АННА КИТАЕВА

Хлебопечка

ИСКУССТВО ХОРОШЕГО ХЛЕБА



АННА КИТАЕВА

Хлебопечка

ИСКУССТВО ХОРОШЕГО ХЛЕБА



ЭКСМО
МОСКВА
2012

УДК 641/642
ББК 36.997
К 45

Разработка принципиального макета: *О. Гриценко*

Фото: *Н. Серебрякова*

Шеф-повар: *А. Дыма*

Фото на переплете: *Н. Серебрякова*

Благодарим Moulinex за предоставление хлебопечки
Baguette and Co OW6002 для съемок

Китаева А.

К 45 Хлебопечка. Искусство хорошего хлеба / Анна Китаева. — М. : Эксмо, 2012. — 224 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

ISBN 978-5-699-56972-4

Вы только представьте — запах свежеиспеченного хлеба, медленно расплывающийся по дому, будит вас рано утром, вы просыпаетесь, достаете румяную воздушную буханку из хлебопечки (возьмите полотенце — она горячая), отрезаете ломтик (обязательно с корочкой), намазываете маслом, а оно мгновенно тает на горячем хлебе... Представили? Вам кажется, это сценарий очередного рекламного ролика? А вот и нет! Насладиться свежим домашним хлебом реально в домашних условиях. Нужна мука, вода, дрожжи и сахар, все остальное сделает за вас хлебопечка.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

Анна Китаева

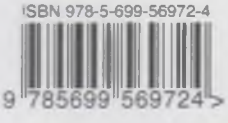
ХЛЕБОПЕЧКА
ИСКУССТВО ХОРОШЕГО ХЛЕБА

Ответственный редактор *А. Братушева*. Редактор *Л. Шаутидзе*
Художественный редактор *П. Петров*. Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Журавлева*. Корректор *М. Смирнова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 19.03.2012. Формат 84×108$^{1}/_{16}$.
Гарнитура «Прагматика». Печать офсетная. Усл. печ. л. 23,52.
Доп. тираж 2000 экз. Заказ 4884

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ОАО "Тверской полиграфический комбинат". 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822)44-42-15
Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverpk.ru



ISBN 978-5-699-56972-4

© Китаева А., 2011
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Моя огромная благодарность
и сердечная признательность всем,
у кого я училась. Если бы не ваши
книги и статьи, если бы не обмен
опытом в интернете с собратьями
по увлечению, я бы никогда не узнала
о хлебе то, что я знаю теперь, —
и могу передать это знание дальше.

Вступительное слово



Всю жизнь я была убеждена, что печь хлеб неимоверно сложно. Настолько сложно, что выпекать хлебные буханки способны лишь люди со специальным образованием, работающие на особом оборудовании. Вы тоже так думаете?

Если да, то немедленно перестаньте! Испечь хлеб может любой человек, у которого на кухне есть место для хлебопечки. А все нужные начинающему хлебопеку сведения вы найдете в этой книге.

Зачем вообще печь домашний хлеб? У каждого может быть свой ответ на этот вопрос, но есть и общие резоны. Привычно покупая хлеб в магазине, мы столь же привычно его ругаем. И черствеет он быстро, и вкус у него уже не тот, который мы помним с детства, — только название прежнее. Не говорит ли в нас ностальгия? Но нет, хлеб действительно изменился. В состав большинства современных буханок и батонов входят «улучшители», консерванты, эмульгаторы и прочие неаппетитные вещи. Вот и главный ответ на вопрос «Зачем?». В состав домашнего хлеба войдет только то, что вы туда положите: мука, вода, дрожжи, а в дополнение к ним — другие натуральные продукты на ваш выбор.

Вы можете испечь дома именно тот хлеб, который вам нравится. Добавьте семечки, сухофрукты, соорудите любое сочетание на свой вкус! Во сколько обойдется такая уникальная буханка хлеба? Стоимость ингредиентов плюс десять минут вашего времени, чтобы загрузить их в хлебопечку. В магазине вы потратите гораздо больше. Дешевизна домашнего хлеба при его высоком качестве — еще один аргумент в пользу хлебопечки.

Мы все спешим, нам ужасно некогда, ритм современности заставляет нас дробить время жизни на короткие отрезки «успею — не успею». Тем сильнее нам хочется тепла, уюта, ощущения дома...

Пока я пишу эти строки, хлебопечка наполняет всю квартиру ароматом свежевыпеченного хлеба. Его ни с чем не сравнить, хлеб есть хлеб, и там, где хлеб, — там дом. Хлебопечка берет на себя всю черновую работу, и выпечка хлеба превращается в самое простое дело. Простое, но увлекательное!

Как любая кулинария, хлебопечение открывает простор для творчества. Это целый новый мир, причем огромный. Можно печь хлеб каждый день и за целый год ни разу не повториться. А можно довести до совершенства пяток любимых рецептов — и никаких хлопот. Но предупреждаю, увлечение это затягивает. Очень уж интересно, когда из муки и воды прямо на вашей кухне возникает чудо домашнего хлеба. А творит его не кто иной, как вы сами! Хлебопечка лишь скромная помощница, машинный подмастерье на все руки.

Разумеется, домашнему хлебопеку нужно разбираться хотя бы в основах, чтобы сделать именно тот хлеб, который ему понравится. Ну, это понятно — без подсказки в первый раз и макароны не сваришь. Кому случалось высыпать вермишель в холодную воду, тот меня поймет.

До того как у меня появилась хлебопечка, я знала о хлебе только то, что его покупают в магазине. Оказалось, что печь хлеб дома несложно и очень интересно. Мне захотелось узнать о нем больше, попробовать что-то новенькое, усовершенствовать обретенные умения, сделать вкусный домашний хлеб еще вкуснее. В окружающем нас информационном океане можно выловить все, но это требует времени и сил. Поиск простых ответов на мои дилетантские вопросы заставил меня перелопатить уйму сложных специальных текстов. До чего же мне тогда не хватало книжки, где простым языком объяснялось бы все «от и до», с первых шагов!

Пожалуй, это главная причина, по которой я ее написала.

Первый раздел книги предназначен для новичков. Он содержит рекомендации по выбору хлебопечки, советы насчет полезной кухонной утвари и несколько слов об ингредиентах для выпечки первого хлеба. Раздел завершается главой «Ваш первый хлеб». Если ваша новая хлебопечка уже готова к работе, мука и дрожжи куплены и вам не терпится начать немедленно, можете сразу обратиться к этой главе. Примерно через четыре часа вы будете радоваться своему первому хлебу! А ответы на возникшие у вас по ходу дела вопросы найдете позже, в других главах и разделах книги.

Если вы уже не совсем новичок в хлебопечении или даже совсем не новичок, можете спокойно пропустить вводный раздел. Все рецепты собраны во втором разделе книги. По любому из них можно выпечь хлеб как в хлебопечке, так и в духовке. Третий раздел содержит самые разнообразные сведения, полезные хлебопеку-любителю. Надеюсь, эта книга поможет вам получать удовольствие от выпечки домашнего хлеба.

Рецепты начинаются с самых простых, а дальше... дальше все зависит только от вас. Если что-то покажется вам слишком сложным, вспомните, что другие хлебопеки это сделали — значит, сможете и вы. Если что-то покажется вам слишком простым — значит, пора двигаться вперед и осваивать новое.

Вкусного вам хлеба!

раздел 1

Начинаем от печки





Как выбрать хлебопечку? глава 1.1

Все хлебопечки — маленькие и большие, дешевые и дорогие — работают по одному принципу. По сути, хлебопечка (ХП) — это гибрид мощного миксера и духовки с программным управлением, специализированной под выпечку хлеба.



Хлебопечка открывается сверху. Почти весь ее внутренний объем занимает съемная форма для выпечки (ведерко) с одной или двумя вращающимися лопастями для замеса теста. Внутри духовки по периметру проходит ТЭН, электрический нагреватель — металлическая трубка, которая раскаляется докрасна и создает нужную температуру. Мотор для вымешивания теста скрыт от нас корпусом. Сверху на корпусе хлебопечки имеется блок управления с кнопками и дисплеем. Вот и все, а остальное — варианты дизайна.



Выпечка хлеба в самом простом случае выглядит так: вы засыпаете в ведерко все ингредиенты, устанавливаете его в хлебопечку, включаете ее, выбираете нужную программу и нажимаете кнопку «Старт». Через заданное время (для основной программы это три с чем-то часа) машинка подаст звуковой сигнал о том, что хлеб готов. К этому времени вы уже будете наслаждаться ароматом свежей выпечки...

Итак, какую хлебопечку выбрать из множества доступных моделей?

Для начала задайтесь вопросом, сколько хлеба вам нужно. Хлеб из хлебопечки отлично хранится, но совершенно незачем выпекать и хранить лишний хлеб, если вам в любое время доступен свежий. Сколько в вашей семье едоков? Сколько хлеба вы обычно покупаете? Каждый день или гораздо реже? Как только вы ответите себе на эти вопросы, вы готовы определиться с тем, какого объема хлебопечка вам нужна. С появлением ХП ваши привычки не особо изменятся — просто то же самое количество хлеба, которое вы покупали в магазине, вы станете печь дома. Допустим, вы привыкли ежедневно покупать два сорта хлеба, не считая сладких булочек, — значит, вам пригодится большая модель. А если вы заглядываете в хлебный отдел раз в неделю, вам нужна самая маленькая хлебопечка.

Вес хлеба. Объем ведерка и, соответственно, минимальный и максимальный вес выпекаемого в нем хлеба — вот главная характеристика хлебопечки. Прочее второстепенно. Есть малышки, который выпекают хлеб весом 450 г, а есть солидные машины, которые могут выдать буханку весом под полтора килограмма. Для сравнения, обычный магазинный нарезной батон весит 500 г. Так что в первую очередь давайте выясним, какая весовая категория ХП вас устраивает. Если у вас большая семья и часто бывают гости, выберите хлебопечку с максимальным весом хлеба 1 кг 350 г. В ней можно будет ежедневно печь килограммовую буханку и замешивать тесто на пироги. Если в вашей семье один-два едока, обратите внимание на ХП с минимальным весом хлеба 450 г. Вы сможете выпекать небольшую буханочку всякий раз по мере необходимости и не думать о том, куда девать излишки хлеба.

Маленькая хлебопечка надорвется, если в нее загрузить слишком много теста, а большая ХП не способна вымесить маленький объем теста. Поэтому обратите внимание и на минимальный, и на максимальный вес буханки, на которые рассчитана хлебопечка. Хлеб меньше минимального и больше максимального веса, указанных в характеристиках машинки, вы печь не сможете. Если вам трудно решить, какой же объем вам все-таки нужен, не бросайтесь в крайности. Остановите свой выбор на модели, в которой наверняка можно будет испечь хлеб среднего размера, весом 680–900 г.

Мощность. С весом хлеба и объемом ведерка связана такая характеристика хлебопечки, как мощность. Встречаются машинки мощностью от 450 Вт до 950 Вт и даже до 1650 Вт для хлебопечек, выпекающих багеты. От мощности мотора напрямую зависит интенсивность вымешивания теста. Для белой пшеничной муки это не критично, хотя разница видна. Моя первая ХП, мощностью 600 Вт, отлично вымешивала тесто для пирога, и мне казалось, что лучше некуда. Но когда я по тому же рецепту загрузила тесто в хлебопечку мощностью 800 Вт, оно оказалось пышнее, нежнее и шелковистее. Тем не менее для белого хлеба с незначительными добавками подойдет и ХП мощностью до 600 Вт. А вот для тяжелого липкого теста с большим содержанием ржаной муки лучше выбрать машинку мощностью 800 Вт и выше. Так что если вы собираетесь печь ржаной хлеб, то присматривайте хлебопечку помощнее. И вообще, при прочих равных данных лучше отдать предпочтение более мощному мотору.

Габариты и дизайн. Хлеб в процессе подъема и выпечки надо беречь от перепада температур. Поэтому вам придется найти для хлебопечки такое место, где нет ни сквозняков, ни жары. Проверьте, помещается ли она туда по размерам. Если кухня у вас маленькая, подумайте о переносной модели. Возможность взять хлебопечку за ручку и унести куда угодно — это замечательно! Подвох здесь в том, что сквозняков она все равно боится, так что «куда угодно» сразу превращается в «тихий угол». А вот материал корпуса — реже нержавейка, чаще пластик, — на работу ХП не влияет, это эстетика в чистом виде.

Ведерко. Съемная рабочая емкость хлебопечки, которую по-русски следовало бы назвать «дежа», у разных производителей носит разные названия, однако домашние хлебопеки-любители сошлись на «ведерке». Но если вам встретится, к примеру, «форма» или «контейнер», не пугайтесь — это оно самое, ведерко, и есть. Ведерки бывают вертикальные и горизонтальные. В прямоугольном горизонтальном ведерке с двумя мешалками для теста получается хлеб, больше всего похожий по форме на традиционный «кирпичик». Буханка из вертикального ведерка с квадратным дном будет скорее напоминать кулич, а из вертикального ведерка с круглым дном и вовсе окажется кулич куличом. Здесь тоже стоит задуматься при выборе — какой формы хлеб вам будет удобнее резать и приятнее есть? Можно выбрать хлебопечку с несколькими ведерками, благо есть и такие. Некоторые ХП снабжены противнем для выпечки багетов и пирогов.

При замесе теста лопасть-тестомешалка крутится вокруг своей оси, и на ней образуется колобок. По углам формы может остаться сухая мука, поэтому чем сильнее скруглены углы, тем лучше. Но это мелочи, а самая большая разница между вертикальным и горизонтальным ведерком заключается вот в чем. При выпечке хлебо-

печку нагревает ТЭН, который обычно расположен внизу ведерка. И если в вертикальном ведерке печется большой хлеб, на всю его высоту, то верхушка хлеба получается рыхлой. По этой же причине у хлеба из хлебопечки частенько оказывается бледноватая «крыша». Зато в вертикальном ведерке с одной мешалкой, в отличие от горизонтального с двумя, несравненно удобнее контролировать замес. В общем, как всегда, достоинства и недостатки идут в комплекте.

Еще один момент, на который необходимо обратить внимание, — это прочность крепления ведерка при установке в хлебопечку. При замесе ведерко будет изрядно трясти, так что крепиться оно должно основательно. Выбирая ХП в магазине, попробуйте, как вынимается ведерко, как устанавливается и как именно фиксируется в рабочем положении. Качество тефлонового или другого антипригарного покрытия ведерка тоже важно, но тут придется довериться производителю. Правда, не помешает убедиться, что на внутреннем покрытии новенького ведерка нет царапин.

Программы. Переходим от формы хлеба к содержанию. И снова первый вопрос — о вкусах. Какой хлеб любят у вас в семье? Белый? Ржаной? Сдобный? Цельнозерновой со злаками? Собираетесь ли вы только печь хлеб или делать в хлебопечке тесто для пельменей, пиццы, дрожжевых пирогов? Хотите ли вы варить джемы и варенье? ХП способна и на это. Если вы придерживаетесь специальной безглютеновой диеты, вам пригодится хлебопечка с программой для безглютенового хлеба. Разные модели хлебопечек имеют от 3 до 17 программ, и в новых моделях появляются новые возможности.

Даже самые простые машинки располагают программами для выпечки дрожжевого пшеничного хлеба и кексов на разрыхлителе. В принципе, этого набора достаточно. Все остальные функции можно моделировать на их основе вручную. Хотя, разумеется, гораздо удобнее воспользоваться уже заложенной в ХП программой. Если вы хотите, чтобы хлебопечка работала с минимумом вашего вмешательства, выбирайте модель с наибольшим числом программ. В любом случае непременно убедитесь, что в выбранной вами хлебопечке есть отдельная программа для замеса хотя бы одного вида теста и отдельная программа для выпечки! Иногда бывает просто необходимо ими воспользоваться.

А вот заявленный производителем особый режим для выпечки ржаного хлеба на поверку может оказаться не таким уж необходимым. Для ржаного теста критична только мощность мотора. Многие домашние хлебопеки, даже имея ХП со специальной программой для ржаного хлеба, предпочитают пользоваться вместо нее комбинацией других программ. Ржаное тесто очень тяжелое и липкое, вдобавок ржаному хлебу нужно длительное время на подъем, так что выпекать его в хлебопечке — отдельный труд. Речь об этом пойдет в соответствующих главах книги. Мы немного забежали вперед, давайте вернемся к параметрам хлебопечек.

Таймер и сохранение программы при перепадах напряжения в сети. Возможность отсроченной выпечки привлекает многих. Засыпал с вечера ингредиенты в ведерко, а утром проснулся от запаха свежевыпеченного хлеба — красота! Да, это удобно. Но, как в любом деле, есть пара подводных камней. Во-первых, можно проснуться раньше, чем хотелось бы, от шума работающей хлебопечки и пронзительных сигналов, которыми она предупреждает о готовности хлеба. Хотя

из-за плотно закрытой двери хлебопечку не слышно — это же не стиральная машина все-таки. Во-вторых, прежде чем запускать отсроченную выпечку, надо выверить рецепт под особенности вашей муки и воды, иначе хлеб будет не идеальным.

Некоторые ХП в случае падения напряжения в электросети способны какое-то время помнить программу. Это можно рассматривать как дополнительный плюс.

Подогрев. Во многих моделях выпеченный хлеб может еще около часа оставаться теплым. Что сказать? Мелочь, а удобно. Например, если вы рассчитывали вернуться домой раньше, но задержались на час, хлеб вас подождет.



Диспенсер. Если вы хотите получить хлеб с изюмом, семечками или орехами, их можно положить в диспенсер, и хлебопечка сама в нужный момент добавит наполнитель в тесто. В моделях без диспенсера это придется сделать вручную по сигналу. На самом деле разница ощутима только в случае отложенной выпечки по таймеру — тут без диспенсера придется либо отказаться от добавок, либо засыпать их в ведерко вместе со всеми остальными ингредиентами.

Специальные возможности. Есть хлебопечки, которые умеют выпекать багеты, сбивать масло, готовить йогурт. Наверное, вскоре появятся и другие возможности, добавление которых к стандартным функциям повысит — что? Правильно, цену. Честное слово, не знаю, зачем жителю современного мегаполиса хлебопечка, совмещенная с маслобойкой, все равно у него на балконе коровы нет. Впрочем, на каждый товар есть свой адресный покупатель... наверное.

Багетные хлебопечки, кроме высокой цены, отличаются также самой высокой мощностью — 1650 Вт. Разумеется, ХП не умеет сама формовать багеты. Процесс выглядит так: хлебопечка делает тесто, которое надо достать из ведерка, сформовать вручную четыре маленьких багетика, уложить в формы, сделать разрезы и вернуть заготовки в ХП для подъема и выпечки. В принципе, тесто можно сделать в любой хлебопечке, а затем выпечь в духовке хлеб желаемой формы, включая багеты. Так поступают многие хлебопеки-любители. Можно сказать, что багетная хлебопечка предлагает нечто среднее между таким способом и полностью автоматической выпечкой в ХП других видов хлеба.

Программируемые хлебопечки. А вот эта функция может оказаться очень удобной, особенно если вы всерьез увлечетесь домашним хлебопечением. Вот только один пример. Если у вас на кухне нет кондиционера, вы обнаружите, что на выпечку хлеба заметно влияет температура и влажность воздуха. Соответственно, зимой хлебу требуется больше времени на расстойку, а летом (особенно жарким летом!) — меньше. В программируемой ХП вы сможете один раз внести в программу сезонные изменения и больше над этим не задумываться. Для других хлебопечек, программы которых не подлежат изменению, придется вносить сезонные коррективы в рецепт — хотя это тоже не самая сложная задача.

Бренд и цена. Вечный вопрос, что важнее — цена или качество? Купить дорогую модель известного производителя или дешевую — с именем, которое вы впервые слышите? И соответствует ли высокая цена высокому качеству или говорит лишь о том, сколько денег ушло на раскрутку имени производителя? У вас наверняка есть собственное мнение по этому поводу, так что здесь я воздержусь от совета. Посоветую лишь непременно проверить, есть ли сервисные центры производителя в вашем городе. Куда вам придется обращаться в случае поломки ХП в течение гарантийного срока? Где можно будет купить новую лопасть-тестомешалку или дополнительное ведерко? А если у вас хватит дотошности, поищите в информационной среде отзывы тех, кто уже сталкивался с этими сервисными центрами.

В общем, по данному параметру хлебопечка не отличается от любой другой бытовой техники. Увы, она тоже может поломаться, и лучше быть к этому готовым. У кого-то до сих пор исправно работают хлебопечки старых моделей, которым исполнилось 15–18 лет. Но дешевая современная ХП запросто может выйти из строя на следующий день после окончания гарантийного срока — если не раньше.

Окошко и дисплей. Наблюдать за тем, что происходит с хлебом, ужасно любопытно! Для этого в большинстве моделей предусмотрено окошко. Но это еще и полезно — можно контролировать состояние теста и хлеба, не открывая крышку. Так что окошко нужно. А вот подсветка дисплея и внутренняя подсветка отсека для выпечки — это дополнительные удобства, но не необходимость.



Интерфейс. Удобные кнопки с надписями на русском языке, толковая инструкция — это уже мелочи, конечно, но мелочь тоже способна испортить настроение. Особенно если вы покупаете ХП в подарок немолодым людям, выберите модель, где кнопки подписаны на понятном им языке!

Безопасность. Хлебопечка — вполне безопасная вещь по сравнению с электрической вафельницей или даже обычной сковородкой на плите. Можно, конечно, обжечься об горячее ведерко, но для этого надо открыть крышку. Если у вас маленький ребенок, возможно, вам пригодится функция блокировки крышки хлебопечки или панели управления от детей.

Подведем итоги. Основные параметры, по которым следует выбирать хлебопечку, — это **вес хлеба, форма ведерка, мощность ХП, ее габариты и наличие необходимых вам программ**. Ну, и цена, которую придется заплатить за выбранный вами набор функций. А теперь я скажу еще одну вещь — хлебопечка должна вам нравиться! Берите ту модель, которая вам приглянулась, и тогда выпечка домашнего хлеба будет вам в радость.

Кухонная утварь хлебопека глава 1.2

Если вы еще не завели на кухне **электронные весы**, купите их заодно с хлебопечкой — не пожалеете.



Существует два способа отмерять муку для хлеба, в единицах объема (стаканах, чашках, миллилитрах) и в граммах. Первый способ — очень простой, но неточный. Разная мука изначально имеет разную влажность, к тому же на нее сильно действуют температура, влажность воздуха и даже высота над уровнем моря. Второй способ куда точнее, пусть он и может с непривычки показаться более хлопотным. Вес есть вес, а объем муки сегодня один, а завтра пошел дождь — и объем уже другой. В хлебопекарном деле важна точность — особенно на первых порах, пока вы не наработали интуицию, основанную на опыте. Поэтому лучше всего обзавестись электронными весами и мерить сыпучие и твердые ингредиенты в граммах. Хотя целая страна, чтобы не сказать континент, пользуется мерами объема вместо веса — а хлеб все равно печет. В США ту же муку считают даже не миллилитрами, а сразу чашками. Американская чашка (cup) имеет объем 240 мл и содержит примерно 150 г пшеничной муки высшего или первого сорта, 130 г цельнозерновой пшеничной муки, 130 г ржаной муки.



В комплект ХП обычно входит **мерный стакан** со шкалой в миллилитрах, объемом от 200 до 450 мл. Полезно иметь еще мерную емкость большего объема. Жидкие ингредиенты можно отмерять в миллилитрах. 100 мл воды равняется 100 г. Налейте воду в мерный стакан, взвесьте... все правильно? Если нет, это может означать, что деления на емкости нанесены неверно. Бывает и так. Тогда вам придется либо найти мерную емкость с точной шкалой, либо жидкость тоже взвешивать на весах.



Также к хлебопечке обычно прилагается двусторонняя **мерная ложка**, с одной стороны чайная (5 мл), с другой — столовая (15 мл). Именно этими ложками цилиндрической формы следует пользоваться, отмеривая соль, сахар, специи и особенно сухие дрожжи. Обычную ложку легко насыпать «с горкой», а в цилиндрической сыпучий продукт отмеряется точно, «под нож» — то есть надо насыпать полную ложку, а затем провести по верху ножом, убирая излишки. Везде, где в рецептах идет речь о чайных и столовых ложках, подразумеваются точные мерные ложки объемом 5 и 15 мл.



Еще вам понадобится **сито**. Муку надо просеивать, чтобы обогатить кислородом, тогда хлеб получится пышнее. Заодно и случайные ненужные примеси отсеют-

ся. Удобно использовать специальную кружку с дном в виде сита, чтобы просеивать муку прямо в ведерко ХП. Отмеривать и взвешивать муку нужно до просеивания.



Очень полезная вещь — **длинная узкая лопатка** из пластика, который не будет царапать тефлоновое покрытие ведерка. Она пригодится, чтобы соскребать тесто, налипшее на стенки ведерка в процессе замеса, и подправлять колобок. Можно воспользоваться для этого и силиконовой лопаткой. Главное — не повредить тефлон, чтобы ведерко прослужило как можно дольше.



Еще окажется кстати **силиконовый коврик** размером 30 × 35 см и больше. Он нужен не для всех хлебов, а только для тех, которые предполагают ручную формовку, — например, для разноцветного хлеба. Можно обойтись и без коврика, но с ним удобнее.



