

лучшие рецепты

Всё о домашнем хлебе

е рецепты

РИПОЛ КЛАССИК

При современном ритме жизни хлебопечка - это скорее роскошь, чем необходимость. Хлеб в ассортименте продается в магазинах, а также можно выбрать хлебобулочные изделия на любой вкус. Поэтому люди постепенно перестали печь хлеб и другие исконно русские кондитерские изделия (пышные булочки, блины, пряники, пироги). Немногие современные хозяйки готовят пироги и домашние торты, поскольку это очень хлопотно и занимает много времени.

Задачу выпечки существенно упрощает такое достижение техники, как хлебопечка. В последнее время она стала очень популярной. И это неудивительно - минимум усилий, и у вас на столе благоухает необыкновенно вкусный домашний хлеб.

Преимущества хлеба домашней выпечки на этом не заканчиваются. Как известно, почти во всех сортах хлеба, лежащих на прилавках магазинов, присутствуют добавки, которые не прибавляют человеку здоровья. Это так называемые улучшители вкуса, разрыхлители,

Отредактировал : PRESSI (HERSON)

растительные жиры и т. д. Поэтому хлеб, который вы испекли сами, не только вкуснее, но и полезнее покупного.

При желании хлеб можно выпекать и в духовке. Это требует значительно больших затрат времени и сил, но, если вам нравится готовить, необходимость постоять на кухне не будет для вас проблемой.

Первые простейшие хлебопечки появились еще в 1980-х годах и сразу стали востребованными. Каждая хлебопечка снабжена специальной формой с антипригарным покрытием и удобной ручкой. На дне расположена емкость, в которой перемешивается тесто. Чтобы получился хлеб, достаточно просто высыпать Ингредиенты в определенной пропорции и нажать нужные кнопки. Вам даже не нужно перемешивать продукты - эта функция запрограммирована в хлебопечке. Засыпали, нажали кнопку, и можете идти заниматься своими делами.

В дорогостоящих моделях есть функция выбора степени поджаривания корки и таймер с задержкой включения, который позволяет приготовить хлеб к заданному времени.

Чтобы он получился вкусным, нужно заранее позаботиться о том, чтобы наготове были все ингредиенты. Для освоения хлебопечки попробуйте испечь самый простой хлеб, а затем уже можете проявлять свою кулинарную фантазию. При желании вы можете выпекать хлеб с орехами, изюмом, зернами, луком и грибами, а также с фруктами и другими добавками.

Что касается модели хлебопечки, для начала определитесь с размером. Если у вас большая семья и все едят хлеб, лучше приобрести большую хлебопечку, а если хлеб готовится для 1-2 человек и нечасто, достаточно будет самой маленькой модели.

Чтобы можно было готовить хлеб с добавками, обратите внимание на то, что печка должна быть снабжена функцией «Добавление изюма». Несмотря на точное указание ингредиента добавлять можно не только изюм, но и другие продукты.

Если вы не можете порадовать близких пирожками или булочками из-за того, что не получается приготовить тесто, приобретите хлебопечку, в которой есть функция «Приготовление теста». Всего 1,5 часа - и у вас на столе готовое тесто, из которого можно делать хлеб. Многие современные хозяйки используют этот режим и для приготовленияпельменного теста. Некоторые модели снабжены также режимом выпекания пиццы. С такой хлебопечкой можно существенно сэкономить на походах в пиццерию.

В этой книге вы найдете самые разнообразные рецепты домашнего хлеба и хлебобулочных изделий, а также узнаете об истории хлеба, особенностях его приготовления и маленьких хитростях, которые помогут вам с минимальными затратами времени стать на кухне настоящей волшебницей!

Хлеб в разных странах

Ученые сходятся во мнении, что впервые хлеб появился на столе человека более 15 тысяч лет назад. В то время основной целью людей было пропитание, которое доставалось тяжелым трудом. Древние люди в поисках съестного обратили внимание на злаковые. В результате наблюдений они поняли, что брошенное в землю зерно прорастает, а влажная и рыхлая почва является более плодородной.

Сначала зерна употреблялись в сыром виде, а чуть позже люди научились растирать их с помощью камней, смешивать с водой и варить полученную крупу. Так появилась первая мука, а из нее - первый хлеб, который имел консистенцию жидкой каши.

Дикорастущая пшеница отличалась тем, что ее зерна отделялись от колоса с большим трудом. К тому времени люди уже умели добывать огонь и использовать его для приготовления пищи. Они заметили, что зерна можно легко отделить от колосьев, слегка подогрев их. Собранную пшеницу они подогревали на камнях в специальных ямах.

Каша, приготовленная из подогретых зерен, оказалась вкуснее той, что готовили из сырой пшеницы. Это был второй шаг к изобретению хлеба. Около 6 тысяч лет назад люди научились возделывать пшеницу и ячмень. В это время были изобретены простейшие ручные мельницы и ступки, благодаря которым и появился первый печеный хлеб. По мнению археологов, когда готовилась каша, часть ее вылилась и под воздействием высокой температуры превратилась в ароматную лепешку. Она понравилась людям, после чего появился хлеб в виде лепешки.

Подгоревшие куски неправильной формы даже отдаленно не напоминали современный хлеб, однако именно с этого времени началось хлебопечение.

Египет, Рим, Греция

Древние египтяне умели разрыхлять тесто путем брожения, которое осуществлялось за счет дрожжевых грибков и молочнокислых бактерий. Около 6 тысяч лет назад в Древнем Египте начали печь хлеб.

Если посмотреть на срез хлеба, испеченного из сброженного теста, можно заметить множество маленьких пор. Они появляются в результате жизнедеятельности дрожжевых грибков, вызывающих в тесте брожение, которое сопровождается образованием углекислого газа, молочной кислоты и спирта. Стремясь выйти наружу, углекислый газ разрыхляет тесто и делает его пористым. Благодаря молочнокислым бактериям улучшаются вкус и запах свежеспеченного хлеба. Кроме того, хлеб из сброженного теста дольше сохраняется свежим и лучше усваивается организмом.

В Древнем Египте пекли хлеб самых разнообразных форм: круглый, овальный, в виде косички, животных, рыб и т. д. На него ставили «клеймо» в виде цветка, крестика или знака семьи, которая занималась хлебопечением. Помимо обычного хлеба, древние египтяне готовили сладкие изделия с добавлением меда и молока. Такие лакомства стоили намного дороже обычного хлеба. Солнце, золото и хлеб обозначались одним символом - кругом с точкой в центре.

Египетская технология приготовления хлеба со временем стала известна в Риме и Греции. Этот продукт считался деликатесом и был доступен только состоятельным людям. Для рабов отдельно выпекался грубый темный хлеб.

В дни спортивных состязаний пекари готовили для участников особый, тщательно разрыхленный белый хлеб, который подавался с рыбой и оливками.

Было выяснено, что в Древней Греции хлеб ели как отдельное блюдо или в качестве закуски. Отсутствие этого угощения на столе расценивалось как бедность хозяина. Считалось также, что не есть хлеб - большой грех, за который человек будет наказан богами.

Рецепты хлеба держались в секрете и передавались из поколения в поколение, а профессия пекаря была одной из самых уважаемых.

Османская империя

Хлеб был одним из любимых продуктов в османской кухне. Он был доступен людям всех социальных слоев. Богатые употребляли хлеб в качестве дополнения к основным блюдам, а для бедных он был основным продуктом питания. Сразу после завоевания Стамбула было организовано производство белого хлеба, а в 1502 году была введена гарантия на его качество.

Индия

Индийский хлеб пекут из специального зерна, которое называется ата. Для его приготовления не используются дрожжи, однако благодаря специальным методам, которые используют индийские повара, он получается воздушным и очень вкусным. Его лучше есть свежим, чем приготовленным заранее.

Хлеб с давних времен был неотъемлемой частью индийской кухни. Отказ от этого продукта расценивался как неуважение к хозяину.

Тибет

Цампа, или обжаренная мука грубого помола, сегодня используется для приготовления многих тибетских блюд. Наиболее известными из них являются лепешки, которые пекутся

в казане или на разогретом противне. Многие исследователи называют цампу национальным блюдом тибетцев. Обжаренная мука используется не только для приготовления пищи, но и для других целей. Например, развеивание цампы по воздуху является обязательным элементом многих обрядов.

В древности этот ритуал использовался для того, чтобы попросить покровительства и помощи у духов природы. Позже он стал практиковаться буддистами как обряд празднования при рождении ребенка, а также в честь наступления Нового года. Цампу принято бросать и на похоронах, чтобы помочь душе усопшего освободиться.

Византия

В Византии хлеб ценился настолько, что на пекарей не распространялись никакие государственные повинности. Однако за выпечку некачественного хлеба повара могли обречь наголо, привязать к позорному столбу и даже выгнать из города.

Италия

Технология хлебопечения пришла в Италию от греков, обосновавшихся на Сицилии в VIII веке до нашей эры. Сегодня в этой стране можно найти булочные, открытые частными предпринимателями. У каждого повара есть свои рецепты, которые передаются из поколения в поколение.

Швейцария

Предки современных швейцарцев начали выпекать хлеб несколько тысяч лет назад. Хлеб, найденный в 1976 году недалеко от Бильского озера, относится к 3530 году до нашей эры. По мнению исследователей, древние жители построек, находившихся на берегу озера, выпекали плоские лепешки хлеба на разогретых камнях.

Изначально хлеб выпекался не в пекарнях, а в каждом доме. Лишь в период раннего Средневековья стали создаваться первые пекарни при монастырях. По мере увеличения потребностей стали возникать пекарные цеха.

К пекарям предъявлялись высокие требования относительно качества хлеба и выполнения правил эксплуатации хлебопекарных печей. Белая очищенная мука была очень дорогой, поэтому она использовалась для выпекания элитных сортов хлеба. Намного дешевле стоила мука с частичками зерна. В Швейцарии она называлась полубелой мукой, а в России - мукой второго сорта.

Ржаной хлеб стоил дешево, его покупали в основном бедняки. Состоятельные люди отдавали предпочтение пшеничному и овсяному хлебу. В период нехватки пшеницы и ржи хлеб пекли из муки с примесью молотых каштанов и желудей.

На некоторое время хлеб стал основным продуктом питания в Швейцарии. Так, согласно документам XVI века ежедневная норма хлеба для прислуги в монастыре составляла 700-950 г, а каждый обычный житель Швейцарии употреблял не менее 140 г хлебобулочной продукции в день.

В XVIII веке хлеб стал добавляться в рецептуру национальных блюд, самым известным из которых стало фондю (маленькие кубики хлеба с расплавленным сыром). Однако уже во второй половине XX века потребление хлеба в Швейцарии стало снижаться. Существует мнение, что эта тенденция была связана с улучшением качества жизни населения. Однако хлеб и сегодня остается неотъемлемой составляющей здорового питания.

Франция

Согласно законам Франции, даже небольшие деревни должны быть ежедневно обеспечены свежими хлебобулочными изделиями. Помимо обычного хлеба, который выпекается 2 раза в день, в булочных в ассортименте представлены круассаны, булочки с начинкой, бриоши и др.

Выпечка обязательно присутствует в завтраке француза, независимо от его возраста и принципов питания, которых он придерживается. Это традиция, которую уважают все жители этой страны. Стоит отметить, что любовь к выпечке не отразилась на фигуре самой стройной нации мира. Секрет прост: французы едят только свежие хлебобулочные изде-

лия, рецепты приготовления которых совершенствовались на протяжении нескольких веков.

Германия

В Германии хлеб также любим, как и во Франции. Невозможно перечислить все его разновидности, поскольку в каждом городе выпекаются свои особые сорта и постоянно появляются новинки.

Сегодня особенно популярен диетический низкокалорийный хлеб. В Германии предпочитают хлеб с овощными добавками: картофельный, морковный, луковый и т. д. Для любителей сладостей выпекается хлеб с кусочками фруктов.

Иран

В Иране хлеб считается божьим даром и основной пищей религиозного человека. Он выпекается несколькими способами и может быть нескольких видов: сангяк (пышный отрубной хлеб), лаваш (самый популярный среди населения Ирана) и нун (большая лепешка, которую выпекают на раскаленной гальке).

Узбекистан

С древних времен жители Узбекистана считали хлеб священной пищей. С ним связано много обычаев и обрядов. Например, когда кто-то из членов семьи уезжает из дома, ему дают откусить кусок оби-нона (узбекского хлеба), после чего тот хранится до тех пор, пока отсутствующий человек не вернется. После возвращения он не выкидывает, а доедает оставшийся хлеб. Традиция ношения корзины с хлебом на голове также свидетельствует о почтительном к нему отношении.

В Узбекистане хлеб печется в глиняных печах, которые получили название «тандыр». В результате он получается очень вкусным и полезным.

Традиционно используют 2 способа приготовления хлебных лепешек: обычный и улучшенный. Самый простой и распространенный узбекский хлеб выпекается с использованием теста на основе особой закваски. Именно она является секретом неповторимого вкуса оби-нон. Дрожжевая культура этого теста уникальна и не может быть заменена другой. По классическому рецепту в тесто для оби-нон добавляют наваристый мясной бульон, измельченный лук и кислое молоко.

Патыр, или питательный хлеб, пекут с добавлением бараньего жира или сливочного масла, благодаря чему он долго остается свежим. Он представляет собой большие лепешки, которые выпекаются чуть дольше, чем обычный хлеб.

Помимо распространенных сортов хлеба, существуют также редкие экзотические виды, технология приготовления которых держится в секрете. Каждый район Узбекистана может похвастаться своим неповторимым рецептом хлеба. Например, в Ферганской долине выпекают слоеные лепешки, каждый слой которых покрывается сливочным маслом или сметаной.

В Узбекистане хлеб не режут ножом, а отламывают руками. При этом нельзя класть его «лицевой» стороной вниз, поскольку это расценивается как непочтительное отношение.

Армения

Ни один прием пищи в Армении не обходится без ароматного лаваша, который выпекается в специальных глиняных очагах в форме цилиндра. Многие армяне поддерживают старую традицию готовить лаваш про запас. Такой хлеб высушивают, складывают в стопки, а храниться он может до полугода. По мере необходимости его увлажняют чистой водой, накрывают тканью и оставляют на 30 минут. После этого лаваш готов к употреблению.

Россия

Хлебу в России придается особое значение. С древних времен он был основным продуктом питания, символом плодородия и достатка. Сегодня сохранился обычай встречать гостей с хлебом и солью, который можно увидеть на свадьбах и других торжественных мероприятиях.

Особенно популярен среди простого народа был ржаной хлеб, который был не только дешевле, но и сытнее пшеничного. Однако на Руси выпекались и дорогостоящие сорта ржаного хлеба, которые могли позволить себе только состоятельные люди. Например, хлеб «Боярский», для выпечки которого использовались мука особого помола, свежее масло и сквашенное молоко. Для придания ему пикантного вкуса в тесто добавлялись пряности. Хлеб «Боярский» считался эксклюзивным и пекся только по заказу для торжественных случаев.

Популярен был и так называемый ситный хлеб, который пекли из муки, предварительно просеянной через сито. Он обладал более нежным вкусом, чем хлеб, мука для которого была просеяна через решето. Хлеб, выпекавшийся из непросеянной муки, считался некачественным и назывался мякиной. В неурожайное время в муку добавлялись морковь, свекла и картофель.

