Слишком полезно не бывает!
Хлебопечка
350 новых рецептов

Анастасия Геннадьевна Красичкова

Хлебопечка. 350 новых рецептов

Серия «Слишком полезно не бывает!»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5818710
Хлебопечка. 350 новых рецептов: РИПОЛ классик; М.:; 2013
ISBN 978-5-386-04929-4

Аннотация

На страницах данной книги вы найдете лучшие рецепты домашнего хлеба, который можно испечь в хлебопечке. Это и хлеб на каждый день, и хлеб, который можно подать на десерт вместо пирожного. Кроме того, в книге собраны рецепты кексов, бисквитов, куличей, пирогов и других изделий, тесто для которых замешивают вручную, а затем выпекают в хлебопечке или, напротив, замешивают в хлебопечке, а выпекают в духовке.

Содержание

Введение 6
Хлеб на каждый день 7
Пшеничный хлеб на скорую руку 7
Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином 8
Ржаной хлеб на скорую руку 9
Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой 10
Пшеничный хлеб на молоке 11
Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине 12
Отрубный хлеб на молоке 13
Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой 14
Пшеничный хлеб на сливках 15
Пшеничный хлеб с нежной корочкой 16
Белый хлеб с золотистой корочкой 17
Коричневый хлеб из пшеничной муки 18
Отрубный хлеб с хрустящей корочкой 19
Рисовый хлеб 20
Рисовый хлеб на соевом соусе 21
Пшенный хлеб на молоке 22
Пшеничный хлеб с грибным ароматом 23
Гречневый хлеб с отрубями 24
Гречневый хлеб на квасе 25
Медовый хлеб на пахте 26
Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке 27
Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой 28
Хлеб из непросеянной муки 29
Ванильный хлеб на молоке 30
Хлеб из кукурузной муки 31
Кукурузный хлеб с пышной корочкой 32
Кукурузный хлеб с полентой 33
Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой 34
Кукурузный хлеб на сметане с маком 35
Традиционный английский хлеб 36
Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой 37
Пшеничный хлеб с грецкими орехами 38
Хлеб «Деревенский» 39
Хлеб из зерновой муки 40
Хлеб «Крестьянский» 41
Хлеб из зерновой муки с перцем 42
Зерновой хлеб на молоке с солодом 43
Солодовый хлеб с изюмом 44
Картофельный хлеб 45
Морковный хлеб с тмином 46
Морковный хлеб с кунжутом и изюмом 47
Ячменный хлеб 48

Свекольный хлеб с черносливом 49
Тыквенный хлеб на молоке 50
Овсяный хлеб на йогурте с медом 51
Овсяный хлеб с изюмом 52
Овсяный хлеб с орехами и сиропом 53
Хлеб «Фермерский» 54
Ржаной хлеб по-норвежски 55
Хлеб с изюмом и мюсли 56
Апельсиновый хлеб с миндалем 57
Лимонный хлеб с арахисом 58
Хлеб с маслинами по-гречески 59
Горчичный хлеб на темном пиве 60
Хлеб с розмарином по-итальянски 61
Хлеб с нутом и зирой по-турецки 62
Пряный хлеб с хреном 63
Хлеб с сушеными грибами 64
Хлеб с сухофруктами и корицей 65
Диетический хлеб 66
Мятный хлеб 67
Пшеничный хлеб на сметане с кешью 68
Гречневый хлеб с медом 69
Пшеничный хлеб с мармеладом 70
Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом 71
Гречневый хлеб с перцем 72
Гречневый хлеб по-сельски 73
Хлеб «Солдатский» 74
Ячневый хлеб с отрубями и укропом 75
Малиновый хлеб 76
Кокосовый хлеб 77
Кукурузный хлеб с кленовым сиропом 78
Кукурузный хлеб с базиликом 79
Кукурузный хлеб с горчичной корочкой 80
Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом 81
Манный хлеб с маком 82
Яблочный хлеб 83
Хлеб с пророщенной пшеницей 84
Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски 85
Бездрожжевой хлеб 86
Солодовый хлеб с сыром и фисташками 87
Солодовый хлеб с брынзой и перцем 88
Хлеб с молотой гвоздикой и кешью 89
Ржаной хлеб на сухом квасе 90
Ржаной хлеб с сушеной зеленью 91
Острый хлеб 92
Гороховый хлеб 93
Пшеничный хлеб по-туркменски 94
Пшеничный хлеб по-узбекски 95
Пшеничный хлеб по-азербайджански 96
Ячменный хлеб по-турецки 97

