

например: Цельнозерновой хлеб



например: Курица в мультиварке

Форум ▶ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА ▶ Дрожжевой хлеб ▶ Пшеничный хлеб ▶

Пшеничный хлебушек 2-х сортов

MariS

Пятница, 27 апреля 2012 года, 17:53 | Пшеничный хлебушек 2-х сортов



ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБУШЕК 2-Х СОРТОВ

Категория: **Дрожжевой хлеб**



ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко (вода)	250 мл
Масло сливочное	25 гр
Соль	1 ч.л
Сахар	1 ч.л
Дрожжи сухие	1 ч.л
Разрыхлитель	2 ч.л
Мука пшеничная в/с	80 гр
Мука пшеничная 2 с	270гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместить в ведро хлебопечки молоко (воду) комнатной температуры, добавить размягченное сливочное масло и далее все остальные ингредиенты. Установите режим "Цельнозерновой хлеб", "Из непросеянной муки" или "Хрустящая булочка". Корочка средняя.



Блюдо рассчитано на 500 гр

Время приготовления: 3 часа 40 минут

Программа приготовления: цельнозерновой хлеб

ПРИМЕЧАНИЕ

Хлеб имеет ярко выраженный сливочный вкус и аромат!
Пробуйте на здоровье - надеюсь и вам понравится.

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ?
ПОДДЕРЖИ АВТОРА:



korsar

Суббота, 28 апреля 2012 года, 13:01 | Пшеничный хлебушек 2-х сортов



Какой хлебчик красивый!! Вот где взять муку 2 сорта? Отрубей добавить? 🍌 И еще вопросик - скажите, а применение сливочного масла не "крошит" хлеб? (Не сильно крошится хлебушек при нарезании?) Утащила в закладки, спасибо!

Рома

Суббота, 28 апреля 2012 года, 13:34 | Пшеничный хлебушек 2-х сортов



Цитата: korsar от Суббота, 28 апреля 2012 года, 13:01

“

Какой хлебчик красивый!! Вот где взять муку 2 сорта? Отрубей добавить? 🍌 И еще вопросик - скажите, а применение сливочного масла не "крошит" хлеб? (Не сильно крошится хлебушек при нарезании?) Утащила в закладки, спасибо!

Читаем здесь Готовим сами пшеничную цельнозерновую муку и муку 1-го и 2-го сорта https://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&topic=135443.0

MariS

Суббота, 28 апреля 2012 года, 19:36 | Пшеничный хлебушек 2-х сортов



Рома- Танюша, спасибо за ссылки,очень пригодятся!

korsar, спасибо,мне очень приятно,что хлебушек понравился!

Я покупаю муку 1 и 2 сортов, цельнозерновую через интернет. Но, если можно в домашних условиях приготовить, просто здорово!

При нарезании этот хлеб практически не крошится (на фото видна его плотность). Пробуйте на здоровье!!! 🍌

Новые сообщения

Хозяйственные сумки-тележки

21:27

Плетенка на "холодном" тыквенном тесте

21:24

Где купить в Питере - разное!

21:23

Тарталетки & Ко

21:21

Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5

21:18

Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью!

21:17

Перипетии поступления дочери в институт в Москве

21:15

Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Eco

21:14

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

Rapasonic 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: спирализер, овощерезка, слайсер

17:57

Спиральный измельчитель (слайсер, спирализер) 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

Кофе. Добавки (виды, сорта, производители)

15:37

Фотонастроение

15:30

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