Чтобы вынуть горячее ведерко с готовым хлебом из хлебопечки, вам понадобятся **кухонные рукавицы**, хлопчатобумажные на толстой подкладке или силиконовые. Внимательно смотрите, чтобы в составе матерчатых рукавиц не оказалось синтетики, это верный способ обжечься.



Для смазывания хлеба в ХП перед выпечкой может пригодиться обычная пекарская **кисточка**, а смазывать верхушку уже выпеченного горячего хлеба лучше при помощи силиконовой кисточки для выпечки.

Из чего печем? глава 1.3

Мука, вода, дрожжи и соль — вот великолепная четверка, которой достаточно, чтобы получился привычный нам хлеб.

Запаситесь для начала парой килограммов пшеничной муки высшего или первого сорта. Для хлеба **не подходит** блинная мука, куда уже добавлен разрыхлитель. Внимательно читайте состав на упаковке. Вам нужна самая обыкновенная мука — смолотое зерно пшеницы и никаких добавок. Цельнозерновая мука, ржаная, гречневая, кукурузная и так далее — все они тоже пригодятся вам в дальнейшем, но начинать можно и без них.

Дрожжи лучше всего подойдут сухие, так называемые «инстантные». Они не требуют подготовки, их просто засыпают в ведерко хлебопечки вместе со всем остальным.

Вода годится обычная питьевая. Соль нужна мелкая, **не йодированная**.

Более подробно об этих и других составляющих хлеба говорится в первой главе третьего раздела «Хлебные ингредиенты». Что такое клейковина и клетчатка? Чем отличается семолина от манки? Эти важные и интересные подробности излишни на старте, но очень пригодятся впоследствии. Когда у вас возникнут подобные вопросы, ответы на них вы найдете в главе 3.1.



Ваш первый хлеб глава 1.4

Если вы впервые включаете новую ХП, подготовьте ведерко — как любую новую форму для выпечки с антипригарным покрытием. Протрите ведерко изнутри влажной губкой, смажьте растительным маслом, установите пустым в хлебопечку. Включите ХП в сеть, затем включите программу «Выпечка». В первый раз может появиться неприятный запах. Через 10 минут отключите программу продолжительным нажатием кнопки «Старт/Стоп». Дайте ведерку остыть и снова протрите его внутри влажной губкой. Обо всем этом говорится в инструкции к хлебопечке... кстати, вы ее изучали? Изучите!

Пока ведерко греется и остывает, прочтите рецепт.

Самый простой хлеб, какой только можно выпечь в хлебопечке, — «пшеничный №1» из главы 2.2. Начните с него, и дальше он послужит вам прекрасной точкой отсчета. Мой самый первый хлеб в хлебопечке был именно таким и оказался вполне удачным. Ну, если совсем честно, я из любопытства добавила в него еще столовую ложку сухого мака, но вам не советую — ничего интересного. В дальнейшем вы сможете сами подгонять любой рецепт под нужный вам размер буханки. Как это делается, описано в главе 2.1. Но для первого хлеба просто возьмите ингредиенты из приведенной ниже таблицы.

Вот «пшеничный хлеб №1» в пересчете для буханок всех размеров:

Для веса хлеба / размера буханки	450 г	680 г	900 г	1150 г	1350 г
Вода комнатной температуры (мл)	170	225	340	425	510
Растительное масло (ст.л.)	0,8	1	1,5	2	2,5
Сахар (ч.л.)	1,5	2	3	4	4,5
Соль мелкая не йодированная (ч.л.)	0,8	1,2	1,6	2	2,2
Пшеничная мука высшего сорта (г)	280	420	560	700	840
Сухие инстантные дрожжи (ч.л.)	0,8	1,2	1,6	2	2,4

Здесь и далее
ст.л. = мерная столовая ложка «под нож» (вровень с верхом)
ч.л. = мерная чайная ложка «под нож» (вровень с верхом)

Если у вас нет весов, вот примерный объем муки в миллилитрах:

Для веса хлеба / размера буханки	450 г	680 г	900 г	1150 г	1350 г
Пшеничная мука высшего сорта (мл)	450	670	900	1120	1340

Продукты готовы, утварь под рукой? Начинаем.

1. Поставьте ведерко на чистый стол. Наденьте лопасть-тестомешалку на штырек. (Или обе лопасти, если у вас ХП с двумя мешалками.) Лопасти должны сидеть на штырьках плотно.

2. Муку сначала взвесьте или отмерьте при помощи мерного стакана, а затем просейте, чтобы насытить кислородом.

3. Загрузите ингредиенты в ведерко ХП в порядке, предписанном производителем, — сначала жидкие, затем сыпучие, или наоборот. Внимание: сухие инстантные дрожжи **не должны** при закладке контактировать с водой, солью или сахаром — только с мукой.

4. Установите ведерко в хлебопечку. Плотно зафиксируйте его, как предусмотрено по конструкции вашей ХП. При замесе ведерко будет трясти, как космонавта на испытательном стенде.

5. Убедитесь, что ХП включена в сеть.

6. Выберите при помощи кнопки «Меню» основную программу, а затем установите при помощи соответствующих кнопок нужный вес хлеба и среднюю корочку.

7. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Машина должна подать сигнал о начале программы. Если этого не произошло, возможно, вы нажали на кнопку слишком легко или чересчур кратко. Попробуйте еще раз — нажмите и держите кнопку достаточно долго, чтобы программа включилась.

8. Если программа стартовала, а ничего не происходит, не спешите огорчаться, что хлебопечка поломана. Некоторые модели начинают замес не сразу. В течение 20–30 минут они лишь слегка подогревают ведерко, чтобы выровнять температуру ингредиентов. По-хорошему, особенности поведения вашей хлебопечки должны быть описаны производителем в руководстве. К сожалению, многие модели сопровождает лишь краткая брошюра со скверно переведенным текстом, где ляпов больше, чем изюма в сдобной булочке. Вполне вероятно, что вам досталась модель с предварительным прогревом, просто производитель не счел нужным об этом предупредить. Так что подождите бить тревогу. О том, что хлебопечка работает, говорят цифры на дисплее — обратный отсчет времени программы.

9. За процессом замеса и вымешивания теста, его подъема и выпечки интересно наблюдать через смотровое окошко. В течение первых 5–7 минут замеса можете также открывать крышку хлебопечки. Но только в первые несколько минут, не позже! Ни в коем случае не делайте этого, когда тесто подходит. Оно может опасть, и хлеб получится не таким красивым. И берегите работающую хлебопечку от сквозняков и перепадов температуры.

10. Когда ХП смешивает жидкие и сыпучие ингредиенты, она может напылить мукой на ТЭН, и в начале выпечки ваше обоняние смутит запах горелого. Ничего страшного, щепотка муки сгорит и пахнуть перестанет, а ТЭН протрете влажной губкой — потом, когда выключенная хлебопечка остынет.

11. После окончания программы, когда ХП просигнализирует, что хлеб готов, выключите ее и откройте крышку. **Осторожно — горячий пар!** И хлеб тоже очень горячий, а ведерко так и вовсе раскаленное.

Наденьте кухонные рукавицы, выньте ведерко и поставьте на подставку для горячего.

12. В готовом хлебе запеклась лопасть-мешалка (или две), поэтому хлеб из ведерка придется вытряхивать. Ни в коем случае не пользуйтесь металлическими предметами, которые могут повредить антипригарный слой! Расстелите на столе чистое полотенце. Возьмитесь руками в рукавицах за края ведерка с хлебом, переверните его вверх дном над полотенцем и интенсивно потрясите, чтобы буханка снялась со штырьков. Как только почувствуете, что буханка сдвинулась, измените наклон ведерка и продолжайте слегка встряхивать — так, чтобы буханка не выпала, а аккуратно выехала из ведерка и улеглась на бок.

13. Если мешалка осталась в буханке, аккуратно выньте ее при помощи металлического крюка, который обычно есть в комплекте хлебопечки. Если нет крюка, для этой цели можно использовать черенок деревянной ложки. Опять-таки, следите за тем, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие лопасти. **Ни в коем случае не делайте этого ножом!** Мешалку нужно вынуть сразу, пока хлеб горячий и корочка мягкая.

14. Горячий хлеб поставьте охлаждаться на решетку, чтобы не отсырел низ. Чтобы верхушка буханки была мягкой и не потрескалась, можно слегка смазать ее растительным маслом. Это удобно делать силиконовой кисточкой. Сверху накройте буханку чистым полотенцем.

15. Хлебу положено остывать не меньше часа… если у вас хватит выдержки, конечно. Трудно удержаться и не отломить горбушку или не отрезать теплую корочку домашнего хлеба, который пахнет так дразняще. Но лучше действительно потерпеть. Во-первых, горячий хлеб не полезен для желудка. Во-вторых, если его разрезать горячим, мякиш сваляется некрасивыми комками — удовольствия мало. Хорошо режется полностью остывшая буханка.

16. И вот пауза выдержана, вы разрезаете свой первый хлеб. Какой запах! А вкус какой! Это настоящий хлеб. Поздравляю, начало положено, отныне вы — домашний хлебопек.

17. Опустевшее ведерко ХП поставьте остывать до комнатной температуры, потом залейте его вместе с мешалкой теплой водой. Если лопасть на штырьке удерживают остатки хлеба, не пытайтесь ее сразу снять. Она легко снимется потом, когда отмокнет. Протрите ведерко изнутри мягкой губкой, снаружи его мыть не нужно. Внутренность хлебопечки тоже не нуждается в мытье, кроме тех случаев, когда туда что-то пролили или просыпали.

Надеюсь, у вас все получилось. Если у вас возникли вопросы, ищите ответы на них в главах третьего раздела. Если вдруг что-то не удалось, загляните в главы 3.4 — 3.5, где говорится о возможных ошибках и методах их устранения. Подробно об ингредиентах рассказано в главе 3.1, а из главы 3.2 можно узнать, как вмешиваться в работу хлебопечки с пользой для хлеба.



раздел 2

Рецепты хлеба



Как подогнать рецепт «под себя» глава 2.1

Немного общих сведений, прежде чем вы пуститесь печь все разнообразие домашних хлебов. Хлебопечки с самого начала делались не под привычную нам метрическую систему мер, а под британско-американскую, в которой фунт (единица массы) равен примерно 454 г. Поэтому указанный в ХП вес хлеба в пересчете на метрическую систему с непривычки изумляет некруглыми цифрами. В фунтах-то все красиво — 1 lb, 1,5 lb, 2 lb, 2,5 lb, 3 lb. А в граммах это получается 450 г, 680 г, 900 г, 1135 г, 1350 г, и то примерно. Хорошо хоть, нет необходимости в точном совпадении, и на программе для хлеба весом 900 г можно выпечь хлеб весом от 800 г до 1 кг. Так или иначе, вам предстоит подружиться со своей хлебопечкой, выяснить ее сильные и слабые стороны и подогнать любимые рецепты хлеба под параметры вашей кухонной помощницы.

Начнем с веса хлеба. Вес буханки 900 г (2 фунта) можно считать средним для хлебопечек, это самая маленькая буханка в мощных ХП и самая большая в средних моделях. Поэтому рецепты дрожжевого хлеба в этой книге приведены для хлеба весом около 900 г. Однако пересчитать количество ингредиентов из одного размера буханки в другой совсем несложно.

Все цифры в исходном рецепте для веса хлеба (размера буханки) 900 г следует умножить на **коэффициент** пересчета:

Рецепт для веса хлеба / размера буханки	450 г (1 lb)	680 г (1,5 lb)	900 г (2 lb)	1150 г (2,5 lb)	1350 г (3 lb)
Коэффициент	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Если вы пересчитываете рецепт в сторону уменьшения, коэффициент будет меньше единицы, а если в сторону увеличения — больше единицы.

Цифры после запятой округляют до ближайшего значения, которое реально измерить, — например, вместо 1,33 ч.л. сухих дрожжей берут значение 1,3 ч.л.

Допустим, вам нужно пересчитать рецепт пшеничного хлеба №1 из 900 г в 1350 г. Умножьте все цифры в рецепте на коэффициент 1,5.

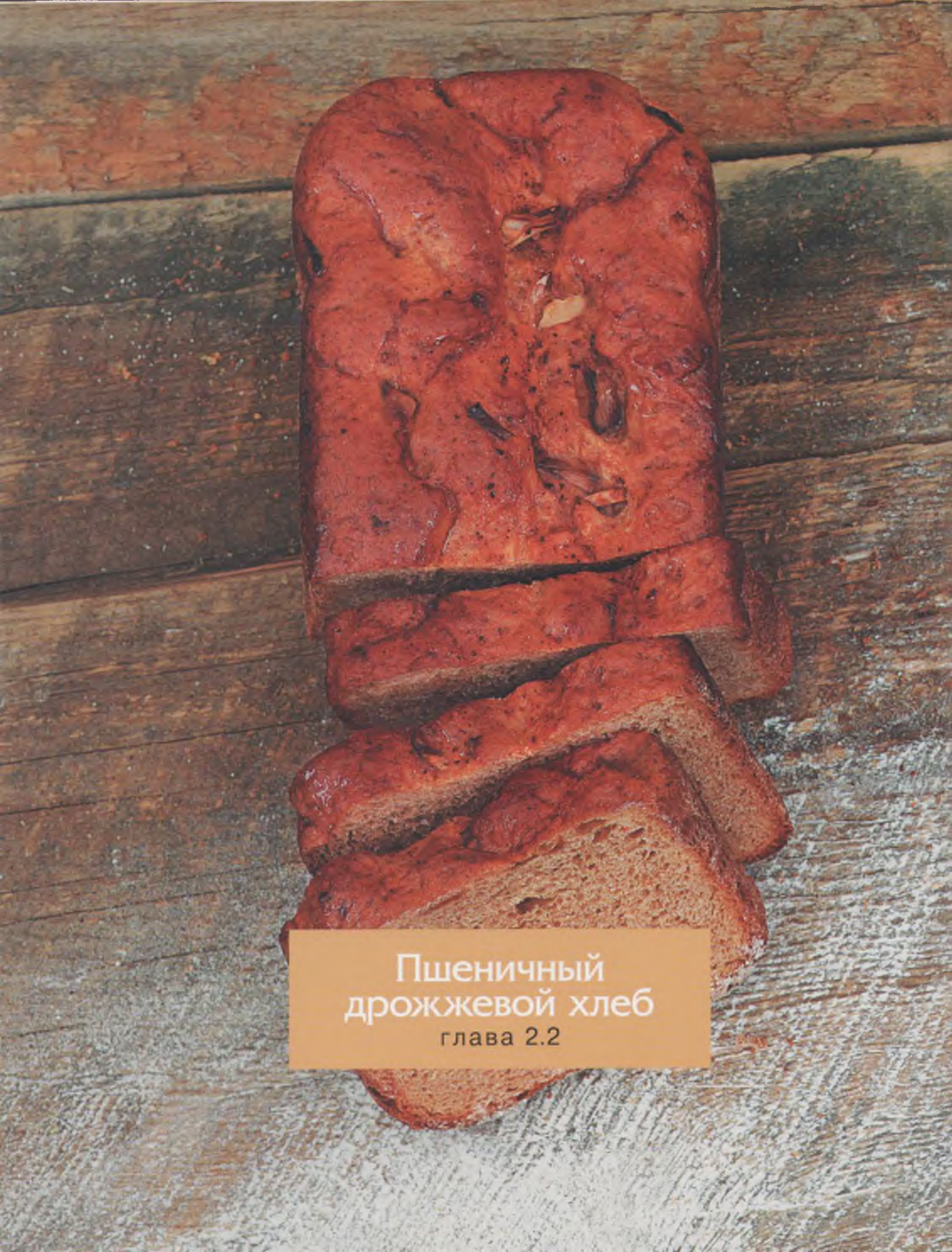
340 мл воды x 1,5 = 510 мл воды
560 г муки x 1,5 = 840 г муки
1,6 ч.л. дрожжей x 1,5 = 2,4 ч.л. дрожжей

То же самое проделайте с другими ингредиентами, с той только разницей, что колебания веса масла, сахара и соли (в разумных пределах) не столь важны. А для сухих дрожжей разница даже на 0,1 ч.л. может оказаться существенной.

Коэффициенты для пересчета разной муки из граммов в миллилитры вы найдете в примечаниях.

Вполне вероятно, вам придется внести в рецепт небольшие изменения, подгоняя его под вашу привычную муку, дрожжи, воду, микроклимат вашей квартиры и особенности вашей модели хлебопечки. Ведите записи, что и куда вы пересчитывали, чтобы не пришлось делать работу заново. Рецепт, окончательно выверенный на практике, непременно запишите. С таким рецептом вы сможете пользоваться отложенным стартом по таймеру и экспериментировать с разными вариантами хлеба на его основе.





Пшеничный дрожжевой хлеб

глава 2.2

Хлеб на каждый день
и для специальных случаев,
белый и цельнозерновой,
всегда свежий, на ваш вкус.
Пшеничный хлеб на дрожжах
в хлебопечке — беспроигрышный
вариант. Именно его она умеет
делать лучше всего.

Пшеничный хлеб № 1

Белый пушистый мякиш, золотистая корочка со свежим, легким ароматом. Этот хлеб делается очень просто. Выверите рецепт под свою ХП, и он послужит вам основой для множества вариаций. Если заменить 30–50 мл воды молоком или добавить 1 ст.л. сухого молока, корочка поджарится лучше. Будьте точны в выборе растительного масла, оттенок его вкуса будет ощутим в хлебе. Лучше всего подойдут оливковое или подсолнечное без запаха. Это классический белый хлеб, на который с равным успехом можно намазать джем или положить колбасу.

состав

340 мл воды
1,5 ст.л. растительного масла
3 ч.л. сахара
1,6 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Французский постный хлеб

Очень легкий, воздушный мякиш и хрустящая плотная корочка. Корочка останется светлой, поскольку в составе хлеба нет ни сахара, ни жира. Если вам нужен постный хлеб, обратите внимание на этот простой рецепт. Французский хлеб печется по специальной программе, с увеличенным временем замеса и расстойки. Вместо обычной питьевой воды можно взять минеральную (только кислотную, а не щелочную).

состав

350 мл воды
1,8 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки в/с
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа «Французский хлеб», для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Хлеб «Нарезной батон»

Если по этому рецепту сделать батон в духовке, он получится похожим на магазинный нарезной. А в хлебопечке выйдет хлеб с мягким ноздреватым мякишем сливочного цвета. Хлеб универсальный, хорош и к чаю, и для бутербродов.
Сливочное масло или маргарин нужно размягчить при комнатной температуре и при закладке продуктов добавить в воду.
Чтобы добиться глянцевой верхушки, за 5–8 минут до окончания выпечки откройте крышку ХП и при помощи силиконовой кисточки аккуратно смажьте хлеб смесью желтка с молоком.

состав

290 мл воды
50 г маргарина для выпечки (или сливочного масла)
2,5 ч.л. сахара
1,6 ч.л. соли
540 г (около 865 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Молочный хлеб

На молоке получается очень удачный хлеб, с румяной нежной корочкой и ароматным мякишем. Соотношение молока и воды можно менять как угодно, но в сумме должно оставаться 360 мл жидкости. Даже пары столовых ложек молока, добавленных в воду, достаточно для придания румянца корочке. Если вы собрались печь хлеб с отложенным стартом по таймеру, свежее молоко использовать не стоит. Возьмите 360 мл воды, а в муку добавьте 1–2 ст.л. сухого молока.

состав

260 мл молока
100 мл воды
3 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
600 г (около 960 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка светлая.



Кефирный хлеб

Кисломолочные продукты отлично вписываются в состав хлеба. Для хлеба с содержанием ржаной муки они даже лучше, чем свежее молоко. Можно использовать кефир, простоквашу, ряженку, несладкий питьевой йогурт, сыворотку из-под творога. Хлеб на жирном кефире — более плотный, основательный. Если у вас нет цельнозерновой пшеничной муки, положите вместо нее ржаную сеяную. А можно использовать 600 г пшеничной муки 1-го сорта и добавить 3 ст.л. пшеничных отрубей — но скорректируйте колобок теста при замесе. О том, как это делать, рассказывается в главе 3.2.

состав

170 мл кефира 2,5%
200 мл воды
2 ч.л. сахара
1,6 ч.л. соли
550 г (около 880 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
50 г (около 90 мл) пшеничной цельнозерновой (обойной) муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Сметанный хлеб

Мягкий белый мякиш, хрустящая корочка. Если взять больше сметаны и меньше воды, хлеб станет плотнее, тяжелее. Удачный способ пристроить оставшиеся несколько ложек сметаны — использовать их в хлеб. Но чтобы буханка получилась правильной формы, колобок придется корректировать, сметана-то разная.

состав

2–5 ст.л. сметаны 15–25%
долить водой до 350 мл
3 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
2 ст.л. сухого молока
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Пшеничный хлеб из муки 2-го сорта

Мука 2-го сорта содержит до 12% отрубей, это даже больше, чем в предыдущем рецепте диетического отрубного хлеба. Поскольку они мелко перемолоты, мякиш хлеба будет серовато-кремовым, а корочка получится темно-золотистой. Основательный хлебный вкус и глубокий аромат пшеничного хлеба из муки 2-го сорта так хороши сами по себе, что лучше его делать без добавок. Во всяком случае, пряные травы здесь неуместны. Колобок должен быть липковатым, но без лужицы внизу. Буханка получится заметно ниже и плотнее, чем из муки высшего или 1-го сорта.

состав

350 мл воды (до 250 мл можно заменить кисломолочными продуктами)
1,5 ст.л. растительного масла
3 ч.л. сахара или 1 ст.л. меда
1,3 ч.л. соли
500 г (около 900 мл) пшеничной муки 2-го сорта
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Цельнозерновой хлеб», для размера 900 г, корочка средняя или темная.

Быстрый пшеничный дрожжевой хлеб

Иногда нет времени на выпечку дрожжевого хлеба по полному циклу. В таком случае может выручить специальная «быстрая» программа ХП. Будьте внимательны, не перепутайте быструю программу для дрожжевого хлеба (Rapid Bake) с программой для быстрого хлеба на разрыхлителе (Quick Bread). В ускоренном режиме дрожжевой хлеб подходит быстрее за счет увеличенного количества дрожжей, изначально теплой воды и интенсивного нагрева. Буханка, выпеченная в быстром режиме, обычно не так хороша вкусом и ароматом.

состав

340 мл теплой воды (35–40 °С)
1,5 ст.л. растительного масла
1 ст.л. сахара
1,5 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего сорта
2 ст.л. сухого молока
3,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа «Быстрый дрожжевой хлеб», для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.

Томатный хлеб

Великолепный оранжевый цвет пышного мякиша и легкая помидорная нотка во вкусе. Отличный хлеб к овощам и рыбе. Если томатный вкус вам не нравится, уменьшите количество томатной пасты, но класть меньше 1 ст.л. нет смысла — поблекнет цвет. В этот хлеб так и просятся пряности. Добавьте сухие травы на ваш выбор, от 0,5 ч.л. до 1 ст.л. для больших любителей. Хорошо добавить паприку, молотую или кусочками. Из томатного хлеба получатся необычные тосты.

состав

2–3 ст.л. томатной пасты
развести в 340 мл воды
1,5 ст.л. растительного масла
2 ч.л. сахара
2 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей
0,5 ч.л. орегано, базилика или розмарина

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Итальянский хлеб с пряными травами

Ароматные пряные травы и оливковое масло, нежный мякиш и хрустящая корочка. Хлеб прекрасно сочетается с сыром, маслинами, сухим вином. Сколько и каких специй добавлять — дело сугубо индивидуальное. Можно взять готовую смесь «Итальянские травы», а можно самому сотворить уникальную комбинацию с участием чабреца, базилика, душицы, орегано, розмарина, сушеного чеснока и лука. Любители специй могут добавить в хлеб до 2 ст.л. смеси трав.

состав

340 мл воды
2,5 ст.л. оливкового масла
2 ч.л. сахара
1,6 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей
2 ч.л. смеси специй «Итальянские травы»

Программа основная или «Французский хлеб», для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Диетический хлеб с отрубями

Отруби придают хлебу нежный ореховый привкус. Если отруби крупные, хлеб получится «в крапинку». В принципе, в любой из предыдущих хлебов можно добавить 1–2 ст.л. пшеничных отрубей, это улучшит вкус и добавит пользы. Но здесь их по-настоящему много, а это значит, что колобок будет очень капризным. Положите в ведерко всю муку и половину отрубей, а оставшиеся добавляйте постепенно. И не переживайте, если у хлеба «провалится крыша», полезное часто бывает неказистым с виду.
Те, кто следит за своим здоровьем, кто соблюдает диету, оценят этот полезный хлеб по достоинству. Если у вас нет пшеничных зародышей, возьмите вместо них 1 ст.л. хлопьев быстрого приготовления — овсяных или смеси злаков. При закладке продуктов хлопья надо первым делом высыпать в жидкость, чтобы они успели размокнуть, пока вы будете просеивать муку.

состав

340 мл воды (до 260 мл можно заменить молочной сывороткой)
1,5 ст.л. растительного масла
1 ст.л. меда
1 ст.л. натурального яблочного уксуса (не обязательно)
1,5 ч.л. соли
490 г (около 780 мл) пшеничной муки 1-го сорта
50 г (около 120 мл) пшеничных отрубей
(можно взять часть ржаных)
1 ст.л. зародышей пшеницы
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя или темная.