Профессия пекаря была почитаема на Руси. Если обычных простолюдинов называли сокращенными именами, например Гришка или Федька, то пекарей соответственно - Григорий и Федор. В трудные времена от них требовалось не только мастерство, но и порядочность. Тех, кто незаконно продавал хлеб, приравнивали к ворам и сурово наказывали.

Жители деревень сами пекли хлеб, а горожане чаще всего покупали его в булочных-пекарнях.

Помимо хлеба, у булочников можно было приобрести баранки, бублики и калачи. Сельские жители лишь изредка могли позволить себе такие лакомства и покупали их в основном в качестве гостинца детям. Калачи были на Руси в особом почете. Они присутствовали на столе обычного крестьянина и на царских пиршествах.

Самым изысканным угощением считались праздничные пироги, пряники и, конечно, блины. Главным праздником крестьян был Овинник, или именины Овина. Целую неделю, начиная с 14 октября, после сбора урожая в деревнях начинались пиршества. Овинник считался покровителем любви, поэтому в этот период начинали готовиться к свадьбе.

Популярным блюдом на Руси были и блины. Они выпекались из кислого теста на основе муки различных видов. И сегодня блины пекут на Масленицу в честь проводов зимы.

Всем известное выражение «Хлеб да соль» означало пожелание благополучия и достатка. С хлебом встречали гостей, а также приносили хлебобулочные изделия в качестве гостинца.

Домашний хлеб

Пищевая ценность хлеба

Пищевая ценность хлеба зависит от его калорийности, содержания в нем полезных для организма веществ и усвояемости. Однако неправильно оценивать хлеб только на основании его химических свойств. Его аромат, вкус и внешний вид также очень важны, поскольку они влияют на пищеварение.

Тем, кто хочет обрести здоровье и стройность, необходимо есть хлеб каждый день. Дело в том, что он придает поглощаемой пище консистенцию, способствующую более быстрому перевариванию в желудочно-кишечном тракте. С хлебом организму легче усвоить первые блюда, икру, сыр, джем и др. Поэтому утверждение, что хлеб вреден для фигуры является не более чем мифом.

Пищевая ценность хлеба определяется в первую очередь сортом муки и рецептурой. Чем ниже сорт муки, тем больше витаминов и микроэлементов содержит испеченный из нее хлеб. Его химический состав значительно меняется в результате введения сахара, молока, жиров и других компонентов.

В ржаном хлебе содержится от 4,7 % белка, а в пшеничном - до 8 %. Пшеничный хлеб богат такими аминокислотами, как лизин, триптофан и метионин. В ржаном хлебе содержится много лизина, но не хватает метионина и триптофана. В хлебе всех сортов присутс-

твует глютаминовая кислота, содержание которой может достигать 40 % от всех аминокислот. Она необходима для обмена веществ, связывает аммиак, являющийся результатом жизнедеятельности клеток нервной системы, а также участвует в процессе синтеза других аминокислот. При недостатке глютаминовой кислоты снижется физическая и умственная работоспособность.

Все хлебобулочные изделия отличаются высоким содержанием углеводов. Их количество обычно достигает 50 %. Углеводы необходимы для восполнения энергетических затрат. Наиболее важны неусвояемые углеводы, которые не расщепляются в желудочно-кишечном тракте и усиливают перистальтику кишечника, способствуя очищению организма. По мнению диетологов, суточная потребность взрослого человека в хлебе составляет 250-270 г.

Введение хлеба в рацион позволяет обеспечить организм витаминами группы В, наличие которых зависит от сорта муки. Наибольшее количество витаминов присутствует в хлебе, который испечен из обойной муки. В процессе выпекания их содержание снижается до 30 %. Необходимо также учитывать, что чем выше сорт муки, тем беднее она в плане содержания витаминов.

Богатым источником питательных веществ являются дрожжи и закваски. В них содержатся витамины В₁, В₂ и В₃. В хлебе, испеченном из муки грубого помола, присутствуют магний, калий, фосфор, натрий, кальций и другие микроэлементы.

Хранение хлеба

Хлеб относится к продуктам, не предназначенным для длительного хранения. Он быстро сохнет, черствеет, а при высокой влажности - плесневеет. В этом случае он становится невкусным и несъедобным.

Срок реализации ржано-пшеничного хлеба составляет не более 36 часов, пшеничного - не более 24 часов, небольших изделий весом меньше 200 г - не более 16 часов. Срок реализации начинается отсчитываться с момента выхода хлеба из печи. Оптимальные условия для его хранения - температура 20-25 °С и влажность воздуха 75 %. Помещение для этого должно быть чистым и проветриваемым. Хлеб, который поступает в продажу, обязательно сопровождается документом, в котором указываются дата и время выхода продукта из печи.

При хранении в хлебобулочных изделиях протекают процессы, меняющие их массу и качество: потеря влаги и, как следствие, очерствение. Процесс усыхания начинается сразу после выхода хлеба из печи. В то время как он остывает до комнатной температуры, его масса уменьшается на 3-4 % по сравнению с горячим состоянием. Однако первые признаки очерствения становятся заметными лишь через 10-15 часов после выпечки.

Отличить свежий хлеб от несвежего очень просто. Для первого характерны ломкая хрустящая корочка, эластичная мягкая часть и приятный аромат, а для последнего - мягкая корочка и крошащаяся мягкая часть.

Если на хлебе нет признаков плесени, его можно освежить путем нагревания в духовке или микроволновой печи, предварительно разрезав на порционные куски. После этого он сохраняет свежесть в течение нескольких часов.

Как и где хранить хлеб

На Руси существовал обычай заворачивать хлеб в льняное или холщевое полотенце. Для ежедневного использования брали однотонную ткань, а для торжественных случаев - с вышивкой. Это неслучайно: хлеб, завернутый в чистую сухую бумагу или ткань, сохраняет свежесть до 5 дней.

Его также хранят в закрытой керамической посуде. Обязательным условием является герметичность. Если вы цените эстетику, для этой цели можно использовать красивую торговницу. Она может быть полностью стеклянной или иметь деревянное основание. Последний вариант предпочтительнее: сочетание дерева и стекла впишется в интерьер любой кухни. Кроме того, деревянное основание поможет дольше сохранить аромат свежего хлеба.

Если вы предпочитаете минимализм, можно приобрести специальную керамическую емкость для хлеба. Керамика удобна тем, что она не впитывает запахи и способствует сохранению вкуса продуктов.

При желании хлеб можно хранить в холодильнике, но здесь есть один важный нюанс: температура должна составлять 18-20 °С. Самый простой вариант - специально предназначенная для этого хлебница. Хлеб может храниться в ней не более 60 часов. Когда истекает этот срок, хлебобулочные изделия начинают портиться и становятся несъедобными.

При выборе хлебницы обратите внимание на следующие моменты. Она должна плотно закрываться и иметь несколько вентиляционных отверстий. В продаже имеются пластмассовые, железные и деревянные хлебницы. Последние являются самыми лучшими, поскольку дерево - это натуральный материал, способствующий сохранению аромата, вкуса и полезных веществ, содержащихся в хлебе. Кроме того, в таких хлебницах хлебобулочные изделия хранятся дольше.

Специалисты рекомендуют хлебницы из можжевельника, однако их не так легко найти, да и стоят они будут недешево. В качестве альтернативы можно отдать предпочтение хлебнице, изготовленной из разных пород дерева, в том числе из можжевельника.

Сегодня редко можно встретить хлебницы из бересты, хотя это экологически чистый материал, который не промокает, не гниет и не плесневеет. В посуде из нее продукты долго сохраняют свой вкус и аромат. Берестяные хлебницы забирают лишнюю влагу, что позволяет дольше сохранять хлеб свежим. Кроме того, береста оказывает положительное влияние на нервную и сердечнососудистую системы человека. Поэтому, если вы решили купить хлебницу, отдайте предпочтение деревянной. В крайнем случае можно положить в хлебницу из другого материала деревянную дощечку.

Помните о том, что пшеничный и ржаной хлеб нельзя хранить вместе, поскольку это способствует размножению картофельной палочки (спороносной бактерии).

Большинство хлебниц имеют несколько отделений, которые дают возможность отдельно хранить разные сорта хлеба. Если в вашей хлебнице только одна секция, держите хлеб в бумажных пакетах. Не используйте упаковку из полимерных материалов.

Не реже 1 раза в месяц обрабатывайте хлебницу 3 %-ным раствором уксуса. После этого ее необходимо протирать влажной чистой губкой и оставлять открытой до полного высыхания.

Купите отдельную доску для хлеба и не используйте ее для нарезания других продуктов. Она может быть деревянной, стеклянной или пластмассовой. Резать хлеб можно с помощью хлебоборозки или обычного ножа.

Секреты хлебопечения

Печь хлеб не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Для этого необходимо оборудование, немного фантазии, рецепт и желание порадовать себя и своих близких.

Современные газовые плиты позволяют испечь хлеб в течение 20-30 минут. Если вы хотите, чтобы он приготовился быстрее, придайте ему форму лепешки. В этом случае тепло будет распределяться равномерно, а хлеб будет готов через 10-15 минут. Чтобы проверить, пропекся ли хлеб, аккуратно проткните его спичкой. Если он готов, на ней не должно остаться следов теста. Подавать хлеб лучше через 15-20 минут после его вынимания из духовки.

Лист или противень

И лист, и противень вошли в быт русского человека около 200 лет назад. Они были заимствованы из французской кухни. Лист представляет собой металлическую пластину прямоугольной формы без загнутых краев. Чуть позже стали выпускать 2 вида листов: для выпечки изделий из сдобного теста (ватрушки, пирожки, булочки и др.) или печенья и прочих мелких кондитерских изделий. Особое значение имел металл, из которого сделан лист, поскольку все они обладают разной теплопроводностью.

Одновременно с листом на русской кухне появился противень. Первые противни имели высокие борта, которые могли быть наклонными или располагаться перпендикулярно по-

верхности противня. Противень используется для запекания не только кондитерских изделий, но и картофеля, мяса и индейки. Кроме того, на нем можно сделать запеканку. Лист незаменим для приготовления мелких изделий, поскольку на противне они быстро подгорают. Последний необходим, когда нужно испечь сладкий пирог с начинкой или торт. Что касается хлеба, его удобнее готовить на листе.

Причины сложностей при выпечке хлеба

Даже при использовании современной хлебопечки у вас могут возникнуть сложности, ведь она не может исправить ваши ошибки. Ниже описаны наиболее частые «неполадки» и их причины.

Хлеб слишком быстро поднимается

- избыток дрожжей;
- избыток сахара;
- отсутствие или недостаточное количество соли;
- большое количество жидкости;
- слишком большое количество теста.

Хлеб недостаточно поднимается

- некачественные или просроченные дрожжи;
- недостаточное количество дрожжей;
- слишком быстрый цикл на хлебопечке;
- соприкосновение дрожжей с солью перед замешиванием;
- избыток соли;
- непросеянная мука;
- простая мука вместо хлебной;
- неподходящая температура ингредиентов (слишком холодные или слишком горячие);
- недостаток воды;
- открытая крышка хлебопечки в процессе замешивания;
- отсутствие сахара.

Хлеб не поднимается

- отсутствие дрожжей;
- некачественные или просроченные дрожжи;
- наличие горячих ингредиентов.

Тесто рассыпается

- недостаточное количество жидкости.

Тесто липнет к рукам

- избыток жидкости.

Тесто замешано, а хлеб не печется

- был выбран режим «Тесто».

Хлеб поднимается и сразу же опадает

- излишнее количество дрожжей;
- излишнее количество жидкости;
- отсутствие или недостаточное количество соли;
- хлебопечка стоит на сквозняке;
- хлебопечку двигали во время работы;
- излишнее количество сыра (при наличии сырной начинки).

Деформировалась корочка хлеба

- в процессе остывания хлеба на его поверхности собралась влага.

Хлеб получился рассыпчатым

- излишнее количество дрожжей;
- недостаточное количество жидкости.

Подгорела корочка хлеба

- излишнее количество сахара.

Корочка получилась жесткой

- недостаточное количество масла.

Корочка получилась бледной

- недостаточное количество молока;

- неправильно установленный режим приготовления в хлебопечке;

- недостаточное количество сахара.

Хлеб пропекся не полностью

- излишнее количество жидкости;

- большое количество ингредиентов;

- избыток яиц, орехов, сахара и зерновых в тесте;

- открытая крышка хлебопечки во время приготовления хлеба;

- ржаная или непросеянная мука.

Корочка получилась слишком мягкой

- излишнее количество жира.

Под корочкой образовалось воздушное пространство

- плохо перемешанное тесто;

- недостаточное количество жидкости;

- плохо перемешанные с тестом добавки.

В хлебе много полостей

- излишнее количество жидкости;

- отсутствие соли;

- высокая влажность в помещении, в котором готовили хлеб;

- не поднявшееся тесто;

- слоеное тесто;

- неправильно установленная форма.

Хлеб быстро высох

- недостаточное количество жира;

- хранение хлеба в холодильнике.

Полезные советы

Если вы только начинаете пользоваться хлебопечкой, первое, что нужно сделать, - это внимательно прочитать инструкцию к ней.

Программы

Все современные хлебопечки снабжены несколькими программами. В одних моделях их больше, в других - меньше. От количества программ зависит стоимость устройства. Однако большинство дополнительных возможностей - это скорее роскошь, чем необходимость.

«Основной (нормальный) режим»

Эта программа есть во всех хлебопечках. Она позволяет печь простой хлеб из пшеничной муки с добавлением небольшого количества серой или зерновой муки.

«Добавление изюма»

Многие хлебопечки снабжены этой программой. После звукового сигнала, который подает машина, можно добавлять дополнительные ингредиенты (изюм, сухофрукты, сыр, лук и т. д.), которые вы не стали измельчать при замешивании теста. Если такая программа отсутствует, дополнительные ингредиенты можно добавить на завершающем этапе замешивания.

«Зерновой режим»

Этот режим необходимо использовать, если вы хотите испечь хлеб с высоким содержанием серой или зерновой муки. Программа «Зерновой режим» обычно занимает больше времени, поскольку хлеб из такой муки поднимается дольше.

«Быстрая программа»

Она предназначена для тех, у кого мало времени. Ее единственным недостатком является то, что готовый хлеб будет более плотным, чем обычно, и не так хорошо поднимется. С

помощью этой программы можно испечь хлеб несложной рецептуры. При этом нежелательно добавлять в тесто серую и зерновую муку.

«Тесто»

В этом режиме хлебопечка замешивает тесто, которому можно придать форму и оставить подходить для выпечки в духовке. В некоторых моделях можно установить программы для разных видов теста.

«Основные ингредиенты»

Программы большинства хлебопечек предусматривают добавление ингредиентов в строго определенном порядке. То есть, если вы перепутаете их, хлеб, скорее всего, не получится. В одних моделях сначала добавляются жидкие ингредиенты, а потом сухие, в других - наоборот. Соблюдение этого порядка имеет особое значение, если хлебопечка делает перерыв перед началом цикла, поскольку на этом этапе дрожжи не должны смешиваться с жидкостью, солью и сахаром.

