

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



хлебопечка
лучшие рецепты

Сергей Павлович Кашин
Хлебопечка. Лучшие рецепты
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106706

Хлебопечка. Лучшие рецепты / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07319-0

Аннотация

В магазинах продают миниатюрные хлебопечки, для выпекания различных сортов хлеба в домашних условиях. В хлебопечке без труда можно испечь как обычный хлеб, так и сладкие кексы, бисквиты, а так же хлеб с разнообразными несладкими добавками и приправами. В этой книге вы найдете самые вкусные и простые рецепты домашней выпечки!

Содержание

Лучшие рецепты хлеба на каждый день	4
Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом	4
Манный хлеб с маком	6
Яблочный хлеб	7
Хлеб с пророщенной пшеницей	8
Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски	9
Бездрожжевой хлеб	10
Солодовый хлеб с сыром и фисташками	11
Солодовый хлеб с брынзой и перцем	12
Хлеб с молотой гвоздикой и кешью	13
Ржаной хлеб на сухом квасе	14
Ржаной хлеб с сушеной зеленью	15
Острый хлеб	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Хлебопечка.

Лучшие рецепты

Составитель Сергей Павлович Кашин

**Лучшие рецепты
хлеба на каждый день**

Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кунжутного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, молоко и кунжутное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность из-

деляя водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Манный хлеб с маком

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 80 г поленты, 100 мл молока, 2 чайные ложки мака, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, манную крупу, мак и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Яблочный хлеб

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 мл молока, 100 г яблока (тертого), 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, яблоко и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с пророщенной пшеницей

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 80 г пророщенной пшеницы, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко и пророщенную пшеницу. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 100 г соевой муки, 100 г тофу (измельченного), 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды. Добавить муку, положить соль, сахар, тофу и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Бездрожжевой хлеб

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 100 г муки грубого помола, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пищевого разрыхлителя, 400 мл кефира, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир и растительное масло. Добавить муку. Положить соль, сахар и разрыхлитель в разные углы формы. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с сыром и фисташками

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 100 г сыра (любого, тертого), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль, фисташки, сыр и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с брынзой и перцем

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 420 мл сливок (жидких), 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного масла, 120 г брынзы (тертой), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки и солодовый экстракт. Положить муку. Добавить соль, перец и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с молотой гвоздикой и кешью

Ингредиенты: 100 г овсяной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 чайные ложки молотой гвоздики, 100 г кешью (нарезанных), 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, кешью и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать гвоздикой. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на сухом квасе

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сухого кваса, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды и растительное масло.

Положить муку, сухой квас и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с сушеной зеленью

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки измельченной сушеной зелени (любой), 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и зелень. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Острый хлеб

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка семян горчицы, 1 чайная ложка сухой аджики, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 330 мл воды и растительное масло.

Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки.

Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить сухую аджику, смочить поверхность изделия молоком и посыпать семенами горчицы. Готовый хлеб охладить.

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.