

# ГОТОВИМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ



- Хлеб, булочки и караваи
- Пироги, пирожки, пицца
- Торты, куличи и вафли
- Варенье и джемы

*Домашняя библиотека*

**Коллектив авторов**  
**Л. А. Калугина**  
**ГОТОВИМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ**  
**Серия «Домашняя**  
**библиотека (Аделант)»**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8373846](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8373846)*  
*Готовим в хлебопечке / Калугина Л.А.: Аделант; Москва; 2014*  
*ISBN 978-5-93642-361-1*

### **Аннотация**

В настоящее время, пожалуй, наибольшим спросом среди кухонной техники пользуются хлебопечки. В связи с поголовной химизацией продуктов питания очень хочется съесть хотя бы кусочек безопасного для здоровья хлеба. Хлебопечки представляют собой несложную комбинацию мощной духовки и миксера, объединенную электронным управлением. Сверху на корпусе находится блок управления. Некоторые модели хлебопечек имеют до 18 программ. Внутри прибора находится духовка, в ней располагается съемная форма для выпечки хлеба с одной или двумя вращающимися лопастями на дне формы. Внутренняя поверхность формы и лопасти покрыты тефлоном. Вымешанное в хлебопечке тесто получается более однородным и нежным. Изделия из такого теста в дальнейшем можно

выпекать в обычной духовке или в хлебопечке, при наличии в ней программы «Выпечка». Современные хлебопечки, кроме своего прямого назначения, обладают и другими возможностями. Так, в некоторых приборах есть функция приготовления варенья и джема, другие хлебопечки оборудованы еще и специальным контейнером для приготовления йогурта. Не исключено, что в ближайшее время на радость домашним хозяйкам появятся значительно более усовершенствованные, умные, многофункциональные хлебопечки

# Содержание

Хлебопечка	5
Хлеб пшеничный	12
Постный пшеничный хлеб	12
Простой пшеничный хлеб	13
Французский хлеб	14
Французский хлеб с луком	15
Чиабатта	16
Хлеб молочный	17
Хлеб на простокваше	18
Хлеб на молочной сыворотке	19
Хлеб с изюмом на кефире	20
Хлеб медовый с пахтой	21
Хлеб медовый с маком	22
Хлеб яичный	23
Хлеб сырный	24
Хлеб с сыром и зеленью	25
Хлеб с сыром и помидорами	26
Хлеб томатный	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

# Готовим в хлебопечке

## Составитель Калугина Л.А

### Хлебопечка

В настоящее время, пожалуй, наибольшим спросом среди кухонной техники пользуются хлебопечки. В связи с поголовной химизацией продуктов питания очень хочется съесть хотя бы кусочек безопасного для здоровья хлеба. Хлебопечки представляют собой несложную комбинацию мощной духовки и миксера, объединенную электронным управлением. Сверху на корпусе находится блок управления. Некоторые модели хлебопечек имеют до 18 программ. Внутри прибора находится духовка, в ней располагается съемная форма для выпечки хлеба с одной или двумя вращающимися лопастями на дне формы. Внутренняя поверхность формы и лопасти покрыты тефлоном.

Некоторые модели имеют по 2 формы для выпечки хлеба и отдельные противни для выпечки пирогов и багетов. Формы для выпечки хлеба могут быть горизонтальные или вертикальные. В горизонтальной форме выпеченный хлеб будет в виде кирпичика. В вертикальных формах выпеченный хлеб напоминает по форме кулич. По периметру всей духовки проходит электрический нагреватель. Под духовкой внут-

