

Пышный хлеб

ВалериАнна

Вторник, 12 апреля 2016 года, 08:59 | Пышный хлеб

ПЫШНЫЙ ХЛЕБ

Категория: Дрожжевой хлеб



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода	450 мл
растительное масло	3 ст.л.
соль	1,5 ч.л.
сахар	1 ст.л.
мука	650 гр.
дрожжи	2,5 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В емкость от хлебопечки по порядку кладем все ингредиенты. Вода комнатной температуры, раст. масло, соль, сахар, мука просеянная, дрожжи.

Время приготовления: 3 часа 25 минут

Программа приготовления: 1

ПРИМЕЧАНИЕ

У меня хлебопечка "Moulinex home bread ow 500230" выбираем программу 01, время приготовления 3 часа 25 минут, степень зажарки корочки 3 сильная. Ложки обычные не для хлебопечки, столовая и чайная 🥰🥰

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

Рома

Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:06 | Пышный хлеб



А пышность за счет дрожжей достигается? 🥰 Многовато дрожжей. На такое количество муки будет достаточно 1,7-2 ч.л. сухих дрожжей.

Как формовали буханочку? Из двух кусков теста закладка? Почему разрез-сгиб посредине буханочки?

ВалериАнна

Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:13 | Пышный хлеб

Пышность за счет воды и растительного масла. Дрожжей можно и 2 ч.л. ,только у всех разные ч. л. Буханка обычно целиковая получается.А в этот раз осталась от замеса, вот и в разрез. 🥰

Рома

Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:17 | Пышный хлеб



Цитата: ВалериАнна от Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:13

“ только у всех разные ч. л.

Чайные ложки (прилагаются к х/печки) у всех одинаковы по объему - 5 мл. или 3-4 грамма сухих дрожжей. 😊

Посмотрим, что скажут другие хлебопеки, когда испекут хлеб по вашему рецепту 🥰🥰🥰

ВалериАнна

Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:28 | Пышный хлеб

Я обычной чайной ложкой пользуюсь, та что для чая 🥰 Ложка от хлебопечки куда-то сделала ноги 🤖

Рома

Вторник, 12 апреля 2016 года, 11:54 | Пышный хлеб



Специальные столовые-чайные ложки можно купить в наборе, их там 3-5 штук бывает разного объема 😊

Например такие "Мерные ложки Tescoma "Presto", цвет: салатовый, 4 шт"

Marinka

Вторник, 12 апреля 2016 года, 13:39 | Пышный хлеб



Цитата: Рома от Вторник, 12 апреля 2016 года, 09:06

“ Как формовали буханочку? Из двух кусков теста закладка? Почему разрез-сгиб посредине буханочки?

Смею предположить, что , очевидно, здесь две лопатки для замешивания, и в конце замеса получилось два бугорка (колобка). По крайней мере, у меня такое случалось, если не разравнивать тесто перед выпечкой.

ока

Вторник, 12 апреля 2016 года, 23:55 | Пышный хлеб



Цитата: Marinka от Вторник, 12 апреля 2016 года, 13:39

“ Смею предположить, что , очевидно, здесь две лопатки для замешивания, и в конце замеса получилось два бугорка (колобка). По крайней мере, у меня такое случалось, если не разравнивать тесто перед выпечкой.

поддержу

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 мёдом



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

Новые сообщения

Тарталетки & Ко 21:21

Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5 21:18

Хозяйственные сумки-тележки 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: 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 мёдом 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

Фотонастроение 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