100%-ный цельнозерновой хлеб

Настоящий деревенский хлеб. Грубый, основательный, тяжелый, с явственным зерновым запахом. Таким хлебом хорошо подбирать мясную подливу. В отличие от стандартной муки высшего сорта разная цельнозерновая (обойная или грубого помола) мука ведет себя по-разному, поэтому за колобком придется проследить внимательно. Он должен быть мягким, влажным, но не липким, т.к. эта мука содержит большое количество отрубей, которые интенсивно впитывают влагу, а при выпечке отдают. По этой же причине не ждите буханки с красивым ровным куполом — скорее всего, крыша будет ровной или немного просядет. И черствеет такой хлеб сравнительно быстро, так что через пару дней остаток лучше пустить на вкусные сухарики к супу. Можно добавить к муке 1–1,5 ч.л. клейковины («Панифарина»), можно треть цельнозерновой муки заменить мукой 1-го или высшего сорта, но 100%-ный цельнозерновой хлеб безусловно полезнее.

состав

340 мл воды
2 ст.л. растительного масла
1 ст.л. натурального яблочного уксуса (не обязательно)
1 ч.л. сахара
1,8 ч.л. соли
550 г (около 990 мл) цельнозерновой муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Цельнозерновой хлеб», для размера 900 г, корочка средняя или темная.



Цельнозерновой хлеб с медом на топленом молоке

Мед и топленое молоко раскрывают и подчеркивают богатство цельнозернового аромата. Здесь всего треть грубой муки, и благодаря пшеничной муке высших сортов хлеб получается пушистым и легким. Чем больше содержание цельнозерновой (обойной) муки, тем более тяжелым получается хлеб и тем сложнее управиться с колобком. Но когда вы найдете свою оптимальную пропорцию сортов муки, результат искупит все хлопоты. Аромат этого хлеба хочется вдыхать сам по себе. Свежий цельнозерновой хлеб со сливочным маслом — идеальное сочетание.

состав

200 мл воды
130 мл топленого молока
1 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. меда
1 ч.л. соли
350 г (около 560 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Хлеб с семолиной

Золотистая нежная корочка, воздушный мякиш, чудесный ореховый оттенок запаха. Из шелковистого легкого теста по этому рецепту получатся отличные булочки в духовке. Даже небольшая добавка муки из пшеницы твердых сортов (семолы, семолины) облагораживает хлеб. Такая мука хорошо образует клейковину, поэтому ею можно уравновешивать слабую муку. К тому же хлеб с семолиной медленнее черствеет. Если хотите внести новые оттенки вкуса, попробуйте добавить в хлеб 20 г сливочного масла и 1 ст.л. пшеничных отрубей или многозерновых хлопьев быстрого приготовления (при закладке продуктов хлопья нужно класть в воду).

состав

350 мл воды (до 250 мл можно заменить молоком)
3 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
460 г (около 740 мл) пшеничной муки 1-го сорта
100 г (около 150 мл) семолы / семолины
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка светлая или средняя.



Хлеб с манкой

Грубовато-шершавая, хрустящая корочка и нежный пушистый мякиш — удачное сочетание. Манная крупа — это та же пшеничная мука высшего сорта, только очень крупного помола, так что, если вам не хватило пшеничной муки по рецепту, возьмите манку. За счет крупного размера частиц она медленнее вбирает воду. Соотношение муки и манки в этом рецепте можно менять в любую сторону. При доведении колобка до нужного состояния избыток влаги удобно корректировать манкой.

состав

300 мл воды (половину можно заменить молоком или кисломолочными продуктами)
2 ст.л. растительного масла или 40 г сливочного
3 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
180 г (около 290 мл) пшеничной муки 1-го или высшего сорта
180 г (около 320 мл) пшеничной муки 2-го сорта
180 г (около 210 мл) манной крупы
1,7 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.





Хлеб из смешанной муки

глава 2.3

Кроме привычных сочетаний пшеничной и ржаной муки, можно сделать домашний хлеб с добавками любой муки, вплоть до самых необычных вариантов.

30%-ный пшенично-ржаной хлеб

Классический ржаной хлеб делается не на дрожжах, а на закваске. Чтобы он в ХП имел привычный вкус, приходится пускаться на хитрости. Кислый кефир и яблочный уксус обеспечат кислинку и помогут подъему теста. Для вкуса и цвета важен красный (ферментированный) ржаной солод. Если у вас нет ржаного солода, замените его 1,5–2 ст.л. готовой смеси для приготовления домашнего кваса, в состав которой входит солод.

состав

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. соли
1 ст.л. меда или сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки
180 г (около 320 мл) ржаной муки (сеяной, обдирной или смешанной)
1 ст.л. ржаных или пшеничных отрубей
1 ст.л. сухого ржаного солода
по 0,2 ч.л. молотого кориандра и тмина
1,8 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка средняя или темная.**

50%-ный пшенично-ржаной хлеб

Уверенный ржаной вкус, приятная кислинка и богатый ржаной аромат. Все, что сказано про 30%-ный пшенично-ржаной, относится к 50%-ному хлебу в еще большей мере. Колобок будет очень влажным, липким и непослушным. Половина ржаной муки — это тот предел, на котором колобок еще можно корректировать по принципу пшеничного. Жидкого теста на дне ведерка быть не должно!

состав

210 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. соли
1 ст.л. меда или сахара
270 г (около 430 мл) пшеничной муки
270 г (около 490 мл) ржаной муки (сеяной, обдирной или смешанной)
1 ст.л. сухого ржаного солода
0,2 ч.л. молотого кориандра
0,2 ч.л. молотого тмина
2 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка средняя или темная.**



Пивной хлеб

Еще одна вариация пшенично-ржаного дрожжевого хлеба: для усиления ржаного вкуса и запаха используется пиво. Алкоголь при выпечке улетучится, останутся лишь вкусовые обертоны — хмель, солод. Чем натуральнее и вкуснее пиво, тем лучше. Берите не больше половины пива от всей жидкости, иначе в хлебе может остаться неприятный спиртовой привкус. Тмина и кориандра можно взять до 1 ч.л. каждого. Корректируйте колобок, он должен быть мягкий, но правильной формы.

состав

200 мл воды
160 мл пива
1,5 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
1 ст.л. меда или сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки (сеяной или обдирной)
по 0,2 ч.л. молотого кориандра и тмина
1,8 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка средняя или темная.**

Пшенично-ржаной хлеб на квасе

Чуть сладковатый, легкий ржаной вкус и запах, приятная кислинка — удачный вариант пшенично-ржаного хлеба. Только прочтите внимательно состав кваса! Сейчас из десяти видов кваса только два содержат натуральные ингредиенты. В составе не должно быть ароматизаторов, подсластителей и консервантов. 100 мл воды можно заменить молочной сывороткой или кефиром. В хлеб можно добавить солод, ржаные и пшеничные отруби, зерновые хлопья быстрого приготовления.

состав

200 мл воды
160 мл кваса (натурального, на солоде, без добавок)
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
1 ст.л. меда или сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки
180 г (около 320 мл) ржаной муки
по 0,2 ч.л. молотого кориандра и тмина
1,8 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка средняя или темная.**



Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский»

Когда ржаной муки больше половины, хлеб требует совсем другого обращения. Если в вашей ХП есть специальный режим и гребенчатая тестомешалка для ржаного хлеба, здесь-то они и могут пригодиться.

Настоящий «Бородинский» хлеб положено делать на закваске, а для упрощенной версии на дрожжах не обойтись без ухищрений. «Панифарин» добавит клейковины в тесто, подкислитель даст ржаную кислинку. Вариант «Бородинского» хлеба на домашней закваске приведен в главе 2.8.

состав

Заварка:

2 ст.л. ржаного солода
1,5 ч.л. молотого кориандра
20 г ржаной муки
100 мл кипятка
Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30–50 минут.

Тесто:

Остывшая заварка
270 мл воды
2 ч.л. закваски-подкислителя («Аграм», «Экстра-Р» и т.п.)
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. патоки или меда
1 ч.л. соли
280 г (около 500 мл) ржаной муки
170 г (около 270 мл) пшеничной муки
1,5 ч.л. «Панифарина» (клейковины)
2 ч.л. сухих дрожжей

2 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа «Бородинский хлеб» или комбинация программ. Для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.

О моделировании режима для ржаного хлеба рассказывается в главе 3.2.



Кукурузный хлеб

Светло-желтый нежный мякиш, солнечная корочка — хлеб для поднятия настроения в пасмурный день! Колобок с добавлением кукурузной муки мелкого помола совершенно не капризный, не липкий, правильной формы. Немного ржаной муки (хотя бы столовая ложка) очень улучшает вкус кукурузного хлеба, делает его более выразительным. Хлеб прекрасно сочетается с легкими овощными супами и рагу, а если его обмакнуть в яйцо с молоком и обжарить, получатся восхитительные гренки.

состав

140 мл воды
200 мл молока или кисломолочных продуктов
2 ст.л. растительного масла (оливковое, подсолнечное, кукурузное)
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
120 г (около 200 мл) кукурузной муки
50 г (около 90 мл) ржаной муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка светлая или средняя.



Гречневый хлеб

Чудесный гречишный аромат, упругий мякиш, плотная корочка. Гречневая мука очень тяжелая и не образует клейковины, поэтому ее добавление сильно замедляет подъем теста. Колобок плотный, тяжелый. Положите сначала всю гречневую и пшеничную муку, а ржаную добавляйте по мере необходимости. Буханка хлеба невысокая, с плоским верхом. Гречневый хлеб подходит к наваристым мясным супам. Ломтики хлеба хорошо подрумянить в тостере.

состав

250 мл воды
100 мл кефира, сыворотки или других кисломолочных продуктов
1,5 ст.л. растительного масла
1,7 ч.л. соли
1 ст. л. меда (лучше всего гречишного)
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
100 г (около 110 мл) гречневой муки
60 г (около 110 мл) ржаной муки
2 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Цельнозерновой хлеб», для размера 900 г, корочка средняя.



Рисовый хлеб

Белый пористый мякиш, поджаристая хрустящая корочка. Необычный аромат, в котором слышна рисовая нотка. Колобок нежный и совершенно не липкий. Корректируйте его пшеничной мукой, при помощи рисовой это сделать трудно. Хлеб хорош для тостов и гренок, а из его остатков получаются великолепные легкие сухарики к чаю, самые-самые хрустящие из всех.

состав

140 мл воды
200 мл топленого молока
30 г сливочного масла
1,5 ч.л. соли
3 ч.л. сахара
300 г (около 480 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
80 г (около 100 мл) манной крупы
150 г (около 240 мл) рисовой муки мелкого помола
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка светлая или средняя.



Овсяный хлеб

Нежно-кремовый пушистый мякиш, душистая корочка. Овсяная мука ловит и усиливает другие ароматы, поэтому любая добавка в этом хлебе особенно заиграет. Колобок чуть мягче пшеничного, а воздушность мякиша может обернуться неровным верхом буханки — не страшно. Перед самой выпечкой можно аккуратно смазать верх хлеба яичным белком и посыпать овсяными хлопьями быстрого приготовления, а сверху по хлопьям еще раз пройтись кисточкой с белком.

состав

200 мл воды
140 мл сыворотки, ряженки,
1,5 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
1 ст. л. меда или 2–3 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
100 г (около 180 мл) овсяной муки
60 г (около 110 мл) ржаной муки
1,7 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка средняя.**

Хлеб с овсяными хлопьями

Учтите, что хлопья сразу поглощают воду, а затем отдают ее в процессе замеса. Поэтому первым делом засыпьте их в отмеренную по рецепту воду, и, пока вы будете взвешивать муку и отмерять все остальное, они размокнут. Но колобок станет капризничать. Овсянка, сэр! Положите в ведерко все хлопья и всю пшеничную муку, а другую муку добавляйте по мере необходимости. Для этого хлеба подходят только хлопья быстрого приготовления, обычные надо смолоть. Вместо овсяных можно взять хлопья из смеси злаков.

состав

200 мл воды
140 мл молока или кисломолочных продуктов
1,5 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
1 ст. л. меда или 2–3 ч.л. сахара
350 г (около 560 мл) пшеничной муки
60 г (около 170 мл) овсяных хлопьев
примерно 80 г любой муки на ваш выбор
1,7 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка — на ваш выбор.**



Хлеб «По сусекам»

Помните, как родился колобок из сказки? «Пошла бабка, по сусекам поскребла, по амбару помела, да наскребла-таки муки на колобок». Давайте и мы соберем остатки по закромам и сочиним хлеб из всего, что нашлось. Утром испекли хлеб, вечером его уже нет... вечно эти колобки куда-то деваются. Сказки сказками, но вы наверняка догадались, что рецепт «по сусекам» — руководство к действию, в нем можно менять что угодно. Следите лишь за соотношением жидких и сухих составляющих и корректируйте колобок — тот, что в ведерке.

состав

160 мл воды
90 мл подкисшего молока
70 мл ряженки
3 ст.л. густого йогурта
2 ст.л. подсолнечного масла
1,6 ч.л. соли
1 ст.л. засахарившегося меда
120 г ржаной сеяной муки
120 г манной крупы
90 г цельнозерновой пшеничной муки грубого помола
90 г кукурузной муки
80 г пшеничной муки 2-го сорта
40 г овсяной муки
1 ст.л. ржаных отрубей
1 ст.л. хлопьев быстрого приготовления «5 злаков»
2 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Гороховый хлеб

Основательный, плотный хлеб с гороховым привкусом и запахом. Буханка невысокая, с плоской крышей. Можно добавить 1 ч.л. «Панифарина» (клейковины), хлеб будет лучше подниматься. Гороховый хлеб к гороховому супу-пюре — это интересно.

состав

220 мл воды
120 мл кисломолочных продуктов
1,5 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
90 г (около 150 мл) гороховой муки
60 г (около 110 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1 ст.л. пшеничных отрубей
2 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Цельнозерновой хлеб», для размера 900 г, корочка средняя.



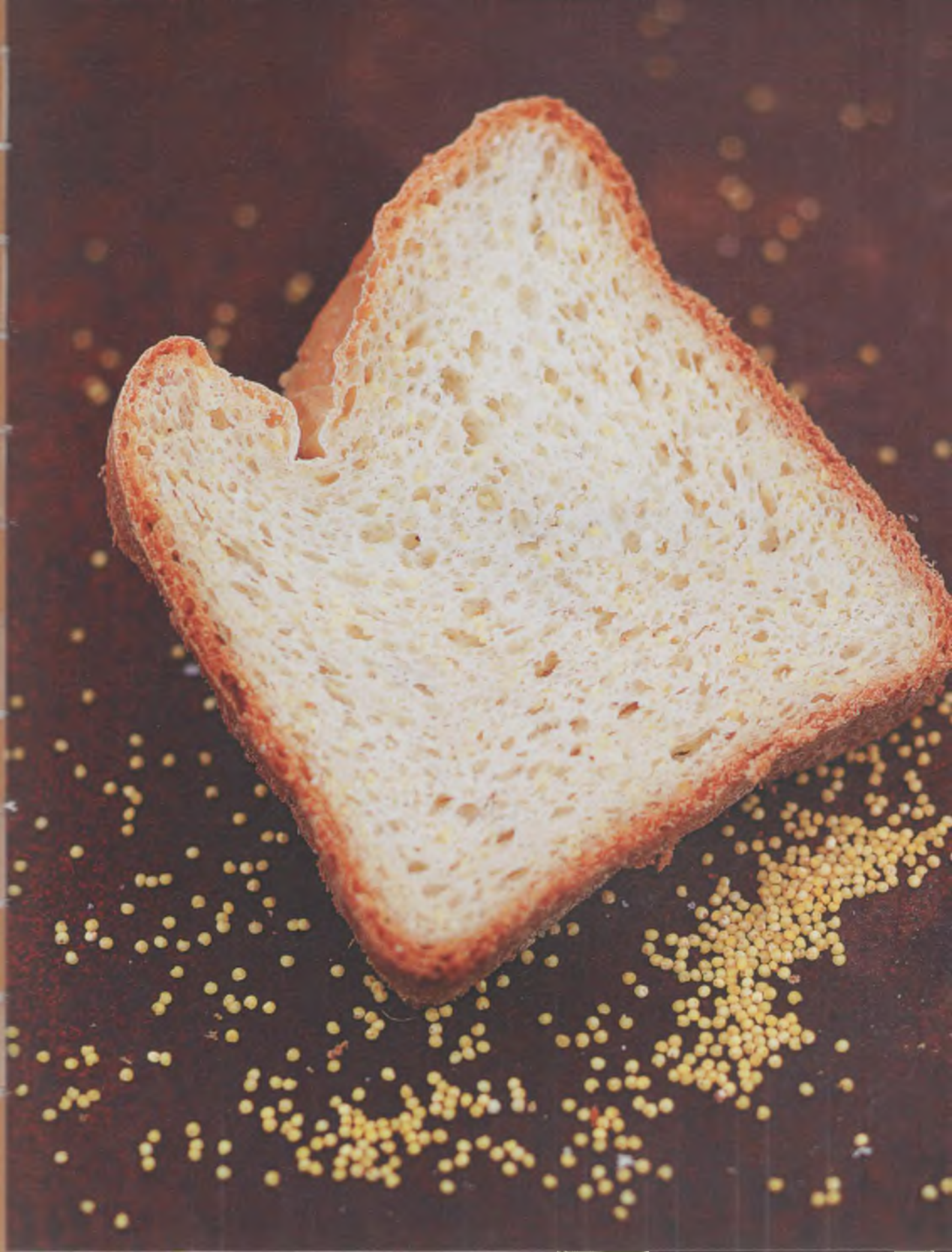
Пшенный хлеб

Пшенная мука, несмотря на созвучие с пшеницей, делается из молотого проса. Если нет муки, можно смолоть немного пшенной крупы в кофемолке. Мякиш хлеба с добавлением пшенной (просяной) муки светло-желтый, яркость цвета зависит от муки. Просо, так же как гречка, рис и кукуруза, не содержит клейковины, поэтому добавка просяной муки утяжеляет хлеб. Можно заменить 50 г пшеничной муки на кукурузную, мякиш станет еще ярче. Пшенный хлеб отлично подходит для бутербродов с сыром. Вкусно и полезно!

состав

240 мл воды
70 мл молока
30 г сливочного масла
1,7 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
470 г (около 750 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
90 г (около 120 мл) пшенной (просяной) муки
2 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Цельнозерновой хлеб», для размера 900 г, корочка средняя.



Безглютеновый хлеб

Те, кто вынужденно или добровольно соблюдают диету без глютина (клейковины), часто скучают по хлебу. Этот вопрос решается просто, если у вас в ХП есть программа для безглютенового хлеба. Тесто не образует колобок, по консистенции это густая смесь «как на оладьи», только куда более вязкая. Получается низенькая, очень плотная буханка с необычной структурой мякиша — но это несомненно хлеб. У него очень вкусная хрустящая корочка кремового цвета. Вот только черствеет он очень быстро, поэтому его лучше хранить в холодильнике, в плотно закрытой посуде. Треть рисовой муки можно заменить на кукурузную, а вместо кукурузного крахмала взять картофельный.

состав

100 мл кефира
100 мл воды
1 яйцо
2 ст.л. растительного масла
1 ст.л. яблочного уксуса
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
190 г (около 300 мл) рисовой муки мелкого помола
190 г (около 300 мл) кукурузного крахмала
1,5 ч.л. дрожжей

Программа «Безглютеновый хлеб».





Хлеб с добавками

глава 2.4

Мелкие добавки в тесто вроде мака или кунжута можно сыпать в ведерко вместе с мукой, но солидные добавки типа грецких орехов закладываются по сигналу или в диспенсер. Это делается для того, чтобы в тесте без помех сформировалась клейковина.

Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком

Полезно, вкусно, пряно. Солод класть не обязательно, но без него ржаной вкус и цвет будут не такими заметными. Вместо сушеного лука можно положить мелко нарезанный репчатый, обжаренный на растительном масле. Можно даже сырой, но тогда хлеб придется быстро съесть, иначе мякиш отсыреет внутри — там, где вкрапления лука. Хлеб с паприкой и луком удачно сочетается с шашлыком на природе.

состав

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки (сеяной или обдирной)
1 ст.л. сухого ржаного солода
1 ст.л. сушеной паприки кусочками
1 ст.л. сушеного лука
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя или темная.



Цельнозерновой хлеб с семечками подсолнечника

Грубоватый мякиш, насыщенный аромат. Если семечки предварительно слегка обжарить на сухой сковородке, запах будет сильнее. Можно взять до 120 г семечек.

состав

200 мл воды
130 мл молока
1,5 ст.л. подсолнечного масла
1 ст.л. меда или сахара
1,5 ч.л. соли
350 г (около 560 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей
40 г семечек подсолнечника

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Пшенично-гречневый хлеб с грецкими орехами

Плотная, невысокая буханка. Грецкие орехи — прекрасная добавка, но в светлом хлебе они могут подкрасить мякиш вокруг себя в фиолетовый цвет. Здесь мякиш темный, так что это не страшно. А сочетание вкусов — отменное.

состав

250 мл воды
100 мл молока, ряженки или простокваши
1,5 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
1,5 ст. л. меда или темного сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
90 г (около 100 мл) гречневой муки
70 г (около 130 мл) ржаной муки
2 ч.л. сухих дрожжей
50 г грецких орехов

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Кукурузный хлеб с кукурузой и чили

Всем хороша кукурузная мука, особенно цветом, но вкус кукурузного хлеба нейтральный, хочется его чем-то усилить. Небольшая добавка перца на ваш выбор — самое то. С консервированной кукурузы надо слить жидкость, обсушить зерна на бумажном полотенце и обвалять в муке, тогда они равномерно распределятся в тесте. Вместо растительного масла можно взять сливочное. Хлеб подходит к яичнице с беконом.

состав

130 мл воды
200 мл молока или кисломолочных продуктов
2 ст.л. растительного масла
(оливковое, подсолнечное, кукурузное)
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
120 г (около 200 мл) кукурузной муки
30 г (около 50 мл) ржаной муки
0,3 ч.л. куркумы (если хотите более насыщенный желтый цвет)
0,5 ч.л. молотого перца «чили» или паприки
1,8 ч.л. сухих дрожжей
40 г консервированной кукурузы
1 ст.л. муки, чтобы обвалять кукурузные зерна

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Горчичный хлеб с зернышками горчицы

Для этого хлеба непременно нужно горчичное масло. Оно, и только оно придает горчичному хлебу ни с чем не сравнимый аромат. Высокая буханка и пышный мякиш, в котором попадаются острые, пряные, но не жгучие зернышки горчицы. Очень интересно! Горчичный хлеб отлично идет с ветчиной, особенно с жирной ветчиной или беконом. А самые отчаянные любители могут намазать на ветчину свежую горчицу. Если добиваться максимально горчичного эффекта, можно в тесто добавить 1 ч.л. сухого порошка горчицы. Но без горчичного масла все остальное не сработает.

состав

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. натурального яблочного уксуса
2 ст.л. горчичного масла
2 ч.л. соли
1 ст.л. меда или сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки (сеяной или обдирной)
1 ст.л. ржаных или пшеничных отрубей
1,8 ч.л. сухих дрожжей
2 ст.л. сушеных семян горчицы

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Овсяный хлеб с семенами льна

Буханка невысокая, крыша без купола, частенько в буграх и ямах. Овсяный хлеб — один из самых капризных, но в то же время один из самых вкусных. А семена льна полезны и чудесны на вкус. Хлеб замечательно сочетается с молоком и творогом. Даешь здоровое питание с удовольствием!

состав

200 мл воды
140 мл молока или кисломолочных продуктов
1,5 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
1 ст. л. меда или 2–3 ч.л. сахара
360 г (около 580 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
80 г (около 140 мл) овсяной муки
60 г (около 170 мл) овсяных хлопьев быстрого приготовления
1,7 ч.л. сухих дрожжей
2–3 ст.л. семян льна (20–30 г)

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Диетический отрубной хлеб с семечками подсолнечника

Максимально полезный хлеб. Отрада для тех, кто на диете — хоть по предписанию врача, хоть по велению собственной души. Положите на ломтик отрубного хлеба лист салата, ломтик огурца и редиса, капните оливковым маслом, чуть присолите — получится вкуснейший витаминный бутерброд!

состав

200 мл воды
140 мл молочной сыворотки
1,5 ст.л. растительного масла
1 ч.л. меда
1,5 ч.л. соли
490 г (около 780 мл) пшеничной муки 1-го сорта
60 г (около 140 мл) поровну пшеничных и ржаных отрубей
1,8 ч.л. сухих дрожжей
40 г семечек подсолнечника

Программа основная или «Французский хлеб», для размера 900 г, корочка средняя.



Хлеб с пастой мисо и водорослями вакаме

Еще один необычный диетический вариант, хлеб с повышенным содержанием белка и витаминов. Пасту мисо растворить в подготовленной воде, добавить сушеные водоросли вакаме на 5 минут, чтобы набухли. К чему подавать? К тому же супу мисо, например.

состав

200 мл воды
160 мл кефира
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки (сеяной или обдирной)
1 ст.л. ржаных или пшеничных отрубей
1 ст.л. сухого ржаного солода (можно не класть)
1,8 ч.л. сухих дрожжей
2 ч.л. пасты мисо
1 ч.л. водорослей вакаме

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя или темная.