Банановый хлеб 98
Барбарисовый хлеб с базиликом 99
Домашний хлеб по-казахски 100
Хлеб из манной крупы по-алжирски 101
Хлеб «Романовский» 102
Ржаной хлеб с иссопом и тмином 103
Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом 104
Арахисовый хлеб с черносливом и зирой 105
Домашний хлеб по-монгольски 106
Пшеничный хлеб с паприкой 107
Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой 108
Конец ознакомительного фрагмента. 109

Анастасия Красичкова
Хлебопечка. 350 новых рецептов

Введение

Несомненно, домашний хлеб намного вкуснее магазинного. Хлеб можно испечь и в духовке, но если у вас есть хлебопечка, вам не придется вручную замешивать тесто, беспокоиться о том, что оно «убежит», и постоянно контролировать процесс выпекания. Вы всего лишь положите в форму необходимые ингредиенты, нажмете кнопку «старт», выберете нужную программу, а когда услышите сигнал, вынете хлеб из формы.

Выбирая хлебопечку, обратите внимание на размер ее формы. Некоторые модели не рассчитаны на выпечку больших буханок. Если у вас именно такая хлебопечка, уменьшите количество ингредиентов, указанных в рецептах этой книги, поскольку они рассчитаны на модели с большой формой.

Все хлебопечки обязательно имеют несколько программ, просто в одних моделях их больше, в других – меньше.

Рецепты, представленные на страницах данной книги, рассчитаны на программы, которые есть даже в самых простых хлебопечках.

Самая распространенная программа, которая идеально подходит для выпекания любого хлеба, – это «норма, средняя корочка». Большинство моделей имеют программу, позволяющую выпекать зерновой хлеб, а также программу «для добавления изюма». Если последняя в вашей модели не предусмотрена, добавляйте изюм и другие ингредиенты, которые не нужно измельчать во время изготовления теста, после первого или окончательного замешивания.

Программа «быстро, средняя корочка» подходит для выпечки бездрожжевого теста, а также простых кексов. В режиме «тесто» вы можете замесить тесто для выпечки изделий в духовке, в программе «только выпечка» испечь изделия из теста, которое требует ручного замешивания, например бисквиты. В последнем случае из формы следует вынуть мешалку, а дно выстлать промасленной бумагой.

В большинстве моделей хлебопечек ингредиенты следует добавлять в форму в определенной последовательности, в противном случае хлеб или другое изделие может не получиться. Как правило, сначала наливают жидкие продукты, затем кладут сухие ингредиенты и добавляют дрожжи так, чтобы они не соприкасались с жидкостью. В приведенных ниже рецептах указана именно такая последовательность. Однако есть модели, в которых ингредиенты закладывают в форму в другом порядке: сначала сухие продукты и дрожжи, затем жидкость. Если у вас именно такая хлебопечка, поменяйте последовательность, предложенную в данной книге, – положите в форму сначала сухие ингредиенты и дрожжи, а затем влейте жидкость.

Хлеб на каждый день

Пшеничный хлеб на скорую руку

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку и сухое молоко. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченных вяленых помидоров, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка тмина, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить вяленые помидоры, тмин, соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на скорую руку

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл пахты, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки горчичного масла, 2 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, 320 мл воды и горчичное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль (2 чайные ложки) и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на молоке

Ингредиенты:

280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине

Ингредиенты:

280 мл сыворотки, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки маргарина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сыворотку и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Отрубный хлеб на молоке

Ингредиенты:

280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой

Ингредиенты:

280 мл кефира, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль (1 1/2 чайной ложки). Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия подсоленной водой. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сливках

Ингредиенты:

280 мл жидких сливок, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб с нежной корочкой

Ингредиенты:

280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку.

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

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить.