Ингредиенты Мука

Для приготовления хлеба в домашних условиях специалисты рекомендуют использовать пшеничную муку высшего сорта. С ней хлеб получается воздушным, ароматным и вкусным. Однако, как отмечалось выше, полезнее хлеб, приготовленный из непросеянной муки. В нем больше питательных веществ, он также полезнее для пищеварения. Оптимальным вариантом для выпечки хлеба в домашних условиях является смесь пшеничной и непросеянной муки. Тогда он получится не только вкусным, но и полезным.

Если вы предпочитаете серую муку, ее также можно смешать с пшеничной в пропорции 1:1. Для гурманов идеальным решением будет солодовая мука (смесь непросеянной муки и пшеничных зерен с мукой высшего сорта). Хлеб из нее обладает тонким ароматом и ореховым вкусом.

При использовании ржаной муки получается тяжелый и плотный хлеб, обладающий пикантным вкусом. Кукурузную муку, получаемую из кукурузных зерен, желательно добавлять в небольшом количестве. Перловая мука придает хлебу нежный сладковатый вкус. При покупке муки помните о том, что для хлебопечек подходят только специально предназначенные для этого сорта.

Во время замешивания теста вручную подсыпают столько муки, чтобы оно не прилипло к рукам и в то же время не рассыпалось. Это делается постепенно. Заранее определить, сколько понадобится муки, довольно сложно, поскольку это зависит от количества полученной жидкой смеси. Даже если вы заранее определите количество муки, приготовить подходящий объем жидкости вам, скорее всего, не удастся. В данном случае большое значение имеют такие показатели, как жесткость воды, плотность молока и свежесть дрожжей. В связи с этим указанное в рецептах количество муки всегда приблизительно.

Дрожжи

При работе с хлебопечкой можно добавлять только сухие дрожжи. При этом важно точно определить, сколько их потребуется. Дело в том, что недостаток дрожжей не даст тесту подняться, а их излишек приведет к тому, что оно опустится в процессе выпечки. Кроме того, не используйте просроченные и некачественные дрожжи.

Соль

Соль является обязательным ингредиентом при выпечке хлеба, даже если вы ограничиваете ее в своем рационе. Она контролирует процессы, происходящие с дрожжами. Старайтесь определять количество соли максимально точно.

Сахар

Сахар обеспечивает нежный вкус хлеба, мягкость и хрустящую корочку. Лучше использовать не белый, а коричневый сахар, патоку или мед.

Жир

Жир необходим для увеличения срока хранения и улучшения вкуса хлеба. Можно добавить маргарин, сливочное или растительное масло.

Жидкость

Если инструкцией хлебопечки не предусмотрено другое, все жидкости должны быть холодными. В некоторых рецептах вместо воды используется молоко, которое придает хлебу особенный вкус и продлевает срок его хранения.

Добавки

Количество нерастворимых добавок не должно превышать 0,5 стакана на 2 стакана жидкости, входящей в состав теста. Если увеличить это количество, тесто может не подняться. Количество масла не должно превышать 0,5 стакана на 1 стакан жидкости, входящей в состав теста. При несоблюдении этого правила тесто получится сухим, а готовый хлеб будет крошиться.

Яйца придают тесту хрупкость и жесткость, поэтому будьте внимательными, добавляя их. Если вы используете молоко, сделайте хлеб в виде булочек, тогда он быстрее пропечется.

Полезен ли хлеб

Сегодня многие диетологи предлагают отказаться от хлеба или свести его употребление к минимуму, утверждая, что он вреден для фигуры. Так ли это? Попробуем разобраться.

Хлеб - это продукт, в состав которого входят необходимые для организма человека вещества: белок (5,5-9,5 %), углеводы (40-50 %), витамины группы В, соли кальция, железа и фосфора, органические кислоты. Он полностью покрывает потребность организма в углеводах, на 30 % - в белке, на 50 % - в витаминах группы В.

По мнению специалистов, этот продукт необходим человеку для поддержания защитных сил организма. Особенно полезным является хлеб, выпеченный из грубой муки с добавлением цельного зерна и отрубей. Такие сорта содержат большое количество пищевых волокон, необходимых для нормальной работы пищеварительной системы. Если желудочно-кишечный тракт работает слаженно, из организма своевременно выводятся отходы и токсины, поэтому присутствие хлеба в рационе является обязательным.

Некоторые исследователи рекомендуют отказаться от хлеба по той причине, что в процессе выпечки при температуре 250-300 °С изменяется структура белка, клетчатки и других веществ. В данном случае нельзя дать однозначный ответ. Для полной уверенности можно готовить хлеб на пару при температуре не более 100 °С. При этом придется потратить больше времени, а хлеб будет не таким вкусным, зато вы будете уверенными в том, что ваш организм получает все полезные вещества, содержащиеся в хлебе.

Не спешите выбрасывать черствый хлеб - его можно использовать для приготовления кваса, сухарей и некоторых блюд. Кроме того, по мнению диетологов, подсыхший хлеб полезнее свежеспеченного.

При некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта врачи советуют употреблять хлеб, в котором содержится мало растительных волокон. Разработаны также сорта хлеба для диетического питания. Зерновой хлеб и сорта с отрубями показаны при ожирении, избыточном весе и запорах. Людям, страдающим атеросклерозом или имеющим предрасположенность к нему, рекомендуется есть хлеб с лецитином. Для улучшения состояния при заболеваниях щитовидной железы можно употреблять в пищу специальный хлеб с повышенным содержанием йода.

Согласно статистическим данным, производители хлеба в большинстве развитых стран с каждым годом увеличивают выпуск своей продукции. Учеными было доказано, что зерновые культуры оказывают благотворное влияние на здоровье и самочувствие человека. На основе экстракта ржи были разработаны антивозрастные кремы.

Многие женщины, мечтающие похудеть, отказываются от завтрака, в то время как этот прием пищи определяет не только самочувствие, но и настроение человека на весь день. Завтрак - это заряд энергии, от которого зависит ваша работоспособность. Кроме того, отказавшись от него, вы восполните недостающее за счет обеда или ужина. Поэтому этот прием пищи нельзя исключать, особенно если вы хотите избавиться от лишних килограммов.

Диетологи Франции рекомендуют обязательно включать в завтрак хлебобулочные изделия. Ароматный хлеб с маслом плюс апельсиновый сок - и ваш организм обеспечен витаминами группы В на весь день.

Кроме того, невозможно потолстеть, употребляя хлеб в умеренном количестве. Как правило, люди поправляются не от самого хлеба, а от добавок к нему. Колбаса, сыр, икра - энергетическая ценность этих и без того калорийных продуктов значительно повышается в сочетании с ним.

Вы можете есть хлеб только в первой половине дня, когда все полученные калории «сжигаются» в результате физической активности. А если вы ежедневно занимаетесь спортом, хлеб можно есть 2 раза в день без ущерба для фигуры.

Хлеб народов мира

У каждого народа есть свои особенности выпечки хлеба. В одних странах традиционным является пышный хлеб, приготовленный из дрожжевого теста, в других предпочтение отдается лавашу и лепешке. В этом разделе вы найдете национальные рецепты хлеба на любой вкус.

Австрийский хлеб Крендель

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 100 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Корица - 0,25 ч. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, посыпать корицей и выложить на бумагу для выпечки.

3. Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

Крендель с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 100 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сыр твердых сортов - 60 г

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в тертом сыре и выложить на бумагу для выпечки.

3. Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25-30 минут.

Крендель с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 100 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Семена подсолнечника - 4 ст. л.

Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в семенах подсолнечника и выложить на бумагу для выпечки.

3. Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25-30 минут.

Американский хлеб Хлеб ржаной фруктовый

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г

Мука ржаная - 150 г

Дрожжи сухие - 2 ч. л.

Изюм без косточек - 100 г

Курага - 80 г

Чернослив без косточек - 80 г

Ром - 50 мл

Какао - 4ст. л.

Корень имбиря молотый - 1 ч. л.

Вода - 250 мл

Желток яичный - 1 шт.

Сливки жирные - 1 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 часа.

2. В тесто добавить корень имбиря, какао, перемешать и поставить в тепло на 15 минут.

3. Сухофрукты измельчить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем выложить на бумагу для выпечки, придать ему округлую форму и смазать яичным желтком.

4. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

5. Сливки соединить с ромом, тщательно перемешать и смазать верхушку готового хлеба.

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Молоко - 120 мл

Сок грушевый - 2 ст. л.

Масло сливочное - 2 ст. л.

Арахис очищенный - 100 г

Желток яичный - 1 шт.
Сливки жирные - 2 ст. л.
Сахар - 0,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, грушевый сок, масло и перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2-2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить арахис, сливки, яичный желток, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, выложить на бумагу для выпечки, придать округлую форму и с помощью вилки сделать 9 проколов.

3. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

Мука кукурузная - 350 г
Мука пшеничная - 150 г
Кукуруза консервированная - 150 г
Сыр твердых сортов тертый - 60-70 г
Яйца - 2 шт.
Масло сливочное - 3ет. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцами, добавить сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и оставить на 15 минут.

2. В тесто добавить сливочное масло, сыр и кукурузу, вымешивать в течение 10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и посыпать мукой.

3. Выпекать в духовке 20-25 минут.

Английский хлеб Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г
Хлопья овсяные - 200 г Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Молоко - 180 мл
Яйцо - 1 шт.
Масло растительное - 2 ст. л.
Вода - 50 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Овсяные хлопья соединить с молоком и оставить на 20 минут.

2. Дрожжи развести в воде, добавить муку, сахар, соль, яйцо, масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

3. Тесто соединить с овсяными хлопьями и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Из полученной массы сформовать шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20-25 минут. Затем разделить его на 2 части, придать им форму батона, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г Молоко - 100 мл Дрожжи сухие - 1 ч. л. Пудра сахарная - 1 ст. л. Белок яичный - 1 шт. Масло растительное - 2 ст. л. Чернослив без косточек - 100 г Вода - 50 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в воде, добавить муку, молоко, масло, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

2. Чернослив замочить на 20 минут, затем мелко нарезать, соединить с тестом и месить до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить на две части, сформовать из них лепешки, выложить на посыпанный мукой противень и смазать яичным белком.

4. Выпекать в духовке в течение 20-25 минут.

5. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Хлопья овсяные - 80 г Йогурт несладкий - 200 г Ядра грецких орехов - 100 г Зет. л. Сода - 1 ч. л. Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с йогуртом и перемешать до образования однородной массы. Добавить овсяные хлопья, сахар, соль и соду, замесить тесто и поставить его в холод на 30-40 минут.

2. Ядра грецких орехов истолочь, соединить с тестом и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Из полученной массы сформовать 2 шара и с помощью вилки сделать на каждом из них 6 проколов, а затем выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в течение 25-30 минут.

Армянский хлеб Матнакаш

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Мука кукурузная - 150 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Масло растительное - 1 ст. л. Солод - 0,25 ч. л. Сахар - 2 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растереть с сахаром, добавить солод, немного воды и дать настояться в течение 10 минут.

2. Полученную смесь соединить с мукой и маслом, посолить и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

3. Из теста сформовать шарик, сплюснуть его сверху, ножом сделать бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в течение 25-30 минут.

Хлеб с миндалем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л. Яйца - 2 шт. Молоко - 150 мл Дрожжи сухие - 1 ч. л. Орех миндальный - 60 г Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести небольшим количеством молока и перемешать до образования однородной массы. Добавить муку, яйца, сливочное масло, оставшееся молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить миндальный орех и перемешивать еще 7 минут.

3. Разделить тесто на 2 части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб кукурузный острый

Ингредиенты

Мука кукурузная - 250 г
Мука пшеничная - 150 г
Масло оливковое - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Вода - 180 мл
Перец острый измельченный - 1 ч. л.
Сыр твердых сортов - 80 г
Зелень кинзы рубленая - 1 ст. л.
Сода пищевая - 1 ч. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцом, водой, солью, сахаром, содой и перемешать до образования однородной массы.
2. В тесто добавить оливковое масло, острый перец, зелень кинзы и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Сыр натереть на терке или нарезать небольшими кубиками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.
4. Полученную массу разделить на 3 части, сформовать из них рулеты, посередине сделать горизонтальные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.
5. Выпекать в духовке в течение 25-35 минут.

Хлеб с имбирем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г
Мука ржаная - 150 г
Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Вода - 120 мл
Яйца - 2 шт.
Корень имбиря молотый - 0,5 ч. л.
Изюм без косточек - 100 г
Гвоздика - 2 звездочки
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы и оставить на 10 минут. Добавить муку, яйца, соль, сахар, корень имбиря и поставить в тепло на 2,5 часа.
2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить изюм, гвоздику и перемешивать еще 10 минут. Тесто разделить на 2 части, сформовать из них лепешки, с помощью вилки сделать 6 проколов в каждой из них и выложить на посыпанный мукой противень.
3. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Гата

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г
Дрожжи сухие - 2 ч. л.
Вода - 200 мл
Масло сливочное - 100 г
Ванилин - 0,25 ч. л.
Пудра сахарная - 4 ст. л.
Сахар - 3 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.
2. В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10-15 минут.
3. Оставшееся масло тщательно растереть с сахарной пудрой.
4. Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и сахарной пудры, защипнуть края, с помощью вилки сделать несколько проколов и выложить на бумагу для выпечки.
5. Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15-20 минут.

Гата легкая

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г Сметана нежирная - 200 г Сода пищевая - 1 ч. л. Масло сливочное - 150 г Ванилин - 0,25 ч. л. Желток яичный - 1 шт. Пудра сахарная - 3ет. л. Сахар - 5 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить со сметаной, содой, солью, ванилином замесить тесто и поставить его в холод на 40 минут.
2. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 3 равные части и раскатать их в тонкий блин.
3. Масло растереть с сахаром, выложить в центр каждого блина, свернуть в рулет, смазать яичным желтком и выложить на бумагу для выпекания.
4. Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.
5. Готовые рулеты посыпать сахарной пудрой.

Гата с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Дрожжи сухие - 2 ч. л.

Вода - 200 мл

Масло сливочное - 100 г

Ванилин - 0,25 ч. л.

Мед жидкий - 4-5 ст. л. Сахар - 3ет. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.
2. В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10-15 минут.
3. Оставшееся масло тщательно растереть с медом.
4. Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и меда, защипнуть края, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на бумагу для выпечки.
5. Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °С и держать в духовке еще 15-20 минут.

Грузинский хлеб Мчади

Ингредиенты

Мука кукурузная - 500 г

Вода - 200 мл

Масло растительное - 3ет. л.

Сахар - 0,5 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку посолить и постепенно добавляя горячую воду, замесить тесто.
2. Из полученной массы сформовать небольшие лепешки.
3. Масло растопить на сковороде и обжарить в нем лепешки с обеих сторон.

Лаваш

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г
Мука кукурузная - 100 г
Дрожжи сухие - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Масло растительное - 2 ст. л.
Масло оливковое - 2 ч. л.
Вода - 200 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить кукурузную и пшеничную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.
3. Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут, затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10-15 минут.

Лаваш с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г
Мука кукурузная - 100 г Дрожжи сухие - 2 ст. л. Яйцо - 1 шт.
Масло растительное - 2 ст. л. Масло оливковое - 2 ч. л. Сыр твердых сортов - 100 г Вода - 200 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и кукурузную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, соединить с натертым на крупной терке сыром, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.
3. Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут, затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10-15 минут.

