

Александр Шумов

Выпечка в мультиварке



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 613.2
ББК 51.204.0
Ш96

Шумов А.

Выпечка в мультиварке / А. Шумов — Москва: ЛитРес:
Самиздат, 2020. — 66 с.

ISBN 978-5-532-05831-6

Мультиварка — удобный бытовой прибор, в котором можно выпекать домашний хлеб, пироги, бисквиты, кексы и другие изделия из теста. Ведь именно выпечка, приготовленная в мультиварке, отлично пропекается, не пригорает и имеет непревзойденный вкус и аромат. В этой книге вы найдете лучшие рецепты выпечки. Булочки с хрустящей корочкой, ароматный хлеб, вкуснейшие пироги, тающие во рту пирожные — все это можно приготовить без труда с помощью любой модели мультиварки.

Введение

Мультиварка – незаменимый бытовой прибор и лучший помощник на кухне, особенно когда дома нет хлебопечки, а хочется побаловать себя и семью изделиями из теста, процесс выпечки которых постоянно необходимо контролировать. В духовке пирог может пригореть или осесть, а в мультиварке такого не случится. Изделие равномерно пропечется, останется пышным и ровным. Если вы готовите пирог с начинкой, то будьте уверены, что входящие в ее состав ингредиенты не потеряют при тепловой обработке полезные питательные вещества.

Прежде всего вам потребуется научиться управлять мультиваркой. Существует несколько десятков моделей этих приборов, которые отличаются наличием или отсутствием тех или иных режимов, их названиями.

Рассмотрим самые распространенные основные (автоматические) и дополнительные режимы мультиварки, а также их использование для выпечки. Некоторые из них работают определенное (заданное) время, но если требуется, можно запустить режим повторно или остановить его, нажав на кнопку «Стоп». Кроме того, всегда есть возможность выставить таймер на более длительное время.

Основные режимы

Режим «Гречка» предназначен для приготовления крупяных каш. Принцип его работы – испарение жидкости. Как только она выпаривается, программа автоматически переходит в режим «Подогрев». В большинстве моделей мультиварок этот режим позволяет запрограммировать приготовление блюда с вечера на завтрак. Время работы мультиварки в этом режиме – 40 минут. В режиме «Гречка» можно готовить ингредиенты для начинки пирогов, а также выпекать крупяные изделия.

Режим «Плов» предназначен для приготовления одноименного блюда, гарниров из риса. Принцип его работы такой же, как и у режима «Гречка», но за 5–10 минут до окончания тепловой обработки включается функция поджаривания. В результате получается блюдо с поджаренной корочкой. Многие хозяйки с помощью этого режима выпекают хлеб, пироги и бисквиты. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час.

Режим «Молочная каша» предназначен для приготовления блюд на основе молока и сливок. С помощью этого режима можно варить кремы для бисквитов, помадки, а также готовить пудинги. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час.

Дополнительные режимы

Режим «Выпечка» предназначен для выпечки хлеба, булок, пирогов, кексов, бисквитов, коржей для торта. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 20 минут, максимальное – 65 минут.

Режим «Тушение» – самый универсальный. С его помощью можно готовить практически все блюда, в том числе и начинки для пирогов. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 1 час, максимальное – 12 часов.

Режим «Варка на пару» – незаменимая программа для приготовления детских и диетических блюд, в том числе и изделий из теста. С помощью этой программы можно приготовить пудинг, крем для бисквита, помадку.

Хлеб и сдобные булки

Если у вас нет хлебопечки, но есть желание испечь домашний хлеб, используйте для этих целей мультиварку. У вас получится вкусный и ароматный хлеб с хрустящей корочкой. Форма изделия будет круглой.

Хлеб

Классический пшеничный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 10 г сухого молока, 5 г сухих дрожжей, 60 мл растительного масла, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (40 мл), сухого молока, сахара, соли, дрожжей и 200–300 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Классический ржаной хлеб

Ингредиенты

300 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 60 мл растительного масла, 40 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (40 мл), молока, сахара, соли, дрожжей и 100–200 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Классический отрубной хлеб

Ингредиенты

250 мл молока, 300 г отрубной муки, 200 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 7 г сухих дрожжей, 20 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Из муки, растительного масла (30 мл), молока, сахара, соли, дрожжей и 100–150 мл воды замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 20 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Снова включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Полезно знать!

Хлеб в мультиварке хорошо пропекается и не пригорает.

Сливочный хлеб из пшеничной муки

Ингредиенты

250 мл жидких сливок, 0,6 кг пшеничной муки, 40 мл оливкового масла, 7 г сухих дрожжей, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в глубокую миску сливки, оливковое масло (30 мл), добавить муку, сахар и соль, положить разведенные небольшим количеством воды дрожжи.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 30–40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Столовый хлеб

Ингредиенты

0,6 кг пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 20 г сахара, 10 мл растительного масла, 7 г сухих дрожжей, 7 г соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 400 мл жидкости.

Перемешать и перелить в миску. Добавить муку, сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Рисовый хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 150 г вареного риса, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 15 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску 200 мл воды с разведенными в ней дрожжами, добавить яйцо.

Положить муку, рис, сухое молоко, сливочное масло (30 г), сахар и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 1 час, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу.

Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 30–40 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Пшенный хлеб

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 150 г вареной пшенной крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 20 г сахара, 7 г соли.

Способ приготовления

Влить в миску молоко и 50 мл воды с разведенными в ней дрожжами, добавить яйцо.

Положить муку, пшенную крупу, сливочное масло (30 г), сахар и соль.

Замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут, затем придать ему форму шара, выложить в смазанную оставшимся маслом чашу. Установить режим «Подогрев» на 30 минут, затем сразу включить режим «Выпечка» на 50 минут. Открыть крышку и через 5 минут перевернуть изделие. Включить на 20–30 минут режим «Выпечка».

Готовый хлеб вынуть из чаши и охладить.

Полезно знать!

Даже антипригарную чашу мультиварки рекомендуется смазывать маслом или покрывать бумагой для выпечки.

Хлеб «Диетический»

Ингредиенты

350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 150 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 30 г сухого молока, 7 г сухих дрожжей, 40 г сливочного масла, 10 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления