

Фруктово-ягодные 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

например: Цельнозерновой хлеб



например: Курица в мультиварке

Форум ▸ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА ▸ Дрожжевой хлеб ▸ Пшеничный хлеб ▸

Хлеб "Зимняя сказка"

Ло_Ив

Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 04:09 | Хлеб "Зимняя сказка"



ХЛЕБ "ЗИМНЯЯ СКАЗКА"

Категория: **Дрожжевой хлеб**

ИНГРЕДИЕНТЫ

апельсин	1/2 шт
арахис	~20 гр
яйцо	1 шт
молоко	~100 гр
сл. масло или маргарин	20 гр
мука	350 гр
соль	0,5 ч.л.
сахар	1,5 - 2 ст.л.
сухие дрожжи	1 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Апельсин можно взять и целый, я думаю, будет еще лучше. У меня просто осталась половина от другого блюда. Как и орешки, они тоже остались. И у меня их было всего 11 гр, но этого явно мало, поэтому написала в рецепте 20.

Апельсиновую цедру натрите на мелкой терке (только оранжевую часть).

Выжмите апельсиновый сок. Выжимайте не жалея цитрус, попавшие кусочки мякоти ничего не испортят, скорее наоборот.

Разбейте в мерный стакан яйцо, влейте туда апельсиновый сок, доведите до 200 мл молоком (нет, не свернется). По факту у меня получилось немного больше жидкости, колобку не хватило, и влила чуть воды в процессе замеса. Сколько точно не знаю, думаю около 1-2 ст.л. Следите за колобком или доведите не до 200 мл, а до 215 мл, но в любом случае лучше следить, сами знаете, от муки зависит.

Масло или маргарин растопите или измельчите, как обычно это делаете.

Арахис измельчите блендером (буквально пару взухов, чтоб оставались крупные кусочки, а не прям в труху), или не вынимая из пакета постучите по нему молотком (я так делала), или измельчите другим, известным вам способом.

Заложите все ингредиенты в вашу хлебопечку, согласно инструкции.

Арахис и цедру можно добавить по звуковому сигналу, а можно и сразу.

Установите основную программу.

Ждите.

Наслаждайтесь)

Блюдо рассчитано на чаша на 500 гр.

Программа приготовления: основная

ПРИМЕЧАНИЕ

Почему "Зимняя сказка"? Из-за апельсина и орешков. Хотела сначала назвать его новогодним, но там больше подошли бы мандарины. Вот такие ассоциации. А какой аромат! Сколько пеку хлеб, все давно уже привыкли, а тут сбежались на кухню, покружить вокруг хлебопечки в ожидании чуда. И такой он мягкий, уютный, хрустящий - самое то для холодного зимнего вечера под горячий чаек да с медом... Ммм... И цвет его мякиша напоминает снежинки в теплом свете фонарей. Зимний он, и все тут. И сказочно вкусный.

пс. На фото он какой-то бледный получился, на деле хлеб имеет легкий оранжевый оттенок и довольно-таки яркую корочку.

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ?

ПОДДЕРЖИ АВТОРА:



Ahtuba

Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 11:35 | Хлеб "Зимняя сказка"



Интересный рецепт, надо будет попробовать! Спасибо!

eleele

Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 16:44 | Хлеб "Зимняя сказка"



Унесла в закладки, обязательно попробую. Спасибо 🙏

ока

Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 17:02 | Хлеб "Зимняя сказка"



Цитата: Ло_Ив от Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 04:09



На фото он какой-то бледный получился

Ольга, можно для пущей нарядности щепотку куркумы добавить, вкуса не придаст, а вот украсит.

Ava11

Воскресенье, 25 декабря 2016 года, 17:44 | Хлеб "Зимняя сказка"



Ольга, спасибо за рецепт. Интересно, с арахисом еще не пекла, вот тоже хочется сказки! Буду пробовать! 🙏

Ло_Ив

Понедельник, 26 декабря 2016 года, 06:03 | Хлеб "Зимняя сказка"

**Ahtuba**, **eleele**, **Ava11**, приятного аппетита)

Добавлено Понедельник, 26 декабря 2016 года, 06:05

ока, спасибо за совет, какнибудь попробую. но тут я не ставила цели сделать его ярким, у него просто получился такой приятный оттенок, а вот фото цвет съело. я имела в виду, что именно на фото он получился бледнее, чем в реале

Новые сообщения

Хозяйственные сумки-тележки 21:16

Перипетии поступления дочери в институт в Москве 21:15

Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Eco 21:14

Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5 21:12

Тарталетки & Ко 21:09

Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью! 21:09

Гимнастика для лица 20:57

Чайная беседка 20:56

Закупки в интернет-магазине Чибо (Россия) 20:34

Тестораскатки-папшерезки (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

Что-то взорвалось в Steba DD1 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: спиралайзер, овощерезка, слайсер 17:57

Спиральный измельчитель (слайсер, спиралайзер) для нарезки овощей и фруктов 17:50

Плетенка на "холодном" тыквенном тесте 17:27

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

Где купить в Питере - разное! 16:28

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

Кофе. Добавки (виды, сорта, производители) 15:37

Фотонастройка 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 Пюремейкера Ариете

Что подарить учителю на 1 сентября?

Как перевести все ингредиенты из одного веса в другой?

Не отмывается блинница Штеба

+ Задать вопрос