Еврейский хлеб Хлеб пита жареный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Масло оливковое - 1 ст. л. Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.
2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 1 час.
3. Из теста скатать рулет, разделить его на 8 равных частей и сформовать из них лепешки.
4. На сковороде разогреть растительное масло, выложить лепешки и обжарить их с обеих сторон.

Хлеб пита с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Масло оливковое - 1 ст. л. Изюм без косточек - 100 г Вода - 150 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.
2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 1 час.
3. Тесто соединить с предварительно вымоченным изюмом, вымешивать в течение 7 минут, скатать рулет, сформовать из него лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.
4. Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Хала

Ингредиенты

- Мука пшеничная - 400 г
- Масло растительное - 3ст. л.
- Яйца - 2 шт.
- Дрожжи сухие - 1 ч. л.
- Вода - 180 мл
- Семена мака - 2 ст. л.
- Сахар - 1 ст. л.
- Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Масло соединить с солью, сахаром и добавить воду. Дрожжи соединить с мукой и яйцом, добавить масло и воду, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.
2. Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Разделить его на 8 частей, каждую из них еще на 3 части и сплести из них косички, которые затем посыпать семенами мака и выложить на посыпанный мукой противень.
4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Багель

Ингредиенты

- Дрожжи сухие - 1 ст. л.
- Мука пшеничная - 400 г
- Вода - 200 мл
- Молоко - 50 мл
- Масло сливочное - 2 ст. л.
- Масло растительное - 1 ст. л.
- Сахар - 1 ч. л.
- Соль - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Воду соединить с дрожжами и сахаром. Сливочное масло растереть с мукой и добавить соль. Дрожжевую смесь соединить с мукой, вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук, после чего накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
2. Готовое тесто разделить на 8-10 частей, из каждой из них сформовать жгут длиной 35 см и соединить концы, образовав кольцо.
3. Кольца из теста выложить на предварительно смазанный растительным маслом противень и поставить в тепло на 1,5 часа.
4. В толстостенной кастрюле довести до кипения 2 л воды, выкладывать туда кольца из теста по 3 штуки, варить в течение 4 минут, достать из воды с помощью шумовки, выложить обратно на противень и смазать молоком.
5. Выпекать в духовке в течение 7-10 минут.

Хлеб с бананами и черникой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г Мука ржаная - 150 г Хлопья овсяные - 100 г Ядра грецких орехов - 3 ст. л. Молоко - 150 мл Бананы - 2 шт. Ягоды черники - 100 г Масло сливочное - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Экстракт ванильный - 0,5 ч. л. Яйцо - 1 шт. Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Пшеничную и ржаную муку соединить с овсяными хлопьями, солью, молоком и перемешать.

2. Ядра грецких орехов смешать с ягодами черники и очищенными бананами, добавить сливочное масло, ванильный экстракт, яйцо, сахар и тщательно растереть.

3. Полученную массу соединить с тестом, перемешать и поставить в холод на 1 час.

4. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 6 частей, сформовать из них квадратики, свернуть их в виде конвертов и выложить на смазанный растительным маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб с ромом и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Вода - 200 мл

Ром - 2 ст. л.

Цукаты - 3ет. л.

Корица - 1 ч. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретой воде, добавить муку, яйца, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа. Соль и сахар тщательно растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Скатать из теста рулет, разделить его на 2 части, в середине сделать углубление, высыпать туда цукаты сбрызнуть ромом, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб с финиками и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Вода - 150 мл

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Масло сливочное - 3ет. л.

Яйца - 2 шт.

Ядра грецких орехов - 4 ст. л.

Финики без косточек - 100 г

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, яйца, вымесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Финики измельчить, ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто с солью и сахаром и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные сливочным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Индийский хлеб Наан

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Молоко - 100 мл Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Масло растительное - 2 ст. л.
Йогурт несладкий - 100 г
Яйцо - 1 шт.
Сода пищевая - 0,5 ч. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, перемешать до образования однородной массы, всыпать муку, добавить яйцо, масло, соду, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, в середину выложить йогурт и вымешивать в течение 10 минут, поставить в тепло на 40-60 минут.
3. Из готового теста сформовать 2 плоские лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень.
4. Выпекать в предварительно разогретой духовке только с одной стороны.

Парата с пряностями

Ингредиенты

Мука пшеничная - 150 г
Крупа манная - 150 г
Яйцо - 1 шт.
Смесь перцев - 0,5 ч. л.
Перец острый измельченный - 0,5 ст. л.
Зелень кинзы измельченная - 0,5 ч. л.
Масло оливковое - 2 ст. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Вода - 200 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с манной крупой, солью, сахаром и сливочным маслом, влить подогретую воду, добавить яйцо, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 25 минут.
2. Смесь перцев, острый перец, кинзу и оливковое масло соединить.
3. На посыпанный мукой стол выложить тесто, придать ему форму лепешки, в середине сделать углубление, влить туда масло с пряностями и поместить на противень.
4. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Чapati

Ингредиенты

Мука пшеничная грубого помола - 500 г
Вода - 150 мл
Масло сливочное - 3 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с солью, влить подогретую воду и мешать до образования однородной массы. Полученное тесто месить еще 8-10 минут, сбрызнуть водой, накрыть салфеткой и оставить на 1 час.
2. Из теста сформовать 10-15 шариков, обвалять их в муке, тонко раскатать, жарить на сухой раскаленной сковороде с каждой стороны 15-20 секунд. Обмазать готовые лепешки маслом.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

Мука кукурузная - 300 г

Мука пшеничная - 150 г Молоко - 120 мл

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 2 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с сахаром и солью, добавить немного воды и мешать до образования однородной массы.

2. Затем влить молоко, добавить масло и месить в течение 10 минут.

3. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

4. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Итальянский хлеб Хлеб с луком и маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 700 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Лук репчатый - 1 шт. Маслины без косточек - 10 шт. Масло оливковое - 4 ст. л. Вода - 200 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук измельчить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

2. Маслины нарезать тонкими кольцами и соединить с луком.

3. Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы. Постепенно всыпая муку, замесить тесто.

4. Добавить подготовленный лук с маслинами, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

5. Готовое тесто накрыть салфеткой и поставить в тепло на 40-60 минут.

6. Вымешивать его еще 7-10 минут, затем придать форму батона, выложить на противень, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

7. Выпекать в духовке в течение 35-45 минут.

Хлеб с базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Паста томатная - 2 ст. л.

Базилик сушеный рубленый - 3ет. л.

Перец сладкий красный - 1 шт.

Яйцо - 1 шт.

Вода - 150 мл

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в воде, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле с базиликом и соединить с томатной пастой.

3. Полученную массу добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.

5. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб с креветками

Ингредиенты

Мука пшеничная - 700 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода минеральная - 100 мл
Молоко - 100 мл
Масло оливковое - 3ст. л.
Масло сливочное - 50 г
Лук репчатый - 1 шт.
Креветки мелкие очищенные - 10 шт.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, молоко и перемешать до образования однородной массы.
2. Лук нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в оливковом масле.
3. Креветки высыпать в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и соединить с луком.
4. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на 2 части, раскатать их в тонкие блины, на один из них выложить начинку, а второй положить сверху и защипнуть края.
5. Подготовленное тесто выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в духовке в течение 35 минут.

Фокачча

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400-500 г
Молоко - 200-250 мл
Дрожжи сухие - 2 ч. л.
Масло оливковое - 4 ст. л.
Смесь итальянских трав - 1 ст. л.
Лук репчатый - 1 шт.
Чеснок - 2 зубчика
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.
2. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через чеснокодавилку и обжарить все на сковороде в оливковом масле.
3. Тесто соединить с полученной начинкой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на 2 части, сформовать из них лепешки, посыпать итальянскими травами и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Казахский хлеб Акнан с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Лук репчатый - 0,5 шт. Молоко - 150 мл
Вода - 50 мл Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4-5 часов.
2. Лук измельчить и соединить с молоком. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Акнан с укропом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Зелень укропа - 0,5 пучка

Молоко - 150 мл

Вода - 50 мл

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4-5 часов.

2. Зелень укропа измельчить и соединить с молоком.

3. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Акнан с петрушкой и черным перцем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Зелень петрушки - 0,5 пучка

Молоко - 150 мл

Вода - 50 мл

Перец черный молотый - 0,25 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4-5 часов.

2. Зелень петрушки измельчить и соединить с молоком и черным перцем.

3. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и зелени и поместить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Латышский хлеб Мешуплазенилис

Ингредиенты

Крупа ячневая - 500 г

Мука пшеничная - 4 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Молоко - 250 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 3 ст. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца взбить с молоком, добавить соль, всыпать муку и ячневую крупу и перемешать до образования однородной массы.

2. Добавить сахар, сливочное масло и вымешивать в течение 7 минут.

3. Тесто разделить на несколько равных частей, сформовать из них лепешки, обжарить с обеих сторон на сковороде в растительном масле и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 10 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина

Ингредиенты

Мука ржаная - 300 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Вода - 50 мл Молоко - 150 мл Масло сливочное - 50 г Семена тмина - 1 ст. л. Изюм без косточек - 2 ст. л. Мед жидкий - 2 ст. л. Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить семена тмина, предварительно вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Из теста сформовать батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и клюквой

Ингредиенты

Мука ржаная - 300 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Вода - 50 мл Молоко - 150 мл Масло сливочное - 50 г Ягоды клюквы - 80 г Изюм без косточек - 2 ст. л. Мед жидкий - 2 ст. л. Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить ягоды клюквы, сформовать из теста батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Литовский хлеб Бочю с тмином

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г

Мука пшеничная - 200 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Солод - 30 г

Семена тмина - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 200 мл

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить тмин, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Бочю с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г

Мука пшеничная - 200 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Солод - 30 г

Семена подсолнечника - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 200 мл
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена подсолнечника, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине.

3. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Мексиканский хлеб Тортилья

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г
Масло растительное - 3ст. л.
Вода- 150-180 мл
Сода - 1 ч. л.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку, соду, сахар и соль соединить, добавить растительное масло.

2. Постепенно вливая воду, замесить липкое тесто, затем накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20-30 минут.

3. Готовое тесто разделить на 12 частей, каждую из них раскатать в тонкий блин и обжаривать их с обеих сторон на сухой сковороде в течение 40-50 секунд.

Тортилья с картофелем и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Яйца - 2 шт.
Пюре картофельное - 80 г
Чеснок - 3 зубчика
Зелень петрушки - 0,5 пучка
Сода пищевая - 1 ч. л.
Сахар - 1 ч. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

2. Зелень петрушки нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с картофельным пюре, поперчить и перемешать.

3. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Разделить тесто на 2 части, придать им форму шара и раскатать.

4. На первый лист выложить начинку, положить сверху второй и защипнуть края.

5. Тортилью выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке 25-35 минут.

Хлеб с глазурью

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г
Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Вода - 80 мл
Орех мускатный молотый - 1 ч. л.

Цедра апельсина - 1 ст. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Ликер ореховый - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт. Белки яичные - 2 шт. Пудра сахарная - 2 ст. л. Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.
2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить мускатный орех, измельченную цедру апельсина, ореховый ликер и вымешивать еще 7 минут.
3. Выложить полученную массу в форму и выпекать в духовке в течение 30-35 минут.
4. Яичные белки растереть с сахарной пудрой и смазать ими корочку готового хлеба.

Монгольский хлеб Борцок

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г Мука ржаная - 200 г Сало баранье - 100 г Масло сливочное - 2 ст. л. Сметана - 80-100 г Вода - 100 мл Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить пшеничную и ржаную муку со сметаной, водой и солью, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Добавить сливочное масло, баранье сало и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
2. Разделить массу на 4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г
Сыр - 200 г
Вода - 150 мл
Кефир - 200 мл
Яйцо - 1 шт.
Масло растительное - 2 ст. л.

Способ приготовления

1. Кефир, муку, яйцо и воду соединить, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час.
2. Сыр натереть на крупной терке, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Полученную массу разделить на 2 равные части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.
4. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г
Сметана - 250 г
Яйцо - 1 шт.
Сода пищевая - 1 ч. л.
Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сметану соединить с яйцом, содой, солью и взбить. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
2. Полученную массу разделить на 3-4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить на посыпанный мукой противень.
3. Выпекать в духовке в течение 20-25 минут.

Хлеб с картофелем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г Вода - 250 мл Картофель - 2 шт. Масло оливковое - 1 ст. л. Сода пищевая - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с солью, содой, водой, замесить тесто и поставить его в холод на 1 час.
2. Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить и обжарить на сковороде в оливковом масле.
3. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 4-5 частей, сформовать из них лепешки, в середину каждой из них выложить картофельную начинку.
4. Лепешки поместить на посыпанный мукой противень и запекать в духовке в течение 20-25 минут.

Хлеб сладкий с сиропом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Мед жидкий - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Молоко - 100 мл
Семена кунжута - 1 ст. л.
Сода пищевая - 0,5 ч. л.
Вода - 50 мл
Масло растительное - 1 ст. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с молоком, яйцом, содой, маслом, солью и перемешать до образования однородной массы.
2. Мед тщательно растереть с сахаром, водой и семенами кунжута.
3. Тесто разделить на 5 равных частей, разложить по формам и полить полученным сиропом.
4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Немецкий хлеб Брецель

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Мука пшеничная - 300 г
Молоко - 150 мл
Масло сливочное - 2 ст. л.
Желток яичный - 1 шт.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи, сахар и молоко соединить и поставить в тепло на 10 минут.
2. В муке сделать углубление, всыпать туда соль, влить дрожжевую смесь, растопленное сливочное масло и перемешать до образования однородной массы.
3. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Сформовать из него шар, выложить на противень и поставить в тепло на 1 час.
4. Разделить тесто на 10 частей, каждую из них раскатать в жгут, сформовать из него сердечко, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.
5. Желток взбить, смазать им брецель и выпекать в духовке в течение 15-20 минут.

Хлеб сладкий

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Масло сливочное - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Яйца - 3 шт.
Ванилин - 1 ч. л.
Шоколад горький тертый - 3 ст. л.
Изюм без косточек - 3 ст. л.
Сода пищевая - 1 ч. л.
Пудра сахарная - 2 ст. л.
Сахар - 3ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сливочным маслом, ванилином и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 40 минут.
2. В тесто добавить сахар, соль, предварительно вымоченный изюм, горький шоколад и вымешивать в течение 10 минут.
3. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 35 минут.
4. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб цельнозерновой

Ингредиенты

Мука пшеничная цельнозерновая - 400 г
Вода - 150 мл
Молоко сухое - 2 ст. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Мед - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, сухое молоко, сливочное масло, яйцо, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.
2. Сахар и соль растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Тесто скатать в рулет, разделить его на 2 части, на каждой сделать крестообразный надрез, сверху смазать медом и выложить на посыпанный мукой противень.
4. Запекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб праздничный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Молоко - 100 мл Вода - 50 мл
Дрожжи сухие - 1 ч. л. Яйцо - 1 шт. Семена кунжута - 1 ст. л. Сахар коричневый - 2 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы, соединить с мукой, яйцом, молоком, солью и сахаром, вымесить и поставить в тепло на 2-2,5 часа. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
2. Добавить семена кунжута и перемешивать еще 10 минут, после чего сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.
3. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб по-деревенски

Ингредиенты

Мука ржаная - 250 г

Мука пшеничная - 150 г

Семена тмина - 1 ст. л.