Томатный хлеб с вялеными помидорами

Что может быть вкуснее томатного хлеба? Только томатный хлеб с помидорами! Если вы со мной согласны, у вас и вяленые помидоры в хозяйстве найдутся. Домашние или покупные, неважно. Не берите совсем мягкие помидоры, их просто размелет в кашицу. Их тоже можно добавлять в хлеб, но делается это чуть посложнее, а как именно — описано в главе 2.7. Если брать совсем жесткие, высушенные помидоры, их надо предварительно размочить до мягкости в растительном масле. Чтобы вяленые помидоры можно было высыпать в хлеб как сухую добавку, они должны быть примерно такой жесткости, как изюм. Порежьте их на кусочки и точно так же, как изюм, обваляйте в муке и засыпьте в диспенсер или в ведерко по сигналу. Хорошо также добавить в томатный хлеб с помидорами 1 ст.л. тертого пармезана.

состав

2–3 ст.л. томатной пасты
развести в 340 мл воды
1,5 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей
0,5 ч.л. — 1 ст.л. орегано, базилика, розмарина или других пряных трав
50 г вяленых помидоров
1 ст.л. муки, чтобы обвалять помидоры

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Свекольный хлеб

Потрясающая розовая корочка! Другого такого хлеба нет. А мякиш — как повезет. Может оказаться насыщенно-розовым, а может — темно-кремовым, даже бежевым, все зависит от свеклы. Из пряных трав сюда прекрасно подходит смесь итальянских или французских. Сушеный чеснок и лук тоже неплохи. Свекольный хлеб ошеломляет уже ярко-розовым цветом теста и подталкивает к экспериментам. Можно добавить в него натертую на терке печеную свеклу или свекольный жмых из соковыжималки. Хлеб хорошо поднимается, но может опасть, если промахнуться с количеством жидкости. А подавать его — к борщу, конечно!

состав

200 мл свекольного сока (отжатого из сырой свеклы)
150 мл воды
2 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
500 г (около 800 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
70 г (около 130 мл) ржаной муки
0,5 ч.л. молотого тмина или целых семян тмина
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная,
для размера 900 г, корочка средняя.



Сырный хлеб

Чтобы гарантированно получить хлеб с кусочками сыра, придется достать тесто из хлебопечки и вмесить в него сыр вручную, о чем пойдет разговор дальше, в главе 2.7. Если же засыпать мягкий сыр в ведерко при замесе, мешалка мощной ХП размелет его и вмесит в тесто. Получится замечательный хлеб — нежный и по-особенному ароматный. Разумеется, аромат зависит от того, какой сыр вы выберете. И следите за солью.

состав

150 г сыра на ваш выбор, тертого или нарезанного маленькими кусочками
200 мл воды
70 мл молока
1 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная,
для размера 900 г,
корочка — на ваш выбор.**

Картофельный хлеб на домашнем картофельном пюре

Горячую картофелину разомните, холодную натрите на терке. Добавьте теплую воду, сделайте пюре. Загрузите все продукты, кроме муки. Муки положите только 370 г. Сначала колобок будет казаться сухим. Картофель отдает воду не сразу, постепенно — муку придется добавлять порциями. Досыпайте столько, чтобы под мешалкой перестала образовываться лужица. Возможно, за колобком придется следить до самого конца замеса! Поскольку тесто на картофеле прекрасно поднимается, можно заменить часть муки цельнозерновой или ржаной.

состав

100 г отварного картофеля
100 мл теплой воды для пюре
200 мл воды или молока
1 ст.л. растительного масла
по 2 ч.л. соли и сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки
1,5 ч.л. дрожжей
1 ст. л. сушеного лука
1 ч. л. сушеного укропа

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Тыквенный хлеб

Какая тыква, такой получится и хлеб — от светлого желтовато-оранжевого до темного красно-оранжевого. Запах и вкус тыквы, как правило, не чувствуется. Так что у нелюбителей этого полезного овоща нет причин отказываться от пышного и красивого тыквенного хлеба. Мякоть тыквы можно запечь в духовке, а можно потушить на сковородке до мягкости, затем просто размять вилкой. Если проследить за колобком и добавить достаточно муки, буханка получится высокая, с крышей-куполом. А если делать хлеб на сырой тертой тыкве, то верх практически наверняка просядет, когда при выпечке тыква отдаст влагу. Вместо ржаной муки можно взять кукурузную.

состав

80 г приготовленной тыквенной мякоти
280 мл воды (половину можно заменить молочными продуктами)
30 г сливочного масла
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. сахара
420 г (около 670 мл) пшеничной муки
140 г (около 250 мл) ржаной муки
0,3 ч.л. карри или паприки (на ваш вкус)

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Кабачковый хлеб

Пушистый, чуть влажный мякиш. Вкуса и запаха кабачка вы не почувствуете. Если взять молодой цукини с темно-зеленой или ярко-желтой кожицей, в хлебе будут попадаться смешные пестрые вкрапления. А еще вместо кабачка можно взять... огурец! И молодой, и переспелый — прямо с семенами. Можно добавить свежую или сушеную зелень на ваш вкус. Колобок потребует присмотра — как все овощи, кабачок отдает влагу постепенно.

состав

100 г свежего кабачка, тертого на терке
250 мл воды
2 ст.л. растительного масла
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
500 г (около 800 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
60 г (около 110 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Морковный хлеб

Яркий золотисто-рыжий хлеб — конкурент тыквенного. Можно использовать жмых из соковыжималки, а можно просто потереть морковь на мелкой терке, тогда понадобится больше муки в процессе корректирования колобка. К морковному хлебу, как и тыквенному, напрашиваются сладкие добавки. Добавьте меда, корицы, изюма и орехов, и выйдет прекрасный десертный хлеб — или булочки, если достать тесто из ХП и испечь в духовке. Пряности кладите по своему усмотрению, но обратите внимание, что кориандр и мускатный орех одинаково хорошо подходят и для сладкого, и для несладкого варианта.

состав

100 г морковного жмыха из соковыжималки
180 мл воды
120 мл молока, ряженки, простокваши или других кисломолочных продуктов
2 ст.л. оливкового масла
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
490 г (около 780 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
60 г (около 110 мл) ржаной муки
0,5 ч.л. кориандра
0,2 ч.л. мускатного ореха
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Яблочный хлеб

У яблочного хлеба самый пышный мякиш, тесто поднимается прекрасно — недаром же яблочным пюре заменяют жир и яйца в сдобе, чтобы сделать выпечку более диетической. При этом, в отличие от выпечки на яйцах, яблочный хлеб долго не черствеет. Полезная и вкусная цельнозерновая мука тяжела на подъем, а в сочетании с яблоком получается прекрасный хлеб. Порежьте яблоко вместе с кожурой на средние кусочки — и в хлебном мякише будут попадаться крошечные вкрапления вкусной кожуры, а вся яблочная мякоть перемелется и уйдет в жидкость. Можно натереть его на терке, с кожурой или без.

Закладывайте яблоко в воду. Даже если рецепт многократно испытан, не кладите сразу всю муку, досыпайте ее постепенно — по мере того, как яблоко будет отдавать влагу. Если вы не рассчитали вес яблока и в колобок приходится добавлять много муки сверх рецепта, досыпайте цельнозерновую или отруби — они впитывают много жидкости.

состав

1 среднее яблоко (140–150 г)
200 мл воды (для десертного варианта можно взять чай с бергамотом или соурсепом)
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. меда
1 ч.л. соли
350 г (около 560 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка — светлая или средняя.



Творожный хлеб

Золотистая корочка, пышный влажный мякиш. Еще один вариант поднять тяжелую муку — творог. А уж пшеничный хлеб из муки высшего сорта и подавно взлетает под самую крышу. Будьте внимательны, чтобы хлеб не поднялся выше ведерка — особенно с учетом того, что влажность творога колеблется, соответственно может понадобиться больше муки. Можно корректировать влажный колобок при помощи манной крупы. Не огорчайтесь, если верх буханки получится плоским и неровным, — зато вкус замечательный! Если упорно добиваться ровного купола, есть риск переложить муки, и хлеб вместо нежного получится тяжелым. Часть муки можно заменить кукурузной, ржаной, цельнозерновой — все варианты по-своему интересны.

состав

100 г творога 9%-ного
200 мл воды
70 мл молока
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. меда
1 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
2 ст.л. отрубей
1,5 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка — светлая или средняя.



Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре

Мягкий, нежный мякиш, тонкая корочка. Картофельное тесто получается очень пышным, не зря на нем делают все, от пирогов до булочек. Так и хочется его назвать сдобным — но, в отличие от сдобы, добавка картофеля помогает хлебу долго не черстветь.

состав

250 мл воды
100 мл топленого молока
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. сметаны
1 ч.л. соли (плюс соль в составе хлопьев для пюре)
2 ч.л. сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
30 г (3 ст.л.) — пакетик картофельных хлопьев для пюре
1,5 ч.л. дрожжей
0,5 ч.л. сушеного укропа
0,5 ст.л. сушеного лука

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Хлеб с квашеной капустой

Вы любите пирожки с капустой? Тогда рискните испробовать этот необычный хлеб. Запах пирожков с капустой, очень пушистый мякиш, неожиданные кусочки капусты в поджаренной корочке. Можно использовать только капустный рассол без капусты. Между прочим, в пшенично-ржаном хлебе хороши рассол и маринад из-под любых овощей. Попробуйте заменить от трети до половины жидкости в пшенично-ржаном хлебе на маринад из-под помидоров — только внесите поправку на соленость маринада. В первый раз делайте хлеб с квашеной капустой самого маленького размера для вашей ХП, очень уж он особенный.

состав

150 мл мелко нарезанной квашеной капусты
(не утрамбовывать)
200 мл воды
50 мл рассола
2 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. сахара
2 ч.л. соли
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего
или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки
1 ст.л. сухого ржаного солода
0,5 ч.л. молотого тмина
2 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя или темная.

Кофейный хлеб

Можно добавить в хлеб растворимый кофе, можно сварить кофе и заменить им часть жидкости — а кофейного аромата так и не добиться. Что же делать? Использовать кофейную гущу. Кофейный жмых из кофеварки эспрессо тоже подойдет. Тем более что кофеина в нем не осталось, а полезных веществ предостаточно. Так что кофейный хлеб, как ни странно, относится к диетическим. Сделайте на пробу самую маленькую буханку — мякиш этого хлеба тяжелый, влажный, сильно крошится. Зато сильно и недвусмысленно пахнет кофе!

состав

1–2 ст.л. кофейного жмыха (гущи)
200 мл воды
120 мл молока
1–2 ст.л. какао
1 ст.л. меда
1 ч.л. соли
350 г (около 560 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.


VACUUM PACKED
ALWAYS
Good
PRIVATE BLEND
COFFEE
REG. GRIND
PACKED BY CHARLES & GAY CO. NEW YORK, N.Y.
PURVEYORS OF FINE COFFEE

Французский хлеб с красным вином и орехами

Необычный запах, необычный цвет... необычный хлеб! Французы рекомендуют его к сыру. Сырная тарелка, ломтики французского хлеба... Да и бокал вина здесь напрашивается, n'est-ce pas?

состав

170 мл воды
170 мл красного вина
(сухого или полусладкого, на ваш выбор)
20 г сливочного масла
1,5 ч.л. соли
1,5 ч.л. сахара
500 г (около 800 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
60 г (около 110 мл) ржаной муки
1,8 ч.л. сухих дрожжей
30 г грецких орехов (в диспенсер или добавить по сигналу)

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.





Десертный и праздничный хлеб

глава 2.5

Хлеб с большим количеством сдобы, то есть жира, сахара и яиц, делается на отдельной программе, которая носит разные названия в разных моделях ХП. Сладкий хлеб, сдобный хлеб, сладкий с изюмом и так далее. Но если сдобы не так уж много, подойдет и основная программа. Ориентируйтесь по рецепту и по своей хлебопечке. Дрожжам тяжело поднимать сдобное тесто, поэтому чем больше в нем сдобы, тем больше кладут дрожжей. Для куличей часто используют прессованные дрожжи или специальные сухие для сдобы, а то и ставят опару.

Легкий белый хлеб к чаю

Хлеб в меру сладкий, мякиш пушистый — к чаю самое то! Легкий, потому что делать его очень просто и потому что не слишком сдобный. Кондитерские ароматы ванили и корицы витают в воздухе в процессе выпечки и поднимают настроение. Мак сыпьте сразу в воду. Если изюм жестковат, замочите его, обсушите на бумажном полотенце и обваляйте в муке — положите в сухую чашку, насыпьте туда ложку муки и потрясите. Мягкий изюм замачивать не обязательно. Загрузите изюм в диспенсер или добавьте по сигналу в ведерко ХП. Перед самой выпечкой можно смазать верх хлеба теплой сладкой водой — осторожно, чтобы купол не опал. А если только что вынутый из ХП горячий хлеб смазать сверху маслом при помощи силиконовой кисточки, на тонкой верхней корочке при остывании не появится морщинок.

состав

290 мл воды или молока
50 г сливочного масла или маргарина для выпечки
2 ст.л. сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 ч.л. соли
540 г (около 865 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
0,5 ч.л. корицы
0,5 ч.л. куркумы для цвета (не обязательно)
1,8 ч.л. сухих дрожжей
2 ст.л. мака
50 г изюма

Программа основная или «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка средняя.



Сладкий яблочный хлеб с корицей

Классическое сочетание ароматов — яблоки с корицей. Любопытно добавить к нему нотку вашего любимого чая. Яблоки можно потереть на терку, а можно мелко порезать вместе со шкуркой. Аромат становится еще сильнее на следующий день. Прекрасный десертный хлеб — пушистый, легкий и не слишком сдобный. Из этого же теста получаются симпатичные булочки в духовке. Если хотите более диетический вариант, замените муку высших сортов на 2-й сорт или добавьте отрубей.

состав

140 г яблок
200 мл остывшего чая с бергамотом, соурсепом или другим на ваш выбор
30 г сливочного масла
1 ст.л. меда
1–2 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
420 г (около 670 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
100 г (около 120 мл) манной крупы
1,5 ч.л. сухих дрожжей
0,5–1,5 ч.л. корицы

Программа основная или «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка — светлая или средняя.



Яичный хлеб

Нежный, воздушный сдобный хлеб. Яичный хлеб хорошо поднимается, но сравнительно быстро черствеет. В таком случае обмакните ломтики хлеба во взбитое яйцо с сахаром и сделайте сладкие гренки к чаю.

состав

2 яйца (по 40 г, всего 80 г)
220 мл топленого молока или ряженки
50 г сливочного масла
3 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
540 г (около 865 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей

Программа основная или «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Творожный хлеб с изюмом и курагой

Мягкий пушистый мякиш, румяная корочка. Творог можно взять любой жирности на ваше усмотрение, но проследите за колобком. Если баланс жидкости соблюден, получится высокая буханка с красивым куполом, не хлеб — загляденье! Мякиш сам по себе не слишком сладкий, его вкус гармонично дополняют изюм и курага. Хороши маленькие булочки, испеченные по этому рецепту в духовке. Для булочек можно сделать более влажное тесто, и они получатся еще нежнее. Кофе с молоком и творожный хлеб — прекрасный завтрак.

состав

100 г творога 9%-ного
140 мл воды
100 мл молока
30 г сливочного масла
2 ст.л. сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 ч.л. соли
550 г (около 880 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1 ст.л. овсяных хлопьев быстрого приготовления
1,5 ч.л. сухих дрожжей
60 г светлого изюма
40 г кураги

Программа основная или «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка — светлая.



Пряный темный хлеб

Хлеб для любителей пряностей. Пока он печется, хочется кружить около хлебопечки, как кот вокруг валерьянки. Вот это аромат! Умопомрачительный. Слагаемые запаха образуют сложный комплекс с обертонами и неожиданными нотками. Темный хлеб хорош с несладким черным кофе и экстрачерным шоколадом вприкуску.

состав

360 мл остывшего крепкого черного чая
2 ст.л. растительного масла
1 ч.л. соли
1 ст.л. меда
1 ст.л темного сахара
2 ст.л сухого молока
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 310 мл) сеяной ржаной муки
2–3 ст.л. какао
1,5 ст.л смеси кориандра, мускатного ореха, корицы, имбиря, кардамона и гвоздики
1,6 ч.л. сухих дрожжей
100 г крупного темного изюма

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Шоколадный хлеб с кунжутом и финиками

Потрясающий шоколадный цвет, запах и вкус. Сладкие финики особенно хороши в почти несладком мякише. Шоколад все равно растворится, поэтому берите мягкий. Кунжут и тертый шоколад кладите сразу, вместе с основными продуктами. Финики порежьте достаточно мелко, обваляйте в муке, положите в диспенсер или засыпьте по сигналу в ведерко. Можно кроме фиников добавить чернослив, его приятная кислинка уравновесит сладость фиников.

состав

160 мл воды
160 мл молока
20 г сливочного масла
60 г тертого черного шоколада
1 ст.л. сахара
0,5 ч.л. соли
2 ст.л. какао
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,8 ч.л. сухих дрожжей
3 ст.л. кунжута
40 г фиников

Программа основная или «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка средняя



Тыквенный хлеб с тыквенными семечками, изюмом и курагой

Тыква бывает очень сладкой, поэтому десертная версия этого хлеба даже удачнее нейтральной. Оранжевый влажный мякиш и много-много сухофруктов и семечек. Корица и мускатный орех здесь очень к месту.

состав

80 г запеченной или тушеной тыквенной мякоти
140 мл воды
140 мл молока
40 г сливочного масла
0,5 ч.л. соли
1 ст.л. меда
2 ст.л. темного сахара
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,8 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. корицы
0,2 ч.л. гвоздики
0,2 ч.л. мускатного ореха
1 ч.л. куркумы (для цвета)
40 г изюма
40 г кураги
40 г тыквенных семечек
40 г семечек подсолнечника

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.



Фруктовый хлеб

Можно сделать фруктовый хлеб на любом соке, хотя свежевыжатый, конечно, приятнее. Если брать готовый сок, то удачными оказываются сочетания — мультифруктовый, банановo-клубничный, грушево-яблочный. Можно развести водой детское пюре. Сделайте поправку на сладость готового сока. Цукаты замочите в воде, коньяке или соке, затем обсушите на бумажном полотенце и обваляйте в муке. Миндальные лепестки вместе с цукатами положите в диспенсер или в ведерко по сигналу.

состав

200 мл апельсинового сока (из 2 апельсинов)
90 мл воды
50 г сливочного масла
2 ст.л. сухого молока
2,5 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
540 г (около 865 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей
100 г цукатов (ананас, кокос, папайя)
1 ст.л. пшеничной муки на обсыпку цукатов
40 г миндальных лепестков

Программа основная, для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Кулич с цукатами

Цукаты нужно заранее замочить в кипятке на 10–15 минут. Затем обсушить, обвалять в муке и загрузить в диспенсер или забросить в ведерко по сигналу. Колобок нежный и мягкий. Тесто сильно поднимается, так что если для вашей ХП хлеб весом 900 г — это максимум, в первый раз для пробы сделайте 3/4 нормы. Красивый купол будет выглядеть еще краше, если перед началом выпечки осторожно смазать его теплой сладкой водой, которая осталась от замачивания цукатов. Чтобы верх «загорел» равномерно, накройте окошко сверху фольгой. А если все-таки загар не удался, посыпьте кулич сахарной пудрой или покройте глазурью.

состав

150 мл топленого молока
2 крупных яйца (по 60 г, всего 120 г)
90 г размягченного сливочного масла
100 г сахара
1 г ванилина
0,5 ч.л. соли
1 ч.л. куркумы для желтого цвета (не обязательно)
510 г (около 820 мл) пшеничной муки в/с
2,5 ч.л. сухих дрожжей
150 г цукатов из тропических фруктов
1 ст.л. пшеничной муки на обсыпку цукатов

Глазурь:
1 яичный белок взбить, постепенно добавить
100 г сахарной пудры и 0,5 ст.л. лимонного сока.

Программа «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка светлая.



Кулич творожный на желтках

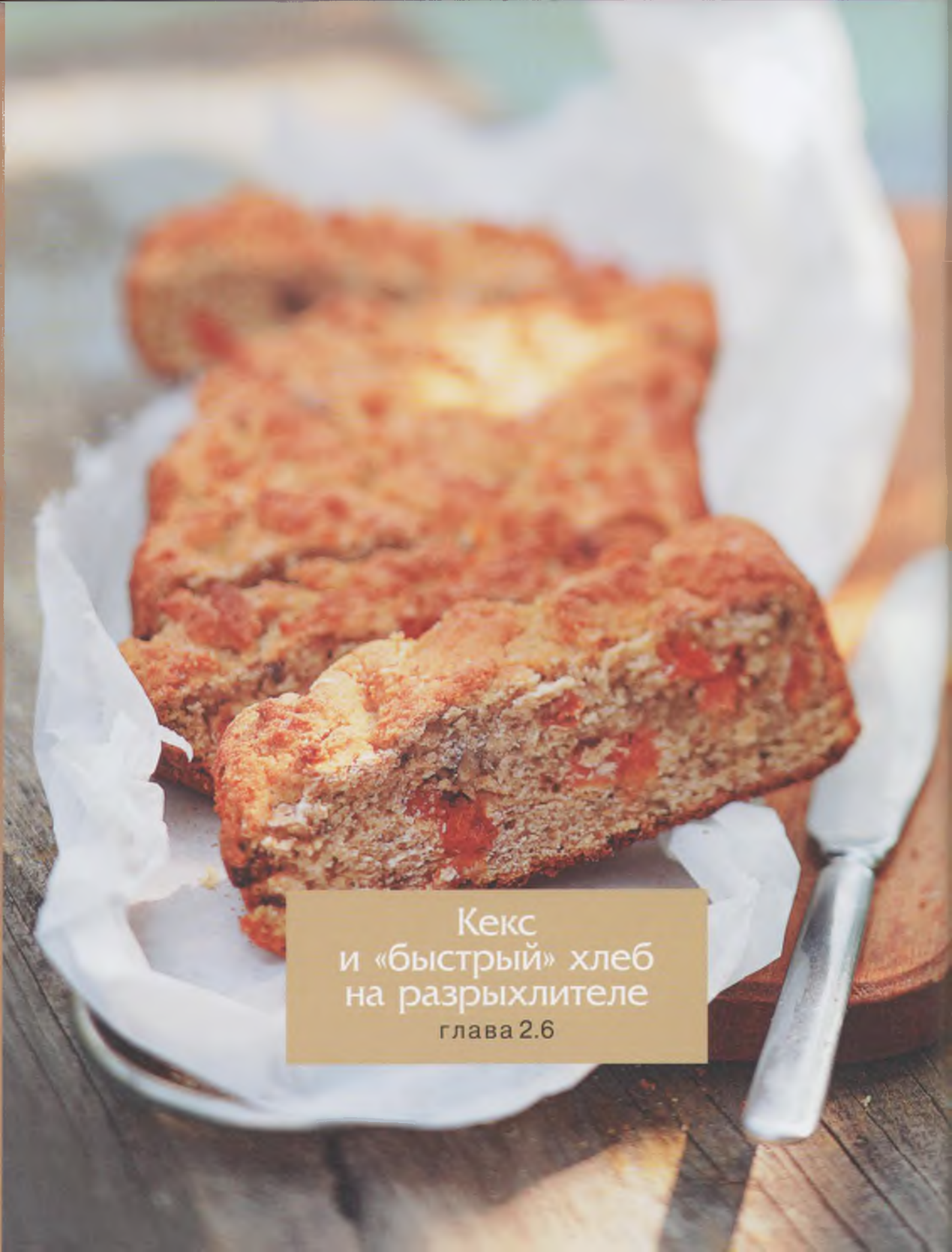
Нежный, воздушный, изумительно вкусный. Общие рекомендации смотрите в предыдущем рецепте. Если изюм мягкий, замачивать его не обязательно. По желанию можно добавить немного мускатного ореха, корицы, лимонной цедры. Высокий кулич из ХП с вертикальным ведерком лучше остужать на боку, чтобы он не осел и не перекосился. Положите его на мягкое полотенце и время от времени переворачивайте с боку на бок.

состав

100 мл молока
4 желтка (по 15 г, всего 60 г)
150 г творога 9%-ного
90 г размягченного сливочного масла
100 г сахара
1 г ванилина
0,5 ч.л. соли
510 г (около 820 мл) пшеничной муки в/с
2,5 ч.л. сухих дрожжей
130 г светлого изюма
1 ст.л. пшеничной муки на обсыпку изюма

Программа «Сладкий хлеб», для размера 900 г, корочка светлая.





Кекс и «быстрый» хлеб на разрыхлителе

глава 2.6

Чтобы тесто было пышным, его надо насытить пузырьками воздуха. В дрожжевой выпечке этим занимаются дрожжи, которым нужно время. Сода или пекарский порошок, соединяясь с кисломолочными продуктами, тоже выделяют газ — но это происходит стремительно. «Гасить соду уксусом» нужно не в ложке, а уже непосредственно в тесте, чтобы пузырьки газа его разрыхлили. Поэтому тесто на разрыхлителе нельзя долго перемешивать, иначе химическая реакция закончится, и выпечка не поднимется. Принцип такой: как можно быстрее все смешать — и сразу печь! Влажные кексы в ХП пекутся примерно в полтора раза медленнее, чем в духовке, а в вертикальном ведерке и того дольше.