Белый хлеб с золотистой корочкой

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Коричневый хлеб из пшеничной муки

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 300 мл несладкого процеженного чая, 1 столовая ложка крепкого процеженного чая, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить чай. Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия крепким чаем. Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с хрустящей корочкой

Ингредиенты:

380 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Рисовый хлеб

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареного риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, рис и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб на соевом соусе

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареного риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, соевый соус и добавить яйцо. Положить муку и рис. В разные углы формы положить топленое масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Пшенный хлеб на молоке

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной пшенной крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшенную крупу. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб с грибным ароматом

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной пшеничной крупы, 250 мл грибного бульона, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму бульон и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшеничную крупу. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Гречневый хлеб с отрубями

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

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

Гречневый хлеб на квасе

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 200 г вареной гречневой крупы, 280 мл кваса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму квас, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль.

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

Медовый хлеб на пахте

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 370 мл пахты, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, 110 мл воды, растопленный мед и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 300 мл сливок, 70 мл кокосового молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, кокосовое молоко, 100 мл воды, растопленный мед и растительное масло.

Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл кефира, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик кокосовой стружки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир, 100 мл воды и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из непросеянной муки

Ингредиенты:

480 г непросеянной хлебной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды и растительное масло. Положить муку.

В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Ванильный хлеб на молоке

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, ванильный сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Хлеб из кукурузной муки

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Кукурузный хлеб с пышной корочкой

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки топленого масла, 50 г кукурузных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить топленое масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кукурузными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с полентой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, полента для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать полентой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 50 г измельченного фундука, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, сливки и растительное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать фундуком. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сметане с маком

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 г сметаны, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, мак для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и кукурузное масло. Положить муку, добавить сметану, сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Традиционный английский хлеб

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г непросеянной муки, 80 г поленты, 90 г патоки, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды, патоку и лимонный сок. Добавить муку и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 100 г молотых ядер грецких орехов, 3 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, орехи (70 г) и ореховое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Деревенский»

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

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

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать разрез сверху вдоль буханки. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки

Ингредиенты:

680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

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

Хлеб «Крестьянский»

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 2 столовые ложки очищенных, обжаренных и измельченных тыквенных семечек, 2 столовые ложки дробленых ядер фундука, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко, орехи и подсолнечные семечки.

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

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки с перцем

Ингредиенты:

680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Добавить муку, положить соль, сахар и перец в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

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

Зерновой хлеб на молоке с солодом

Ингредиенты:

480 г зерновой коричневой муки, 200 г солодовой муки, 400 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко. Добавить муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

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

Солодовый хлеб с изюмом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 120 г изюма, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить предварительно промытый изюм.

Сахар смешать с молоком, довести до кипения. Смазать приготовленной глазурью готовый хлеб.

Картофельный хлеб

Ингредиенты:

330 мл картофельного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму картофельный отвар и оливковое масло. Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки. Добавить соль и сахар в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Морковный хлеб с тмином

Ингредиенты:

330 мл морковного отвара, 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму морковный отвар и растительное масло. Положить муку, морковное пюре и сухое молоко. Добавить соль, тмин и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Морковный хлеб с кунжутом и изюмом

Ингредиенты:

330 мл морковного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки кунжута, 50 г изюма, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму морковный отвар. Положить муку, морковное пюре, сливочное масло и сухое молоко. Добавить соль, кунжут, предварительно промытый изюм и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Ячменный хлеб

Ингредиенты:

140 г ячменной муки, 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Свекольный хлеб с черносливом

Ингредиенты:

330 мл свекольного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г свекольного пюре, 100 г нарезанного чернослива, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму свекольный отвар и оливковое масло. Положить муку, свекольное пюре и сухие сливки. Добавить чернослив, соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб на молоке

Ингредиенты:

330 мл молока, 680 г пшеничной муки, 220 г тыквенного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка рубленых тыквенных семечек, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и растительное масло. Положить муку, тыквенное пюре и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб на йогурте с медом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 3 столовые ложки жидкого меда, 200 мл питьевого йогурта, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму йогурт, 150 мл воды и мед. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Овсяный хлеб с изюмом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 3 столовые ложки изюма, 200 мл кефира, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, изюм и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с орехами и сиропом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 200 мл молока, 50 мл ягодного сиропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сироп и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, орехи и сливочное масло в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Фермерский»

