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
- Веганское меню
- Национальная кухня
- Сделай сам
- Авторы

Новые рецепты

Плетенка на "холодном" тыквенном тесте

Ленивые голубцы с ячневой крупой и без помидор (томатной пасты)

Булочки с варёной колбасой или ветчиной

Дип-намазка по-австралийски

Зефир грушевый с лаймом и медом

Фритатта с рикоттой

Сливовый мармелад на пектине в банке

Хлеб с конопляной мукой и кунжутом

Яблочные сухарики (инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5)

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.)
- Победи в себе злыдня
- О мультиварке и режимах ее работы
- Художник Павел Дмитриевич Корин
- Кулинарные рецепты недели 33 (2019 г.)
- День и ночь — сутки прочь
- Мачок желтый
- Кулинарные рецепты недели 32 (2019 г.)
- Новые статьи

Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

MariS

Четверг, 06 сентября 2012 года, 14:28 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ (ХЛЕБОПЕЧКА)

Категория: Дрожжевой хлеб

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	120 мл
Кефир	150мл
Яйцо	2 шт
Масло сливочное	20 гр
Мед (патока)	3 ч.л.
Мука пшеничная в/с	450 гр
Мука цельнозерновая	125 гр
Соль	1 1/2 ч.л.
Дрожжи	2 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рецепт взят из книги рецептов для "Bork" и немного модифицирован.
Не использовала семена подсолнечника и овсяные хлопья, поэтому увеличила количество муки.
Этот хлеб превосходно подходит для тостов с маслом и джемом, сыром, ветчиной...
Мед влияет на вкусовые оттенки хлеба, попробуйте добавлять разные виды меда, чтобы найти ваш любимый вкус.
Поместите все ингредиенты в порядке, указанном в таблице (или как указано в инструкции к вашей ХП).
Установите вес 750 гр, цвет корочки - средний, режим - основной.

Блюдо рассчитано на 750 гр
Время приготовления: 3 часа
Программа приготовления: режим основной

ПРИМЕЧАНИЕ

Хлеб имеет рыхлый мякиш и насыщенный вкус. Рекомендую есть его на следующий день, когда мякиш уже более плотный.

Во французской булочной, однажды, продавца спросили:" У Вас хлеб сегодняшний или вчерашний?" А продавец ответил:"Завтрашний".
На Руси тоже запрещалось продавать хлеб в день изготовления...

Очень рекомендую приготовить из этого хлеба тосты!

ПОХОЖИЕ РЕЦЕПТЫ

Хлеб для тостов	Белый хлеб для тостов	Хлеб для тостов
(Natali06)	(Natali06)	(Natali06)

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

Tasha

Четверг, 06 сентября 2012 года, 19:07 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Я обязательно попробую... спасибо за нужный рецептик!

MariS

Четверг, 06 сентября 2012 года, 19:40 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Наташ, спасибо! Попробуй, надеюсь, не разочаруешься.
Вот снова такой же пеку, только изменила пропорции муки - чуть увеличила цельнозерновую. Все пекусь о здоровье семьи.
А что ты,Наташа, предпочитаешь? Какие хлеба едите?

Tasha

Четверг, 06 сентября 2012 года, 20:22 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Я предпочитаю все сейчас.... :smartass:После появления ХП в моем доме, я начала путь хлебопека.... Сейчас уже набила руку на белые, полуржаные....о черных ...пока набираю состав продуктов...в планах закваски освоить и дальше усложняться в здоровую сторону... Благо рецептов сейчас - только делай!
Мы уже отказались от магазинных хлебов. У меня получается очень результативно.... уже могу сама регулировать пропорции жидкость-сыпучие...очень довольна. Хотя, еще не так давно - думала, что это сложновато будет...

MariS

Пятница, 07 сентября 2012 года, 10:54 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: tasha74 от Четверг, 06 сентября 2012 года, 20:22
>
> После появления ХП в моем доме, я начала путь хлебопека.... Благо рецептов сейчас - только делай!
> Мы уже отказались от магазинных хлебов.

Очень рада за тебя! Я и сама в восторге от постоянного запаха хлеба в доме!!!

Вот мой вчерашний хлеб с увеличенным содержанием цельнозерновой муки: 200г ц/з муки и 375г муки в/с.

Не менее вкусный хлебушек, а в виде тостов !

Marmarinka

Понедельник, 24 сентября 2012 года, 14:19 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Спасибо вам за рецепт вкусного хлебушка! Пекла его, всем понравился очень, до тостов не дошло дело, поэтому пеку его сегодня второй раз, попробуем тосты из него. Вместо кефира использовала ряженку и пришлось водички довольно много первый раз добавить (5 ст. ложек), но итог порадовал.

Melana

Вторник, 25 сентября 2012 года, 13:04 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Хлеб получается изумительный!!!! Спасибо за рецепт!!!

MariS

Среда, 26 сентября 2012 года, 15:12 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: Marmarinka от Понедельник, 24 сентября 2012 года, 14:19
>
> Спасибо вам за рецепт вкусного хлебушка!