Семена подсолнечника - 3ет. л.

Вода - 150 мл

Масло оливковое - 1 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Сахар коричневый - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Пшеничную и ржаную муку соединить с яйцом и водой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 1 час.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить семена тмина и подсолнечника, сахар, соль и перемешивать еще 7-10 минут.

3. Разложить тесто по смазанным оливковым маслом формам и присыпать мукой.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Португальский хлеб

Хлеб кукурузный с семенами кунжута

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Мука кукурузная - 250 г

Мука пшеничная - 200 г

Семена кунжута - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Яйцо - 1 шт.

Зерна ячменя дробленые - 1 ст. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить пшеничную и кукурузную муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, добавить зерна ячменя, семена кунжута и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Разделить тесто на 2 части, накрыть их салфеткой, поставить в тепло на 15-20 минут, обмять, сформовать из них лепешки и выложить их на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб пшеничный с медом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Мука пшеничная - 350 г

Мед жидкий - 3 ст. л.

Корица - 0,25 ч. л.

Ядра грецких орехов - 60 г

Яйцо - 1 шт.

Молоко - 150 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто вместе с медом и вымешивать еще 10 минут.

3. Сформовать лепешку, с помощью ножа сделать поперечные бороздки, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб ржано-пшеничный с мясом

Ингредиенты

Мука ржаная - 250 г

Мука пшеничная - 250 г

Дрожжи сухие - 1,5 ч. л.

Вода - 180 мл

Яйцо - 1 шт.

Фарш свиной - 120 г

Лук репчатый - 1 шт.

Масло оливковое - 2 ст. л. Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести небольшим количеством воды, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оставшуюся воду, замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

2. Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле с мясным фаршем, посолить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Сформовать батон, обвалить его в муке, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Русский хлеб Каравай

Ингредиенты

Мука - 700 г

Дрожжи сухие - 2 ст. л.

Молоко - 300 мл

Вода - 100 мл

Масло сливочное - 4 ст. л.

Масло растительное - 1-2 ст. л.

Яйца - 2 шт.

Сахар - 5 ст. л.

Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, соединить с 350 г муки, добавить сахар, соль, 1 яйцо, молоко, замесить тесто и поставить его в тепло на 3,5-4 часа.

2. В полученную массу добавить оставшуюся муку, яйцо, сливочное масло и вымешивать в течение 10 минут. Затем накрыть салфеткой и поставить в тепло на 30-40 минут. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, придать ему форму каравая, выложить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 15 минут.

3. Выпекать в духовке в течение 1,5 часа при температуре 190-200 °С.

Калач с творогом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое сдобное - 300-350 г

Творог жирный - 200 г

Ванилин - 0,25 ч. л.

Цедра лимонная - 2 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Белок яичный - 1 шт.

Крахмал - 1 ст. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Творог протереть сквозь сито, соединить с яйцом, ванилином, лимонной цедрой, сахаром, солью, крахмалом и тщательно перемешать.

2. Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, смазать полученной начинкой и скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

3. Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Калач с маком

Ингредиенты

Тесто дрожжевое сдобное - 300-350 г

Семена мака - 4 ст. л.

Белок яичный - 1 шт.

Сахар - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, посыпать сахаром и семенами мака, скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

2. Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб ржаной с зеленым луком

Ингредиенты

Мука ржаная - 300 г Мука пшеничная - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Лук зеленый - 1 пучок Вода - 150 мл Молоко - 100 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и ржаную муку, молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Зеленый лук измельчить, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Готовому тесту придать форму шара, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

4. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Узбекский хлеб Патыр

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г Масло растительное - 400 мл Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко сухое - 250 г Вода - 50 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

2. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15-20 минут.

3. Выпекать в разогретой духовке в течение 20 минут.

Патыр с луком и зеленью укропа

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г

Масло растительное - 400 мл Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко сухое - 250 г

Вода - 50 мл
Зелень укропа - 1 пучок
Лук зеленый - 1 пучок
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить измельченную зелень, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15-20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15-20 минут.

Патыр с зеленью петрушки и базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г
Масло растительное - 400 мл
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Молоко сухое - 250 г
Вода - 50 мл
Зелень петрушки - 1 пучок
Базилик - 3 веточки
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Зелень петрушки измельчить, базилик разделить на листочки. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить зелень, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15-20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15-20 минут.

Патыр с семенами мака

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г Масло растительное - 400 мл Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко сухое - 250 г Вода - 50 мл Семена мака - 2 ст. л. Сахар - 1 ч. л. Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена мака, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15-20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15-20 минут.

Патырча

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г

Вода - 200 мл

Масло сливочное - 100 г

Сметана - 100 г

Молоко кислое - 3 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. В воде растворить соль, добавить сливочное масло, муку, сметану, сахар, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

2. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, свернуть в рулет, разделить его на несколько равных частей, сформовать из них лепешки и в центре с помощью вилки сделать 6 проколов. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень и смазать кислым молоком.

3. Выпекать в духовке в течение 15-20 минут.

Ширмоль

Ингредиенты

Мука пшеничная - 800 г

Нут - 400 г Вода - 1 л

Отруби пшеничные - 250 г

Семена аниса - 1 ч. л.

Сахар - 2 ч. л.

Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Семена аниса прокипятить в 1 л воды. Нут смолоть или истолочь, залить его анисовой водой, добавить отруби, накрыть крышкой и прокипятить на слабом огне в течение 2-3 часов.

2. При образовании пены снять ее ложкой. В полученную массу добавить 400 г муки, сахар и соль, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 5-6 часов.

3. Добавить оставшуюся муку, обмять и оставить на 20 минут.

4. Разделить тесто на несколько равных частей, сформовать из них лепешки толщиной 1 см. В центре каждой из них с помощью ножа сделать 2 надреза, посыпать мукой и выложить на посыпанный мукой противень.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20-30 минут.

Украинский хлеб Гречаники

Ингредиенты

Мука гречневая - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Белок яичный - 1 шт. Молоко - 180 мл Масло растительное - 2 ст. л. Масло сливочное - 1 ст. л. Сметана - 80 г Сахар - 2 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить сметану, сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5-2 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 15-20 минут, разделить на 6-7 частей, сформовать из них тонкие колбаски, нанести кисточкой яичный белок и выложить на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в духовке в течение 25-25 минут.

Хлеб кофейный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Мука ржаная - 200 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Квас солодовый - 200 мл Уксус винный - 0,25 ч. л. Напиток кофейный - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Указанные ингредиенты соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

3. Присыпать тесто мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

4. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, затем убавить огонь до 180 °С и держать в духовке еще 25-30 минут.

Хлеб с изюмом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г

Мука ржаная - 200 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Квас солодовый - 200 мл

Сок лимонный - 1 ч. л.

Изюм без косточек - 60-70 г

Курага - 60-70 г

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты, кроме сухофруктов, соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

3. Курагу измельчить, соединить с изюмом, добавить в тесто, присыпать мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

4. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, а затем убавить огонь до 180 °С и держать еще 30 минут.

Французский хлеб Багете орехами

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ч. л. Масло оливковое - 3 ст. л. Мука пшеничная - 400 г Ядра грецких орехов - 80 г Вода - 120 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду подогреть, соединить с 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, сахаром, солью и дрожжами, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 30 минут. В полученную массу добавить ядра грецких орехов и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

2. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто раскатать, сформовать из него рулет, выложить его на противень, смазанный оставшимся маслом, и оставить на 15 минут.

4. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Багет с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Вода - 350 мл Дрожжи сухие - 0,5 ч. л. Курага - 100 г Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с водой, сахаром и солью, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 4 часа.

2. Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить предварительно промытую курагу и месить еще 7 минут.

3. Тесто разделить на 4 равные части, присыпать их мукой, сформовать рулеты, сделать на них поперечные надрезы и поставить в тепло на 1,5 часа.

4. Рулеты из теста выложить на присыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 20 минут.

Багет с чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Вода - 100 мл Молоко - 100 мл Масло сливочное - 25 г Дрожжи сухие - 1 ч. л. Чеснок - 2 зубчика Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На разогретой сковороде растопить сливочное масло, соединить его с сахаром и солью, добавить подогретую воду и перемешать.

2. Полученной массой развести дрожжи и поставить в тепло на 1 час.

3. Всыпать муку, добавить молоко, хорошо перемешать и держать в тепле еще 2 часа.

4. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать еще 10 минут.

5. Тесто разделить на 3-4 равные части, сформовать из них рулеты, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 25 минут.

Багете сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г

Молоко - 100 мл

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Сыр твердых сортов - 80 г

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Молоко соединить с дрожжами, перемешать, постепенно всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Добавить соль, сахар и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить натертый на крупной терке сыр и перемешивать еще 10 минут.

4. Полученное тесто разделить на 2-3 равные части, сформовать из них рулеты, сделать на них по 3 крестообразных надреза и оставить на 10-15 минут.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20-25 минут.

Багет с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Вода - 150 мл

Масло оливковое - 2 ст. л.

Лук репчатый - 2 шт.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с водой, сахаром, солью, перемешать и поставить в тепло на 40 минут.

2. В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и поставить в тепло на 2,5 часа.
3. Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Из теста сформовать рулеты, сделать на них по 3 крестообразных надреза и выложить на противень.
5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут.

Бриошь

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Молоко - 250 мл

Дрожжи сухие - 2 ч. л.

Вода - 80 мл

Яйца - 3 шт.

Масло сливочное - 80 г

Сахар - 3ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком и добавить сахар. Полученную смесь влить в углубление в муке, на край выложить соль.
2. Яйца взбить, добавить к дрожжевой массе, влить воду, вымешивать тесто в течение 15 минут, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5-3 часа.
3. В тесто добавить масло и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 20-25 минут, обмять, разделить на 15 равных частей и выложить в посыпанные мукой формочки для бриошей.
4. Выпекать в духовке в течение 20-25 минут.

Швейцарский хлеб Цопф

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Молоко - 150 мл

Масло сливочное - 4 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Желток яичный - 1 шт.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5-3 часа.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с семенами мака

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Молоко - 150 мл

Масло сливочное - 4 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Желток яичный - 1 шт.

Семена мака - 3ст. л.

Корица - 0,5 ч. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5-3 часа. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, посыпать их семенами мака и корицей, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут.

2. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ч. л.

Молоко - 150 мл

Масло сливочное - 4 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Мед жидкий - 2 ст. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5-3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать медом и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Шотландский хлеб

Хлеб с имбирем и пивом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Мед жидкий - 4 ст. л.

Пиво - 250 мл

Яйца - 2 шт.

Корень имбиря молотый - 1 ст. л.

Орех мускатный молотый - 1 ч. л.

Цедра апельсина - 3 ст. л.

Сода пищевая

Масло растительное - 2 ст. л.

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, влить пиво и перемешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

2. Добавить мед, корень имбиря, мускатный орех, измельченную цедру апельсина и вымешивать еще 7-10 минут.

3. Полученное тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные растительным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с яблочным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г

Хлопья овсяные - 100 г

Молоко - 120 мл
Яйцо - 1 шт.
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре яблочное - 4 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить муку, яйцо, сахар и соль. Отдельно хлопья соединить с оставшимся молоком и оставить на 15 минут.
2. Хлопья соединить с полученной закваской и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать их в пласт.
4. На противень выложить один из них, смазать яблочным пюре, накрыть другим и защипнуть края.
5. Выпекать в духовке в течение 25-35 минут.

Хлеб десертный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Яйцо - 1 шт.
Сметана - 100 г
Цукаты - 100 г
Пудра сахарная - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ч. л.
Сода пищевая - 1 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, сметаной, содой, сахаром, солью, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Добавить цукаты, вымешивать еще 7-10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут.
4. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Югославский хлеб

Хлеб пшеничный с миндальным орехом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г
Яйца - 2 шт.
Орех миндальный толченый - 3ет. л.
Изюм без косточек - 2 ст. л.
Инжир - 50 г Корица - 0,25 ч. л. Масло сливочное - 1 ч. л. Сахар - 0,5ст. л. Соль - 0,5 ч.

л.

Способ приготовления

1. Яйца соединить с мукой, сахаром, солью, корицей и замесить тесто.
2. Добавить предварительно вымоченный изюм, нарезанный небольшими кусочками инжир, миндальный орех и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Выложить его в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб гречневый с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 150 г

Мука гречневая - 150 г
Дрожжи сухие - 0,5 ч. л.
Яйцо - 1 шт.
Изюм без косточек - 80 г
Вода - 50 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить гречневую и пшеничную муку, яйцо, сахар, соль и замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.
2. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить предварительно изюм и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень.
4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб гречневый с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 150 г
Мука гречневая - 150 г
Дрожжи сухие - 0,5 ч. л.
Яйцо - 1 шт.
Курага - 80 г
Вода - 50 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить гречневую и пшеничную муку, яйцо, сахар, соль и замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.
2. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить измельченную курагу и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень.
4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Рецепты домашнего хлеба

Рецепты для хлебопечки

Чтобы выпекать хлеб с помощью хлебопечки, вам даже необязательно уметь готовить. Просто следуйте прилагающейся к ней инструкции и рецепту хлеба. В этом разделе вы найдете как традиционный хлеб, так и хлеб с добавками на любой вкус.

Хлеб пшеничный простой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный картофельный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Хлопья картофельные - 80 г Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты

в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу для выпечки, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-деревенски

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Масло растительное - 1 ст. л.

Зерновая смесь - 100 г

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Вода - 180 мл

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты

в соответствии с инструкцией.

2. Установить программу «Цельнозерновой», режим «Темная корочка».

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Солод - 25 г

Масло растительное - 2 ст. л.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Солод залить 100 мл кипящей воды поставить на 2-3 часа.

2. Подготовленный солод и остальные Ингредиенты выложить на дно формы хлебопечки в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу и режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тмином

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Масло растительное - 2 ст. л.

Тмин - 1 ст. л.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты

в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Масло растительное - 2 ст. л.

Семена подсолнечника очищенные - 2 ст. л.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить программу «Цельнозерновой хлеб», режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный по-французски

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко сухое - 1,5 ст. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить программу «Французский хлеб», режим «Выпечка».

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Сахар ванильный - 0,5 ч. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Курага - 80 г

Корица - 0,25 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Сахар ванильный - 0,5 ч. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Инжир - 80 г

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Инжир измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с маком и сухофруктами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г Дрожжи сухие - 1,5 ст. л. Масло сливочное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Мак - 3ст. л.

Смесь сухофруктов - 100 г

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки поместить дрожжи, муку, масло, молоко, соль и установить режим «Тесто».

2. Мак соединить с сахаром.

3. Сухофрукты перебрать, промыть и измельчить.

4. Готовое тесто соединить с начинкой и поставить в тепло на 60 минут.

5. Поместить тесто на дно формы хлебопечки, установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 2 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Масло растительное - 2 ст. л.

Цукаты - 100 г

Вода - 150 мл

Сахар ванильный - 2 ст. л.

