

Новые рецепты



Простой пирог со сливой



Свекла консервированная (без стерилизации)



А-ля греческий салат с соевым соусом



Пшеничный на "Вечной" закваске картофельной (безмукой)



Кастард (яичный чай)



Наршараб (гранатовый соус)



Цельнозерновой дрожжевой хлеб на сыворотке



Кориичичи (тортосиче с изюмом в желе (3 варианта теста)



Яичница болтунья с лавтой и авокадо и маринаванной фетой



"Вечная" закваска на картофеле, без применения муки



Новое на сайте

например: Цельнозерновой хлеб

например: Курица в мультиварке

Форум > РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА > Хлеб в разных хлебопечках > Хлеб для хлебопечки универсальной >

[1] 2 3 4 5 Вперед >

Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

Суббота, 16 октября 2010 года, 23:30 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ 50:50 БЕЗ ЗАКВАСКИ И СОЛОДА (ХЛЕБОПЕЧКА)Категория: **Дрожжевой хлеб****ИНГРЕДИЕНТЫ**

| | |
|---------------------|----------|
| Мука пшеничная | 250 г |
| Мука ржаная | 250 г |
| Вода | 150 мл |
| Соль | 1,5 ч.л. |
| Сахар | 1 ст.л. |
| Раст.масло | 2 ст.л. |
| Сухие дрожжи | 1,5 ч.л. |
| Кефир (густой) 3,2% | 200 мл |

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа "ржаной", темная корочка

ПРИМЕЧАНИЕ

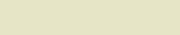
Добрый день, хлебопеки.

Предлагаю попробовать испечь ржаной хлебушек на кефире, но без закваски и солода.

Рецепт был взят из интернета. Приятного аппетита!

ПОХОЖИЕ РЕЦЕПТЫ**Дарницкий классический хлеб (хлебопечка)**

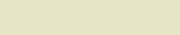
(Ояана)

**Пшенично-ржаной хлеб (очень похожий на Бородинский)**

(Жирафа)

**Классический ржаной домашний хлеб в хлебопечке**

(Dentist)

**Марина панасоник 257**

Четверг, 21 октября 2010 года, 21:16 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода

Цитата: Vafelka от Суббота, 16 октября 2010 года, 23:30

“ Добрый день , хлебопеки. Предлагаю попробовать испечь ржаной хлебушек на кефире, но без закваски и солода. [/quo

“ Добрый день. Не могу поверить без закваски и дрожжей такой хлеб получается?

Omela

Пятница, 22 октября 2010 года, 15:43 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода

**Марина панасоник 257** , добро пожаловать на форум! 😊👍 Хлеб выпечен без закваски и солода, а дрожжей 1,5ч.л. в рецепте. 😊**Яленка**

Пятница, 10 декабря 2010 года, 20:52 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода



А что-то в моем Панасонике на программе "Ржаной" нельзя выбрать цвет корочки.

Sagi

Среда, 24 августа 2011 года, 18:04 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

**Vafelka** здравствуйте. Подскажите если у меня Панасоник 2500, аналог 256, то можно ли испечь по вашему рецепту? Нету режима "ржаной", на другой программе возможно сделать? Спасибо.**Рома**

Среда, 24 августа 2011 года, 18:19 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода



Цитата: Яленка от Пятница, 10 декабря 2010 года, 20:52

“ А что-то в моем Панасонике на программе "Ржаной" нельзя выбрать цвет корочки.

На режиме ржаной корочка не выбирается, он и так весь черный 😊

AlexeiK

Среда, 24 августа 2011 года, 22:59 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

и какой вкус? давно уже ищу рецепт, без солодов и заквасок.

Лана

Четверг, 25 августа 2011 года, 08:28 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)



Цитата: AlexeiK от Среда, 24 августа 2011 года, 22:59

“ и какой вкус? давно уже ишу рецепт, без солодов и заквасок.

AlexeiK 😊

А вкус на любителя 😊👍

AlexeiK

Четверг, 25 августа 2011 года, 21:47 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

хорошо поставлю вопрос по другому:) а какие компоненты участвуют в этом вкусе? что преобладает и какие послевкусие формирует?

Лана

Четверг, 25 августа 2011 года, 22:01 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)



Цитата: AlexeiK от Четверг, 25 августа 2011 года, 21:47

“ хорошо поставлю вопрос по другому:) а какие компоненты участвуют в этом вкусе? что преобладает и какое послевкусие формирует?