Marmarinka, на доброе здоровье! Очень рада, что хлебушек понравился - сама пеку его частенько... А Вам большое спасибо за отчет!

> Цитата: Melana от Вторник, 25 сентября 2012 года, 13:04
>
> Хлеб получается изумительный!!!! Спасибо за рецепт!!!

Melana, спасибо за отзыв! Хороших Вам хлебушков!

Rucheek

Понедельник, 22 октября 2012 года, 10:54 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Марина спасибо за рецепт, очень вкусный хлебушек, я не удержалась и вчера корочку с маслицем попробовала, хрустящая - супер

MariS

Понедельник, 22 октября 2012 года, 11:05 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: Rucheek от Понедельник, 22 октября 2012 года, 10:54
>
> **Марина** спасибо за рецепт, очень вкусный хлебушек, я не удержалась и вчера корочку с маслицем попробовала, хрустящая - супер

Rucheek, рада, что хлеб понравился! Корочка в нем действительно знатная - сама люблю .

Пекаристка

Вторник, 18 декабря 2012 года, 10:01 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

Спасибо за рецепт! пекла в Кенвуде в режиме "Французский хлеб", поднялся хорошо, вкусный, корочка шикарная, боюсь до сэндвичницы хлебушек не доживёт

MariS

Вторник, 18 декабря 2012 года, 13:46 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: Пекаристка от Вторник, 18 декабря 2012 года, 10:01
>
> Спасибо за рецепт! пекла в Кенвуде в режиме "Французский хлеб", поднялся хорошо, вкусный, корочка шикарная, боюсь до сэндвичницы хлебушек не доживёт

Спасибо за отзыв, **Пекаристка.** Рада, что хлеб пришелся Вам по душе! Пеките на доброе здоровье.

N@tal`ka

Четверг, 12 марта 2015 года, 19:05 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

И я соблазнилась на ваш рецепт, сейчас печется, утром будем пробовать всей семьей

MariS

Четверг, 12 марта 2015 года, 20:38 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: N@tal`ka от Четверг, 12 марта 2015 года, 19:05
>
> утром будем пробовать всей семьей

Хочется надеяться, что понравится хлебушек! Очень буду ждать вердикта, **Наташа**!

N@tal`ka

Вторник, 17 марта 2015 года, 18:59 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: MariS от Четверг, 12 марта 2015 года, 20:38
>
> Очень буду ждать вердикта, **Наташа**!

Марина, хлеб обалденный получился, уже три раза пекли , не наелись пока Спасибо огромное за рецепт!!!

MariS

Вторник, 17 марта 2015 года, 19:37 | Пшеничный хлеб для тостов (хлебопечка)

> Цитата: N@tal`ka от Вторник, 17 марта 2015 года, 18:59
>
> не наелись пока

На здоровье, **Наташа**! Приятно, что хлебушек пришелся ко столу. А я давненько его не пекла - надо исправиться.

Новые сообщения

- Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Eco 22:01
- Что-то взорвалось в Steba DD1 21:59
- Яблочный пирог 21:56
- Соус сливовый с карри 21:54
- Тарталетки & Ко 21:54
- Плетенка на "холодном" тыквенном тесте 21:43
- Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5 21:39
- Хозяйственные сумки-тележки 21:27
- Где купить в Питере - разное! 21:23
- Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью! 21:17
- Перипетии поступления дочери в институт в Москве 21:15
- Гимнастика для лица 20:57
- Чайная беседка 20:56
- Закупки в интернет-магазине Чибо (Россия) 20:34
- Тестораскатки-лапшерезки (выбор модели, возможности, отзывы) 20:32
- Panasonic SD-2501. Пшеничный хлеб на каждый день. 20:31
- Кетчуп шашлычный без затей в мультиварке 20:20
- Медленноварки: выбор модели, возможности, отзывы 20:02
- Что Вы сейчас едите? Фотоблог с вашего стола 19:23
- Делимся 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: спирализайер, овощерезка, слайсер 17:57
- Спиральный измельчитель (слайсер, спиралайзер) для нарезки овощей и фруктов 17:50
- Аджика абхазская 17:20
- Баклажаны фаршированные в микроволновке 17:03
- Пчёлки очень любят мёд 16:58
- Зефир грушевый с лаймом и медом 16:47
- Голь на выдумки хитра 16:41
- Блендер Ninja с IQ системой 16:36
- Как бороться с сервисным центром? 16:18
- Дрожжевое картофельное тесто без яиц и молока 16:06
- Посуда Tupperware и продукция Smart (СП, Россия) - Елена17 16:03
- Применение ветчинницы для приготовления сыра 15:51

Новые вопросы

- Как опубликовать рецепт?
- Как использовать сушенный шпинат?
- Запасная чаша для мультиварки-скороварки Energy
- Вопрос о приобретении Пюремейкера Ариете
- Что подарить учителю на 1 сентября?
- Как перевести все ингредиенты из одного веса в другой?
- Не отмывается блинница Штеба
- + Задать вопрос

© 2019 ХЛЕБОПЕЧКА.РУ
Перепечатка возможна только с разрешения администрации.
По всем вопросам обращайтесь на инфо латиницей с доменом сайта.