Корица - 0,25 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки поместить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-итальянски

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Сыр твердых сортов - 100 г

Молоко сухое - 1,5 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Вода - 180 мл

Сахар - 2,5ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на терке или нарезать кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с имбирем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Корень имбиря молотый - 0,25 ч. л.

Масло сливочное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с паприкой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Сыр твердых сортов - 100 г

Молоко сухое - 1,5 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Паприка - 0,5 ч. л.

Вода - 180 мл

Сахар - 2,5 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на средней терке.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Мука кукурузная - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло растительное - 2 ст. л. Молоко сухое - 2 ст. л. Цедра апельсиновая - 3 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка»

Хлеб пшеничный с грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Мука кукурузная - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Молоко сухое - 2 ст. л. Цедра лимонная - 2 ст. л. Ядра грецких орехов - 80 г Вода - 150 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с сырокопченой колбасой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г

Мука пшеничная с отрубями - 200 г Дрожжи сухие - 1,5 ст. л. Масло растительное - 2 ст. л. Колбаса сырокопченая - 100 г Чеснок - 1 зубчик Яйцо - 1 шт. Вода - 180 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

2. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко сухое - 1,5 ст. л. Масло сливочное - 1 ст. л. Маслины без косточек - 80 г Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Маслины нарезать кружочками.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить программу «Диетический хлеб», режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с льняным семенем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Яйцо - 1 шт. Молоко - 150 мл Дрожжи сухие - 1 ч. л. Семя льняное - 1,5ст. л. Масло сливочное - 2 ст. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Ингредиенты выложить в хлебопечку в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный без соли

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Масло растительное - 1 ст. л.

Сок лимонный - 2 ч. л.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Сахар - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить режим «Хлеб без соли», режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Молоко сухое - 1,5 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Куркума - 0,5 ч. л.

Яйцо - 1 шт.

Вода - 150 мл

Сахар - 1,5ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Молоко сухое - 1,5 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Куркума - 0,5 ч. л.

Цукаты - 100 г

Яйцо - 1 шт.
Вода - 150 мл
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Цукаты мелко нарезать.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с медом и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Молоко сухое - 2 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Мед - 1,5 ст. л.
Ядра грецких орехов - 70 г
Вода - 180 мл
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи истолочь и соединить с медом.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с какао

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Молоко сухое - 1,5 ст. л. Масло растительное - 1,5 ст. л. Дрожжи сухие - 1 ст. л. Какао - 2 ст. л. Изюм - 80 г Яйцо - 1 шт.
Вода - 150 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 20 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре тыквенное - 100 г
Вода - 100 мл
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре тыквенное - 100 г
Изюм - 80 г
Вода - 100 мл
Яйцо - 1 шт.
Пудра сахарная - 1 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре, кунжутом и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре тыквенное - 100 г
Сыр твердых сортов - 100 г
Семена кунжута - 1,5 ст. л.
Вода - 150 мл
Яйцо - 1 шт.
Пудра сахарная - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с томатной пастой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло оливковое - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Зелень укропа - 0,5 пучка
Зелень петрушки - 0,5 пучка
Паста томатная - 3 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень петрушки и укропа промыть и измельчить.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Масло оливковое - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Пюре картофельное - 100 г
Помидоры - 3 шт.
Зелень укропа - 0,5 пучка
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. Зелень укропа промыть и измельчить.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Грудинка - 100 г
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грудинку нарезать мелкими кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Грудинка - 80 г
Ядра грецких орехов - 3ет. л.
Зелень петрушки - 0,5 пучка Вода - 150 мл Яйцо - 1 шт. Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грудинку нарезать мелкими кубиками.
2. Грецкие орехи мелко нарубить.
3. Зелень петрушки промыть и нарубить.
4. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
5. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Яблоки - 2 шт.
Ядра грецких орехов - 3ет. л.
Вода - 180 мл
Корица - 0,25 ч. л.
Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.
2. Грецкие орехи мелко нарубить.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и медом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яблоки - 2 шт.

Мед - 2 ст. л.

Вода - 180 мл

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и грушами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яблоки - 2 шт.

Груши - 2 шт.

Вода - 180 мл

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Пюре яблочное - 150 г

Вода - 180 мл

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с вишневым пюре и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре вишневое - 150 г
Изюм - 3 ст. л.
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с киви

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Киви - 2 шт.
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Киви очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Клубника - 100 г
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой и киви

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Клубника - 100 г Киви - 2 шт. Вода - 180 мл Корица - 0,25 ч. л. Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками.
2. Киви очистить от кожицы и измельчить.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Среднюю корочку».

Хлеб пшеничный с ванилью и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Вода - 180 мл Ванилин - 0,25 ч. л. Ко-рица - 0,25 ч. л. Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный со щавелем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Щавель - 0,5 пучка
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть, немного обсушить на салфетке и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

ка».

Хлеб пшеничный с мятой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Мята - 0,5 пучка
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Мятую перебрать, промыть и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

ка».

Хлеб пшеничный с мятой и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Сыр твердых сортов - 80 г
Мята - 0,5 пучка
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Мятую перебрать, промыть и измельчить.
3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с крапивой и зеленью укропа

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло растительное - 1,5 ст. л.
Листья крапивы - 20 г Зелень укропа - 0,5 пучка Вода - 180 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч.

л.

Способ приготовления

1. Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и измельчить.
2. Зелень укропа промыть и нарубить.
3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

ка».

Хлеб пшеничный с крапивой и базиликом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Мука пшеничная - 500 г
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Листья крапивы - 20 г
Базилик - 0,5 пучка
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и измельчить вместе с базиликом.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Арахис - 80 г
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Арахис - 70 г
Изюм - 2 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Арахис - 50 г
Цукаты - 70 г
Вода - 150 мл
Ванилин - 0,25 ч. л.
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Пюре яблочное - 150 г
Ядра грецких орехов - 2 ст. л.
Вода - 150 мл
Корица - 0,5 ч. л.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить или истолочь в ступке.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и куркумой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Пюре яблочное - 150 г Вода - 150 мл
Куркума - 0,25 ч. л. Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с курагой и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Яйца - 3 шт.
Масло растительное - 2 ст. л.
Молоко - 150 мл Курага - 80 г Корица - 0,25 ч. л. Сахар ванильный - 0,5 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром и корицей.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Масло растительное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Чернослив - 50 г

Курага - 50 г

Корица - 0,25 ч. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Чернослив и курагу измельчить, посыпать сахаром и корицей.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Масло растительное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Чернослив - 40 г

Изюм - 3 ст. л.

Сахар ванильный - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яйца - 3 шт.

Масло растительное - 2 ст. л.

Молоко - 150 мл

Чернослив - 80 г

Сахар ванильный - 0,5 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Отруби пшеничные - 100 г

Вода - 250 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и картофельным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Отруби пшеничные - 100 г Пюре картофельное - 150 г Вода - 150 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и белокочанной капустой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Отруби пшеничные - 100 г Капуста белокочанная - 150 г Вода - 150 мл Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Капусту нашинковать, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, капустой и луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Отруби пшеничные - 100 г Капуста белокочанная - 150 г Лук репчатый - 1 шт.

Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Капусту нашинковать и варить до полготовности, после чего откинуть на дуршлаг.
2. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в растительном масле с сахаром.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и морковью

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Отруби пшеничные - 100 г

Морковь - 2 шт.

Вода - 150 мл

Корень имбиря молотый - 0,25 ч. л.

Сахар - 0,5 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и свеклой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Отруби пшеничные - 100 г
Свекла - 150 г
Вода - 150 мл
Сахар - 0,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Свеклу очистить, отварить и нарезать соломкой.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и луком-пореем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Отруби пшеничные - 100 г
Лук-порей - 1 стебель
Вода - 150 мл
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Сахар - 0,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук-порей промыть и нарезать кольцами.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, морковью и паприкой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Отруби пшеничные - 100 г
Морковь - 2 шт.
Вода - 150 мл
Паприка - 0,25 ч. л.
Сахар - 0,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, луком и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Отруби пшеничные - 100 г Лук репчатый - 1 шт. Чеснок - 2 зубчика Вода - 150 мл Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук очистить и измельчить.
2. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и пивом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ч. л.
Отруби пшеничные - 100 г
Пиво - 150 мл
Сахар - 0,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка»

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Смесь «Чиабатта» - 100 г Масло растительное - 1 ст. л. Дрожжи сухие - 1 ст. л. Вода - 400 мл Сахар - 0,5 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Смесь «Чиабатта» - 150 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Изюм - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.
2. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режим «Добавление изюма».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Смесь «Чиабатта» - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Лук репчатый - 1 шт. Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Смесь «Чиабатта» - 100 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Семена подсолнечника - 1,5 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Смесь «Чиабатта» - 100 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Салями - 100 г
Масло растительное - 2 ст. л.
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Салями нарезать небольшими кусочками.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный
«Чиабатта» с салями и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Смесь «Чиабатта» - 100 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Салями - 80 г
Сыр твердых сортов - 80 г
Масло растительное - 2 ст. л.
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Салями нарезать небольшими кусочками.
2. Сыр натереть на мелкой терке.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Смесь «Чиабатта» - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Семена кунжута - 1 ст. л. Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 180 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Смесь «Чиабатта» - 100 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Маслины без косточек - 100 г Масло растительное - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Маслины нарезать маленькими кружочками.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г

Мука кукурузная - 200 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный со сладким перцем

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г Мука кукурузная - 200 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Перец сладкий - 2 шт. Вода - 180 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сладкий перец очистить от семян, измельчить и обжаривать на сковороде в растительном масле в течение 10 минут.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г Мука кукурузная - 200 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Сыр твердых сортов - 80 г Семена подсолнечника - 1 ст. л. Вода - 180 мл Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г
Мука кукурузная - 200 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Помидоры - 3 шт.
Вода - 180 мл Сахар - 1 ч. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г
Мука кукурузная - 200 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Помидоры - 3 шт.
Сыр твердых сортов - 100 г
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ч. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. Сыр натереть на крупной терке.
3. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с отрубями

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Отруби ржаные - 80 г Молоко сухое - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с чесноком

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло сливочное - 2 ст. л. Чеснок - 1 зубчик Сметана - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной молочный

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло сливочное - 1,5 ст. л.
Молоко - 180 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
 2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».
- Хлеб ржаной с базиликом и черным перцем

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Базилик - 0,5 пучка
Сметана - 2 ст. л.
Вода - 250 мл
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Базилик промыть и измельчить.
 2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
 3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».
- Хлеб ржаной с петрушкой лимонным соком

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло сливочное - 2 ст. л. Петрушка - 1 пучок Сметана - 2 ст. л. Лимонный сок - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1,5 ст. л. Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень петрушки промыть и измельчить.
 2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
 3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».
- Хлеб ржаной с зеленым луком и тмином

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Лук зеленый - 1 пучок
Сметана - 2 ст. л.
Тмин - 1 ч. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Зеленый лук промыть и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с укропом

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло сливочное - 2 ст. л. Укроп - 1 пучок
Сметана - 2 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 1,5 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень укропа промыть и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной острый

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Масло оливковое - 1 ст. л.
Кефир - 150 мл
Вода - 100 мл Зелень петрушки - 1 пучок
Чеснок - 1 зубчик
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
2. Зелень петрушки промыть и измельчить.
3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Молоко сухое - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Пюре картофельное - 150 г
Помидоры - 3 шт.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режим «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и сыром

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Пюре картофельное - 150 г Сыр твердых сортов - 100 г Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр нарезать мелкими кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника и сладким перцем

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Семена подсолнечника очищенные - 1 ст. л.
Перец сладкий - 1 шт.
Масло растительное - 1 ст. л.
Сок лимонный - 2 ч. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сладкий перец очистить от семян и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г Дрожжи сухие - 1,5ст. л. Творог обезжиренный - 100 г Масло растительное - 1,5 ст. л. Вода - 150 мл Сахар - 0,5 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Диетический» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом и изюмом

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5ст. л.
Творог обезжиренный - 80 г
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Изюм - 50 г
Вода - 150 мл
Сахар - 0,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Диетический», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с медом

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Мед - 80 г
Вода - 150 мл
Сахар - 0,5 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с медом и кориандром

Ингредиенты

Мука ржаная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Мед - 80 г Кориандр - 15 г Вода - 150 мл
Сахар - 1 ч. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5ст. л.
Изюм - 3ет. л.
Семена подсолнечника - 2 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с патокой

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г Дрожжи сухие - 1,5ст. л. Патока - 50 г Корица - 0,25 ч. л. Вода - 150 мл
Сахар - 0,5 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5ст. л.
Изюм - 3ет. л.
Ядра грецких орехов - 3ет. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. Ядра грецких орехов мелко нарубить или истолочь в ступке.
3. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и арахисом

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1,5ст. л.

Изюм - 2 ст. л.
Арахис - 3 ст. л.
Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.
2. Арахис истолочь в ступке.
3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Цедра лимонная - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой и цукатами

Ингредиенты

Мука ржаная - 450 г Дрожжи сухие - 1,5 ст. л. Цедра лимонная - 1 ст. л. Цукаты - 70 г
Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой простой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Смесь зерновая - 100 г
Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.
Солод - 1 ст. л.
Масло сливочное - 20 г
Вода - 150 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с тмином

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г Мука ржаная обдирная - 150 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Солод - 2 ст. л.

Вода - 250 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.

2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.
3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г
Мука ржаная обдирная - 150 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Солод - 2 ст. л.
Семена подсолнечника - 2 ч. л.
Вода - 250 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.
2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.
3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г
Мука ржаная обдирная - 150 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Солод - 1 ст. л.
Кунжут - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.
2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.
3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г
Мука ржаная обдирная - 150 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Солод - 2 ст. л.
Изюм - 1 ст. л.
Вода - 300 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку с 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.
2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 15 минут.
3. Залить изюм 100 мл кипящей воды поставить на 10 минут.

4. На дно формы хлебопечки поместить мучную смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.

5. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой по-испански

Ингредиенты

Мука ржаная - 350 г

Мука пшеничная - 250 г

Дрожжи сухие - 2 ст. л.

Солод - 2 ст. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Вода - 200 мл

Мед - 60 г

Кориандр - 0,5 ч. л.

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Солод залить 80 мл воды, перемешать поставить на 15 минут.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г

Мука ржаная - 200 г

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Солод - 2 ст. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Вода - 180 мл

Сыр твердых сортов - 100 г

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр нарезать мелкими кубиками.

2. Солод залить 80 мл воды, перемешать поставить на 15 минут.

3. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка»

Хлеб многозерновой с горчицей

Ингредиенты

Мука пшеничная - 200 г

Мука ржаная - 200 г

Хлопья овсяные - 100 г

Дрожжи сухие - 2 ст. л.

Горчица - 0,5 ч. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 200 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить Ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с горчицей и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г
Мука ржаная - 250 г
Дрожжи сухие - 2 ст. л.
Горчица - 0,5 ч. л.
Чеснок - 2 зубчика
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 180 мл
Сахар - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Рецепты для духовки

Если вы уже научились выпекать хлеб с помощью хлебопечки, самое время попробовать работать с духовкой. В этом разделе представлены не только сложные рецепты, но и варианты для начинающих. Тесто можно приготовить самостоятельно или с помощью специальную функцию хлебопечки.