Пшеничный «быстрый» хлеб

Когда не хватает времени на дрожжевой хлеб, выручает хлеб на разрыхлителе. Всего час — и хлеб к обеду готов! В отличие от дрожжевого его можно есть теплым. Вкус хлеба по основному рецепту можно менять, добавляя пряные травы, тертый пармезан, вяленые помидоры, сушеный лук, семена льна, семечки подсолнечника... все, что вам нравится. А если «быстрый» хлеб порезать кубиками и подсушить в духовке, получатся превосходные хрупкие сухарики для салата.

состав

400 мл кефира (простокваши, йогурта)
20–30 г сливочного масла
1 ч.л. соли
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
150 г (около 270 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. соды или 3 ч.л. пекарского порошка (разрыхлителя)

Программа «Быстрый хлеб на разрыхлителе» (около 1 часа).

А можно просто смешать все в миске, выгрузить в ведерко — и на выпечку (1 час).

Кукурузный «быстрый» хлеб

Еще один хлеб-«выручалочка». Пока готовится все остальное, в хлебопечке поспеет быстрый хлеб. Сочетание трех видов муки добавит ему и вкуса, и пользы.

состав

340 мл кефира (простокваши, йогурта)
2 ст.л. растительного масла
1 яйцо (50 г)
0,5 ч.л. соли
300 г (около 480 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
150 г (около 255 мл) кукурузной муки
80 г (около 140 мл) ржаной муки
1 ч.л. соды или 2 ч.л. пекарского порошка (разрыхлителя)

Программа «Быстрый хлеб на разрыхлителе» или смешать вручную и программа «Выпечка» (1 час).



Сырно-ветчинный кекс

Несладкий сытный кекс, отличное самодостаточное блюдо для пикника. Вкус его зависит от того, какой сыр и какую ветчину вы выберете. Для большей остроты и пикантности можно добавить лук или чеснок, тмин, сушеную паприку. Смешивая тесто вручную, соедините отдельно жидкие продукты, отдельно сухие, быстро перемешайте одни с другими — и сразу выпекайте. Выпечка в разных ХП займет от 1 до 1,5 часа. Проверяйте готовность кекса, протыкая его деревянной зубочисткой, — как только тесто перестанет на нее налипать, кекс готов.

состав

200 мл кефира или молока
50 г размягченного сливочного масла
2 яйца
0,5 ч.л. соли
200 г (около 320 мл) пшеничной муки высшего
или 1-го сорта
50 г (около 90 мл) ржаной муки
2 ч.л. разрыхлителя (увеличьте количество,
если кефир очень кислый)
100 г сыра кубиками
100 г ветчины (колбасы) кубиками
1 ч.л. смеси сухих трав на ваш выбор
или 2 ст.л. свежей зелени
0,2 ч.л. черного перца

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.



Кекс-пряник

состав

100 мл кефира или ряженки
100 мл остывшего крепкого чая
4 ст.л. растительного масла
1 яйцо
1 среднее яблоко — потереть вместе с кожурой
200 г (около 320 мл) пшеничной муки
50 г (около 90 мл) ржаной муки
1 ст.л. меда
80 г темного сахара
3 ч.л. разрыхлителя
3 ст.л. какао
щепотка соли
1 ч.л. корицы
по 0,5 ч.л. имбиря, кориандра, мускатного ореха
по 0,2 ч.л. молотого кардамона, молотой гвоздики
по 40 г грецких орехов, фиников, чернослива, темного изюма

1. Сухофрукты заранее промойте и обсушите. Финики, чернослив и грецкие орехи крупно порежьте.
2. Смешайте кефир, чай, растительное масло, тертое яблоко, мед, сахар, соль.
3. Отдельно перемешайте просеянную муку, пряности, разрыхлитель.
4. Загрузите в ХП или продолжайте смешивать вручную. Во втором случае соедините сухие и жидкие ингредиенты и вымешайте ровно столько, чтобы не осталось несмоченной муки.
5. Добавьте орехи и сухофрукты, загрузите смесь в ведерко и сразу выпекайте.

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.



2





3



4



5





Шоколадный манник

Влажный, нежный, насыщенно шоколадный кекс. Благодаря манке он рассыпчатый, а не плотный. Вкус шоколада подчеркивается яркой кислинкой клюквы. Чтобы не повредить ягоды, этот кекс придется смешивать вручную. Взбить яйца с сахаром. Просеять муку с разрыхлителем. Соединить все ингредиенты. В последнюю очередь в готовое тесто вмешать шоколад и клюкву. Вылить тесто в ведерко ХП и сразу выпекать.

состав

200 мл кефира
3 ст.л. оливкового масла
2 яйца
170 г (около 200 мл) манной крупы
90 г (около 140 мл) пшеничной муки
3 ст.л. какао
100 г сахара
щепотка соли
2 ч.л. разрыхлителя
80 г шоколадных капель или шоколада кусочками
50 г клюквы

Смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.

Творожно-яблочный кекс с семечками

Изумительно вкусный и вполне диетический кекс. Больше стакана разных семечек! В хлеб столько не положишь, а в кекс — пожалуйста. Яблоко нарежьте очень мелко или натрите на крупную терку, можно вместе с кожурой. Если выбрать вариант с нарезанным яблоком и смешивать тесто вручную, оно выйдет суховатым — не страшно, лишь бы не осталось несмоченной муки. За счет яблока кекс получится влажным. В разных ХП на выпечку потребуется от 1 часа 20 минут до 2 часов.

состав

220 мл кефира (ряженки, простокваши)
200 г творога
1 среднее яблоко
0,5 ч.л. соли
170 г (около 270 мл) пшеничной муки
80 г (около 140 мл) кукурузной муки
2–3 ст.л. сахара
3 ч.л. разрыхлителя
по 40 г тыквенных семечек, семечек подсолнечника, семян льна, кунжута

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.



Запеканка творожная с изюмом

Очень нежная, очень пышная запеканка. В отличие от духовки в ХП она не подгорает.

состав

600 г творога
3 яйца
3–4 ст.л. сахара
3 ст.л. кукурузной муки
щепотка соли
1 г ванилина
100 г изюма
лимонная цедра — по желанию

1. Промойте и обсушите изюм. Сложите все продукты в ведерко.
2. Включите ХП на любую программу, которая начинается с замеса, и через 10 минут выключите программу. Смажьте руки растительным маслом и обязательно выньте лопасть-мешалку, чтобы она не помешала творогу равномерно запекаться.
3. Включите программу «Выпечка». Выпекайте до золотистого верха, это может потребовать до 1 часа 30 минут.
4. Оставьте запеканку остывать в хлебопечке, накрыв ведерко чистым полотенцем, чтобы не запотевало окошко.




1


2


4

Шарлотка

Яблочный или ягодный пирог-шарлотку вполне можно испечь в хлебопечке. Вместо яблок можно взять другие кислые фрукты и ягоды. С жидким тестом в ХП сложности, в разных моделях шарлотка ведет себя по-разному. Если в вашей хлебопечке шарлотка не пропекается, можно сделать ее более похожей на кекс — добавить еще муки и 1–2 ч.л. разрыхлителя.

состав

2 кислых яблока
3 яйца
150 г сахара
150 г муки
корица, ванилин — по вкусу

1. Если вы беспокоитесь за ведерко, положите на дно фольгу для выпечки. Смажьте дно ведерка (или простеленную фольгу) маслом.
2. Мелко нарежьте яблоки.
3. Вручную или миксером взбейте отдельно желтки с сахаром, отдельно — белки с щепоткой соли.
4. Всыпьте муку в желтки с сахаром, непрерывно помешивая ложкой или взбивая миксером на маленькой скорости.
5. Вмешайте в массу белки, в последнюю очередь добавьте яблоки. Тесто должно получиться текучим, «как на оладьи». Вылейте смесь в ведерко ХП (без мешалки).
6. Программа «Выпечка». Готовность проверяйте деревянной зубочисткой. Выньте ведерко из ХП, остудите шарлотку в ведерке минут 5–7, а затем извлеките и оставьте остывать на решетке.


1


2


3


4


5


6



Банановый кекс с овсяными хлопьями

Очень ароматный диетический кекс. Бананы разомните вилкой в пюре, добавьте масло, ряженку и взбитые с сахаром яйца, перемешайте, влейте в ведерко ХП. Засыпьте хлопья в смесь, дайте им немного размокнуть. Тем временем просейте муку с разрыхлителем, добавьте в ведерко ХП и включите программу «Кекс».

состав

200 мл ряженки или простокваши
3 ст.л. растительного масла
2 яйца
2 переспелых банана средней величины
2 ст.л. меда
130 г (около 200 мл) пшеничной муки 2-го сорта
130 г (около 360 мл) овсяных хлопьев
быстрого приготовления
щепотка соли
2 ч.л. разрыхлителя
корица

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.



Морковно-апельсиновая постная коврижка

Пряная медовая коврижка, замечательное лакомство к чаю. Вкус моркови практически не чувствуется. Отличный пример того, какой вкусной может быть постная выпечка. Из этого же теста можно испечь в духовке большой плоский корж, разрезать на две части, сложить половинки друг на друга и промазать абрикосовым или апельсиновым джемом.

состав

200 г тертой моркови
4 ст.л. растительного масла
150 мл крепкого чая
100 мл апельсинового сока
2 ч.л. апельсиновой цедры
80 г сахара
2 ст.л. меда
280 г (около 450 мл) пшеничной муки 1-го или 2-го сорта
щепотка соли
3 ч.л. разрыхлителя
0,5 ч.л. корицы
0,5 ч.л. имбиря
0,2 ч.л. кориандра
0,2 ч.л. мускатного ореха
0,2 ч.л. молотой гвоздики
50 г изюма
50 г кураги
50 г грецких орехов

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.



Кекс безглютеновый

Рассыпчатый нежный кекс с ореховым ароматом — для тех, кто соблюдает безглютеновую диету. Поскольку в тесте нет муки с клейковиной (глютеном), оно получается похожим на песочное. Кекс сильно крошится и быстро черствеет. Из этого же теста в духовке можно сделать хрупкое печенье.

состав

200 мл кефира
2 яйца
2 ст.л. растительного масла
90 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
100 г (около 160 мл) рисовой муки мелкого помола
90 г (около 150 мл) кукурузной муки
60 г (около 70 мл) гречневой муки
3 ст.л. картофельного или рисового крахмала
2 ч.л разрыхлителя
0,3 ч.л. имбиря
0,3 ч.л. мускатного ореха
50 г грецких орехов (порубить)
50 г кураги (мелко порезать)

Программа «Кекс» или смешать вручную и программа «Выпечка» до готовности.





Игры с тестом

глава 2.7

Хлебопечка может многое, а с вашей помощью — еще больше! Если вы не боитесь испачкаться в тесте, это откроет вам с хлебопечкой новые перспективы. Ну что, давайте пачкать руки с пользой и удовольствием?

Хлеб с колбасой и сыром

Если мягкий жирный сыр засыпать в тесто сразу, тестомешалка перемелет его и вмешает в тесто. Чтобы в хлебном мякише попадались кусочки расплавленного сыра, придется вмесить их вручную.

Тесто по рецепту «Пшеничный хлеб № 1»

100 колбасы типа салями
100 г сыра на ваш вкус
1–2 ст.л. муки для обсыпки начинки

1. Загрузите в ХП ингредиенты по рецепту пшеничного хлеба №1 и включите программу «Дрожжевое тесто». Подойдет и любой другой рецепт хлеба без добавок.
2. Порежьте сыр и колбасу на кубики со стороной 1 см. Сложите их в миску, присыпьте мукой, накройте миску и энергично потрясите ее, чтобы обвалять сыр и колбасу в муке.
3. Когда закончится программа «Тесто», выньте ведерко из ХП. Работать с тестом удобнее всего на смазанном растительным маслом силиконовом коврике. Переверните ведерко над ковриком и выгрузите тесто, помогая себе деревянной или силиконовой лопаточкой. Уберите мешалку в сторону — в ведерко ее возвращать не надо.
4. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1–1,5 см. Короткая сторона прямоугольника должна быть на 2–3 сантиметра короче длины ведерка ХП. Если ведерко высокое, квадратное в сечении, придется раскатать тесто в длинную узкую полосу, а в остальном действовать так же.
5. Разложите на тесте начинку, не доходя до краев 1 см. Заверните край одной из коротких сторон прямоугольника наверх, на начинку, и продолжайте сворачивать тесто в достаточно плотный рулет.
6. Защипните шов, переверните рулет швом вниз и перенесите его в ведерко.
7. Оставьте хлеб в ХП до увеличения вдвое. Чтобы чуть подогреть ведерко, можно перед расстойкой включить программу «Выпечка» ровным счетом на 1 минуту.
8. Когда хлеб подойдет, включите программу «Выпечка» на 1 час. Если вам покажется, что хлеб нужно допечь, подержите его еще полчаса на подогреве.



2







3



5



6



4





7

Хлеб с сыром, вялеными помидорами и пряными травами

По такому же принципу, как предыдущий, можно сделать хлеб с любыми добавками, которые иначе размололо бы тестомешалкой. Несколько сортов сыра и мягкие вяленые помидоры — отличное сочетание. Сухие травы засыпьте сразу при закладке продуктов на тесто. Возьмите прованский или итальянский готовый сбор, а то и составьте его сами.

Тесто по рецепту «Пшеничный хлеб № 1»

150 г сыра разных сортов на ваш вкус
1 ст.л. сухих пряных трав
50 г мягких вяленых помидоров
2–3 ст.л. муки для обсыпки начинки

Программа «Дрожжевое тесто»
Программа «Выпечка»

Есть еще один способ испечь рулет в ХП. Но для него надо хорошо знать основную программу своей хлебопечки — в какой именно момент в ней происходит последняя обминка теста, после которой хлеб уже не тревожат тестомешалкой. Загрузите в ХП ингредиенты для теста и включите основную программу. Сразу после последней обминки, не отключая программу, выньте ведерко из ХП и закройте крышку. Проделайте все манипуляции с тестом, уложите рулет в ведерко без мешалки, верните ведерко в ХП — и вы свободны до сигнала об окончании программы. При известной сноровке управиться с превращением теста в рулет можно за 5 минут.



Оливковый хлеб

Возьмите консервированные оливки и маслины (то есть зеленые и черные плоды оливкового дерева) без косточек, порежьте их поперек на 3–4 части. Хорошенько обсушите колечки и обваляйте в муке. Можно добавить либо немного тертого сыра в тесто, либо порезанного кубиками — к начинке, но тогда возьмите еще меньше соли. Хлеб делается так же, как предыдущие два.

состав

340 мл воды
3 ст.л. оливкового масла
2 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
2 ст.л. сухого молока
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
1,6 ч.л. сухих дрожжей
80 г оливок
80 г маслин
2–3 ст.л. муки для обсыпки начинки

Программа «Дрожжевое тесто»
Программа «Выпечка»



Ореховый рулет

Для начинки порубите грецкие орехи, смешайте их с сахаром и мягким, но не растопленным маслом. Хорошенько защипните шов и залепите торцы рулета, чтобы не вытекала начинка.

состав

200 мл молока
90 мл воды
50 г сливочного масла
2 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
560 г (около 900 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта

Начинка:
150 г грецких орехов
80 г сливочного масла
80 г сахара

Программа «Дрожжевое тесто»
Программа «Выпечка»



Пшенично-ржаной рулет с колбасным сыром

Для начинки потрите сыр на терку. Если хотите более пикантный вариант, посыпьте тертый сыр паприкой или тмином. Можно добавить зелень.

состав

200 мл воды
160 мл кефира
1 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. соли
3 ч.л. сахара
380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 г (около 320 мл) ржаной муки
1 ст.л. растворимого цикория (кофейного напитка) для цвета
1,8 ч.л. сухих дрожжей

Начинка:
150 г колбасного сыра

Программа «Дрожжевое тесто»
Программа «Выпечка»



Цветной хлеб

Аккуратная буханочка с рисунком из разноцветных пятен на разрезе вызывает недоверчивый восторг у тех, кто незнаком с хлебопечкой. «Это она сама сделала? Как?!» Сама — нет, конечно. Только вместе с вами! Возьмем для примера трехцветный хлеб — белый, желтый, коричневый.

1. Загрузите тесто по рецепту пшеничного хлеба №1 на программу «Дрожжевое тесто» или на основную программу.
2. После последней обминки прервите программу кнопкой «Старт/Стоп». Тесто будет еще достаточно упругим.
3. Достаньте его из ведерка на смазанный маслом силиконовый коврик и разделите на три равные части. Две части пока отложите в сторону и накройте пищевой пленкой, смазанной маслом.
4. Одну часть теста расплющите в лепешку, высыпьте на нее 2 ст.л. порошка какао и немного вмесите его. Затем положите тесто в ведерко, поставьте в ХП и включите программу, в которой сразу начинается замес, — например, «Быстрый хлеб». Как только колобок теста окрасится равномерно, остановите программу.
5. В другую часть теста подобным же образом вмесите 1–2 ч.л. куркумы для желтого цвета, а третью оставьте белой.
6. Вариантов разноцветных рисунков много. Можно заполнить ведерко шариками из теста разных цветов, можно скатать тонкие жгуты и проложить вдоль ведерка, можно сплести «косу» из трех толстых жгутов, можно исхитриться выложить жгуты и полосы теста так, что в разрезе получится сложный рисунок — цветок, например. Красиво смотрятся разноцветные рулеты и рулетики, уложенные опять-таки вдоль длинной стороны ведерка.
7. Дальше как обычно — расстойка, выпечка. И наконец, разрезание остывшего хлеба, чтобы увидеть, что же получилось!

Для окрашивания хлеба можно использовать пюре свежих овощей — шпината, брокколи, свеклы, тыквы, моркови, помидоров, болгарского перца. Но поскольку они содержат влагу, их лучше вмешивать в тесто в самом начале.




3


4


5

Разборный пирог по-нашему, или Обезьяний хлеб по-американски

Отличная идея, как ни назови! Пирог или хлеб, который разбирается на отдельные пирожки или булочки. А в хлебопечке получается и вовсе удивительно — на первый взгляд традиционная буханка, которая на поверку оказывается состоящей из отдельных булочек. А почему обезьяний? Ну, может быть, потому, что такой хлеб или пирог не режут, а ломают руками. Но прежде чем разбирать, сначала его придется руками же сложить.

Тесто по рецепту «Пшеничный хлеб № 1»

100–150 г разных сухофруктов и орехов
50 г сливочного масла (можно заменить растительным)
3 ч.л. корицы
5–6 ч.л. сахара

1. Загрузите в ХП ингредиенты и включите программу «Дрожжевое тесто».
2. Подготовьте две небольшие емкости. В одну положите сливочное масло, чтобы оно размякло, в другую насыпьте сахар, корицу и перемешайте.
3. Порежьте орехи и сухофрукты на кусочки размером с две изюмины.
4. По окончании программы «Тесто» выньте ведерко из ХП и выгрузите тесто в смазанную маслом миску. Уберите мешалку в сторону и не возвращайте ее в ведерко.
5. Отщипывайте от теста кусочки величиной с грецкий орех, расплющивайте в лепешечку, кладите начинку.
6. Защипывайте и обмакивайте каждую крошечную булочку сначала в растаявшее масло, затем в смесь корицы с сахаром.
7. Складывайте шарики в ведерко неплотно, оставляя между ними зазоры, чтобы им было куда расти. Впрочем, почему обязательно шарики? Можете не слишком соблюдать форму, все равно будет занятно и вкусно.
8. Поставьте хлеб в ХП на расстойку, а когда он увеличится примерно вдвое, включите программу «Выпечка».



4



5







6





7

Яблочный разборный хлеб в духовке

состав

1 среднее яблоко (140–150 г) натереть на терке
200 мл воды
1 ст.л. растительного масла
1 ст.л. меда
1 ч.л. соли
2 ст.л. сухого молока
350 г (около 560 мл) пшеничной муки
180 г (около 320 мл) пшеничной цельнозерновой муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей
50 г сливочного масла
3 ч.л. корицы
5-6 ч.л. сахара
100 г изюма
1 желток для обмазки

1. Сделайте тесто в ХП по программе «Дрожжевое тесто».
2. Подготовьте две небольшие емкости, в одну из которых положите сливочное масло, а в другую насыпьте сахар, корицу и перемешайте.
3. Металлическую круглую разъемную форму диаметром 26 см или любую другую форму достаточного объема простелите бумагой для выпечки.
4. По окончании программы «Тесто» выключите ХП и выгрузите тесто в смазанную маслом миску. Прикройте полотенцем.
5. Отщипывайте от теста кусочки величиной примерно с грецкий орех. Скатывайте каждый кусочек в шарик или расплющивайте в лепешку и обмакивайте сначала в растаявшее масло, затем в смесь корицы с сахаром.
6. Складывайте кусочки теста в форму неплотно, чтобы им было куда расти. Между слоями насыпьте изюм.
7. Поместите форму в полиэтиленовый пакет. Пакет изнутри смажьте маслом в том месте, где он мог бы прилипнуть к тесту. Оставьте хлеб подходить до увеличения вдвое. На это может понадобиться от получаса до полутора часов, в зависимости от окружающей температуры.
8. За 15 минут до окончания расстойки прогрейте духовку до 200° С.
9. Кисточкой смажьте поверхность хлеба желтком, поместите форму в духовку и снизьте температуру до 180° С.
10. При выпечке в разъемной форме через 30 минут достаньте форму из духовки и снимите внешнее кольцо, чтобы подрумянить бока хлеба.
11. Выпекайте около 40 минут. Верхняя корочка должна подрумяниться.



Обезьяний хлеб несладкий, или Пампушки с чесноком и без

Сделайте булочки без начинки, обмакивая их в масло и сушеную зелень. Все остальное — как в предыдущем рецепте. Готовый хлеб любители могут заправить чесноком. Для этого нужно растолочь чеснок или пропустить через пресс, посолить, развести водой. Горячий хлеб, только из ведерка, поставьте в миску, полейте заправкой и подождите, чтобы она впиталась. Можно подать чесночную заправку отдельно в соуснике.

Тесто по рецепту «Пшеничный хлеб № 1» (половину воды можно заменить молоком)

состав

50 г сливочного масла
2 ст.л. сушеной зелени
Для заправки: 3 зубка чеснока, 50 мл теплой воды, 1 ст.л. подсолнечного масла, соль по вкусу.

Программа «Дрожжевое тесто».
Программа «Выпечка».

Тесто для пиццы

На 2 круглые пиццы диаметром 28 см или одну большую пиццу на весь противень. Колобок мягкий и влажный, под ним образуется небольшая лужица жидкого теста — но муки досыпать не надо. В хлебопечке такое тесто выпечь нельзя, осядет, а в духовке получится прекрасная основа для пиццы.

состав

200 мл воды
130 мл оливкового масла
1ч.л. соли
1 ч.л. сахара
400 г (около 640 мл) пшеничной муки в/с
1 ч.л. сухих дрожжей

Программа «Дрожжевое тесто».

Тесто для пирога

На большой листовой пирог размером в целый противень.

состав

200 мл молока
150 г маргарина для выпечки
2 ст.л. сметаны
1 яйцо
1 ст.л. растительного масла
2 ч.л. соли
3 ч.л. сахара
600 г (около 960 мл) пшеничной муки
2 ч.л. дрожжей
1 желток для обмазки

Программа «Дрожжевое тесто».

Тесто для пельменей

состав

280 мл воды
1 яйцо (50 г)
1 ст.л. растительного масла
1 ч.л. соли
600 г (около 960 мл) пшеничной муки в/с

Программа «Тесто для пельменей» или любая программа, которая начинается с замеса, например «Быстрый хлеб на разрыхлителе», — прервать программу после 15 минут замеса.

Тесто для яичной лапши

состав

5 яиц (250 г)
500 г (около 800 мл) пшеничной муки в/с

Программа «Тесто для пельменей» или любая программа, которая начинается с замеса, например «Быстрый хлеб на разрыхлителе», — прервать программу после 15 минут замеса.



Хлеб на опаре и на закваске

глава 2.8

Возможно, перепробовав десятки разных дрожжевых хлебов, вы сокрушенно покачаете головой — дескать, все это вкусно, но... не то. Чего же недостает самому лучшему домашнему хлебу на сухих дрожжах?

Времени. А точнее — длительности брожения.

Сухие дрожжи в том количестве, которое указано в рецептах для ХП, поднимают тесто быстро. Но в современном ритме жизни и три часа кажутся слишком долгим сроком. В ход идут ускоренные режимы, «быстрый хлеб». А между тем чем медленнее подходит хлеб, тем он вкуснее.

Если вы хотите поймать тот самый вкус, попробуйте испечь хлеб, который поднимается долго.

Бродящая часть теста называется «опара». В ней происходят процессы брожения (ферментации) при помощи не только дрожжей, но и молочнокислых бактерий. Опару заводят на дрожжах или на закваске, делают жидкой или густой, выбраживают в течение разного времени и при разной температуре. Можно ли применить традиционный опарный способ для хлеба в хлебопечке? Давайте попробуем.

Пшеничный хлеб на опаре

Хлеб. Просто хлеб. Можно есть без ничего, даже маслом не хочется мазать — вкусен сам по себе. Особенно хороша ароматная хрустящая корочка.

состав

Опара:

270 г (около 430 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 мл воды
1 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. сахара

Тесто:

Вся опара
160 мл воды
2 ст.л. растительного масла
1,3 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
330 г (около 530 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

1. Возьмите для опары достаточно большую емкость с учетом того, что она увеличится в объеме. Смешайте опару вручную при помощи силиконовой лопатки. Оставьте ее примерно на 3 часа при температуре 25–30 °С до увеличения в 2–2,5 раза. Подошедшая опара рыхлая, ее поверхность покрыта пузырьками. Липкую массу удобно выскребать из миски силиконовой лопаткой.