ри корпуса расположен мотор для замешивания теста – миксер. Сейчас в магазинах большой выбор хлебопечек, которые различаются не только своими габаритами, но и объемами выпекаемых хлебных изделий, количеством и сложностью режимов выпекания и других различных функций. Основным критерием выбора хлебопечки является вес выпекаемого в ней хлеба. Для семьи из 2–3 человек целесообразнее купить хлебопечку со средним весом выпекаемого в ней хлеба 650–900 г. Также следует обращать внимание на мощность хлебопечки. Для замеса хлеба из более легкой пшеничной муки подойдет прибор мощностью до 600 Вт, но для замеса черного хлеба с большим содержанием ржаной муки, которая дает тяжелое и липкое тесто, подойдет хлебопечка мощностью не менее 800 Вт. Более современные хлебопечки обладают расширенным набором функций, они оснащены специальными устройствами – диспенсерами. Это дает возможность в процессе замешивания добавлять в хлеб дополнительные компоненты, такие как орешки, семечки, сухофрукты. При этом не нужно открывать крышку прибора и нарушать температурный режим. Многие современные приборы имеют дополнительные функции, например, функцию выбора цвета корочки хлеба – светлую, среднюю или темную. Также очень актуальна функция отсрочки старта, которая позволяет испечь свежий хлеб к определенному времени. Кроме выпечки, хлебопечки имеют режимы замеса различного теста для пиццы, пирогов, пельменей, домашней

лапши и т. д., в некоторых приборах есть режим приготовления джемов и варенья. Компоненты теста необходимо добавлять в форму в соответствии с инструкцией к данной хлебопечке. В одних приборах сначала засыпаются сухие компоненты, затем жидкие, в других – наоборот, и это имеет большое значение, иначе тесто может плохо вымеситься. Для получения вкусного хлеба нужно дать возможность тесту подниматься дольше, т. е. печь хлеб на длительных программах. На ускоренных программах выпечки хлеб получается не столь вкусным. Для того чтобы хлеб получился вкусным и соответствовал рецепту, компоненты необходимо точно отвешивать и отмеривать, нельзя класть муки и дрожжей больше, чем указано в рецепте – это может привести еще и к порче прибора. Как правило, в комплект хлебопечек входят мерные стаканы для жидкостей и ложки-дозаторы для сыпучих веществ – сухих дрожжей, соли и сахара. Параметры рецептов приготовления хлеба, указанные в различных кулинарных книгах, необходимо подгонять под свою хлебопечку. Можно незначительно изменять время вымешивания или выпекания, а также переводить рецепт на другую программу приготовления. Во время приготовления хлеба хлебопечку нельзя устанавливать около батарей отопления и горячих бытовых приборов, нельзя допускать попадания на прибор прямых солнечных лучей, а также ставить машину около открытых форточек, на сквозняке или около вытяжек. Это может значительно снизить качество выпекаемого хлеба.

Основными компонентами хлеба являются мука, вода, дрожжи, сахар и соль. Для выпечки хлеба традиционно используется дрожжевое тесто. Можно применять свежие прессованные дрожжи, но для этого нужно произвести пересчет свежих дрожжей на требуемое количество сухих дрожжей, обычно 1 чайная ложка сухих дрожжей соответствует 6 г свежих дрожжей. Свежие дрожжи смешиваются с 1 чайной ложкой сахара, добавляется 1–2 столовые ложки теплой воды, перемешиваются и выдерживаются в теплом месте до появления пузырьков. Затем разведенные дрожжи выливаются в форму в сделанное в муке углубление. Дрожжи теряют свою активность при соприкосновении с поваренной солью и жиром. Если применяется отсрочка замеса теста, то необходимо соль, жир и дрожжи располагать в разных концах формы для выпекания. Также, при использовании программы выпечки хлеба с отсроченным временем приготовления, свежие дрожжи использовать нельзя, а сухие дрожжи не должны намокать до начала замеса теста. Перед приготовлением теста муку необходимо просеивать, лучше всего это делать не один, а 2–3 раза. В результате просеивания из муки удаляются посторонние примеси и вредители, а также мука обогащается кислородом, который затем будет необходим для жизнедеятельности дрожжей. Самый хороший хлеб получается из муки твердых сортов пшеницы – это пшеничная мука высшего или первого сорта. Такая мука содержит много клейковины, которая хорошо поднимается в резуль-

