

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



хлебопечка

рецепты несладкого хлеба

**Сергей Павлович Кашин**  
**Хлебопечка. Рецепты**  
**несладкого хлеба**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8106613](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8106613)*

*Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ  
классик; Москва; 2014  
ISBN 978-5-386-07317-6*

### **Аннотация**

В магазинах продают миниатюрные хлебопечки для выпекания различных сортов хлеба в домашних условиях. В хлебопечке без труда можно испечь как обычный хлеб, так и булки с жареным луком, сушеными грибами или помидорами, хрустящим беконом, копченым мясом или тертым сыром и травами. В этой книге вы найдете самые вкусные и простые рецепты домашней несладкой выпечки!

# Содержание

Пшеничный хлеб на скорую руку	4
Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином	5
Ржаной хлеб на скорую руку	6
Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой	7
Пшеничный хлеб на молоке	8
Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине	9
Отрубный хлеб на молоке	10
Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой	11
Пшеничный хлеб на сливках	12
Пшеничный хлеб с нежной корочкой	13
Белый хлеб с золотистой корочкой	14
Коричневый хлеб из пшеничной муки	15
Отрубный хлеб с хрустящей корочкой	16
Рисовый хлеб	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

# **Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба Составитель Сергей Павлович Кашин**

## **Пшеничный хлеб на скорую руку**

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

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

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

# **Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином**

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

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

# Ржаной хлеб на скорую руку

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

*Способ приготовления:* Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

# **Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой**

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

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

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

# Пшеничный хлеб на молоке

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

*Способ приготовления:* Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить муку.

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

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



# **Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине**

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

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

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

# Отрубный хлеб на молоке

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

*Способ приготовления:* Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

# **Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой**

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

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

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

# Пшеничный хлеб на сливках

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

*Способ приготовления:* Влить в форму сливки, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить

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

# Пшеничный хлеб с нежной корочкой

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

*Способ приготовления:* Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку.

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

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

# Белый хлеб с золотистой корочкой

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

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

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

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

# **Коричневый хлеб из пшеничной муки**

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

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

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

# Отрубный хлеб с хрустящей корочкой

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

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

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



# Рисовый хлеб

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

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