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 30 г пшеничных отрубей, 3 столовые ложки рубленых ядер фундука, 2 столовые ложки мака, 2 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 1 столовая ложка очищенных и обжаренных тыквенных семечек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и подсолнечное масло. Положить муку, отруби, 2 столовые ложки фундука, мак, кунжут, подсолнечные и тыквенные семечки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся фундуком. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-норвежски

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 столовой ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки черной патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, 1 столовую ложку тмина. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и мюсли

Ингредиенты:

230 г пшеничной муки, 100 г отрубной муки, 100 г мюсли, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, мюсли и промытый изюм. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Апельсиновый хлеб с миндалем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рубленого сладкого миндаля, 3 столовые ложки коричневого сахара, тертая цедра 2 апельсинов, 250 мл апельсинового сока, 2 столовые ложки сладкого миндального масла, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму апельсиновый сок, 100 мл воды и миндальное масло. Положить муку, цедру и миндаль (50 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся миндалем.

Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Лимонный хлеб с арахисом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рубленого арахиса, 3 столовые ложки сахара, тертая цедра 1 лимона, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки арахисового масла, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму лимонный сок, 300 мл воды и арахисовое масло. Положить муку, цедру и арахис (50 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся арахисом. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Хлеб с маслинами по-гречески

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 150 г нарезанных маслин, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды и оливковое масло. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и аккуратно прижать сверху часть маслин. Готовый хлеб охладить и подать к столу с оставшимися маслинами.

Горчичный хлеб на темном пиве

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г непросеянной муки, 300 мл темного пива, 3 столовые ложки зернистой горчицы, 1 чайная ложка дижонской горчицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка черной патоки, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пиво и патоку. Положить муку. Добавить соль, сливочное масло и горчицу в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать диагональные надрезы. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с розмарином по-итальянски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 столовые ложки измельченного розмарина, 2–3 веточки розмарина, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, 100 г изюма, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйца в мерном кувшине, влить столько воды, чтобы получилось 280 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло.

Положить муку, измельченный розмарин и изюм. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить и украсить вымытыми веточками розмарина.

Хлеб с нутом и зирой по-турецки

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г консервированного нута, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки зиры, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного красного лука, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и оливковое масло. Положить муку, лук и зиру. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания теста добавить нут. Готовый хлеб охладить.

Пряный хлеб с хреном

Ингредиенты:

450 г зерновой муки, 50 г ржаной муки, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка семян укропа, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды. Положить муку, хрен, зелень петрушки, семена укропа. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Хлеб с сушеными грибами

Ингредиенты:

530 г пшеничной муки, 40 г сушеных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Грибы промыть, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, оставить на 1 час, отвар слить, грибы мелко нарезать.

Влить в форму отвар, 100 мл воды и слегка взбитые яичные желтки. Положить муку и грибы.

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

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

Хлеб с сухофруктами и корицей

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 170 г сухофруктов, 4 столовые ложки сахара, 2 1/2 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, ванилин на кончике ножа, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, сухое молоко, ванилин, корицу и мускатный орех.

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

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания добавить промытые сухофрукты. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Диетический хлеб

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г геркулеса, 100 мл молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку и геркулес.

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

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

Мятный хлеб

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки мятного сиропа, 1 чайная ложка измельченной свежей мяты, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды, мятный сироп и оливковое масло, добавить муку, сухое молоко и мяту.

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

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

Пшеничный хлеб на сметане с кешью

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 150 мл молока, 50 г измельченных кешью, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить сметану. Положить муку и кешью.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Гречневый хлеб с медом

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 280 мл молока, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки жидкого меда, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло, мед и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб с мармеладом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 280 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 100 г нарезанного мармелада, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить мармелад. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка корицы, 2 чайные ложки кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать корицей и кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с перцем

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить муку и красный перец. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать душистым перцем. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб по-сельски

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухих сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухие сливки. В разные углы формы положить топле ное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Хлеб «Солдатский»

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной перловой крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, подсолнечное масло и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и перловую крупу. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

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

Ячневый хлеб с отрубями и укропом

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г вареной ячневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, ячневую крупу, семена укропа и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Малиновый хлеб

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г овсяной муки, 370 мл молока, 3 столовые ложки малинового сиропа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 110 мл воды, малиновый сироп и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Кокосовый хлеб

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, кокосовую стружку (2 столовые ложки) и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшейся кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с кленовым сиропом

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кленового сиропа, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, 2 столовые ложки кленового сиропа и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб смазать оставшимся сиропом и охладить.