тате деятельности дрожжей. Получается пышный упругий хлеб. Мука, произведенная из обычных сортов пшеницы, не дает особой пышности хлебу, буханки при выпечке получаются небольшого объема. В муке грубого помола, особенно в цельнозерновой муке, содержатся в значительном количестве отруби, которые придают хлебу более плотную, зернистую структуру. Хлеб из такой муки особенно полезен, т. к. он содержит много витаминов, особенно витаминов группы В и достаточное количество клетчатки. Однако, тесто из такой муки поднимается медленно, поэтому для него используется специальная более длительная программа приготовления. При выпечке хлеба нельзя использовать ржаную муку в чистом виде. В противном случае получается очень липкое тесто, которое с трудом промешивается и очень слабо поднимается дрожжами, в результате получается очень тяжелый и плотный хлеб. Чтобы испечь вкусный ржаной хлеб, ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной мукой в различных соотношениях в зависимости от сорта хлеба. В таком случае пшеничная мука обеспечит тесто клейковиной (глютеном), которой очень мало в ржаной муке, и даст возможность хорошо поработать дрожжам и поднять тесто. Также в хлебопечении не может использоваться самостоятельно мука из ячменя, проса, овса, гречихи, риса, кукурузы и др. зерновых, т. к. они также содержат очень мало клейковины, что затруднит работу дрожжей. Для выпекания вкусного и разнообразного пшеничного хлеба полезно добавлять муку та-

ких зерновых в небольших количествах, примерно 10–20 % к пшеничной муке. Для людей, находящихся на безглютеновой диете можно выпекать в хлебопечках безглютеновый хлеб. Сейчас в супермаркетах продаются различные безглютеновые смеси для выпечки хлеба в домашних условиях.

Перед замесом все компоненты хлеба должны иметь комнатную температуру. Жидкие компоненты необходимо отмеривать специальным мерным стаканом, в том числе и яйца, если они входят в состав рецепта. Молочные продукты, такие как кефир, простокваша, пахта, ряженка, сметана, сливки и мягкий сыр, а также молоко, смягчают мякоть и корочку хлеба, корочка при этом получается более яркая. Если хлеб замешивается только на воде – корочка получается более хрустящая и бледная. Для выпекания хлеба совершенно необходима поваренная соль, без нее тесто плохо поднимается. Испеченный без соли хлеб сильно крошится. Соль должна быть мелко помолота. Также в тесто необходимо добавлять небольшое количество сахара. Сахар стимулирует работу дрожжей и придает хлебной корочке румяный вид. При выпечке хлеба не обойтись и без небольшого количества жира. Лучше использовать растительное масло. Жир дольше сохраняет хлеб свежим, делает мякиш более эластичным. Иногда можно добавлять небольшое количество сливочного масла. Другие животные жиры не желательны. Как только хлеб испечется, вынуть форму с хлебом из машины, перевернуть ее над деревянным подносом

и встряхнуть несколько раз. Освободившийся горячий хлеб выложить на сетчатую подставку и оставить на 20–30 минут. Затем теплый хлеб нарезать, остывший хлеб упаковать в пластиковый пакет, хранить лучше в морозильнике. Для улучшения внешнего вида хлеб слегка можно смазать растительным маслом. Во многих хлебопечках используются различные программы для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста: для пирогов, пиццы, кексов, лепешек, булочек и др., что значительно облегчает работу домашней хозяйки на кухне. Вымешанное в хлебопечке тесто получается более однородным и нежным. Изделия из такого теста в дальнейшем можно выпекать в обычной духовке или в хлебопечке, при наличии в ней программы «Выпечка». Современные хлебопечки, кроме своего прямого назначения, обладают и другими возможностями. Так, в некоторых приборах есть функция приготовления варенья и джема, другие хлебопечки оборудованы еще и специальным контейнером для приготовления йогурта. Не исключено, что в ближайшее время на радость домашним хозяйкам появятся значительно более усовершенствованные, умные, многофункциональные хлебопечки.