2. Выложите в ведерко все ингредиенты, в том числе опару. Включите основную программу на полный цикл, от замеса до выпечки – все как для обычного дрожжевого хлеба. И... найдите десять отличий опарного дрожжевого хлеба от безопарного! Ну, может, десяти вы не насчитаете — но отличия есть. А к лучшему они или нет, это решать вам, сообразуясь со своим вкусом.



Хлеб на опаре с семолиной и овсяной мукой

Несравненный хлебный аромат с богатыми обертонами. Золотистая корочка, плотная и хрустящая. Упругий пышный мякиш. Чтобы оценить этот хлеб по достоинству, положите на его ломтик маленький кусочек сливочного масла.

состав

Опара:

270 г (около 430 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта
180 мл воды
1 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. сахара

Тесто:

Вся опара
160 мл молока
1,5 ст.л. оливкового масла
1,3 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
200 г (около 320 мл) пшеничной муки
60 г (около 90 мл) семолины или манки твердых сортов
60 г (около 110 мл) овсяной муки

Программа основная, для размера 900 г, корочка средняя.

Выпекайте хлеб так же, как описано в предыдущем рецепте. Если в вашей ХП предусмотрен отложенный старт для нагрева продуктов, позаботьтесь о том, чтобы опара не соприкасалась с солью.



Ржано-пшеничный хлеб на закваске

Быстрые дрожжи, которые запросто справляются с пшеничным хлебом, ржаное тесто без посторонней помощи поднять не могут. А вот «медленным» дрожжам это под силу. Заквасочный хлеб с содержанием ржаной муки более 60% получается с настоящей ржаной кислинкой, насыщенным вкусом и ароматом. Что такое домашняя закваска, читайте в главе 3.3. Замесить, расстоять и выпечь ржано-пшеничный хлеб на закваске можно полностью в хлебопечке. Как это сделать, описано в главе 3.2. Но учтите, что времени потребуется значительно больше, чем обычно.

состав

260 г воды
180 г спелой закваски 100%-ной влажности
(т.е. в ее составе 90 мл воды + 90 г ферментированной ржаной муки)
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
1 ст.л. солода
230 г ржаной муки
180 г пшеничной муки 1-го или высшего сорта
0,5 ч.л. молотого кориандра
0,5 ч.л. молотого тмина

**Программа «Бородинский хлеб»
или комбинация программ (см. главу 3.2).
Для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.**



Ржано-пшеничный хлеб с семечками

Плотный серый хлеб с ржаной кислинкой. Семечки добавляют и вкуса, и пользы. Хлеб хорош сам по себе, к тому же он подходит тем, кто соблюдает диету.

В главе 3.2 приведены схемы выпечки заквасочного хлеба в ХП. При замесе в хлебопечке семечки можно засыпать через 2–3 минуты после начала замеса.

состав

200 г ржаной закваски 100%-ной влажности
(т.е. в ее составе 100 мл воды + 100 ферментированной ржаной муки)
250 мл воды
1,5 ч.л. соли
2 ч.л. сахара
200 г (около 360 мл) сеяной ржаной муки
200 г (около 320 мл) пшеничной муки 1-го или высшего сорта
1 ст.л. ржаного солода
15 г семян льна (около 2 ст.л.)
30 г семечек подсолнечника (около 3 ст.л.)

Программа «Бородинский хлеб» или комбинация программ. Для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



Заквасочный хлеб с гречневой и овсяной мукой

Гречневый аромат и легкий приятный гречневый привкус, плотный темный мякиш. Тесто с добавлением гречневой и овсяной муки менее вязкое по сравнению с ржано-пшеничным и вымешивается легче. Если верхняя корочка после выпечки окажется чуть белесой, смажьте верх еще горячего хлеба растительным маслом.

состав

200 г ржаной закваски 100%-ной влажности
(т.е. в ее составе 100 мл воды +
+ 100 ферментированной ржаной муки)
250 мл воды
1,5 ч.л. соли
2,5 ч.л. сахара
180 г (около 290 мл) пшеничной муки 1-го или высшего сорта
180 г (около 320 мл) ржаной сеяной муки
50 г (около 55 мл) гречневой муки
50 г (около 90 мл) овсяной муки

**Программа «Бородинский хлеб»
или комбинация программ (см. главу 3.2).
Для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.**



Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский» на закваске

Черный, кисло-сладкий, традиционный ржаной заварной хлеб. Вариант рецепта «Бородинского» хлеба из главы 2.3, но без сухих дрожжей и без добавок-«улучшителей». У этого хлеба вкус выразительнее, аромат богаче. Но поднимается этот хлеб медленно, от 2 до 6 часов. Если хотите максимально приблизиться к настоящему «Бородинскому» хлебу, возьмите ржаную обойную муку, а пшеничную — 2-го сорта. Жидкие ингредиенты смешайте в такой последовательности: разведите заварку водой, добавьте мед, положите закваску.

состав

Для заварки:

2 ст.л. ржаного солода
1,5 ч.л. молотого кориандра
20 г ржаной муки
100 мл кипятка

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить до остывания на 30–50 минут.

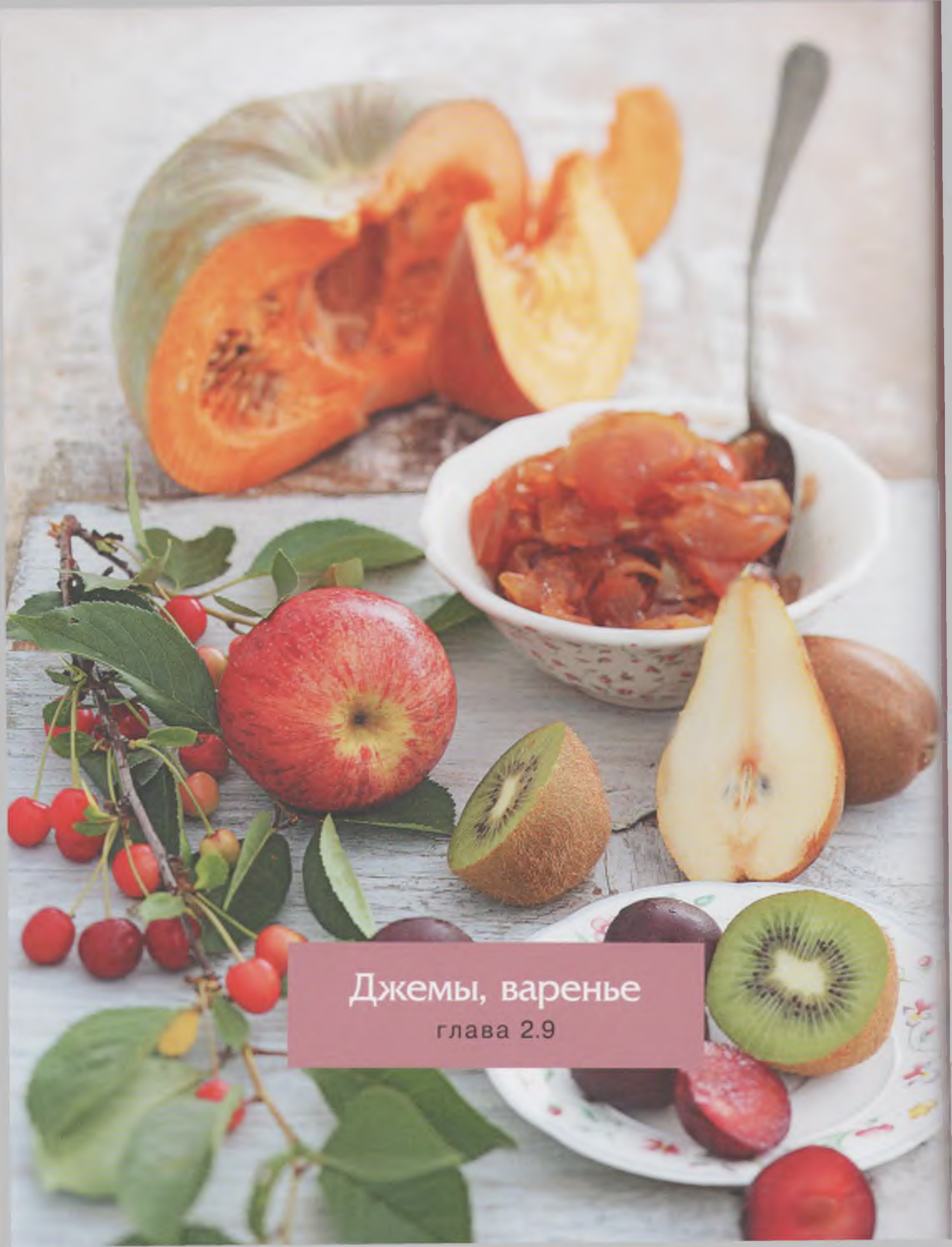
Для теста:

260 г ржаной закваски 100% (т.е. в ее составе 130 мл воды + 130 г ферментированной ржаной муки)
170 мл воды
1 ст.л. патоки или меда
1 ч.л. соли
180 г (около 320 мл) ржаной муки
170 г (около 270 мл) пшеничной муки
2 ч.л. зерен кориандра для посыпки перед выпечкой

Программа «Бородинский хлеб» или комбинация программ. Для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.

О моделировании режима для ржаного хлеба читайте в главе 3.2.





Джемы, варенье

глава 2.9

При помощи хлебопечки нельзя переработать плоды целого сада в фруктово-овощной сезон. Полкило варенья — не те объемы. Зато вы можете получить варенье или джем к чаю в любой момент, как только захотелось. И главное, не надо стоять над плитой. Загрузите в ХП фрукты-ягоды и сахар по рецепту и включите программу «Джем». Не забудьте поставить в ведерко лопасть-мешалку! Смотрите на готовность продукта. Если хотите получить густое повидло, запустите программу «Джем» второй раз. Готовое варенье нужно сразу же выложить из ведерка. Освободившееся ведерко, еще теплое, но уже не горячее, залейте теплой водой. Дайте ему постоять и протрите внутри мягкой губкой.

Яблочное варенье с курагой

состав

450 г яблок — вымыть и порезать

150 г кураги — промыть и порезать

300 г сахара

50 мл воды

2 ст.л. лимонного сока

Загрузить все продукты в ведерко.

Программа «Джем»



Тыквенно-яблочное варенье с лимоном

состав

500 г тыквы
500 г кисло-сладких яблок
1 лимон (100–120 г)
150 мл воды
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
2 ч.л. корицы

Программа «Джем»

1. Растворить сахар в горячей воде.
2. Яблоки и тыкву мелко порезать. Загрузить продукты в ведерко.
3. Лимон ошпарить кипятком, окатить холодной водой, снять с него стружку цедры. Использовать для варенья цедру и мякоть лимона, а соединительные перегородки выбросить.



Зимнее вишневое варенье

состав

500 г замороженных вишен

500 г сахара

1. Разморозить вишни. Загрузить в ведерко вместе с соком.
2. Засыпать сахаром. Вместо вишни можно взять любые замороженные ягоды или смесь.

Программа «Джем»



Грушевый джем

состав

500 г ароматных сладких груш — очистить от кожуры, порезать

300 г сахара

1 ст.л. лимонного сока

1 пакетик желирующего средства для загустения

Программа «Джем»



Начинка-заготовка для пирога

Ее можно использовать в пироги и рулеты, а можно есть просто так, как диетическое варенье. Если яблоки кислые, добавьте 1–2 ст.л. сахара. Если чересчур сладкие — выдавите 1–2 ст.л. лимонного сока. По желанию вместо воды можно добавить к яблокам 200 г свежих или размороженных сочных ягод.

состав

700 г сладких яблок — почистить и порезать на средние кусочки
50 мл воды
0,5 ч.л. корицы

Загрузить в ведерко.

Программа «Джем»





Сливовый джем

состав

600 г мягких слив — вымыть, извлечь косточки

200 г сахара

50 мл воды

Программа «Джем»

Варенье из киви с лаймом

Можно мелко порезать половинку лайма вместе с кожурой, а можно взять только сок и цедру целого лайма.

состав

500 г киви — очистить от кожицы, нарезать четвертинками
500 г сахара
0,5 лайма
100 мл воды
2 веточки мяты

Программа «Джем»





Виноградное варенье

состав

500 г винограда с тонкой кожицей, без косточек (кишмиш) — вымыть, отделить ягоды от веточки

250 г сахара

2 ст.л. лимонного сока

100 мл воды

Программа «Джем»

раздел 3

Домашний хлеб изнутри и снаружи





Хлебные ингредиенты глава 3.1

Пшеничная мука. В российских магазинах можно найти пшеничную муку высшего, первого и второго сорта, а также обойную муку. Наилучшая категория муки высшего сорта называется «экстра». По логике вещей, чем выше сорт, тем лучше должна быть мука. Так оно и есть, вопрос лишь в том — по какому именно критерию лучше? Грустный парадокс здесь заключается в том, что люди веками старались сделать муку как можно белее, смолоть ее как можно тоньше, отсеивали оболочку зерна как ненужную шелуху — и лишь сравнительно недавно обнаружили, что именно те части, которые отсеиваются, полезны для здоровья. Поэтому в двух словах можно сказать так: из муки высшего сорта печь легче и хлеб получается красивее, но хлеб из муки грубого помола гораздо полезнее.

Теперь давайте разберемся в этих вопросах чуть подробнее. Зерно пшеницы состоит из ядра (эндосперма), оболочек и маленького зернового зародыша. Мучнистое ядро составляет до 85% массы зерна и состоит в основном из крахмала и белков. Отсеянные наружные оболочки зерна известны нам как пшеничные **отруби**. Отруби содержат много витаминов и полезную для пищеварения **клетчатку**. Зародыш также богат витаминами, минералами и микроэлементами.

Зерна пшеницы мелют, а затем просеивают через сито. Сорт муки зависит от качества зерна и степени его помола. Помол бывает разовый (в один прием) и повторительный (многократный), в том числе повторительный простой для получения обойной муки и сложный — для получения сортовой муки.

Мука, полученная при помощи разового помола, называется непросеянной или **цельнозерновой**, потому что она смолота из цельного зерна, вместе со всеми оболочками и зародышем. **Обойная** мука, которую также называют мукой **грубого помола**, содержит меньше отрубей и только часть зародыша, однако в ней тоже сохраняются все составляющие цельного зерна и полезные для организма вещества. Если вы придерживаетесь здорового образа жизни, пеките побольше хлеба на основе цельнозерновой или обойной муки. Пшеничные отруби и зародыш можно купить отдельно и добавить в тесто.

Чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше всего остального. В белой муке **высшего сорта** отрубей нет вообще. Она больше всего подходит для выпечки пышной праздничной сдобы. В муке **первого сорта** содержится 2–3% отрубей, в муке **второго сорта** — 8–12%. Чем больше в пшеничной муке отрубей, тем темнее ее цвет, который меняется от белого к серовато-кремовому.

Отруби (клетчатка) поглощают много воды, поэтому на тот же вес цельнозерновой муки уйдет больше жидкости, чем для муки высшего сорта.

Если промыть пшеничную муку холодной водой так, чтобы удалить крахмал, останется клейкий осадок набухших от воды нерастворимых белков. Это **клейковина**, она же **глютен**. Именно эластичная, упругая клейковина растягивается и задерживает пузырьки углекислоты, производимой дрожжами, в результате чего дрожжевое тесто поднимается, и хлеб получается воздушным. Соответственно, чем больше в муке клейковины, тем выше ее хлебопекарные качества.

Мука у хлебопеков делится на **сильную, среднюю и слабую**. Сильная мука при замесе поглощает больше воды, при этом тесто не расплывается на расстойке, хлебная заготовка хорошо сохраняет форму. Проще всего примерно определить силу муки, взглянув на количество белков в 100 г муки, указанное на упаковке, — например,

для муки «Макфа» высшего сорта это 10,3 г белков. Однако не все из белков участвуют в образовании клейковины, поэтому в муке более низкого сорта белков может быть даже больше, а клейковины образуется меньше. Кроме количества и свойств клейковины, на силу муки влияют качество крахмала, наличие ферментов и других веществ.

Срок годности пшеничной муки высшего сорта — 12 месяцев, а муки грубого помола — 6 месяцев. Мука низких сортов содержит много полезных веществ, но именно поэтому она хуже хранится и может прогоркнуть. Лучше всего хранить муку в прохладном, хорошо проветриваемом месте, не подвергать ее действию сырости и прямых солнечных лучей.

Ржаная мука. В ржаной муке даже больше белков, чем в пшеничной, но они преимущественно растворимы в воде или растворах солей и не образуют такой клейковины, как белки пшеничной муки. Поэтому ржаное тесто — это вязкая тяжелая масса, ничуть не похожая на пышное и упругое пшеничное тесто, и хлеб из ржаной муки требует особого обращения. По степени помола ржаная мука делится на **сеяную, обдирную и обойную**. Из них обойная цельнозерновая — самая грубая и самая полезная.

Чтобы ржаной хлеб лучше поднимался, к ржаной муке добавляют пшеничную муку или сухую клейковину.

Сухая клейковина, она же **глютен**, — это натуральная добавка, увеличивающая подъемную силу муки. Клейковину получают из пшеничной муки, промывая ее водой примерно так, как описано выше. Например, диетический белковый хлеб содержит дополнительное количество клейковины, то есть пшеничных белков. Нельзя употреблять клейковину в пищу при целиакии — болезни, которая как раз и заключается в непереносимости глютена. Для таких больных выпекается специальный безглютеновый хлеб.

Домашний хлеб можно печь из пшеничной муки с небольшим количеством **овсяной и ячменной** муки, в которых клейковина не выражена, а также **кукурузной, гречневой, рисовой** муки, которые вовсе не содержат клейковины. Такая мука добавляет вкуса, но утяжеляет тесто, которое поднимается только благодаря клейковинным белкам пшеницы, — поэтому добавлять разную муку нужно понемногу.

Часть пшеничной муки можно заменить **манной крупой**, и в этом нет ничего удивительного, поскольку манка производится из пшеницы. Можно сказать, что это та же мука высшего сорта, только очень крупного помола. Манная крупа из пшеницы твердых сортов должна иметь маркировку «Т», из мягких — «М», из смеси твердых и мягких — «МТ».

Зерно пшеницы твердых сортов (дурум) отличается по составу белков и по свойствам крахмала. Мука-крупчатка из пшеницы твердых сортов называется **семолина**. Таким образом, относительным российским аналогом семолины можно считать только манную крупу с маркировкой «Т».

Итальянская мука с надписью «Semola rimacinata di grano duro» — это мука из пшеницы дурум очень мелкого помола, с высоким содержанием белков (12%), прекрасно образующая клейковину. Семолина и семола имеют золотистый цвет и вносят в аромат хлеба легкую ореховую нотку. Чтобы усилить обычную пшеничную муку, можно заменить 10–15% от ее общего веса на муку из пшеницы твердых сортов.

Очень полезна мука **спельты**. Спельта, она же **полба**, — это еще один вид пшеницы. Еще ее можно встретить под торговым названием **камут**. Добавление муки спельты, как и муки пшеницы дурум, усиливает клейковину. Такое тесто лучше поднимается и лучше держит форму.

Вода. Чтобы замесить хлебное тесто, нужна обыкновенная питьевая вода комнатной температуры. Можно использовать водопроводную воду, пропущенную через фильтр. Если вы сами пьете такую воду, значит, и для хлеба она подойдет. Если вы покупаете воду для питья, ее же используйте и для хлеба. Можно взять минеральную воду, но выбирайте тогда более кислотную, чем щелочную. Кислота способствует развитию клейковины. С этой целью, а также для создания кислинки в пшенично-ржаной хлеб можно добавить немного натурального яблочного уксуса.

Вместе с водой хорошо идут в тесто молочные, а особенно кисломолочные продукты — молоко, топленое молоко, кефир, сыворотка из-под творога, простокваша, ряженка, сметана, натуральный йогурт, творог. Если в хлебе есть молоко, корочка будет более поджаристой. Когда хлеб выпекается с отсрочкой по таймеру и свежее молоко может за время отсрочки прокиснуть, используют сухое.

Дрожжи. Это микроорганизмы, которые выделяют углекислый газ, пузырьки которого превращают дрожжевое тесто в пористую, воздушную массу. Та же самая смесь муки с водой без дрожжей даст нам при выпечке твердый плоский коржик. Дрожжи размножаются при комнатной температуре, а еще лучше — при 27–30 °С. При температуре выше 50 °С они погибают, так что с дрожжами хлеб пекся или без, можете не сомневаться — в выпеченной буханке дрожжей не осталось.

Для хлебопечки проще всего взять **сухие дрожжи**. Обратите внимание, что существуют два вида сухих дрожжей: «инстантные», то есть «мгновенные» (немедленного использования) и «активные», которые нужно предварительно увлажнить. Активные дрожжи смешивают с теплой водой в соотношении 1:5, и минут через 10–15 они готовы к работе. Инстантные дрожжи просто засыпают в ведерко хлебопечки. Они не должны раньше времени контактировать ни с водой, ни с солью или сахаром — только с мукой. Внимательно читайте, что написано на упаковке, чтобы не перепутать инстантные дрожжи и активные, требующие увлажнения. Встречаются также сухие дрожжи, в которые добавлены улучшители муки — ферменты и аскорбиновая кислота. Сухие инстантные дрожжи хранятся как минимум полгода. Если упаковка большая, то из вскрытой упаковки их лучше пересыпать в плотно закрывающуюся емкость и хранить без доступа влаги при температуре до 15 °С.

С **прессованными дрожжами** возни больше. Чтобы их активировать, делают болтушку из теплой воды с мукой и сахаром, в которой тщательно размешивают дрожжи и ждут около получаса, пока они забродят. Считается, что прессованных дрожжей в тесто нужно класть в три раза больше, чем сухих. Однако на практике их может потребоваться совсем не так много, особенно если делать хлеб опарным способом. Вам придется подгонять рецепт под конкретную марку дрожжей опытным путем. Срок хранения прессованных дрожжей — до 24 суток при температуре 0–8 °С.

Если вы всерьез увлечетесь выпечкой домашнего хлеба, особенно ржаного, то не исключено, что вам захочется вырастить свою собственную домашнюю **закваску**. Закваска спонтанного брожения — это комплекс диких дрожжей и молочнокислых бактерий. Хлеб на ней имеет совершенно особый вкус и аромат, а вывести домашнюю закваску не так сложно, как кажется. Но прежде чем заводить у себя дома дикие дрожжи, лучше попрактиковаться на цивилизованных.

Соль улучшает качество клейковины, повышает пластичность теста, а к тому же помогает тесту удерживать воду. Однако соль замедляет брожение, именно поэто-

му нельзя, чтобы соль и дрожжи соприкасались раньше времени. Для выпечки хлеба не годится йодированная соль. Пользуйтесь обычной мелкой столовой солью. Крупная каменная соль нехороша тем, что плохо растворяется и может поцарапать ведерко. Если у вас в хозяйстве не оказалось мелкой соли, только крупная, то растворите в воде нужное по рецепту количество соли и перелейте ее в другую посуду, оставив нерастворимый осадок на дне. Не забудьте засчитать соленую воду в общий объем жидкости.

Кроме четырех основных ингредиентов — муки, воды, дрожжей и соли, — в хлеб можно добавить еще множество разных продуктов.

Сдобное дрожжевое тесто — это хлебное тесто, которое сдобрили жиром, сахаром, яйцами. **Жир** (растительное масло, сливочное масло, маргарин для выпечки) делает мякиш пышнее и мягче, а корочку нежнее. **Сахар** (мед, патока) придает тесту сладость и влияет на цвет. Небольшое количество сахара (до 2% от веса муки, т.е. 2 г сахара на 100 г муки) идет на корм дрожжам, усиливает их активность и сладости хлебу не добавляет. А если сахара положить много, более 5% от веса муки, он начинает подавлять активность дрожжей. Поэтому в очень сдобное тесто приходится добавлять вдвое больше дрожжей, а то и пользоваться опарным методом приготовления теста. Нежная сдоба быстро черствеет, в особенности если в тесте присутствуют **яйца**, зато от яиц тесто становится более воздушным и легким.

В десертный хлеб добавляют сухофрукты, орехи, семечки, в несладкий — сушеные овощи. Можно делать хлеб на основе овощного или фруктового пюре, использовать пряности и специи.

Отдельного слова заслуживает красный (ферментированный) ржаной **солод**, который кладут в ржаной хлеб и хлеб из смеси пшеничной и ржаной муки. Солод влияет на вкус, запах и цвет, он придает ту самую выразительную ржаную нотку, без которой ржаной хлеб будет сам на себя не похож. Без солода не получится сделать ржаной заварной хлеб.