Кукурузный хлеб с базиликом

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка измельченного базилика, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания добавить базилик. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с горчичной корочкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды, молоко и кунжутное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

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

Манный хлеб с маком

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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

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

Яблочный хлеб

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, яблоко и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

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

Хлеб с пророщенной пшеницей

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко и пророщенную пшеницу.

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

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

Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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

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

Бездрожжевой хлеб

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму кефир и растительное масло. Добавить муку. Положить соль, сахар и разрыхлитель в разные углы формы.

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

Солодовый хлеб с сыром и фисташками

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль, фисташки, сыр и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

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

Солодовый хлеб с брынзой и перцем

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму сливки и солодовый экстракт. Положить муку. Добавить соль, перец и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с молотой гвоздикой и кешью

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, кешью и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать гвоздикой. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на сухом квасе

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Положить муку, сухой квас и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Ржаной хлеб с сушеной зеленью

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и зелень. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Острый хлеб

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Влить в форму 330 мл воды и растительное масло. Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Гороховый хлеб

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г гороховых хлопьев моментального приготовления, 200 г непросеянной муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и растительное масло. Положить муку, гороховые хлопья и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Пшеничный хлеб по-туркменски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 3 чайные ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка бараньего жира, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки кунжута, 1/2 чайной ложки сахара, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку. Добавить соль, сахар, маргарин и бараний жир в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-узбекски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки мака, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 150 мл воды, слегка взбитое яйцо и растительное масло. Положить муку. Добавить соль (1 чайную ложку) и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать маком и оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-азербайджански

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 измельченная луковица, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 430 мл воды и лимонный сок. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста сделать в изделии проколы ножом и положить в них лук. Готовый хлеб охладить.

Ячменный хлеб по-турецки

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 200 г ячменной каши, 250 мл молока, 1 столовая ложка топленого масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку и ячменную кашу. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Банановый хлеб

Ингредиенты:

100 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 100 г нарезанных сушеных бананов, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, бананы и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Барбарисовый хлеб с базиликом

Ингредиенты:

100 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 2 чайные ложки барбарисового сиропа, 1 чайная ложка измельченного базилика, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, барбарисовый сироп и 130 мл воды. Положить муку. Добавить соль, базилик и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

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

Домашний хлеб по-казахски

Ингредиенты:

500 г муки-крупчатки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка топленого масла, 1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки семян аниса, 1/4 чайной ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму растительное масло, слегка взбитое яйцо и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить семена аниса, смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из манной крупы по-алжирски

Ингредиенты:

400 г манной крупы, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 100 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 1 чайная ложка топленого масла, 100 мл оливкового масла, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яичный желток в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости.

Перелить в форму, добавить оливковое масло. Положить манную крупу и муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия топленым маслом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Романовский»

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 6 яиц, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйца в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль, перец и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить тертый сыр и смазать поверхность изделия сливочным маслом. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с иссопом и тмином

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 чайной ложки сушеного иссопа, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, иссоп. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 1/2 чайной ложки молотого бадьяна, 2 чайные ложки топленого масла, 2 столовые ложки огуречного рассола, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и огуречный рассол. Положить муку, сухое молоко, бадьян. Добавить соль и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Арахисовый хлеб с черносливом и зирой

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 100 г измельченных и обжаренных ядер арахиса, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки арахисового масла, 3 столовые ложки измельченного чернослива, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1/2 чайная ложка зиры, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды. Положить муку и орехи (70 г).

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

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить чернослив, смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них смесь зиры и оставшихся орехов. Готовый хлеб охладить.

Домашний хлеб по-монгольски

Ингредиенты:

200 г зерновой муки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки семян аниса, 1/4 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка семян укропа, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму растительное масло, положить муку, добавить соль, сахар, тмин и сливочное масло в разные углы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым яйцом и посыпать семенами аниса и укропа. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с паприкой

Ингредиенты:

280 мл пахты, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки молотой паприки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, паприку и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

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

Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой

Ингредиенты:

280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 10—12 горошин душистого перца, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 2 чайные ложки соли.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

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