# **Хлеб пшеничный**

## **Постный пшеничный хлеб**

### *Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 560 г  
Вода – 340 мл  
Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки  
Масло растительное – 1,5 столовой ложки  
Сахар – 3 чайные ложки  
Соль – 1,5 чайной ложки

### *Способ приготовления*

Муку просеять, смешать с сухими дрожжами, сахаром и солью, засыпать в форму для выпекания, влить жидкости. Включить основную программу.

# Простой пшеничный хлеб

## *Компоненты на 1 кг*

Неотбеленная пшеничная мука – 600 г Вода – 380 мл Молоко сухое – 5 чайных ложек Масло растительное – 1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 4 чайные ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

## *Способ приготовления*

Просеянную муку и все остальные компоненты в соответствии с инструкцией загрузить в форму для выпекания и включить программу.

# Французский хлеб

## *Вариант 1 Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 560 г Вода – 340 мл Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Соль – 2 чайные ложки

### *Способ приготовления*

Компоненты загрузить в форму для багета и выпекать по программе «Французский хлеб». Если формы для багета нет, то можно выпекать в имеющейся форме. Можно вымешанное в хлебопечке тесто сформировать руками в виде багета и печь на противне в духовке.

## *Вариант 2 Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная высшего сорта – 500 г Мука пшеничная цельнозерновая – 60 г Вино красное – 140 мл Вода – 200 мл Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 2 чайные ложки Масло оливковое – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

### *В диспенсер:*

Измельченные грецкие орехи – 50 г

### *Способ приготовления*

Выпекать по основной программе.

# Французский хлеб с луком

## *Компоненты на 1 кг*

Мука пшеничная высшего сорта – 560 г Вода – 340 г Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Дрожжи – 2 чайные ложки

Лук репчатый – 2 шт.

Масло растительное – 3 столовые ложки

## *Способ приготовления*

Лук порубить, прожарить в масле. Затем загрузить все компоненты в форму для выпекания, выпекать по программе «Французский хлеб».

# Чиабатта

## *Компоненты на 700 г*

Мука пшеничная высшего сорта – 360 г Овсяные хлопья – 2 столовые ложки Сухое молоко – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сухие дрожжи – 1 чайная ложка Вода минеральная газированная – 280 мл Приправа «итальянские травы» – 2 чайные ложки

## *Способ приготовления*

Выпекать по программе «Французский хлеб»

# **Хлеб молочный**

## ***Вариант 1 Компоненты на 900 г***

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Су-  
хие дрожжи – 1,5 чайной ложки Сухое молоко – 2 столовые  
ложки Вода – 360 мл Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5  
чайной ложки

## ***Способ приготовления***

Компоненты, в соответствии с инструкцией к хлебопечке,  
выложить в форму для выпекания и готовить по основной  
программе.

## ***Вариант 2 Компоненты на 900 г***

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г  
Молоко цельное – 250 мл Вода – 110 мл Сухие дрожжи –  
1,5 чайной ложки Сахар – 3 чайные ложки Соль – 1,5 чайной  
ложки

## ***Способ приготовления***

Выпекать по основной программе.

# Хлеб на простокваше

## *Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная первого сорта – 600 г Отруби пшеничные – 3 столовые ложки Простокваша – 250 г Вода – 120 мл Дрожжи сухие – 2 неполные чайные ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки

## *Способ приготовления*

Выпекать по основной программе.

# **Хлеб на молочной сыворотке**

## ***Компоненты на 900 г***

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г  
Молочная сыворотка – 370 мл  
Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки  
Сахар – 1 столовая ложка  
Масло растительное – 1 столовая ложка  
Соль – 1,5 чайной ложки

## ***Способ приготовления***

Выпекать по основной программе.