Хлеб пшеничный с кунжутом и молоком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Масло сливочное - 2 ст. л.
Яйца - 2 шт.
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 60 мл
Молоко - 60 мл
Семена кунжута - 2 ст. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить муку, дрожжи, сахар и соль.
2. Помешивая венчиком, добавить подогретую воду и взбитые яйца.
3. Полученное тесто выложить на стол, посыпанный мукой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, при необходимости добавляя муку. Смазать сливочным маслом и поставить в тепло на 2 часа.
4. Скатать из теста рулет и свернуть его спиралью.
5. Смазать тесто молоком, посыпать семенами кунжута, выложить на противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Масло растительное - 2 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Лук зеленый - 1 пучок
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 2,5 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить дрожжи, муку и яйцо, перемешать и сделать в центре углубление.
2. В середину влить воду, добавить масло и сахар.
3. Помешивая деревянной лопаткой, добавить соль и замесить тесто, при необходимости добавляя муку.
4. Из теста скатать шар, который смазать растительным маслом, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Зеленый лук промыть и измельчить.
5. Готовое тесто соединить с луком, слегка раскатать, положить на противень.
6. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Мед жидкий - 2 ст. л.

Изюм - 2 ст. л.

Мука пшеничная - 500 г

Вода - 150 мл

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи, мед и сахар растворить в теплой воде (100 мл).
2. Соединить муку и соль, сделать углубление в центре и влить растворенные дрожжи и яйцо.
3. Постепенно смешивать ингредиенты от центра к краю.
4. Добавить оставшуюся воду, изюм и вымешивать до образования однородной массы.
5. Посыпать полученное тесто мукой и сформовать из него шар.
6. С помощью ножа сделать крестообразные надрезы на верхней части теста.
7. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа, а затем вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
8. Придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.
9. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты

Мука панировочная - 250 г

Мука пшеничная - 250 г

Отруби пшеничные - 200 г

Простокваша - 150 мл

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Солод - 1 ч. л.

Масло растительное - 0,5 ст. л.

Сироп сахарной свеклы - 50 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Панировочную и пшеничную муку, отруби (150 г) и соль соединить.
2. Простоквашу, дрожжи и солод соединить.
3. В центре мучной смеси сделать углубление, в которое влить простоквашу с солодом и дрожжами.
4. Добавить сахар, масло и вымешивать с помощью ложки до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.
5. Выложить полученное тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать еще 10 минут.
6. Затем сформовать шар, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 1,5 часа.
7. Придать тесту желаемую форму и посыпать оставшимися отрубями.
8. Выпекать в духовке в течение 50-60 минут.

9. Смазать хлеб сиропом, после чего поставить в духовку еще на 20 минут.

Хлеб пшеничный молочный с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйца - 2 шт.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 2 ст. л.

Изюм - 4 ст. л.

Молоко - 400 мл

Вода - 150 мл

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить муку, молоко, воду, яйца, сахар, дрожжи и сливочное масло.

2. Замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

3. Выложить на стол, посыпанный мукой, добавить изюм и соль.

4. Придать тесту желаемую форму, поместить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 40 минут.

5. Выпекать в духовке в течение еще 40 минут.

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Мука пшеничная - 500 г

Курага - 80 г

Яйцо - 1 шт.

Вода - 150 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В подогретой воде развести дрожжи, добавить сахар и соль. Постепенно всыпать муку и вбить яйцо.

2. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Курагу залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

4. Тесто соединить с курагой, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на противень.

6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Мука пшеничная - 500 г Яйцо - 1 шт.

Пюре картофельное - 200 г

Помидоры - 2 шт.

Вода - 100 мл

Сахар - 0,5 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать полукружиями.

2. В теплой воде растворить дрожжи, добавить муку, картофельное пюре, яйцо, сахар, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 1,5 часа.

3. Добавить помидоры, придать полученной массе желаемую форму и выложить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с яблоками

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко сухое - 2 ст. л.

Яблоки - 2 шт.

Вода - 180 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме яблок, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

3. В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г Отруби пшеничные - 150 г Молоко - 150 мл Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло сливочное - 1 ч. л. Масло растительное - 1 ст. л. Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку и отруби соединить.

2. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить соль, сахар, муку с отрубями, сливочное масло и месить тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

3. Накрыть полученное тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

4. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с кунжутом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яйца - 2 шт.

Желток яичный - 1 шт.

Масло сливочное - 2 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Изюм - 3 ст. л. Кунжут - 2 ст. л.

Вино белое - 100 мл Вода - 100 мл Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить белым вином и оставить на 20 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. В подогретой воде растворить дрожжи.

3. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйца.

4. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

5. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

6. Добавить изюм и кунжут и месить 10 минут.

7. Придать тесту форму каравая, с помощью кисточки нанести желток, выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб пшеничный с лимонной цедрой и маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Яйца - 2 шт.
Желток яичный - 1 шт.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Цедра лимонная - 2 ст. л. Маслины без косточек - 70 г Вода - 150 мл Сахар - 2 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В подогретой воде растворить дрожжи.
2. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло, яйца и измельченную лимонную цедру.
3. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрывать его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Маслины нарезать кружочками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.
4. Придать тесту желаемую форму, с помощью кисточки нанести желток и выложить на смазанный растительным маслом противень.
5. Выпекать хлеб в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб пшеничный с клубничным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г Пюре клубничное - 150 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Масло сливочное - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Вода - 100 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут. Добавить муку, сливочное масло, соль, сахар и клубничное пюре.
2. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Накрывать его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
4. Выложить тесто в форму, смазанную растительным маслом.
5. Выпекать в духовке течение 30-40 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г
Сыр твердых сортов - 100 г
Семена подсолнечника - 2 ст. л.
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.
2. Добавить муку, яйцо, соль, сахар и перемешать.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Накрывать его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
5. Сыр натереть на крупной терке.
6. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, семена подсолнечника и перемешивать в течение 15 минут.
7. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Сыр твердых сортов - 100 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Базилик - 0,5 пучка
Вода - 150 мл
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.
2. Добавить муку, яйцо, сливочное масло, соль, сахар и перемешать.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
5. Сыр нарезать мелкими кубиками, базилик промыть и измельчить.
6. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, базилик и месить в течение 15 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с зеленью

Ингредиенты

Мука пшеничная - 450 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Зелень укропа - 0,25 пучка
Зелень петрушки - 0,25 пучка
Базилик - 0,25 пучка
Масло сливочное - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Вода - 180 мл
Сахар - 1 ст. л.
Перец черный молотый - 0,25 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой.
2. Добавить муку, сливочное масло, яйцо, перец, соль и сахар.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.
5. Базилик, зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
6. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить зелень и перемешивать в течение 10 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко сухое - 2 ст. л. Лук зеленый - 1 пучок
Яйцо - 1 шт.
Вода - 150 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты, кроме лука, в соответствии с инструкцией, установить режим «Тесто».

2. Лук очистить, нарубить и добавить в тесто.
3. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с колбасой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Колбаса - 150 г

Зелень укропа - 0,5 пучка

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой.
2. Добавить муку, сливочное масло, яйцо, сахар и соль. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.
3. Зелень укропа промыть и нарубить. Колбасу нарезать кубиками.
4. Добавить подготовленные ингредиенты в тесто и перемешивать в течение 10 минут.
5. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 40 минут.

Хлеб пшеничный с маком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Зерна мака - 2 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в теплой воде и оставить на 7 минут. Добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, зерна мака и месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
2. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
3. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко сухое - 1 ст. л.

Масло оливковое - 1 ст. л. Яйцо - 1 шт. Вода - 100 мл Сахар - 1,5 ст. л. Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить дрожжи, муку, сухое молоко, яйцо, сахар и соль. Постепенно влить оливковое масло и теплую воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
2. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло 2 часа.

3. Придать тесту желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 45 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 150 мл

Вода - 100 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Изюм - 80 г

Курага - 80 г

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло и соль.

3. В полученную массу постепенно влить дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Курагу и изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут.

6. Накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

7. Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и бразильским орехом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 600 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 150 мл

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 100 мл

Изюм - 80 г

Орех бразильский - 80 г

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, после чего перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло и соль.

3. В полученную массу постепенно влить воду и дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Бразильский орех истолочь в ступке.

5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить изюм и бразильский орех, вымешивать в течение 10 минут. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

6. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный пышный с коричневым сахаром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйца - 2 шт.
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар коричневый - 1,5 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой поставить на 10 минут.
2. Добавить муку, взбитые яйца, сливочное масло, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
4. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
5. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб пшеничный с лимонным соком и лимонной цедрой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 300 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Масло оливковое - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Сок лимонный - 100 мл
Цедра лимонная - 2,5 ст. л.
Вода - 150 мл
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с теплой водой, перемешать и оставить на 10 минут.
2. Добавить муку, яйцо, сахар, соль, измельченную лимонную цедру, лимонный сок и оливковое масло.
3. Перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5-3 часа.
5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, придать ему желаемую форму и положить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб пшеничный с кукурузными зернами

Ингредиенты

Зерна кукурузы - 250 г
Молоко - 150 мл Яйцо - 1 шт.
Мука пшеничная - 400 г
Сливочное масло - 2 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Пудра сахарная - 1,5 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. В кипящее молоко высыпать кукурузу и варить, помешивая, в течение 10 минут.
2. Яйцо взбить и соединить с мукой.
3. В полученную массу добавить кукурузу, сливочное масло, сахар, соль и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

5. Выложить его на посыпанный мукой стол, придать желаемую форму и поместить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с грецкими орехами и кислым молоком

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Молоко кислое - 150 мл

Сода - 1 ч. л.

Ядра грецких орехов - 3ет. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.

2. Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке.

3. Постепенно всыпать муку, добавить сливочное масло и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

4. Добавить ядра грецких орехов и вымешивать еще 5 минут.

5. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

6. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 40-45 минут.

Хлеб пшеничный с орехами, цукатами и изюмом

Ингредиенты

Молоко кислое - 150 мл

Мука пшеничная - 500 г

Сода - 1 ч. л.

Ядра грецких орехов - 60 г

Цукаты - 60 г

Изюм - 60 г

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 1,5ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.

2. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

3. Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке.

4. Постепенно всыпать муку и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

5. Добавить орехи, цукаты, изюм и вымешивать еще 7 минут.

6. Накрыть тесто салфеткой и поставить его в холод на 30 минут.

7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 40-45 минут.

Хлеб пшеничный с морковью

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйца - 2 шт.

Сода - 1 ч. л.

Масло растительное - 3ет. л.

Морковь - 1 шт.

Пудра сахарная - 2 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.
Корица - 0,25 ч. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.
2. Яйца соединить с растительным маслом (2ст. л.), сахаром и взбить. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Добавить морковь и вымешивать еще 10 минут.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Яйца - 2 шт.
Сода - 1 ч. л.
Масло растительное - 2 ст. л.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Стружка кокосовая - 4 ст. л.
Корица - 0,25 ч. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца соединить со сливочным маслом, сахаром и взбить.
2. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Добавить кокосовую стружку и вымешивать еще 10 минут.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с грушами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Молоко сухое - 2 ст. л.
Груши - 2 шт.
Яйцо - 1 шт.
Вода - 180 мл Сахар - 1 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Груши очистить, удалить сердцевину, и нарезать кубиками.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме груш, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».
3. В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.
4. Выпекать в духовке в течение 25-30 минут.

Хлеб пшеничный с финиками

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Яйцо - 1 шт.

Финики без косточек - 100 г
Вода - 150 мл
Сода - 1 ч. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Пудра сахарная - 2 ст. л.
Корица - 0,5 ч. л.
Сахар коричневый - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.
2. Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.
3. Полученную массу соединить с финиками.
4. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
5. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
6. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой и корицей.

Хлеб пшеничный с финиками и апельсинами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г
Яйцо - 1 шт.
Финики без косточек - 100 г
Апельсин - 1 шт.
Пудра сахарная - 2 ст. л.
Вода - 300 мл
Сода - 1 ч. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Сахар коричневый - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.
2. Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.
3. Полученную массу соединить с финиками и содой.
4. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
5. Апельсин очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить в тесто.
6. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
7. Вымешивать тесто в течение 10 минут, придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с консервированным ананасом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Яйца - 2 шт.
Белок яичный - 1 шт.
Сода - 1 ч. л.
Масло растительное - 2 ст. л.
Консервированный ананас - 100 г

Пудра сахарная - 2 ст. л.

Корица - 0,25 ч. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца соединить с растительным маслом (2ст. л.), сахаром и взбить.
2. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока полученная масса не будет отставать от рук.
3. Ананас измельчить и добавить в тесто.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.
7. Белок соединить с сахарной пудрой и хорошо растереть. Полученной глазурью смазать верхнюю часть хлеба.

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Яйцо - 1 шт.

Инжир - 100 г

Пудра сахарная - 2 ст. л.

Сок лимонный - 1 ст. л.

Вода - 200 мл

Сода - 1 ч. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар коричневый - 2 ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Инжир мелко нарезать.
2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, лимонный сок, соду и влить воду.
3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить инжир и перемешивать еще 10 минут. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Яйцо - 1 шт.

Бананы - 2 шт.

Ядра грецких орехов - 80 г

Пудра сахарная - 2 ст. л.

Вода - 150 мл

Сода - 1 ч. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить и нарезать кружочками.
2. Грецкие орехи мелко нарубить.

3. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.
4. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
5. Добавить бананы, орехи и перемешивать еще 10 минут.
6. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 35 минут, а затем посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйцо - 1 шт.

Бананы - 2 шт.

Изюм - 100 г

Вода - 180 мл

Сода - 1 ч. л.

Масло сливочное - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить и нарезать кружочками.
2. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.
3. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.
4. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
5. Добавить бананы, изюм и перемешивать еще 10 минут.
6. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с клубникой и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйцо - 1 шт.

Клубника - 100 г

Ядра грецких орехов - 80 г

Вода - 150 мл

Сода - 1 ч. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 1,5 ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками. Грецкие орехи мелко нарубить и истолочь в ступке.
2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.
3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Добавить клубнику, орехи и перемешивать еще 10 минут.
5. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.
6. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с клубникой и ванилью

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйцо - 1 шт.

Клубника - 100 г
Вода - 180 мл
Сода - 1 ч. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Ванилин - 0,25 ч. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть, размять ложкой и засыпать ванилином и сахаром.
2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, соль, соду и воду.
3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Добавить клубнику и перемешивать в течение еще 10 минут.
5. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
6. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Яйцо - 1 шт.
Джем фруктовый - 150 г
Вода - 180 мл
Сода - 1 ч. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.
2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.
5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом и кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г
Яйца - 2 шт.
Джем фруктовый - 150 г
Семена кунжута - 2 ст. л.
Вода - 180 мл
Сода - 1 ч. л.
Масло сливочное - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Корица - 0,5 ч. л.
Цедра лимонная - 1 ст. л.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.
5. Добавить кунжут и мешать в течение 10 минут.
6. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 35 минут, после чего посыпать корицей и измельченной лимонной цедрой.

