódust tudományosnak talán nem nevezném, mindenesetre az eredményekről pontos feljegyzéseket készítettem, sőt azokon a napokon, amikor a kenyér kérge vagy bélése különösen jól sikerül, még fotókat is. Pár évnyi kitartó próbálkozás után végre megszületett a kenyér, amit kerestem.

A kovászos kenyérünk teljesen másfajta volt, mint a piacot ellepő kézműves pékek termékei, és ez hamar feltűnt az embereknek. A laboratóriumból műterem lett. Eleinte heti három nap sütöttem, ebből hamar öt, majd hét nap lett.

Miközben én gyalog szállítottam ki a megrendeléseket Point Reyesben, Liz a péksüteményekkel és friss, meleg kenyérrel járt a Berkeley termelői piacra, ahol a vásárlók már egy órával nyitás előtt sorban álltak a standunk előtt.

Hatévnyi vidéki lét után az üzletünket egy rövid időre átköltöztettük Mill Valley-be, majd nemsokára San Franciscóba, ahol kibéreltünk egy használaton kívüli sarki pékséget, és 2002-ben megnyitottuk a Tartine-t.



ELSŐ FEJEZET

A kovászos kenyér

MOST KÖVETKEZZEN ANNAK A KOVÁSZOS KENYÉRNEK az alapreceptje, amit már a Point Reyes-i kezdetek óta sütök. Ez a módszer és technológia képezi a könyvben szereplő összes többi kenyérrecept alapját is, és ez az a kenyér, amit annyira hiányolok, ha a dolgaim másfelé szólnának, és el kell utaznom.

A módszer meglehetősen egyszerű, a főbb lépéseket és fázisokat pedig a fotókon követhetjük végig. Az alap elképzelésem az volt – és ezt a teszt-sütők is megerősítették –, hogy már pusztán e fejezet, illetve recept alapján is bárki képes



legyen jó minőségű kenyeret sütni. Az alapreceptet a kenyérfőzés főbb fázisainak részletes leírása követi, olyan hasznos, gyakorlati tudnivalókkal együtt, amelyek segítségével – az alapreceptre építve – elkészíthetjük a könyvben szereplő többi kenyérfélét is, és emellett kedvünkre kísérletezhetünk.

Mielőtt nekiállnánk kenyeret sütni, javaslom, hogy alaposan tanulmányozzuk át a kovászos kenyér receptjét, illetve a részletes fázisleírásokat. Ne feledjük, idő és türelem szükséges ahhoz, hogy kellően kitapasztalhassuk, a kenyérsütésnél miként is működnek a dolgok. Ebben a fejezetben mutatjuk be a teszt-sütőket is. A kenyérek, amiket ők készítettek, a legjobb kenyerekkel is felveszik a versenyt, amiket valaha kóstoltam. Remélem, hogy az ő sikerük ugyanolyan inspirálóan hat majd mindenkire, mint rám.

A kovászos kenyér és a könyvben szereplő többi kenyér elkészítéséhez az alábbi konyhai eszközökre lesz szükségünk: egy digitális konyhai mérlegre, kisebb lisztkanálra, konyhai hőmérőre, széles keverőtálra, szilikonspatulára,

