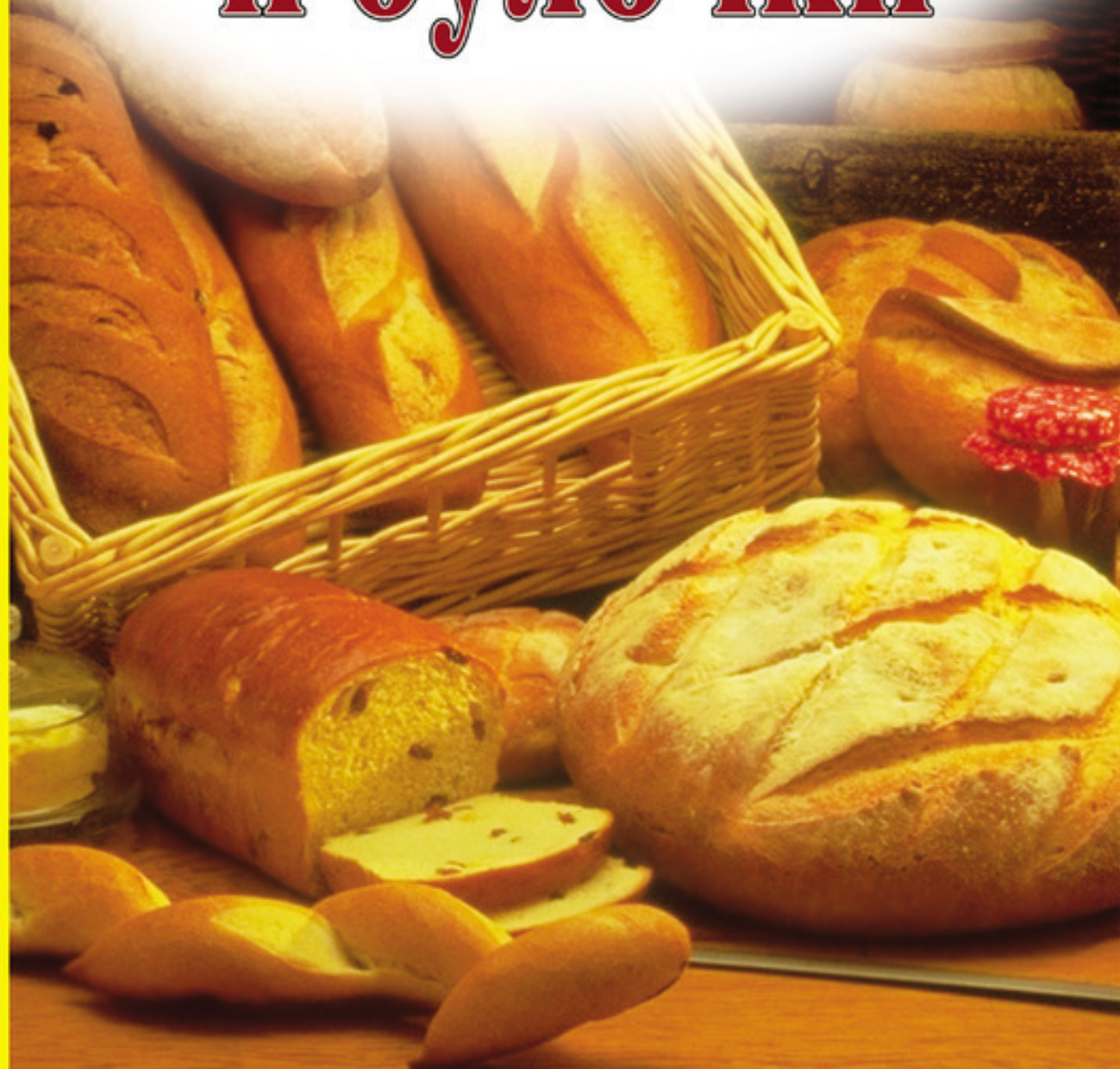




# Печем дома вкусный хлеб и булочки



Быстро, вкусно, просто

**Печем дома вкусный  
хлеб и булочки**

«Издательство АСТ»