Хлеб пшеничный с тыквой

Ингредиенты

- Мука пшеничная - 500 г
- Дрожжи сухие - 1 ст. л.
- Молоко - 100 мл
- Вода - 100 мл
- Пюре тыквенное - 150 г
- Масло сливочное - 1 ст. л.
- Масло растительное - 1 ст. л.
- Куркума - 0,25 ч. л.
- Корень имбиря молотый - 0,25 ч. л.
- Сахар - 2 ст. л.
- Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, а затем перемешать.
2. Молоко вскипятить и растворить в нем сахар, сливочное масло и соль.
3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи, тыквенное пюре, корень имбиря и куркуму.
4. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
5. Выложить его на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут.
6. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
7. Придать ему форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко - 100 мл Вода - 100 мл Чернослив - 100 г Масло сливочное - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Корица - 0,5 ч. л. Ванилин - 0,5 ч. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, после чего перемешать.
2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу, ванилин и соль.
3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи.
4. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
5. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и мелко нарезать.
6. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив и перемешивать еще 10 минут.
7. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
8. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

9. Выпекать в духовке в течение 35-40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко - 100 мл Вода - 100 мл Чернослив - 100 г Арахис - 80 г Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 2 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Ванилин - 1 ч. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, а затем перемешать.
2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, ванилин и соль.
3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо.
4. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
5. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Арахис истолочь.
6. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, арахис и перемешивать еще 10 минут.
7. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
8. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
9. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и киви

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко - 100 мл

Вода - 100 мл

Чернослив - 80 г

Киви - 2 шт.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л. Яйцо - 1 шт. Корица - 0,5 ч. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, после чего перемешать.
2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу и соль.
3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо.
4. Всыпать муку и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
5. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и измельчить.
6. Киви очистить от кожицы и нарезать кубиками.
7. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, киви и перемешивать еще 10 минут.
8. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5 часа.
9. Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
10. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и лимоном

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко - 100 мл Вода - 100 мл Чернослив - 80 г Лимон - 0,25 шт.

Масло сливочное - 1 ст. л. Масло растительное - 1 ст. л. Яйцо - 1 шт. Ванилин - 1 ч. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.
2. Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, ванилин и соль.
3. В полученную массу добавить дрожжи и яйцо.
4. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

5. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.
6. Лимон очистить, измельчить и засыпать сахаром.
7. Лимонную кожуру пропустить через мясорубку.
8. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить подготовленные ингредиенты и вымешивать еще 10 минут.
9. Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
10. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
11. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб пшеничный шоколадный

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Молоко - 100 мл Вода - 100 мл Шоколад - 100 г

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Ванилин - 1 ч. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой поставить на 10 минут, а затем перемешать.
2. Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, сахар, ванилин и соль.
3. В полученную массу добавить дрожжи и яйцо.
4. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
5. Шоколад разломать на небольшие кусочки.
6. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, соединить с шоколадом и перемешивать еще 5 минут.
7. Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
8. Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
9. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб пшеничный с голубикой

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г

Яйцо - 1 шт.

Голубика - 150 г

Вода - 150 мл

Сода - 1 ч. л.

Масло сливочное - 1 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Сахар - 2 ст. л. Соль - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.
2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 40 минут.
4. Добавить голубику и перемешивать еще 10 минут.
5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб ржаной с тмином

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Тмин - 1,5 ч. л.
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 100 мл
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить на 20 минут.
2. Соединить муку, яйцо, тмин и соль с дрожжами и перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
4. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
5. Выпекать в духовке в течение 50-60 минут.

Хлеб ржаной с ревенем

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г
Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Стебли ревеня - 2 шт.
Масло растительное - 1 ст. л.
Вода - 100 мл
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Стебли ревеня промыть и нарезать кружочками.
2. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.
3. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
5. Добавить ревеня и вымешивать еще 10 минут.
6. Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г Дрожжи сухие - 1 ст. л. Вода - 150 мл Щавель - 1 пучок
Масло растительное - 1 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 1 ч. л.
Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть и нарубить.
2. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.
3. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
5. Добавить щавель и перемешивать еще 10 минут.
6. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем и луком-пореем

Ингредиенты

Мука ржаная - 500 г

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Щавель - 1 пучок

Лук-порей - 1 стебель

Масло растительное - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть и нарубить. Лук-порей нарезать кольцами. В воду добавить дрожжи и сахар и оставить до образования пены. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

2. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

3. Добавить щавель, лук-порей и перемешивать еще 10 минут.

4. Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб многозерновой пивной

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Мука ржаная - 100 г

Пиво - 150 мл

Яйцо - 1 шт.

Масло растительное - 1 ст. л.

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В большую емкость поместить пшеничную и ржаную муку, яйцо, масло, 100 мл пива и сахар.

2. Добавить дрожжи и соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Скатать из него шар и смазать растительным маслом.

4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

5. Придать тесту форму, выложить на противень и смазать оставшимся пивом.

6. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлеб многозерновой с зернами кориандра

Ингредиенты

Мука пшеничная - 400 г

Мука ржаная - 150 г

Дрожжи сухие - 1,5 ст. л.

Масло оливковое - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л.

Зерна кориандра - 1,5 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Вода - 180 мл

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растворить в теплой воде, соединить с сахаром, солью, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оливковое масло и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Накрыть его салфеткой и поставить в холодильник на 3 часа.

3. Добавить кориандр, придать тесту форму каравая и выложить на противень, смазанный растительным маслом. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут.

Хлеб многозерновой чайный

Ингредиенты

Мука ржаная - 300 г Мука пшеничная - 300 г Дрожжи сухие - 2 ст. л. Яйца - 2 шт. Заварка - 180 мл Уксус яблочный - 1 ч. л. Молоко сухое - 2 ст. л.

Масло растительное - 1 ст. л. Семена кунжута - 2 ст. л. Сахар - 2 ст. л. Соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растворить в подогретой заварке поставить на 10 минут.

2. Добавить ржаную и пшеничную муку, яйца, уксус, сухое молоко, сахар, соль и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5 часа. Добавить семена кунжута и перемешивать в течение еще 10 минут. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Лаваш с йогуртом

Ингредиенты

Мука пшеничная - 350 г

Мука ржаная - 100 г

Йогурт несладкий - 3 ст. л.

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Молоко сухое - 2 ст. л.

Яйцо - 1 шт.

Вода - 180 мл

Масло растительное - 2 ст. л.

Сахар - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме масла, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

2. Полученному тесту придать желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Хлебцы

Для приготовления домашних хлебцев необходимы минимальные кулинарные навыки. Их можно приготовить как из теста, так и из готового хлеба. Сладкие хлебцы можно подать к чаю как десерт, а обычные - в качестве дополнения к первому блюду.

Хлебцы с изюмом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный черствый - 500 г

Молоко - 2 стакана

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Яйца - 2 шт.

Пудра сахарная - 2-3 ст. л.

Изюм - 2 ст. л.

Цедра лимонная - 1 ч. л.

Сахар ванильный по вкусу

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смазать половину из них сливочным маслом, выложить на смазанный растительным маслом противень, равномерно посыпать изюмом и накрыть оставшимися ломтиками.

2. Яйца взбить, соединить с молоком, сахарной пудрой, лимонной цедрой и ванильным сахаром, полить хлебцы и запекать в духовке в течение 20 минут.

Хлебцы с бананами

Ингредиенты

Мука пшеничная - 250 г

Бананы - 6 шт.

Ядра грецкие толченые - 1 ст. л.

Кефир - 1 стакан

Сода - 1 ч. л.

Яйца - 2 шт.

Масло сливочное - 3 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить, размять, соединить с растопленным сливочным маслом и грецкими орехами.

2. Яйца взбить с кефиром, соединить с банановой смесью, добавить муку и соду.

3. Полученную массу выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке в течение 30-35 минут.

4. Перед подачей на стол нарезать порционными ломтиками.

Хлебцы с картофельным пюре

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Пюре картофельное - 1 стакан

Вода - 400 мл

Яйца - 3 шт.

Масло сливочное - 2 ст. л.

Мука пшеничная - 500 г

Сахар - 1 ч. л.

Перец черный молотый - 0,25 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой поставить на 10 минут, после чего соединить с сахаром, солью, картофельным пюре и яйцами, постепенно всыпать муку, поперчить и добавить растопленное сливочное масло.

2. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Разделить полученную массу на несколько равных частей, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с кунжутом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Семена кунжута - 2 ст. л.

Зелень петрушки - 1 пучок

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 2 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Сахар - 1,5 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа. Зелень петрушки измельчить, соединить с кунжутом и добавить в тесто. Полученную массу разделить на несколько равных частей, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с чесноком и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Зелень укропа - 1 пучок

Яйцо - 1 шт.

Чеснок - 2 зубчика

Масло сливочное - 3 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Сахар - 1,5 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку, зелень укропа нарубить, соединить с оставшимся сливочным маслом и растереть.

4. Тесто разделить на несколько равных частей, раскатать, нанести на них смесь масла, чеснока и зелени, свернуть в трубочки, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с чабрецом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 4 ст. л.

Чабрец сухой измельченный - 1 ст. л.

Сахар - 1,5 ч. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить его в тепло на 3 часа.

2. Тесто раскатать, посыпать чабрецом, разделить на несколько равных частей, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном оставшимся маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с семенами льна и кунжутом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г
Семена кунжута - 2 ст. л.
Семена льна - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Масло сливочное - 2 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Сахар - 1,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.
2. Муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.
3. Тесто раскатать, посыпать семенами кунжута и льна, разделить на несколько равных частей, свернуть в трубочки, выложить на смазанный растительным маслом противень, нанести с помощью кисточки взбитое яйцо и выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Хлебцы с тмином и базиликом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Мука пшеничная - 350 г
Тмин - 2 ст. л.
Базилик - 1 пучок
Яйцо - 1 шт.
Масло сливочное - 3 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Сахар - 1,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Муку, половину сливочного масла, яйцо и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.
2. Базилик измельчить, соединить с тмином и оставшимся сливочным маслом.
3. Тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, нанести полученную смесь, свернуть в трубочки, и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с паприкой и луком-пореем

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Мука пшеничная - 350 г
Яйцо - 1 шт.
Масло сливочное - 3 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Лук-порей - 1 стебель
Паприка - 0,5 ч. л.
Сахар - 1,5 ч. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.
2. Муку, половину сливочного масла, яйцо и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Лук-порей нарезать кольцами, тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, натереть оставшимся сливочным маслом, посыпать луком-пореем и паприкой, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с медом и маком

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ет. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л. Семена мака - 2 ст. л. Мед - 2,5ст. л. Сахар - 1,5 ч. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 3 часа. Семена мака соединить с медом и оставшимся сливочным маслом.

2. Тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, нанести смесь меда и мака, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с кофе и сахарной пудрой

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ет. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Кофе молотый - 1,5ст. л.

Пудра сахарная - 1,5 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Добавить в тесто кофе, раскатать, разделить на несколько равных частей, посыпать сахарной пудрой и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с грушами и корицей

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ет. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Груши - 2 шт.

Корица - 0,5 ч. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.
2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.
3. Груши очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.
4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить груши, посыпать корицей, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы со сладким перцем

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Перец сладкий - 2 шт.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.
2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.
3. Сладкий перец очистить от семян и нарезать полукольцами.
4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху сладкий перец, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с маслинами и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Маслины без косточек - 20 шт. Зелень укропа - 1 пучок Сахар - 2 ст. л. Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.
2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа. Маслины нарезать колечками, зелень укропа измельчить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить маслины и укроп, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с помидорами и зеленью петрушки

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Помидоры - 2 шт.

Зелень петрушки - 1 пучок

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа. Помидоры помыть и нарезать кубиками, зелень петрушки нарубить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху помидоры и зелень петрушки, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с яйцами и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйца - 3 шт.

Масло сливочное - 3 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Зелень укропа - 1 пучок

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Муку, 1 яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

2. Оставшиеся яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Зелень укропа промыть и нарубить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху яйца и зелень, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с курагой и имбирем

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Курага - 80 г

Корень имбиря молотый - 0,25 ч. л.

Пудра сахарная - 1,5 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Курагу залить кипятком поставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить курагу, посыпать корнем имбиря, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

5. Готовые хлебцы посыпать сахарной пудрой.

Хлебцы с черносливом и ванилином

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г Яйцо - 1 шт.

Масло сливочное - 3ет. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Чернослив - 80 г

Корица - 0,5 ч. л.

Пудра сахарная - 1,5 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Чернослив залить кипятком поставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и измельчить.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить чернослив, посыпать корицей и сахарной пудрой, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Белок яичный - 1 шт.

Масло сливочное - 3ет. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Яблоки - 2 шт.

Изюм - 80 г

Корица - 0,5 ч. л.

Пудра сахарная - 1,5 ст. л.

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

4. Изюм залить кипятком поставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

5. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить яблоки, изюм, посыпать корицей и сахарной пудрой, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с рыбой и творогом

Ингредиенты

Творог - 150 г
Филе трески - 250 г
Мука - 50 г
Яйца - 2 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Масло растительное - 3 ст. л.
Соль по вкусу *Способ приготовления*

1. Лук и морковь очистить, нашинковать и жарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла в течение 7 минут.

2. Филе трески пропустить через мясорубку, соединить с творогом, мукой и овощами, добавить яйца и соль.

3. Полученную массу выложить на смазанный оставшимся растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

4. Перед подачей нарезать порционными ломтиками.

Хлебцы с авокадо и бананами

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Мука пшеничная - 350 г
Яйцо - 1 шт.
Белок яичный - 1 шт.
Масло сливочное - 3 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Авокадо - 2 шт.
Бананы - 2 шт.
Сахар - 2 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Авокадо очистить и нарезать кубиками, а бананы - полукружиями.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить авокадо и бананы, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с какао и мороженым

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.
Вода - 150 мл
Мука пшеничная - 350 г
Яйцо - 1 шт.
Белок яичный - 1 шт.
Масло сливочное - 3 ст. л.
Масло растительное - 1,5 ст. л.
Какао - 2 ст. л.
Пломбир - 100 г
Сахар - 3 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло, какао и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

4. Пломбир нарезать кубиками и выложить на готовые хлебцы.

Хлебцы с семенами подсолнечника и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие - 1 ст. л.

Вода - 150 мл

Мука пшеничная - 350 г

Яйцо - 1 шт.

Белок яичный - 1 шт.

Масло сливочное - 3 ст. л.

Масло растительное - 1,5 ст. л.

Семена подсолнечника очищенные - 2 ст. л.

Зелень укропа - 1 пучок

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Зелень укропа промыть и нарубить.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить зелень укропа и семена подсолнечника, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30-35 минут.

Хлебцы с киви и апельсином

Ингредиенты

Мука пшеничная - 500 г Киви - 2 шт. Апельсин - 1 шт.

Масло топленое - 4 ст. л. Масло растительное - 1,5 ст. л. Пудра сахарная - 3 ст. л. Яйца - 2 шт. Ванилин - 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Топленое масло охладить, растереть ложкой, соединить с яйцами, постепенно всыпать половину сахарной пудры и ванилин, добавить муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Киви и апельсин очистить, нарезать кубиками и добавить в тесто. Разделить его на несколько равных частей, выложить на противень и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 25-30 минут.

3. Готовые хлебцы посыпать оставшейся сахарной пудрой.