AlexeiK Не знаю, что ответит Вам автор этого рецепта, но для меня вкус ржаного хлеба- сладковатый сытный хлебный дух, который невозможен без солода (натурального ферментированного ржаного!). Вкус хлеба на закваске(я использую французскую современную 100%, выращенную собственными руками 🤗), по-моему, даже сравнивать нельзя с хлебом на дрожжах. Это моё личное мнение и вкус. Поэтому ответить на Ваш вопрос иначе не могу 😊**Sens**

Четверг, 25 августа 2011 года, 23:34 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)



Цитата: AlexeiK от Четверг, 25 августа 2011 года, 21:47

“ хорошо поставлю вопрос по другому:) а какие компоненты участвуют в этом вкусе? что преобладает и какое послевкусие формирует?

ну, компоненты перечислены в рецепте.

только одной острой ноты здесь не будет. такой вкус дает гречневая или ячменная мука. а смесь пшеничной и ржаной дают самый обычный умеренный, ровный хлебный вкус и запах.

Лана

Пятница, 26 августа 2011 года, 10:38 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)



Цитата: Sens от Четверг, 25 августа 2011 года, 23:34

“ такой вкус дает гречневая или ячменная мука

Согласна насчёт гречневой, что она вносит сильный аромат(не переносю ни вкус, ни запах с детства гречки, простите), а о ячменной не сказала бы... Но это моё восприятие личное. Хлеб должен пахнуть хлебом, а не кашей 😊

Цитата: Sens от Четверг, 25 августа 2011 года, 23:34

“ ну, компоненты перечислены в рецепте.

Поймите мой ответ! Я ответила тактично об аромате хлеба по данному рецепту. Согласно с Вашим описанием вкуса и аромата хлеба, испечённого по этому рецепту- никакой... Мне даже как-то "душно", от этой смеси муки. Но на вкус, как говорится... 😊

Vafelka

Воскресенье, 04 сентября 2011 года, 11:46 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

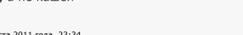


Вполне возможно, что Вам и душно от этой муки. Ну а нашу семью не устраивает хлеб на закваске. А этот хлеб в НАШЕЙ семье один из самых любимых. Мы не гурманы, поэтому ответить какое послевкусие не могу. Последнее время иногда добавляем семечки подсолнуха, тыквы, изюм и немного молотого кориандра. Можно обойтись и без некоторых компонентов. Поэтому действительно - на вкус и цвет.... Просто поделилась рецептом, который всегда получается на ура. И хлеб при этом не липкий, а пористый и в меру влажный.

Валентин_Н

Воскресенье, 11 сентября 2011 года, 12:41 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

Вчера испёк хлеб по данному рецепту. результатом доволен 😊



Я ещё молодой хлебопёк и потому ещё не дорос до опар, заквасок, сывороток и заваривания солодов (тем более что что то ничего подходящего в магазинах не замечал). А тут такой простой рецепт. Кефир взял хороший 4%, а вот воду заменил на минералку так как где то на форуме читал что так вкуснее. Режим "ржаной" на моей хлебопечке нет (Phillips HD9020), воспользовался режимом "цельно зерновой хлеб (3)", хлебопечка сначала долго месит тесто очень медленным режимом и подогревает тесто до 25-35 градусов в процессе замеса. (вычитал в инструкции) Колобок в итоге вышел красивенький.

По консистенции хлеб достаточно плотный, как чёрный хлеб, но при этом не вязкий и не сильно кислый.

Мне очень напомнил магазинный хлеб в деревне. (Липецкая обл.)

Буду и дальше практиковать данный рецепт.

Антоновка

Понедельник, 12 сентября 2011 года, 11:37 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)



“ Мне очень напомил магазинный хлеб в деревне. (липецкая обл.)

О, какая интересная рекомендация. Я очень любила круглый черный хлеб, что продавался в деревне у моей тётки (тоже Липецкая область). Обязательно попробую испечь 😊👍

Vafelka

Понедельник, 12 сентября 2011 года, 19:37 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

**Валентин_Н**, на здоровье! Очень рада, что Вам понравилось. Только одного почему -то немного крыша провалилась. Если я не ошибаюсь, то программа для цельнозернового хлеба очень длинная. Попробуйте в следующий раз на обычном белом. Режим "Ржаной" это всего 3,5 часа. 😊**Валентин_Н**

Вторник, 13 сентября 2011 года, 07:22 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

Цитата: Vafelka от Понедельник, 12 сентября 2011 года, 19:37

“ Попробуйте в следующий раз на обычном белом. Режим "Ржаной" это всего 3,5 часа. 😊

Спасибо за совет, но режим обычный у меня 4-00 минимум при 1кг.