2010

Печем дома вкусный хлеб и булочки / «Издательство АСТ»,  
2010 — (Быстро, вкусно, просто)

Пышный, с хрустящей корочкой хлеб, испеченный умелой хозяйкой, никогда не сравнится с хлебом, изготовленным на хлебозаводе. Вы можете испечь замечательный хлеб и булочки в духовке электрической или газовой плиты, в микроволновой печи, а если у вас есть хлебопечка, то вы всегда будете обеспечены вкусным и ароматным свежим хлебом! А как это сделать – вы узнаете из нашей книги!

, 2010

© Издательство АСТ, 2010

## Содержание

Хлеб на стол – и стол престол...	5
Печем хлеб в хлебопечке	6
Основные правила выпечки	6
Инструкция	8
Рецепты для хлебопечки	9
Быстрый белый хлеб	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

# Печем дома вкусный хлеб и булочки

## Хлеб на стол – и стол престол...

Издревле известно, что хлеб прекрасно утоляет голод и дарит ощущение тепла и уюта домашнего очага.

На Руси хлеб всегда ассоциировался с домашним очагом. На праздники наши далекие прабабки пекли и пшеничные узорчатые караваи и куличи. А на каждый день подавали к столу «грубоватый» ржаной хлеб. За обедом или ужином после молитвы его торжественно разрезал глава семейства.

В современных семьях, особенно городских, выпечкой домашнего хлеба теперь не занимаются, полагая, что занятие это хлопотное. Между тем целый ряд компаний-производителей бытовой техники пытается вернуть нас, что называется, к истокам, предоставляя возможность выпекать хлеб в домашних условиях при помощи хлебопечек.

Хлебопечка – это и выгодно, и вкусно, и полезно. Вы всегда испечете хлеб вкусный и полезный для здоровья – с отрубями, зародышевыми хлопьями, орешками или семечками, и именно тот, который вам нравится, а удовольствие в еде – тоже немаловажно.

Недаром в народе говорится: «Хлеб на стол – и стол престол, а хлеба ни куска – и стол доска». И особенно дорог свежеспеченный домашний хлеб к вкусному обеду. Но главное условие для того, чтобы хлеб удался на славу, – это хорошее настроение.

Вы сами наверняка замечали, что один и тот же пирог каждый раз выходит разным, как бы старательно вы ни придерживались инструкции хлебопечения. Тем не менее, пышный, с хрустящей корочкой хлеб, испеченный умелой хозяйкой, никогда не сравнится с хлебом, изготовленным на хлебозаводе. Но, увы, в наше время пекут домашний хлеб разве что в деревнях, да и то не всегда, а жаль... Ведь даже в городе можно испечь замечательный хлеб в духовке электрической или газовой плиты, в микроволновой печи, а если вы приобрели для себя хлебопечку, вы всегда будете обеспечены вкусным и ароматным свежим хлебом! А как это сделать – вы узнаете из нашей книги!

*Удачи вам и приятного аппетита!*

## Печем хлеб в хлебопечке

### Основные правила выпечки

Перед тем, как приступить непосредственно к выпечке, очень важно знать о возможных ингредиентах, которые могут входить в рецепт выпечки.

**Дрожжи.** В хлебопечке можно использовать только сухие дрожжи, и важно измерять их количество нужно очень точно. Если недостаточно дрожжей, тесто не поднимется; если их слишком много, оно опустится во время выпечки. Не используйте просроченные дрожжи.

Температуру дрожжи любят на самом деле не очень высокую – приблизительно человеческого тела 30–40 °С, но стабильную. Повышение температуры они переносят до известного предела, примерно до 60 °С. Поэтому и считается, что тесто лучше всего месить руками.

**Сахар** – отличная пища для дрожжей. Коричневый неочищенный сахар дает больше вкуса, чем белый сахар, кроме того мед, патока и кленовый сироп – отличная альтернатива.

