

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



хлебопечка  
рецепты несладкого хлеба

Еще вкуснее и проще

# **Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба**

«РИПОЛ Классик»

2014

Хлебопечка. Рецепты несладкого хлеба / «РИПОЛ Классик»,  
2014 — (Еще вкуснее и проще)

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!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| Пшеничный хлеб на скорую руку                                | 5  |
| Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином | 6  |
| Ржаной хлеб на скорую руку                                   | 7  |
| Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой                | 8  |
| Пшеничный хлеб на молоке                                     | 9  |
| Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине                      | 10 |
| Отрубный хлеб на молоке                                      | 11 |
| Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой | 12 |
| Пшеничный хлеб на сливках                                    | 13 |
| Пшеничный хлеб с нежной корочкой                             | 14 |
| Белый хлеб с золотистой корочкой                             | 15 |
| Коричневый хлеб из пшеничной муки                            | 16 |
| Отрубный хлеб с хрустящей корочкой                           | 17 |
| Рисовый хлеб   | 18 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                            | 19 |

# **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.