orhidea

Воскресенье, 09 октября 2011 года, 09:30 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

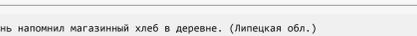
ЗДРАВСТВУЙТЕ решила попробовать ваш рецепт..т.к. добыть солод и др ингредиенты типо агара и др мне сложно.правда не было кефира.но запаха сметана которую я смешала с водой и сделала 200мл и еще добавила молотый чернослив.запах идет чудо.остался час.хлеб поднялся высоко 😊

отпишусь о вкусе чуть позже 🤗👍

orhidea

Понедельник, 10 октября 2011 года, 07:10 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

хлеб что надо.очень рижский напоминает.конечно нехватает кислинки как у бородинского.но мне понравилса.просто и со вкусом!Чернослив добавляет свою интересную нотку ну и цвет конечно!в след.раз немного соли больше положу.чет не солено мне вроде.упала крыша жалко.но я грешу на свою муку.уже были прецеденты.фотки с телефона не очень 🤗👍



дырки от лопаток остались 😊

Рома

Понедельник, 10 октября 2011 года, 09:30 | Пшенично-ржаной 50:50 без закваски и солода (хлебопечка)

**orhidea**, соль играет большую роль в тесте, и ее нужно добавлять в тесто не более 2% к весу муки!

Крыша падает в основном в двух случаях:

- много дрожжей

- много жидкости

Следите за балансом мука/жидкость, колобком. Мука виновата в данной ситуации, если повышена влажность муки, осень и погода сырая. 😊

[1] 2 3 4 5 Вперед >

SMF 2.1.2018 | Simple Machines

Интернет-магазин бытовой техники и электроники

Новые сообщения

Очень маленькая кухня- как максимально удобно обустроить? 00:08

Кулинарная школа 00:07

Чем можно быстро измельчить одно яблоко? 00:03

Пусть и не смешно 00:02

Фуд Сити в Москве 00:00

Закупки в немецком магазине (СП, Украина и др. страны) 23:57

Тарталетки & Ко 23:55

Мариную салаку, скумбрию, селедку, кильку 23:46

Стиральные порошки 23:35

Парфюмерия, распыли, косметика (СП, Россия) 23:33

Маленькие кулинарные хитрости и секреты 23:29

"Вечная" закваска на картофеле, без применения муки 23:26

Человек собаке друг!!! 23:04

Что в Москве слышно? 22:59

Что Вы сейчас едите? Фотолог с вашего стола 22:56

Пирог капустный заливной, вариант N1 22:39

Свекла консервированная (без стерилизации) 22:30

Panasonic SD-ZB2502. Обычный белый хлеб 22:24

Продаю: Непромокаемые детские брюки 22:19

Минск 22:14

Продаю: Платье детское 22:13

Кухонный комбайн Bosch MUM XL... (MaxxiMUM) 22:02

Таблица температур медленноварки Kitfort KT 2010 22:02

Кружечные блины 21:59

Пьянство и алкоголизм 21:32

Продаю: Блузка на девочку 21:17

Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Газелью! 21:15

Продаю: Осенняя куртка 3 в 1. Gusti 21:06

Продаю: Костюм для девочки 20:57

Посмеялся сам - поделись с другом!! 20:52

Продаю: Синее трикотажное детское платье. 20:51

Квашеная капуста по-киевски 20:44

Продаю: Джинсы на девочку 20:42

Продаю: Детская юбка американка. 20:38

Продаю: Туфельки для девочки 20:32

Продаю: Туфельки для девочки 20:14

Продаю: Куртка осенне-зимняя для девочки 20:09

Продаю: Зимний костюм для девочки Gusti 20:04

Сливовый пирог с итальянской меренгой 19:54

Продаю: Зимний костюм для девочки Kerry 19:52

Посуда Турреgrate и продукция Smart (СП, Россия) - Елена17 19:50

Из Вятки в Карелию 19:48

Рёшты с курицей и грибами 19:47

Хлебопечки Panasonic SD-2500, SD-2501, SD-2502, SD-2510, SD-2511, SD-2512... (4) 19:42

Простой пирог со сливой 19:42

Новые вопросы

Чем можно быстро измельчить одно яблоко? 19:42

Что печь при аллергии на муку и яйца? 19:42

Помет мукоедов - какой он? 19:42

Хлебопечка без одной лопатки 19:42

Почему сдобное дрожжевое тесто охлаждается и нагревается при подъёме? 19:42

Какими средствами пользоваться в посудомоечной машине при мягкой воде? 19:42

Квартира в городе или дом в пригороде? 19:42

+ Задать вопрос