**Соль** – это важный ингредиент хлеба, даже если вы не любите соленый привкус. Соль контролирует дрожжевой процесс и укрепляет структуру глютена. Когда добавляете соль, держите ее вдали от дрожжей, чтобы они не начали действовать: это особенно важно в хлебопечках, которые не сразу начинают замешивать тесто. Измеряйте количество соли точно.

**Жир.** Многие из рецептов хлеба требуют немного масла, чтобы сделать его более насыщенным, добавить вкус и улучшить срок хранения. Специальным маргарином можно заменить масло для тех, кто соблюдает особую безмолочную диету. В некоторых рецептах вместо сливочного используется оливковое масло. Добавка малой толики оливкового масла делает тесто более эластичным. В сладкое тесто добавляется только масло без запаха.

**Соевая добавка.** Она обогащает белком и меняет структуру теста. Приблизительно добавляют 1 столовую ложку окары на полторафунтовую буханку – появляется рассыпчатость, но если ее много – она сильно задерживает влагу и тесто в буханке плохо пропекается и остается сырым и тяжелым. Выпекая в хлебопечке, обратите внимание, что тесто с окаррой, а также очень сдобное, быстрее пригорает, поэтому надо выбирать легкую (светлую) корочку.

**Зародышевые хлопья** – очень полезный продукт, который придает хлебу легкий ореховый вкус.

*Белая хлебная мука* самая удобная хлебная мука для хлебопечки, и она больше всего используется в рецептах хлеба. Белая мука получается из пшеничного зерна, очищенного от внешнего отрубя. «Хлебная» мука (мука высшего качества) больше всего подходит для хлебопечки, так как в ней много глютена, который делает тесто эластичным, а с помощью дрожжей хлеб получается воздушным.

*Хлебная непросеянная мука* лучше всего подходит для хлебопечки. Это мука из зерна пшеницы, она более грубая, чем обычная белая мука, в ней больше вкуса и больше полезных веществ. Поскольку в этой муке содержится часть отрубя, поэтому хлеб получается более грубый, тяжелый. Для хлебопечки лучше всего использовать смесь хлебной белой муки с непросеянной мукой – хлеб получится вкуснее всего. Из *серой хлебной муки* удалена часть отрубя. Как и с непросеянной, ее лучше использовать в смеси с белой хлебной мукой в выпечке в хлебопечке.

*Солодовая или зерновая мука* – это смесь белой и непросеянной муки, смешанная с осоложенными пшеничным зернами, поэтому вкус хлеба более сладкий, легкий ореховый привкус.

Из *ржаной муки* получается темный, плотный, вкусный хлеб. В ней мало глютена, поэтому ее необходимо смешивать с белой мукой.

Из *муки со спельтой* получается вкусный хлеб с легким ореховым привкусом. Он более насыщенный и богат питательными веществами, чем хлеб из ржаной муки, поэтому иногда его иногда могут употреблять люди на диете без пшеницы.

*Кукурузную муку* получают из кукурузных зерен, она бывает как мелкой, так и грубой. Ее хорошо добавлять к хлебу, но использовать нужно понемногу, поскольку там мало глютена.

*Перловая мука* обладает нежным, сладковатым вкусом, из нее получается мягкий хлеб. В ней очень много глютена, поэтому ее нужно смешивать с белой мукой для выпечки хлеба.

*Безглютеновая мука* продается в некоторых крупных супермаркетах. Они бывают разные, но во всех содержится смесь крахмалов и безглютеновой муки, например, картофельной, рисовой, гороховой или соевой. В некоторые добавляют растительную клетчатку, чтобы хлеб получился коричневым. Для хлебопечек подходят только те сорта муки, которые были специально для них созданы. Обычная безглютеновая мука не подойдет.

Следует помнить, что в большинство хлебопечек ингредиенты нужно добавлять в форму в определенном порядке. Если добавить их в неверном порядке, хлеб может не получиться. В большинстве случаев сначала наливаются жидкие ингредиенты, затем сухие, а потом дрожжи, но иногда и наоборот. Порядок особенно важен для хлебопечек, которые делают перерыв перед началом цикла, так как дрожжи должны находиться отдельно от жидкости, сахара и соли.