В нашей традиции хлеб — обязательно дрожжевой. Неважно, идет ли речь о прессованных или сухих дрожжах заводского производства или домашней закваске, именно дрожжи поднимают тесто, чтобы получился хлеб. Если тесто при выпечке поднимается за счет химического **разрыхлителя** (соды, пекарского порошка), мы скорее назовем его кексом. А вот британцы, американцы и австралийцы считают иначе. Если взять муку, воду, соль и разрыхлитель вместо дрожжей, то результат выпечки они назовут «быстрым хлебом» (англ. quick bread). Быстрым — потому что, в отличие от дрожжевого, ему не нужны брожение и расстойка. Разница во взглядах и традициях породила путаницу в переводе режимов хлебопечки. Если вы удивляетесь, зачем в вашей ХП две разные программы «быстрого хлеба», то знайте, что одна из них предназначена для содового хлеба (Quick Bread), а вторая — для ускоренной выпечки (Rapid Bake) дрожжевого хлеба на большом количестве сухих дрожжей. Вторую еще называют экспресс-режимом.

В состав покупного хлеба, как правило, входят **улучшители** — добавки, которые повышают хлебопекарные качества муки, но совершенно ни к чему нашему организму. Длинный список включает вещества с такими неаппетитными названиями, как бромат калия, тиосульфат натрия, ортофосфорная кислота, карбамид, пероксид кальция и так далее, и тому подобное. Самое безобидное в этом списке — соевая мука и аскорбиновая кислота. Хлеб с улучшителями хорош на вид, но не на вкус, к тому же он быстро черствеет.

Поскольку нам важен вкус, аромат и полезность хлеба, а не его товарный внешний вид, использовать так называемые «улучшители» в составе домашнего хлеба вроде бы ни к чему. И все же...

Возможно, вы решите добавить в ржаной или ржано-пшеничный хлеб клейковину. Широко рекомендуемая для ржаного хлеба добавка «Панифарин» кроме пшеничной клейковины содержит также аскорбиновую кислоту и ферменты.

Опять-таки, если вы хотите быстро и без хлопот сотворить в хлебопечке кислый ржаной хлеб, но совершенно не желаете возиться с натуральной закваской, можно воспользоваться имеющимися в продаже закваскими-подкислителями, такими как «Аграм», «Экстра-Р». Их добавляют к тесту вместе с сухими дрожжами. Закваски-подкислители влияют на вкус, запах и цвет теста, улучшают его свойства, но не имеют собственной подъемной силы. В состав «Аграма», в частности, входит лимонная кислота и ацетат кальция, в составе «Экстра-Р» среди прочего числятся соевая мука и аскорбиновая кислота. В общем, если вы кладете в хлеб покупные комплексные добавки, то внимательно читайте их состав.

То же самое относится к готовым смесям для выпечки хлеба. Когда вы берете в магазине готовую смесь, прочтите, что в нее входит, — и не исключено, что вы вернете пакет на полку. Вспомните: мука, вода, дрожжи и соль. Чтобы получился хлеб, этого достаточно. А остальное... Что ж, остальное на ваше усмотрение, друзья-хлебопеки.



Процесс выпечки хлеба от А до Я

глава 3.2

Если вы намерены участвовать в процессе работы ХП, совершенствовать свой хлеб и экспериментировать с рецептами, вам надо знать, что и как происходит в хлебопечке. Давайте еще раз пройдемся по всей программе, отмечая существенные моменты.

3.2.1. От загрузки ингредиентов до кнопки «Старт»

Выпечка хлеба в хлебопечке начинается с установки в ведерко лопасти для перемешивания теста (или двух лопастей, в зависимости от модели). Выньте ведерко из ХП и поставьте на стол. Крышку хлебопечки лучше пока закрыть, чтобы ненароком не налить туда чего-нибудь или не просыпать муку.

Наденьте лопасть-тестомешалку на штырек. Она должна сидеть плотно. Надели? Не забыли? Вот вы сейчас, небось, думаете, что это не имеет к вам отношения. Кто-нибудь другой забудет, только не вы. А между тем очень легко задуматься о чем-то другом и пропустить это простое действие. Тогда вам придется прилаживать лопасть, раздвигая пальцами липкую смесь муки с водой. Лучше лишний раз убедиться заранее, что мешалка на месте.

Ингредиенты загружаются в хлебопечку в том порядке, в каком указано в инструкции производителя. Главное правило: **сухие инстантные дрожжи не должны контактировать с водой, солью или сахаром — только с мукой.** Это не слишком существенно для программ, в которых замес начинается сразу, но имеет значение для хлебопечек, которые перед началом замеса в течение некоторого времени выравнивают температуру ингредиентов, и особенно важно в случае выпечки по таймеру, с отложенным стартом. Если инстантные дрожжи смочить водой, они активируются раньше времени.

Если в вашей ХП сначала нужно налить жидкость, а затем засыпать муку, то удобно сделать ложкой легкие вмятины в муке по углам ведерка и высыпать соль и дрожжи в противоположные углы. Сахар лучше высыпать в воду, чтобы он сразу начал растворяться. Мед — тем более.

Взвесьте и просейте всю муку, указанную в рецепте, но примерно 50 г муки не досыпайте в ведерко, а придержите до поры. Она понадобится, чтобы отрегулировать плотность колобка теста. Взвесьте и просейте еще 50 г муки дополнительно, сверх рецепта, и держите под рукой в отдельной посуде.

Установите ведерко с ингредиентами в хлебопечку. Убедитесь, что оно установлено правильно и сидит плотно. Включите ХП в сеть, выберите нужную программу, величину хлеба и степень поджаристости корочки. Нажмите на «Старт».

Если в руководстве пользователя не указано, сколько времени длится каждая из программ ХП, я советую вам записать для себя эти цифры. Как минимум, вы будете знать, в котором часу испечется хлеб. А если вы собираетесь экспериментировать и печь непростой хлеб, вроде ржаного и ржано-пшеничного, то для самых ходовых программ хорошо бы также выписать время каждого из этапов.

Вот реальный пример раскладки программы по этапам. Основная программа, вес хлеба 900 г, общее время 3 ч 00 мин. Первый замес — 10 минут, время на дисплее с 3:00 до 2:50. Первый подъем — 20 минут, с 2:50 до 2:30. Второй замес — 15 минут, с 2:30 до 2:15. Второй подъем — 20 минут, с 2:55 до 1:55. Обминка 15 секунд. Третий подъем — 55 минут, с 1:55 до 1:00. Выпечка 1 час, с 1:00 до 0:00. Подогрев хлеба для сохранения в теплом виде 1 час, цифры на дисплее не меняются, только мигают точки.

Разумеется, вам вовсе не обязательно все это знать. Хлебопечка хороша именно тем, что можно загрузить в нее составляющие, включить программу и в следующий раз подойти к ней уже затем, чтобы вынуть испеченный хлеб. Но если вы собираетесь выжать из этой замечательной машинки максимум пользы, таблица со временем работы ХП вам пригодится.

3.2.2. Замес. Колобок теста

Итак, ингредиенты загружены, программа стартовала — что дальше?

Можете отправляться по своим делам и вернуться к ХП уже за готовым хлебом. А можете понаблюдать за процессом и поучаствовать в нем.

Сначала хлебопечка в течение нескольких минут смешивает сухие и жидкие ингредиенты на небольших оборотах. При этом мука может взлетать фонтанчиками и немного напылить на ТЭН. В этом нет ничего страшного, но при выпечке мука будет гореть и может всполошить вас неприятным запахом горелого. **Маленькая хитрость:** накройте ведерко сверху кулинарной фольгой и закройте крышку ХП, а когда хлебопечка смешает всю муку с водой и перестанет пылить, откройте крышку и снимите фольгу. Но это можно делать лишь в самом начале и только в том случае, когда вы рядом. Оставлять фольгу на все время действия программы нельзя, это нарушит режим выпечки хлеба.

После смешивания ХП набирает обороты и приступает к замесу теста. Чем лучше будет вымешено дрожжевое тесто из пшеничной муки, тем более пушистым и воздушным будет изделие из него. В процессе вымешивания тесто становится гладким и упругим — это образуются белковые связи и развивается клейковина. Хорошо развитая клейковина поймает в свои сети пузырьки газа, которые затем при выпечке превратятся в поры мякиша. Ручной замес теста — утомительное занятие, требующее изрядных физических усилий. Но главное, он отнимает время. Двадцать минут подряд совершать монотонные движения, вымешивая тесто, — это занятие не для современного ритма жизни, ну разве что вам нравится сам процесс. Хлебопечка отлично справляется с этой задачей, вымешивает тесто старательно, сильно и долго. Наша задача — лишь обеспечить правильное соотношение муки и воды. Но как этого добиться?

Если насыпать муки слишком много, тесто получится «забитое», хлеб будет тяжелым и слишком плотным. Если недоложить муки, тесто выйдет избыточно влажным, и при выпечке в хлебопечке у него «провалится крыша». Рецепт дает лишь руководство к действию, и, чтобы получить ваш идеальный хлеб, придется подогнать рецепт под конкретную муку и прочие условия. Разница может быть в пределах нескольких столовых ложек муки.

Опытный пекарь при ручном замесе чувствует тесто пальцами, он подсыплет муки или подольет воды именно столько, сколько нужно. Недаром в народных рецептах указывали только количество муки, а воды — в формулировке «сколько мука возьмет». С хлебопечкой ситуация обратная — вода всегда отмеряется строго, а мука подсыпается по необходимости. Почему так? Во-первых, это не позволит загрузить в хлебопечку больше теста, чем она способна вымесить и выпечь, а во-вторых, в ХП при замесе легче досыпать муку, чем доливать воду. Именно поэтому при закладке ингредиентов мы загрузили в ведерко не всю муку, а 50 г уже взвешенной по рецепту и просеянной муки придержали. Вот настало ее время.

Как только хлебопечка смешала ингредиенты и обороты лопасти-тестомешалки

увеличились, тесто начинает наворачиваться на мешалку и расти, как снежный ком, — это образуются и развиваются нити клейковины. Получается **колобок**.



Именно состояние колобка мы и можем отслеживать и доводить до правильного.

Первые минут пять замеса хлебопечка может совершенно спокойно работать с открытой крышкой. Это позже, когда начнется подогрев для создания оптимального режима, крышку придется закрыть и следить за работой ХП только через окошко. А пять минут с начала замеса мы можем использовать для корректирования колобка.

Возьмите длинную узкую пластиковую или силиконовую лопаточку и соскребите вниз остатки муки, налипшие на стенки ведерка. По идее, хлебопечка справится с ними сама, но ваше вмешательство ускорит процесс. Через пару минут вращения на мешалке колобок обретает красивую, правильную форму, его поверхность становится ровной и гладкой. Все тесто в ХП должно уйти в колобок. Если что-то залежалось по углам, его тоже можно аккуратно подгрести к мешалке вашей лопаточкой. Не усердствуйте слишком сильно, с небольшим количеством теста на стенках или в углах хлебопечка справится сама.

Итак, смотрим на колобок. Если под ним вокруг мешалки расплывается круглая лужица жидкого теста, это значит, что нужно досыпать муки. Досыпайте муку из оставленных для этой цели 50 г понемногу, **по 1 ст.л. (15 мл)**. Как только лужица под колобком исчезнет, остановитесь.

Все рецепты в книге проверены на практике в разных моделях ХП, так что больших отклонений от рецепта по количеству муки быть не должно. Возможно, на колобок у вас как раз уйдут все 50 г, до точного совпадения с рецептом. Но если понадобится, досыпайте муку сверх рецепта — из дополнительно взвешенных и просеянных 50 г. Запишите, сколько в точности муки вы добавили, чтобы в следующий раз внести коррективы. Для проверенных рецептов возня с постепенным добавлением муки отпадет.

Можно проверить состояние колобка на ощупь. Слегка придавите его пальцами — колобок должен упруго пружинить. Потрогайте себя за мочку уха, а потом потрогайте колобок — вот таким он должен быть.

Если вы насыпали слишком много муки, колобок из эластичного и гладкого становится чересчур сухим, трескается, а на дне ведерка остается мука, которая никак не хочет вмешиваться в колобок. Что делать? Придется добавлять воду.

Воду добавлять куда сложнее и утомительнее, чем муку. Ее надо дозировать еще экономнее, доливая в ведерко **по 1 ч.л. (5 мл)** и после каждого раза выжидая — возможно, этого хватит. Иногда одной чайной ложки бывает достаточно. Помогайте колобку лопаточкой. Считайте, сколько миллилитров воды вы добавили, чтобы не превысить максимальный объем теста для вашей хлебопечки. Если это все-таки произойдет, ищите решение в главах 3.3 и 3.4, где описаны всевозможные проблемы, с которыми может столкнуться домашний хлебопек.

Все сказанное выше относится к колобку из пшеничной муки высшего или первого сорта. Когда вы прочувствуете, каким должен быть 100%-ный **пшеничный колобок**, то сможете регулировать и смешанные, это только поначалу кажется сложно. Цельнозерновой хлеб и хлеб с небольшими добавками другой муки, отрубей или манки образуют колобок более грубой текстуры, не такой гладкий на вид и на ощупь,

но более мягкий и влажный, а иногда липкий. Однако правило насчет того, что под мешалкой не должно быть жидкой «лужицы», применимо и к ним.

А вот ржаная мука — совершенно особое дело. Как уже было сказано в главе об ингредиентах, ржаные белки растворяются в воде и солевых растворах, поэтому ржаное хлебное тесто колобка не образует.



Особенности обхождения с ржаным хлебом рассмотрены далее в этой главе.

Тем более ничего похожего на колобок не образует тесто из муки, в которой вообще нет глютена, — кукурузной, рисовой, гречневой. Но тесто для безглютенового хлеба из этих видов муки достаточно жидкое, хлебопечка без проблем вымешивает его на программе для кекса, хлеба на разрыхлителе или специальной программе «Безглютеновый хлеб». А тесто для пшеничного хлеба с небольшими добавками безглютеновой муки поднимается за счет клейковины пшеницы, и колобок ведет себя более-менее как пшеничный.

В хлебопечках с двумя лопаточками для замеса теста колобок не всегда можно назвать колобком — тесто то собирается на одной мешалке, то переходит с одной лопаточки на другую, растягиваясь в процессе, так что идеально круглой формы не ждите. Но основной принцип тот же — тесто должно собраться в упругий ком на мешалках. Если по дну ведерка расплескивается влажная масса, добавьте муку — постепенно, по одной ложке. Каждый раз дайте время хлебопечке как следует вмесить муку в тесто. Не волнуйтесь, вы все успеете. Пять минут — на самом деле долгий срок. Этого времени вполне достаточно, чтобы довести колобок до правильного состояния.

Полюбовались на красивый колобок? Закрывайте крышку хлебопечки, на этом этапе ваша роль завершилась.

Если вы печете хлеб с наполнителем — семечки, изюм, орехи, сушеные овощи и так далее, — а диспенсера в вашей ХП нет, то приготовьте все заранее и держите рядом с машинкой. Когда она сообщит вам сигналом, что наполнитель пора закладывать, откройте крышку и аккуратно высыпьте все в ведерко, прямо на тесто или рядом с ним. Не пытайтесь ничего вминать в тесто — ХП это сделает без вас. Зато постарайтесь, чтобы ничего не попало на ТЭН. Закройте крышку, на этом этапе лучше уже наблюдать за происходящим через окошко. И больше не открывайте ее до того самого момента, когда надо будет достать готовый хлеб.

3.2.3. От замеса до выпечки

Важный этап превращения теста в хлеб — это **подъем теста на дрожжах**, иначе говоря брожение и расстойка. Именно этим дрожжевое тесто отличается от всех других его видов. Дрожжам нужно время, чтобы произвести углекислый газ, пузырьки которого обеспечат хлебу пушистый мякиш. А еще им нужна определенная температура. Именно тут хозяйки, которые пекут без помощи хлебопечки, начинают скитаться в обнимку с тестом по всей квартире, пристраивать его то у батареи, то еще где-нибудь, и заглядывать в миску — как быстро оно растет? Не нужно ли его переставить в местечко потеплее или, наоборот, похолоднее? Хлебопечка на этом этапе обеспечивает дрожжам нужную температуру и защиту от сквозняков. Не открывайте крышку ХП! И поберегите машинку от холодного сквозняка, иначе тесто может осесть, и хлеб получится не такой пышный, как вам хотелось.

Цикл работы хлебопечки может включать несколько чередующихся замесов

и расстоек, в зависимости от программы и конкретной модели машинки. Еще ХП выполняет такую операцию, как **обминка** теста, которая длится всего 15–20 секунд. Обминка нужна, чтобы выпустить из теста избыток углекислого газа и добавить кислорода — это активизирует работу дрожжей.

Последняя расстойка перед выпечкой — самая долгая. Если в квартире слишком жарко (выше 30 °С) или слишком холодно (ниже 20 °С), может понадобиться сократить или увеличить время последнего подъема теста. Жарким летом загляните в окошко хлебопечки, не поднимая крышку, минут за 15–20 до начала выпечки. Если хлеб уже вырос до края ведерка, отключите программу долгим нажатием кнопки «Старт/Стоп», затем выберите и включите отдельную программу выпечки. Холодной зимой загляните в окошко ХП минут за 5 до начала выпечки. Если хлеб не поднялся и все еще сидит низко, выключите программу, оставьте хлеб в хлебопечке как есть — ни в коем случае не открывайте крышку, чтобы не выпустить тепло! — а минут через 20–25 включите выпечку.

Подобными манипуляциями стоит заниматься только в том случае, если вы уже освоили основы и хорошо знаете, как должен выглядеть хлеб перед выпечкой и до какой высоты он должен подняться в ведерке. И еще раз повторю — это уловки для чересчур жаркого или холодного микроклимата в квартире, при нормальной температуре менять заданное программой время подъема хлеба.

Если вы хотите смазать или чем-нибудь посыпать верхушку хлеба, это можно сделать непосредственно перед выпечкой. Смазывайте хлеб быстро и очень аккуратно, при помощи пекарской кисточки — без нажима, чтобы он не опал. Для этой цели применяют воду, сахарный сироп, яичный желток или белок, сметану, кефир, молоко. Жидкость должна быть теплой, ни в коем случае не из холодильника.

3.2.4. Ржаное тесто и моделирование программы для ржаного хлеба

Хлебопечки изначально не были рассчитаны на работу со ржаным тестом. Поэтому выпечка ржаного хлеба в ХП чем-то напоминает покраску потолка с помощью пылесоса. Результат будет, но в процессе придется совершить уйму странных телодвижений.

Итак, ржаное или ржано-пшеничное (т.е. с содержанием ржаной муки более 50%) тесто — это вязкая, липкая, тяжелая масса. Настоящая замазка.

У него есть три особенности, существенные для домашнего хлебопечения.

Во-первых, поскольку развить клейковину в нем не удастся, ржаное тесто не нуждается в долгом замесе. Достаточно вымешивать его в течение 10 минут.



Во-вторых, ему не нужны несколько циклов «замес — подъем» и обминки, которые хлебопечка так старательно воспроизводит для пшеничного теста. Наоборот, они ему противопоказаны. Достаточно одного замеса.

В-третьих, ржаное тесто подходит долго. Очень долго. Примерно от 1,5 до 5 часов. И если не пользоваться улучшителями муки, поднять ржаное тесто может только закваска. Сухие дрожжи без помощи закваски и улучшителей на это не способны.

Если ржаной хлеб делать вручную и выпекать в духовке, последовательность действий в общих чертах будет такой:

1. Короткий замес (8–10 минут).
2. Брожение теста в миске до подъема вдвое или почти вдвое.
3. Укладывание тестовой заготовки в форму.
4. Расстойка теста в форме до подъема вдвое или почти вдвое.
5. Выпечка около часа при температуре выше 200 °С.

Возможно, рано или поздно появятся хлебопечки, которые идеально выдерживают именно этот режим. Пока что даже модели, располагающие программами для ржаного хлеба, грешат теми или иными недостатками. Что уж говорить о ХП без ржаных режимов? Попытка испечь ржаной хлеб на программе для пшеничного ни к чему хорошему не приведет. (Напомню еще раз, что речь идет о хлебе, в котором от 60 до 100% ржаной муки. Пшенично-ржаной хлеб 50:50% выпекается в обычной ХП без проблем.) Значит, придется моделировать режим для ржаного хлеба самостоятельно.

Здесь есть несколько путей, ни один из которых не безупречен.

Давайте вспомним, что хлебопечка — это, грубо говоря, помесь мощного миксера с духовкой. Чтобы сделать ржаной хлеб, нам нужны три функции: (1) замес, (2) подъем и (3) выпечка. Можно доверить хлебопечке все три из них, а можно — одну или две на выбор.

Схема 1
Замес, подъем, выпечка в ХП

Загрузить ингредиенты в ведерко ХП. Включить любой режим, где сразу начинается перемешивание, — например, «Кекс» или «Быстрый хлеб на разрыхлителе». Помогать хлебопечке вымешать тяжелое тесто, подталкивая его лопаточкой к лопасти-тестомешалке и прижимая со всех сторон. Через 8–10 минут отключить программу кнопкой «Старт/Стоп», затянуть верх ведерка пищевой пленкой, чтобы тесто не теряло влагу, и оставить его подходить в ХП. Это займет от 1,5 до 5 часов.

За это время нужно несколько раз смочить поверхность теста теплой водой. Когда тесто вырастет вдвое или почти вдвое, включить программу «Выпечка». Возможно, ржаному хлебу понадобится на выпечку больше часа, примерно 1 ч 15 мин — 1 ч 30 мин. Хорошо, если в вашей ХП можно задать время выпечки. Если нет, ставьте на максимум (как правило, час), затем включайте программу «Выпечка» повторно и прерывайте ее кнопкой «Старт/Стоп», когда хлеб допечется.

Схема 2
Замес, выпечка в ХП

Замесить тесто в ХП, как описано выше. Включить духовку, довести температуру в ней до 40 °С, выключить. Вынуть ведерко из хлебопечки, закрыть пленкой и поставить тесто подходить в медленно остывающую духовку.



Это сократит время подъема теста. Когда оно вырастет вдвое или почти вдвое, смочить поверхность теста теплой водой, вернуть ведерко в ХП и включить программу «Выпечка». Дальше, опять-таки, как описано выше.

Схема 3
Подъем, выпечка в ХП

Замесить ржаное тесто вручную. Уложить в ведерко ХП (мешалку не ставить), затянуть пленкой и оставить его подходить в ХП. Периодически включать режим «Вы-

печка» на 1 минуту, чтобы немного подогреть ХП. Когда тесто подойдет, смочить его поверхность теплой водой и включить программу «Выпечка».

Схема 4
Выпечка в ХП

Замесить ржаное тесто вручную. Положить в смазанную растительным маслом миску, закрыть пленкой. Поставить тесто подходить в духовке. Когда оно подойдет, переложить в ведерко хлебопечки (мешалку не ставить), смочить теплой водой и включить программу «Выпечка».

Собственноручно замесить ржаное тесто не так уж трудно. Не труднее, чем висеть над ХП с лопаточкой и подталкивать комья неподъемного теста к мешалке.

Каждая из описанных схем имеет свои плюсы и минусы, и я не могу решительно рекомендовать вам какую-либо одну из них в ущерб другим. Экспериментируйте, ищите свой собственный оптимум.

Конечно, все эти сложные манипуляции по любой из описанных схем напрочь перечеркивают главную идею хлебопечки — возможность сделать домашний хлеб, не поцарапав лак на ногтях. Но если вы твердо решили печь ржаной хлеб в ХП, дерзайте! Как минимум один раз это проделать интересно.

3.2.5. От выпечки до разрезания хлеба

Как доставать готовый хлеб и как затем обращаться с ведерком, достаточно подробно описано в главе 1.4, так что повторяться нет смысла.

Выпечку на разрыхлителе — кекс, безглютеновый хлеб и «быстрый» хлеб — рекомендуется охладить в ведерке 5–7 минут и только потом вынимать. Дрожжевой хлеб, выпеченный по любой программе, нужно вынимать из ведерка сразу, иначе он отпотеет и станет мокрым снизу.

Оставьте пшеничный хлеб остывать как минимум час. Корочка свежего хлеба может показаться вам слишком твердой, особенно если вы выбрали сильную степень поджаристости. Положите остывший хлеб в полиэтиленовый пакет, тогда корочка станет мягче, и ее будет легче резать. Полностью остывший хлеб можно завернуть в пищевую пленку или фольгу и заморозить, а в нужный момент достать из морозилки и разморозить в духовке или микроволновке.

В ржаном хлебе после выпечки продолжаются процессы ферментации, и есть его вредно. Он должен вызреть в течение 8–10 часов, только тогда проявится его настоящий вкус. Заверните остывший ржаной хлеб в несколько слоев хлопчатобумажного полотенца и положите в эмалированную или стеклянную кастрюлю доходить до кондиции.

Приручаем дикие дрожжи глава 3.3

Промышленное производство дрожжей началось лишь в конце XIX века, а сухие дрожжи появились в середине XX.
Как же пекли хлеб наши предки? На диких дрожжах, вестимо. Дрожжи — это одноклеточные организмы, которые существуют в природе и без магазинной упаковки. Если оставить болтушку из муки с водой в теплом месте, она забродит. Собственно, так и получают закваску спонтанного брожения. Процесс вполне бытовой и очень несложный. Нужны лишь мука, вода, теплое место (26–27 °С) и несколько дней, в течение которых вы будете пару раз в день интересоваться состоянием будущей закваски.

