

А. Г. Красичкова

Хлеб и выпечка своими руками

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.99

К77

Красичкова, А. Г.

К77 Хлеб и выпечка своими руками / А. Г. Красичкова. — М. : РИПОЛ классик / T8RUGRAM, 2017. — 254 с. : ил.

ISBN 978-5-519-62268-4

Несомненно, домашний хлеб намного вкуснее магазинного. Хлеб можно испечь в духовке, но если у вас есть хлебопечка, вам не придётся вручную замешивать тесто и постоянно контролировать процесс выпекания. Вы всего лишь положите в форму все необходимые ингредиенты, нажмёте кнопку «старт», а после вынете ароматный и румяный хлеб. А ещё в этой уникальной книге приведены рецепты для приготовления 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.

Все рецепты, представленные на страницах данной книги, просты и рассчитаны на программы, которые есть даже в самых простых хлебопечках.

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

BIC WBA

BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-519-62268-4

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

© T8RUGRAM,
оформление, 2017

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 изго-

тования 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 ($1 \frac{1}{2}$ 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,