

350 РЕЦЕПТОВ

для ХЛЕБОПЕЧКИ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- медовый, пшеничный, рисовый, кукурузный, овсяный, ржаной хлеб
- диетический хлеб • лепёшки • пицца

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Слишком полезно не бывает!

Анастасия Красичкова

350 рецептов для хлебопечки

«РИПОЛ Классик»

2017

Красичкова А. Г.

350 рецептов для хлебопечки / А. Г. Красичкова — «РИПОЛ Классик», 2017 — (Слишком полезно не бывает!)

ISBN 978-5-38-611225-7

Что может быть вкуснее домашнего хлеба, сделанного своими руками?! Медовый, пшеничный, рисовый, кукурузный, овсяный, ржаной, диетический и даже мятный - далеко не весь перечень разнообразных видов хлеба, которые вы можете приготовить в хлебопечке. Благодаря этой книге вы узнаете, как обращаться с хлебопечкой, какие функции помогут вам испечь тот или иной вид хлеба, а также вы найдёте 350 рецептов, с помощью которых сможете радовать своих домочадцев свежей и вкусной выпечкой каждый день! Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611225-7

© Красичкова А. Г., 2017
© РИПОЛ Классик, 2017

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
Пшеничный 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

Конец ознакомительного фрагмента.

49

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.

Пшени́ый 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 моркового отвара, 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 220 г моркового 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.

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.