

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

например: Цельнозерновой хлеб



например: Курица в мультиварке

Форум ▸ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА ▸ Дрожжевой хлеб ▸ Манный хлеб ▸

Белый хлеб с манкой

Shyrshunchik

Воскресенье, 20 сентября 2015 года, 01:50 | Белый хлеб с манкой



БЕЛЫЙ ХЛЕБ С МАНКОЙ

Категория: **Дрожжевой хлеб**

ИНГРЕДИЕНТЫ

вода	315 мл
масло оливковое	1 ст.л.
соль	1и1/2 ч.л.
сахар	1/2 ч.л.
семя кунжута	1 ст.л.
сухое молоко	2 ст.л.
мука пшеничная высший сорт	400 г
манка	120 г
сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Последовательность закладки продуктов, соответственно вашей хлебопечке у меня Мулинекс поэтому и рецепт писала начиная с жидких продуктов.

Хлебушек после выпечки всегда оставляю на минут 15 в хлебопечке, тогда достается без проблем. Цвет корочки средний.

Блюдо рассчитано на 750 г**Время приготовления:** 3 часа**Программа приготовления:** 9 (французский хлеб)

ПРИМЕЧАНИЕ

Доброго дня и ночи. Уже как месяц просматриваю разные сайты по выпечке хлеба в хлебопечке, ваш сайт очень понравился и решила зарегистрироваться и показать что у меня получается 😊 И уже как месяц хлеб в магазине не покупается ,и уже месяц я в восторге от сваей хлебопечке Мулинекс и не могу нарадоваться 😊

Рецепт так же с книжки которая прилагалась к хлебопечке под названием "Белый хлеб", только я его немного изменила у меня не хватило муки и вот решила добавить манки а там в ход пошло и масло и кунжут и сухое молоко. Хлебушек получился очень вкусный,не выдержала и разрежала теплым поэтому на разрезе не очень красиво, нужно резать когда остынет. И ещё использую дрожжи сухие французские "Невада" вычитала в интернете о них хорошие отзывы и не прогадала что купила их.

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

DonnaRosa

Воскресенье, 20 сентября 2015 года, 02:01 | Белый хлеб с манкой.

Попробуйте, после окончания выпечки, не открывать минут 10 крышку. Корочка не будет так морщиться, а будет ровной и красивой.

Shyrshunchik

Воскресенье, 20 сентября 2015 года, 02:06 | Белый хлеб с манкой.



DonnaRosa спасибо за совет.

sveta777

Четверг, 15 октября 2015 года, 11:17 | Белый хлеб с манкой



Уважаемая Shyrshunchik сделала по вашему рецепту. Понравился!!! 🥰🥰 Рецепт адаптировала под мини-хлебопечку, у меня СУПРА-15. Если разрешите здесь изменения.

Молоко или вода 150мл.
растит.масло 1 ст.л.
мука пшен 170+20г.
манка 80 г.
соль 1 ч.л.
сахар 2 ст.л.
сух дрожжи 5г.
1/2 ч.л. Панифарина
🥰

Shyrshunchik

Четверг, 15 октября 2015 года, 19:16 | Белый хлеб с манкой



sveta777, спасибо что попробовали испечь хлебушек, и рецептик с изменениями под мини-хлебопечку я думаю понадобится 😊 спасибо.

Новые сообщения

Тарталетки & Ко

22:07

Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Eco

22:03

Что-то взорвалось в Steba DD1

21:59

Яблочный пирог

21:56

Соус сливовый с карри

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 беседа

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: спиралайзер, 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

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