Овощные заготовки
Рецепты
Новые рецепты
Дрожжевой хлеб
Хлеб на закваске
Выпечка
Кондитерские изделия
Торты
Куличи и пасхи
Первые блюда
Мясные блюда
Рыбные блюда
Овощные блюда
Молочные и яичные блюда
Соусы
Чайный клуб
Кулинарные блюда
Мультиварка
В технике
Вегетарианское меню
Национальная кухня
Сделал сам
Авторы
Новые рецепты

Плетеный из творожного теста

Лечебные пробиотики с живыми культурами (понятной пастой)

Булочки с вареной колбасой или ветчиной

Дип-наансы по-австралийски

Зефир грушевый с пайном и медом

Фокачча с розмином

Сливовый мармелад на пектине в банке

Хлеб с кокосовой мукой и кунжутом

Яблочная пракоза (деформерный десертотс с вкусо Ф.Об)

Перец маринованный целиком

Публикации
Обзоры техники
Хлебопечки
Мультиварки
О хлебе
Кухня и еда
Здоровое питание
Здоровье
Активная жизнь
Красота
Дом и уют
Сад и огород
Отношения
Дети
Путешествия
Животные
Техника
Наука
История
Обо всем
Новое на сайте
Кизил
Организация пасеки
Кулинарные рецепты недели 34 (2019 г.)
Побыл в себя эльцов
О мультиварке и режимах ее работы
Художник Павел Дмитриевич Корин
Кулинарные рецепты недели 33 (2019 г.)
День и ночь — сутки прочь
Мячи желтый
Кулинарные рецепты недели 32 (2019 г.)
Новые статьи

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ (PULLMAN BREAD ОТ DANIEL T.DIMUZIO)

Omela

Воскресенье, 22 декабря 2013 года, 23:44 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Категория: **Дрожжевой хлеб**

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная (у меня 1с)	400 г
Вода (у меня вода + сыворотка 50:50)	240 г
Масло сливочное	32 г
Молоко сухое	24 г
Сахар	20 г
Соль	9 г
Дрожжи свежие прессованные	12 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи вперетр руками в муку.

Замесить тесто (без соли и масла) по схеме:

5 мин на 1-ой скорости,

3 мин на 2-ой скорости, ввести масло

4 мин на 2-ой скорости, ввести соль

2 минуты на 2-ой скорости.

Тесто сложить комкетром, уложить в емкость, накрыть и оставить на брожение при комнатной температуре на 60 минут.

Далее тесто обмять: сформовать шар, накрыть и оставить на 10 минут.

Далее сформовать батон, уложить в емкость (объем 1,7л), накрыть и оставить на окончательную расстойку на 50-70 мин.

Перед выпечкой обрызнуть водой (факультативно).

Выпекать в разогретой до 180С духовке 40 мин.

Остудить на решетке в течение часа.

В воскресенье вечером мне нужен был простой и быстрый рецепт без танцев с бубнами. В итоге неочищенный и нежейший хлеб получился! Очень вкусно!!! Единственное, пульмана у меня нет, поэтому пекла просто в форме.

Блюдо рассчитано на на 1 хлеб, весом 670 г

ПРИМЕЧАНИЕ

Для пересчета на другой вес, рецепт в пекарских процентах:

Мука пшеничная - 100
Вода - 60
Масло сливочное - 8
Сахар - 5
Молоко сухое - 6
Соль - 2,2
Дрожжи свежие прессованные - 3

Спасибо Борису за рецепт! Чтобы увидеть эту информацию, пожалуйста, зарегистрируйтесь или войдите.

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

Krao-Vlas

Воскресенье, 22 декабря 2013 года, 23:44 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ксюша, отличный хлебушек, и хорошо что незамороженный, как раз то, что и мне так часто бывает нужно. Спасибо за рецепт,

Мякиш восторгозвызывающий

Omela

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 00:03 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Оля, спасибо. Буду рада, если пригодится. Хлеб, что-то, действительно простой, быстрый и вкусный!

kisun

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 10:23 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Не успеваю тащить спасибки, хлеб обалденный

Omela

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 11:06 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ириш, спасибо! Буду рада, если пригодится.

kisun

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 11:13 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Еще как пригодится!

Жалко, времени мало !

MariS

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 11:22 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ксюш, еще один вкусный хлебушек! Жаль муки 1 сорта у меня нет. (Заказывать проблематично ждать заказ, как обычно, некогда). Умесу к себе до лучших времен.

А я как раз доедаю твой **Традиционный английский**. Очень его люблю!

А еще люблю **Для начинающих** на кефире (особенно, когда кефир надо пристроить).

С наступающим, Ксюш!

Omela

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 13:30 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Марин, спасибо! Тебя тоже с наступающим.

> Цитата: MariS от Понедельник, 23 декабря 2013 года, 11:22
>
> Жаль муки 1 сорта у меня нет.

В оригинальном рецепте вс используется. Это просто я все на 1 пеку.

Twist

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 15:59 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ксюш, такой красивый, добротный хлебушек! Скажи пожалуйста, а тесто такое, что обязательно в форме печь, или можно этот хлебушек и подовым сделать? У нужа баик, не любит он формовой

Omela

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 17:14 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Марин, спасибо! Можно подовым, тесто не жидкое.