## Инструкция

С помощью **дальнейших инструкций** вы сможете испечь прекрасную буханку в хлебопечке в первый же раз. Используйте свежие качественные ингредиенты, так как нельзя ожидать хорошего результата от просроченной муки или дрожжей.

1. Поставьте хлебопечку на ровную огнеупорную поверхность. Убедитесь, что она находится вдали от источников тепла (плита или солнечный свет), а также не на сквозняке, так как все эти факторы влияют на температуру внутри хлебопечки. Не включайте хлебопечку в розетку на этом этапе. Откройте крышку. Достаньте форму за ручку, слегка поворачивая в сторону или вытягивая вверх, в зависимости от модели вашей хлебопечки.

2. Убедитесь, что в тестомешальной лопасти не застряло крошек хлеба, оставшихся от предыдущей выпечки. Наденьте лопасть на стержень на дне формы. Лопасть можно будет одеть только в одной позиции, так как стержень и та часть лопасти, что одевается на него, сделаны в форме буквы D.

3. Влейте воду, молоко и/или другие жидкости, за исключением тех случаев, когда в инструкции к хлебопечке сказано, что сначала надо добавлять сухие ингредиенты. Если это так, измените порядок загрузки ингредиентов в хлебопечку, начав с дрожжей. 4. Всыпайте муку так, чтобы она полностью покрывала жидкость. Добавьте все сухие ингредиенты, указанные в рецепте, например, сухое молоко. Соль, сахар и масло уложите в разные углы формы, чтобы они не касались друг друга.

5. Сделайте маленький «колодец» в середине муки так, чтобы он не доходил до жидкости и добавьте в него дрожжи. Если «колодец» достал до жидкости, дрожжи промокнули и начнут быстро работать.

6. Поставьте форму в хлебопечку, плотно закрепив на месте. В зависимости от модели, в хлебопечке могут быть специальные крепления, которые закрепляют форму в хлебопечке, или форму нужно слегка вкрутить в дно хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку. Затем включите хлебопечку в розетку.

7. Выбираете программу, цвет корки и размер буханки, если возможно. Нажмите кнопку «Старт». Сразу же начнется процесс замешивания, если в машине нет специального периода «отдыха», чтобы установить температуру, и вы не запрограммировали хлебопечку, чтобы хлеб был испечен к утру.

8. Когда тесто будет замешано, хлебопечка издаст звуковой сигнал, и вы можете добавить дополнительные ингредиенты, например, сухофрукты, если хотите. Откройте крышку, всыпьте продукты и закрывайте крышку.

9. В конце цикла хлебопечка издаст звуковой сигнал, чтобы сообщить о том, что тесто или хлеб готов (в зависимости от программы). Нажмите кнопку «Стоп». Откройте крышку. Если достаете хлеб, не забудьте надеть рукавицы для духовки, чтобы не обжечься. Не наклоняйтесь и не облокачивайтесь на открытую хлебопечку, так как оттуда может выходить горячий воздух, которым тоже можно обжечься.

10. Все еще в рукавицах переверните форму вверх дном и потрясите несколько раз. Если необходимо, постучите дно о деревянную доску.

11. Если тестомешальная лопасть застряла в хлебе, используйте деревянную лопатку или другой огнеупорный инструмент, чтобы достать ее. Она легко выйдет.

12. Положите хлеб на решетку и дайте остыть. Выключите хлебопечку из сети и дайте остыть перед тем, как использовать снова. Слишком горячая машина не сможет испечь нормальную буханку, и многие хлебопечки не включатся, если они слишком горячие. Промойте форму и тестомешальную лопасть и протрите хлебопечку. Все части хлебопечки должны быть холодными и сухими, когда вы их убираете.

## Рецепты для хлебопечки

### Быстрый белый хлеб

**На 1 маленькую буханку:** 210 мл (1 чашка) воды, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

**На 1 среднюю буханку:** 315 мл (1 и 1/3 чашки) воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 500 г (4 и 1/2 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.

**На 1 большую буханку:**

## **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.