# Хлеб с изюмом на кефире

## *Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 600 г Кефир – 300 мл Масло сливочное – 25 г

Яйцо – 1 шт. Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

## *В диспенсер:*

Изюм без косточек – 50 г

## *Способ приготовления*

Масло порубить на кусочки. Яйцо вылить в мерный стакан, долить водой до метки 300 мл. Загрузить все компоненты в форму для выпекания. В диспенсер положить изюм. Если изюм слишком жесткий, его нужно предварительно вымочить в кипятке, а затем немного подсушить. Выпекать по основной программе.

# **Хлеб медовый с пахтой**

## ***Компоненты на 900 г***

Мука пшеничная второго сорта – 500 г Пахта – 3 столовые ложки Вода – 300 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Мед – 1–1,5 столовой ложки Соль – 1,5 чайной ложки Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

## ***Способ приготовления***

Выпекать по программе «Зерновой хлеб» или по основной программе.

# **Хлеб медовый с маком**

## ***Компоненты на 750 г***

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 500 г Молоко сухое – 2 столовые ложки Вода – 250 мл Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Мед – 4 столовые ложки Семена мака – 100 г Соль – 1 чайная ложка Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки

## ***Способ приготовления***

Загрузить все компоненты теста в форму в соответствии с инструкцией к прибору, выпекать по основной программе.

# Хлеб яичный

## *Компоненты на 1 кг*

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 600 г Вода – 380 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Яйца – 1–2 шт. Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 3–4 чайные ложки

## *Способ приготовления*

Разбить яйца, влить в мерный стакан, довести водой до метки 380 мл. Жидкость и муку загрузить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Затем в форму добавить оставшиеся компоненты и выпекать по основной программе.

# Хлеб сырный

## *Компоненты на 900 г*

Мука пшеничная высшего или первого сорта – 560 г Молоко – 100 мл Вода – 170 мл Сыр твердых сортов тертый – 150 г Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка Сухие дрожжи – 1,5 чайной ложки

## *Способ приготовления*

Выложить все компоненты в форму для выпекания в соответствии с инструкцией хлебопечки. Выпекать по основной программе.

# Хлеб с сыром и зеленью

## *Вариант 1 Компоненты на 1 кг*

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 540 г Мука пшеничная второго сорта – 60 г Молоко – 130 мл Вода – 250 г Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сыр твердых сортов тертый – 80 г Лук зеленый рубленый – 4 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки Сахар – 2 чайные ложки Соль – 1,5 чайной ложки

## *Способ приготовления*

Все компоненты выложить в форму для выпекания в порядке, соответствующем инструкции к хлебопечке. Выпекать по основной программе.

## *Вариант 2 Компоненты на 1 кг*

Мука пшеничная неотбеленная – 600 г Вода – 380 мл Сухое молоко – 2 столовые ложки Соль – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Тертый сыр типа «пармезан» – 100 г Мелко нарубленный зеленый лук – 2 столовые ложки Мелко нарубленная зелень укропа – 2 столовые ложки Дрожжи сухие – 2 чайные ложки

## *Способ приготовления*

Выпекать по основной программе.

# **Хлеб с сыром и помидорами**

## ***Компоненты на 1 кг***

Мука пшеничная первого или высшего сорта – 525 г Мука пшеничная второго сорта – 75 г

Вода – 375 мл Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сыр твердых сортов тертый – 40 г Помидоры вяленые измельченные – 40 г Дрожжи сухие – 1,5 чайной ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1,5 чайной ложки

## ***Способ приготовления***

Помидоры насыпать в диспенсер. Остальные компоненты выложить в форму для выпекания в соответствии с инструкцией. Выпекать по основной программе.

# Хлеб томатный

## *Компоненты на 450 г*

Мука пшеничная высшего сорта – 250 г Паста томатная  
– 2 столовые ложки Вода – 100 мл Соль – 0,5 чайной ложки  
Масло растительное – 1,5 столовой ложки Сахар – 1 столовая  
ложка Сухие дрожжи – 1 чайная ложка

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.