Twist

Понедельник, 23 декабря 2013 года, 17:48 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ксюш, спасибочки. Поняла.

kisun

Воскресенье, 29 декабря 2013 года, 00:27 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Привет, Оксеночка!

Как раз сегодня и меня была похожая ситуация: не было сил с вечера ставить опары разные и что-то сложное делать. Очень мне подошел этот хлебушек для субботнего завтрака:

Хлеб вкусненький, немного сдобный. У меня еще был кусочек старого теста, я его тоже туда Чего-то я там пыталась надрезать фигурно , но он так разделся, что мои художества остались за кадром . В след. раз уменьшу дрожжи. Тесто послушное, ужасно приятное

Еще одна большущая спасибка

С Новым Годом

Omela

Воскресенье, 29 декабря 2013 года, 00:54 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ириш, узнаю брата Кэлю!!!! Рада, что тебе подошел для субботнего завтрака. Конечно он сдобный, сахар + масло. И дрожжей мне тоже было много, но первый раз решила сделать, как в оригинале. И тебе с наступающим!

Krosha

Вторник, 14 января 2014 года, 09:48 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

> Цитата: Omela от Воскресенье, 29 декабря 2013 года, 01:54
>
> И дрожжей мне тоже было много

можно сразу уменьшать ?

Ксюш, можно сразу уменьшать

Omela

Вторник, 14 января 2014 года, 12:17 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Можно. Я обычно на 400 г беру 8 г дрожжей свежих, но, учитывая, что здесь все-таки быстрое брожение, можно взять 10 г.

Krosha

Вторник, 14 января 2014 года, 14:05 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Ксю, спасибо !!!

Уже испекла !!!

Чтобы увидеть эту информацию, пожалуйста, зарегистрируйтесь или войдите.

Чтобы увидеть эту информацию, пожалуйста, зарегистрируйтесь или войдите.

Как же он пахнет !!!

А ук вкусный какой !!!

Автору !!!

Omela

Вторник, 14 января 2014 года, 20:27 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Крошик, шикарный!!!!

Julia_bb

Четверг, 27 апреля 2017 года, 14:57 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Omela, испекла хлебушек) Вкус очень понравился, но при расстойке в форме тесто поперло и совало верхнюю крышку с одной стороны

Так что красоты не вышло пока, в следующий раз возьму 300 г муки для своей формы (25х9х7,5 см), брала 100 г ЦЗ муки, и 150 пшеничной + 150 манитобы. Спасибки за рецепт

Omela

Четверг, 27 апреля 2017 года, 15:36 | Хлеб пшеничный формовой (Pullman Bread от Daniel T.DiMuzio)

Юлия, мякиш хороший получился! А кол-во теста надо подбирать под свою форму, да.)

© 2013 ХЛЕБОПЕЧКА.РУ
Перепечатка материалов сайта только с разрешения администрации.
По всем вопросам обращаться на e-mail: admin@ с домена сайта

Новые сообщения
Инфракрасный дегидратор L'equip IR-05 21:12
Тартелетки & Ко 21:09
Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью! 21:08
Перелетим поступления доченри в институт в Москве 21:04
Гимнастика для лица 20:57
Чайная беседка 20:56
Белевская пастила и дегидратор Lequip D4 Eco 20:55
Хозяйственные сумки-тележки 20:37
Закупки в интернет-магазине Чибо (Россия) 20:34
Тестораскатки-лапшерезки (выбор модели, возможности, отзывы) 20:32
Panasonic SD-2001. Пшеничный хлеб на каждый день. 20:31
Кетчуп шашлычный без затей в мультиварке 20:20
Мидлеповарки: выбор модели, возможности, отзывы 20:02
Что Вы сейчас едите? Фотоблог с вашего стола 19:23
Что-то взорвалось в Steba DD1 19:12
Делюсь советами в выборе и ссылками на свои покупки в AliExpress 18:59
И о погоде 18:55
Все о шоколадных конфетах 18:50
Посуда Tupperware (СП, Россия) - tata2307 18:29
Доктор, я к вам... 18:23
Veggie bullet 3 in 1: спиралайзер, овощерезка, спиклер 17:57
Спиральный измельчитель (слайсер, спиралайзер) для нарезки овощей и фруктов 17:50
Платенка на "холодном" тыквенном тесте 17:27
Адджика абхазская 17:20
Баклажаны фаршированные в микроволновке 17:03
Пчёлки очень любят мёд 16:58
Зефир грушевый с пайном и медом 16:47
Голь на выдумки хитра 16:41
Блендер Ninja с IQ системой 16:36
Где купить в Питере - разное! 16:34
Как бороться с сервисным центром? 16:18
Дрожжевое картофельное тесто без яиц и молока 16:06
Посуда Tupperware и продукция Smart (СП, Россия) - Elena67 16:03
Применение ветчинницы для приготовления сыра 15:42
Кофе. Добавки (виды, сорта, производители) 15:37
Фотонастроение 15:30
Лечо по-болгарски без уксуса 15:11
Новые вопросы
Как опубликовать рецепт?
Как использовать сушеный шпинат?
Запасная чаша для мультиварки-скороварки Energy
Вопрос о приобретении Пароварки Ариете
Что подарить учителю на 1 сентября?
Как перевести все ингредиенты из одного веса в другой?
На отзывается блинница Штеба
+ Задать вопрос