Кроме дрожжей, в состав домашней закваски входят молочнокислые бактерии. Вместе они действуют на ржаную муку таким образом, что, пока ржаное тесто поднимается (медленно, на протяжении нескольких часов), хлеб обретает богатый вкус и комплексный аромат. Без закваски, как уже говорилось, ржаной хлеб требует добавок-«улучшителей». На стандартных дрожжах и добавках он подходит сравнительно быстро, и вкус получается тоже стандартный. Стабильное действие и одинаковый результат — это положительные качества промышленных дрожжей, для того их и выводили. А кустарная закваска действует нестабильно, зато и вкус у хлеба получается индивидуальный. Сколько заквасок — столько уникальных комплексов дрожжей и молочнокислых бактерий. В европейских пекарнях, где еще хранят старые традиции, некоторые закваски живут по много десятков лет.

Пшеничную закваску, само собой, тоже можно вывести дома. Но пшеничное тесто без проблем подходит и на сухих дрожжах, а вот ржаное — нет. Так что давайте попробуем завести нового домашнего любимца, ржаную закваску.

Возьмите двухлитровую стеклянную банку. Смешайте 50 г ржаной муки (желательно цельнозерновой, обойной) и 50 г воды комнатной температуры. Поставьте в теплое место — от 25 °С до 30 °С, оптимум для выведения закваски — 26–27 °С. Закройте банку бумагой или фольгой, чтобы не попадала пыль, а в бумаге проделайте дырки. Мы разводим живые организмы, пусть и одноклеточные. Им нужен свежий воздух.

Примерно через 12 часов перемешайте болтушку. Еще через 12 часов (то есть через сутки от старта) добавьте в банку 50 г ржаной муки и 50 г воды, перемешайте. И продолжайте так делать в течение 5–7 дней. Скажем, утром перемешивание, вечером подкормка.

Первые пару дней будущая закваска выглядит инертной массой, разве что вяло пузырится. Затем она начинает пузыриться активно и приобретает совершенно отвратительный запах. Все правильно, так и должно быть!



Сначала в жиже размножаются все бактерии и грибки, сколько их есть, в том числе гнилостные бактерии. Главное, чтобы не появилась плесень — вот тогда придется все выбросить и начать сначала. Дня два-три болтушка бродит и скверно пахнет, а вы продолжайте терпеливо ее подкармливать. Затем запах становится кислым — это пошли в рост молочнокислые бактерии. Как только они берут верх, в отходах их жизнедеятельности вымирают все остальные — кроме дрожжей. А дрожжи начинают процветать и благоденствовать.

В один прекрасный день пузырящаяся бурая жижа, которая еще вчера пахла плохо, обретает чистый, приятный аромат,

даже с легкой фруктовой ноткой. Закваска готова! Можно печь ржаной хлеб. Отложите в баночку (теперь хватит и пол-литровой) 50 г закваски для дальнейшего использования, а все остальное можно истратить на хлеб.

Для первого раза лучше добавить немного сухих дрожжей и подольше выдержать хлеб на расстойке. Впоследствии домашняя закваска наберет силу, помощь покупных дрожжей ей станет не нужна, и хлеб будет подходить гораздо быстрее. Вот как выглядит уже набравшая силу ржаная закваска, готовая к работе.

Вы получили закваску 100%-ной влажности. В ней содержится поровну муки и воды. Хранить ее лучше всего в холодильнике, при температуре от 4° С до 12° С. Если вы печете хлеб на закваске



реже чем раз в неделю, ее надо подкармливать. Приручили дикие дрожжи? Вот и заботьтесь о них теперь.

О том, как содержать домашнюю закваску и что с ней делать, я здесь рассказывать не стану. Этой обширной теме надо посвящать отдельную книгу. Для хлебопека-любителя заквасочные хлеба — следующая ступенька после дрожжевых. Возможно, вы ими заинтересуетесь. Но, может быть, вы ограничитесь единственным экспериментом и вернетесь к хлебу на дрожжах. Это дело вкуса и личного выбора.

Грабли для начинающих. глава 3.4

Разбор полетов

Давайте наглядно рассмотрим наиболее часто встречающиеся проблемы с хлебом в хлебопечке и способы их решения.



Вот для сравнения буханка правильной формы. Хлеб хорошо поднялся и пропекся. Мякиш равномерно пористый.



Если с дрожжевым хлебом что-то неладно, чаще всего надо искать причину в дрожжах. Не забывайте, что это живые организмы, которым для жизнедеятельности нужны строго определенные условия. Прежде чем искать другие причины, выясните, все ли в порядке с дрожжами.

• **Хлеб совсем не подошел, внутри — непропеченный, клеклый.** Не хлеб, а какой-то странный коржик. Это может значить только одно — не сработали дрожжи. Скорее всего, они просто выдохлись, даже если срок их годности формально еще не закончился. Разведите 0,3 ч.л. сухих дрожжей в 2 ст.л. теплой (27–30 °С), чуть подслащенной воды. Если через 10 минут они не запузырятся вовсю, значит, эту упаковку дрожжей можно выбрасывать. Если дрожжи в упаковке работают — похоже, что-то случилось именно с теми, которые вы загрузили в ведерко ХП. Например, они могли смешаться с солью, которая тормозит активность дрожжей. Смените дрожжи и будьте внимательнее при закладке продуктов.







• **Хлеб плохо подошел, буханка тяжелая, низкая.** Верх неровный, в трещинах. Мякиш чересчур плотный. Причин может быть несколько, но все они связаны с работой дрожжей.



а) дрожжи частично выдохлись. Проверьте их годность и замените дрожжи;

б) дрожжей слишком мало на это количество продуктов. Надо увеличить количество дрожжей;

в) хлебу не хватило времени на подъем. Надо выбрать другую программу;

г) в комнате слишком холодно. Надо увеличить количество дрожжей или время на расстойку хлеба.

• **Хлеб тяжелый, корка слишком толстая и плотная, буханка даже не заполнила весь объем ведерка, а «крышу» ему просто разорвало.** Дрожжи здесь ни при чем — видно, как они старались. Этому хлебу катастрофически не хватило времени на подъем. Конкретно этот экземпляр выпечен вообще без расстойки, на программе для «быстрого» хлеба на разрыхлителе. Замес — и сразу выпечка. Если у вас получилось нечто подобное,





проверьте, не ошиблись ли вы программой? Возможно также, в хлебе оказалось слишком мало жидкости — но это легко заметить по колобку.

• **Хлеб нормально поднялся и хорошо пропекся, но верх сильно потрескался.** Это случается с плотными, тяжелыми хлебами и говорит о том, что времени на расстойку было недостаточно. При этом дрожжи сработали как следует, и хлеб все-таки подошел — но уже в процессе выпечки. Успевшая сформироваться корочка потрескалась, верхушка подъехала вверх. В принципе, ничего страшного в этом нет, коль скоро хлеб и поднялся, и пропекся нормально. Но все-таки подумайте, не сменить ли ему программу — например, перейти с основной на программу для цельнозернового хлеба.





• Избыток бывает ничуть не лучше, чем недостаток. **Если «провалилась крыша»**, значит, чего-то много — либо воды, либо дрожжей, либо времени на подъем.

А. ХП очень чувствительна к избытку влаги. Влажная буханка, которая без проблем выпеклась бы в духовке, в хлебопечке проседает. Обычно это происходит во второй половине программы выпечки. Хлеб, в котором много цельнозерновой муки, отрубей, овсяных хлопьев, просядет почти наверняка. Еще такое может случиться с хлебом, где есть влажные добавки — свежие овощи и фрукты, творог. Нужно корректировать баланс жидкости. Впрочем, хотя буханка с выемкой и выглядит некрасиво, хлеб может оказаться вполне хорош на вкус.

Б. Если вы положили слишком много дрожжей, или в комнате очень жарко, или на подъем было отведено слишком много времени, хлеб перестаивает на расстойке. В таком случае **он вздувается в ведерке красивым куполом, вырастает до самого верха — но опадает при выпечке**, как продырявленный воздушный шарик.





Это чаще случается с хлебом из пшеничной муки высших сортов, которая хорошо подходит. Отрегулируйте количество дрожжей или время подъема. Убедиться, что хлеб перестоял, можно по следам от лопнувших пузырей газа на поверхности теста.

• **Слишком светлый верх буханки, какую бы корочку вы ни выбрали**, — это типичный недостаток многих моделей ХП с вертикальными ведерками. Тут ничего не поделаешь, верхняя корочка в таких хлебопечках поджаристой не будет. Чтобы улучшить вид буханки, можно перед самой выпечкой смазать верх хлеба желтком, теплой водой с сахаром и т.п., можно посыпать его семечками, зерновыми хлопьями, тертым сыром.



Буханка правильная, ровная, мякиш хорошо пропечен. **«Подъехавшая» кое-где по периметру крыша** опять-таки говорит о том, что хлебу чуток не хватило расстойки на выбранной программе и он еще подходил в процессе



выпечки. Для домашнего хлеба из ХП такую мелочь можно не считать недостатком. Многим даже нравятся небольшие трещинки, придающие буханке индивидуальность.

• **Хлеб слишком сильно вырос и «влип» в крышку ХП**, перевесился через края ведерка и стал похож на гриб. В разрезе хорошо видна неравномерность пор в мякише — внизу мякиш плотный, а чем выше — тем пористее.



А. Скорее всего, вы промахнулись с размером и выбрали хлеб слишком большой для вашей хлебопечки. А может быть, вам пришлось добавить много муки в процессе замеса? Подсчитайте вес продуктов по рецепту, взвесьте готовый хлеб. В следующий раз делайте буханку меньшего размера.



Б. По весу хлеб еще вписывался в вашу ХП, хотя и на пределе — но тесто чересчур хорошо поднималось. Много влаги, перебор дрожжей, слишком жаркое лето — и вот купол буханки превратился в аэростат и устремился вверх, но путь ему преградила холодная крышка. Откорректируйте рецепт и проследите за временем подъема — возможно, его стоит сократить.

• Основная ошибка при выпечке заквасочного хлеба в ХП — недостаточное время на расстойку. На фотографии наглядно показана разница между хорошо подошедшим (слева) и недостаточно подошедшим (справа) хлебом. Если времени на подъем теста не хватило, **буханка получится низенькая, верхняя корка слишком толстая, мякиш чересчур плотный, липковатый, почти без пор**.



Чтобы определить, насколько поднялся заквасочный хлеб в ведерке ХП, можно воспользоваться линейкой или просто полоской бумаги. Отметьте расстояние от поверхности теста до края ведерка. Через 2 часа проведите замеры снова и повторяйте их с интервалом в час или в полчаса. Хлеб должен подняться примерно на 2,5–3 см, тогда его можно выпекать. Но точные цифры для вашего хлеба с учетом вашей закваски, муки, модели хлебопечки и прочих особенностей вам придется определять самостоятельно, опытным путем.

Ой! Что делать, если... глава 3.5

Невозможно предусмотреть все без исключения ситуации, которые подстерегают домашнего хлебопека. Но некоторые из них в этой главе обрисованы. Как говорил Карлсон, который живет на крыше, — спокойствие, только спокойствие. Все поправимо. Итак, что делать, если...

...вы насыпали внутрь пустой хлебопечки муки, налили воды или, скажем, уронили туда пирожное кремом вниз... ну или это сделал кто-то другой? Отключите ХП от сети, тщательно протрите ХП и дайте ей высохнуть.

...вы забыли положить дрожжи? Зависит от того, в какой момент вы об этом вспомнили. Если ХП уже начала замес, размешайте сухие дрожжи в 1 ст.л. воды и влейте в ведерко, а затем скомпенсируйте избыток воды 2–3 ст.л. муки. Сухие дрожжи, засыпанные без воды, неравномерно распределятся по тесту. Если замес уже окончен, дрожжи в тесто добавлять поздно. Можно вынуть его из ХП и использовать для тонких лепешек или чего-нибудь в этом роде. Если же вы спохватились, когда уже испекся коржик... что ж, прогуляйтесь в парк и накормите воробьев.

...вы забыли установить лопасть-тестомешалку? Выключите программу, смажьте руки растительным маслом и установите мешалку. Включите программу заново. Если в вашей ХП есть функция «Пауза», а замес только-только начался, не выключайте программу, а поставьте на паузу.

...вы насыпали муки на ТЭН, когда добавляли ее в процессе замеса? Можно ничего не делать — правда, мука будет гореть и пахнуть горелым в начале выпечки. Если хотите этого избежать, дождитесь, когда ХП закончит замес и начнет расстойку. Не выключая программы, выньте ведерко, протрите ТЭН влажной губкой, вытрите насухо, верните ведерко в ХП.

...вам не нравится отверстие в хлебе от тестомешалки? После последней обминки, не выключая программу, выньте ведерко из ХП. Смажьте руки растительным маслом, выньте тесто или отодвиньте его вбок, уберите лопасть. Верните тесто в ведерко, а ведерко — в ХП.

...вы промахнулись с рецептом, и теста явно больше, чем способна выпечь ваша ХП? После последней обминки выньте тесто, отберите часть и верните в ведерко нужное количество. Остальное можете выпечь в духовке. А можно выпечь в духовке все, только дайте ему подойти как следует.

...верхушка хлеба не подрумянивается в том месте, где смотровое окошко? Положите сверху на смотровое окошко фольгу.

...при остывании хлеба на тонкой корочке образуются мелкие морщинки? Смажьте верх еще горячей буханки растительным маслом.

...вот-вот начнется выпечка, а хлеб еще сидит совсем низко? Возможно, ему не хватило времени на расстойку. Это бывает, когда в квартире холодно, особенно с тяжелыми хлебами вроде цельнозернового или 50%-ного ржаного. Выключите программу и дайте хлебу еще подойти — минут 20, не больше. Ни в коем случае не открывайте крышку, пусть ХП хранит тепло и влагу. Затем включите программу «Выпечка». А в следующий раз либо добавьте 0,2–0,3 ч.л. сухих дрожжей, либо выберите программу с более длительным подъемом.

...выпечка по программе еще не начинается, а хлеб уже подошел и может перестоять? Жарким летом или вблизи работающей духовки такое случается. Если вы видите, что хлеб уже совсем готов к выпечке, выключите текущую программу и включите ХП на выпечку. А в следующий раз уменьшите количество сухих дрожжей на 0,2–0,3 ч.л.

...хлеб перед самым началом выпечки поднялся выше края ведерка? Попробуйте его немного осадить, осторожно огладив купол смоченными водой пальцами. В самом критическом случае можно попробовать проткнуть купол зубочисткой — хлеб опадет, зато хотя бы не влипнет в окошко.

...хлеб сильно поднялся во второй половине выпечки и вот-вот влипнет в окошко или уже влип? Не выключая программу, откройте ХП (осторожно — горячий пар!) и накройте верх высунувшегося из ведерка хлеба фольгой для выпечки. Фольгу можно смазать растительным маслом с той стороны, которая кладется на хлеб. Быстро очистите стекло от прилипшего теста с помощью влажной губки и закройте крышку ХП. Верхушка готового хлеба будет похожа на помятую шляпку гриба, но испечься он испечется.

...хлеб вылез из ведерка, влип в крышку ХП, тесто перевесилось за края, куски его упали на ТЭН и подгорают? Плохо дело. Выключите ХП, выньте ведерко (осторожно — оно раскалено!), дайте хлебопечке остыть и хорошенько протрите ТЭН влажной губкой. Пытаться ли допечь хлеб после этого всего на программе «Выпечка» или в духовке (прямо в ведерке) — решайте сами. По идее, выпечка в духовке при температуре 170 °С не должна повредить ведерку. Но все-таки ХП и ведерко стоят дороже, чем продукты на одну неудавшуюся буханку.

...вы где-то задержались, не вынули хлеб вовремя, и у буханки отсырел низ? Промокните его бумажным полотенцем. Положите буханку на решетку на бок, накройте полотенцем — а низ оставьте открытым, пусть подсохнет.

...вам понравился рецепт, но непонятно, подойдет ли он для вашей ХП? Просуммируйте вес всех жидких и сухих ингредиентов. Упек (потеря веса при выпечке в ХП) составляет около 10%, поэтому от суммы веса ингредиентов возьмите 90% — это и будет примерный вес готовой буханки. Если хлеб подходит по весу для одного из режимов вашей хлебопечки, пеките на здоровье. Если нет — придется пересчитать рецепт в сторону увеличения или уменьшения.

...вы хотите адаптировать для хлебопечки рецепт хлеба, предназначенного для выпечки в духовке? Обратите внимание на два момента. ХП не любит влажного теста — это раз, и два — она печет хлеб при более низкой температуре, около 180 °С. Чабатта в ХП не получится! Максимум, что вы можете, — это получить хлеб в форме привычного кирпичика, по вкусу отдаленно напоминающий чабатту. Ничего странного, вы же не удивляетесь, что в хлебопечке нельзя испечь бублики. ХП поможет вам сделать любое тесто, но выпечь большую плоскую лепешку в ней нельзя.

Для 100%-ных пшеничных хлебов или с небольшими добавками другой муки ориентируйтесь на состояние колобка. Можно сравнить тот рецепт, который вы хотите испробовать в ХП, с самым близким по составу рецептом из уже обкатанных вами и скорректировать пропорции ингредиентов. Весьма вероятно, что тесто для духовки окажется более влажным и при пересчете его для ХП придется добавить муки. Внимательно смотрите на количество жидкости, чтобы не превысить максимальный размер хлеба вашей хлебопечки!

...у вас раз за разом плохо подходит хлеб? Смените дрожжи. Может быть, вам не подходит именно эта марка дрожжей, а может быть, они потеряли годность.

...в вашей ХП нет программы, указанной в рецепте? Любой режим можно смоделировать при помощи замеса (программа «Тесто»), подъема (просто оставить тесто в ХП, чтобы оно подошло) и программы «Выпечка». Например, программа для безглютенового хлеба моделируется примерно так: замес — 15 минут, расстойка — 55 минут, выпечка — от 1 до 1,5 часа. Конечно, моделировать режимы хлебопечки — это не самая простая задача. Но если вы дочитали книгу до этих строк, она вам наверняка по силам.

Удачи вам, успехов и радости от домашнего хлеба,
который испекли вы и ваша хлебопечка!

Приложения

1. Как пересчитать граммы в миллилитры и наоборот

Если вам нужно перевести миллилитры в граммы, умножьте значение на коэффициент из третьего столбца (меньше единицы). А если нужно пересчитать граммы в миллилитры, воспользуйтесь коэффициентом из четвертого столбца (больше единицы). Вы получите приблизительный результат. Для конкретных продуктов значения могут отличаться от средних из таблицы.

Мука	100 г	Коэффициент для пересчета мл в граммы	Коэффициент для пересчета граммов в мл
Пшеничная высшего сорта	160 мл	0,63	1,6
Пшеничная 1-го сорта	160 мл	0,63	1,6
Пшеничная 2-го сорта	170 мл	0,59	1,7
Пшеничная цельнозерновая	180 мл	0,56	1,8
Семола	150 мл	0.66	1,5
Манная крупа	120 мл	0,83	1,2
Ржаная	180 мл	0,56	1,8
Кукурузная	170 мл	0,59	1,7
Гречневая	110 мл	0,9	1,1
Рисовая помола «Экстра»	160 мл	0,63	1,6
Овсяная	180 мл	0,56	1,8
Пшенная (просяная)	130 мл	0,77	1,3
Отруби пшеничные	240 мл	0,42	2,4
Овсяные хлопья быстрые	280 мл	0,36	2,8

2. Многоязычный словарик хлебопека

	Английский	Французский	Немецкий	Итальянский	Испанский
Мука	Flour	Farine	Mehl	Farina	Harina
Пшеничная	Wheat	Blé	Weizen	Grano	Trigo
Ржаная	Rye	Seigle	Roggen	Segale	Centeno
Вода	Water	Eau	Wasser	Acqua	Agua
Соль	Salt	Sel	Salz	Sale	Sal
Сахар	Sugar	Sucre	Zucker	Zucchero	Azúcar
Дрожжи	Yeast	Levure	Hefe	Lievito	Levadura
Хлеб	Bread	Pain	Brot	Pane	Pan

Содержание

Вступительное слово 6

Раздел 1
НАЧИНАЕМ ОТ ПЕЧКИ

Глава 1.1
КАК ВЫБРАТЬ ХЛЕБОПЕЧКУ? 10
Глава 1.2
КУХОННАЯ УТВАРЬ ХЛЕБОПЕКА 15
Глава 1.3
ИЗ ЧЕГО ПЕЧЕМ? 17
Глава 1.4
ВАШ ПЕРВЫЙ ХЛЕБ 18

Раздел 2
РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

Глава 2.1
КАК ПОДОГНАТЬ РЕЦЕПТ «ПОД СЕБЯ» 24

Глава 2.2
ПШЕНИЧНЫЙ ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ 26
Пшеничный хлеб №1 28
Французский постный хлеб 30
Хлеб «Нарезной батон» 32
Молочный хлеб 34
Кефирный хлеб 36
Сметанный хлеб 36
Пшеничный хлеб из муки 2-го сорта 37
Быстрый пшеничный дрожжевой хлеб 37
Томатный хлеб 38
Итальянский хлеб с пряными травами 40
Диетический хлеб с отрубями 42
100%-ный цельнозерновой хлеб 44
Цельнозерновой хлеб с медом на топленом молоке 46
Хлеб с семолиной 48
Хлеб с манкой 50

Глава 2.3
ХЛЕБ ИЗ СМЕШАННОЙ МУКИ 52
30%-ный пшенично-ржаной хлеб 54
50%-ный пшенично-ржаной хлеб 54
Пивной хлеб 56
Пшенично-ржаной хлеб на квасе 56
Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский» 58
Кукурузный хлеб 60
Гречневый хлеб 62
Рисовый хлеб 64
Овсяный хлеб 66
Хлеб с овсяными хлопьями 66
Хлеб «По сусекам» 68
Гороховый хлеб 70
Пшенный хлеб 72
Безглютеновый хлеб 74

Глава 2.4
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ 76
Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком 78
Цельнозерновой хлеб с семечками подсолнечника 80
Пшенично-гречневый хлеб с грецкими орехами 82
Кукурузный хлеб с кукурузой и чили 84
Горчичный хлеб с зернышками горчицы 86
Овсяный хлеб с семенами льна 88
Диетический отрубной хлеб с семечками подсолнечника 90
Хлеб с пастой мисо и водорослями вакаме 92
Томатный хлеб с вялеными помидорами 94
Свекольный хлеб 96
Сырный хлеб 98
Картофельный хлеб на домашнем картофельном пюре 98
Тыквенный хлеб 99
Кабачковый хлеб 99
Морковный хлеб 100
Яблочный хлеб 102
Творожный хлеб 104
Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре 106
Хлеб с квашеной капустой 108
Кофейный хлеб 110
Французский хлеб с красным вином и орехами 112

Глава 2.5
ДЕСЕРТНЫЙ И ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ 114
Легкий белый хлеб к чаю 116
Сладкий яблочный хлеб с корицей 118
Яичный хлеб 120
Творожный хлеб с изюмом и курагой 122
Пряный темный хлеб 124
Шоколадный хлеб с кунжутом и финиками 126
Тыквенный хлеб с тыквенными семечками, изюмом и курагой 128
Фруктовый хлеб 130
Кулич с цукатами 132
Кулич творожный на желтках 134

Глава 2.6
КЕКС И «БЫСТРЫЙ» ХЛЕБ НА РАЗРЫХЛИТЕЛЕ 136
Пшеничный «быстрый» хлеб 138
Кукурузный «быстрый» хлеб 138
Сырно-ветчинный кекс 140
Кекс-пряник 142
Шоколадный манник 144
Творожно-яблочный кекс с семечками 144
Запеканка творожная с изюмом 146
Шарлотка 148
Банановый кекс с овсяными хлопьями 150
Морковно-апельсиновая постная коврижка 152
Кекс безглютеновый 154

Глава 2.7
ИГРЫ С ТЕСТОМ 156
Хлеб с колбасой и сыром 158
Хлеб с сыром, вялеными помидорами и пряными травами 160
Оливковый хлеб 162
Ореховый рулет 164
Пшенично-ржаной рулет с колбасным сыром 166
Цветной хлеб 168
Разборный пирог по-нашему, или Обезьяний хлеб по-американски 170
Яблочный разборный хлеб в духовке 172
Обезьяний хлеб несладкий, или Пампушки с чесноком и без 174
Тесто для пиццы 174
Тесто для пирога 175
Тесто для пельменей 175
Тесто для яичной лапши 175

Глава 2.8
ХЛЕБ НА ОПАРЕ И НА ЗАКВАСКЕ 176
Пшеничный хлеб на опаре 178
Хлеб на опаре с семолиной и овсяной мукой 180
Ржано-пшеничный хлеб на закваске 182
Ржано-пшеничный хлеб с семечками 184
Заквасочный хлеб с гречневой и овсяной мукой 186
Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский» на закваске 188

Глава 2.9
ДЖЕМЫ, ВАРЕНЬЕ 190
Яблочное варенье с курагой 192
Тыквенно-яблочное варенье с лимоном 193
Зимнее вишневое варенье 194
Грушевый джем 195
Начинка-заготовка для пирога 196
Сливовый джем 197
Варенье из киви с лаймом 198
Виноградное варенье 199

Раздел 3
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ИЗНУТРИ И СНАРУЖИ

Глава 3.1
ХЛЕБНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ 202
Глава 3.2
ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ОТ А ДО Я 207
Глава 3.3
ПРИРУЧАЕМ ДИКИЕ ДРОЖЖИ 214
Глава 3.4
ГРАБЛИ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ. РАЗБОР ПОЛЕТОВ 216
Глава 3.5
ОЙ! ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... 219

Приложения
1. Как пересчитать граммы в миллилитры и наоборот 222
2. Многоязычный словарик хлебопека 222