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

Хлеб пшеничный с полбяной мукой

Irin1

Понедельник, 20 ноября 2017 года, 12:46 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С ПОЛБЯНОЙ МУКОЙ

Категория: **Дрожжевой хлеб**

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная в/с	250 гр
Мука полбяная (у меня Пудов)	250 гр
Дрожжи прессованые	10 гр
сахар	1,5 ст.л
соль	1,5 ч.л.
вода (у меня сыворотка)	290-300 мл
масло растительное	2 ст.л.

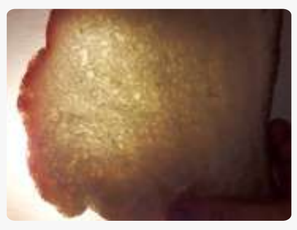
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто замешивала в хлебопечке, закладывала продукты, как написано в инструкции. Кроме дрожжей, их смешала с теплой сывороткой. После 2 замеса (т.е. когда остался один подъем и выпечка), вытащила тесто из хлебопечки, переложила в форму, расстройка 1 час. Выпекала в духовке, начиная с холодной 40 минут. Все это можно не делать, просто у меня термодатчик в хлебопечке сломан, и она не печет. Можно просто оставить в хлебопечке и там же выпечь.

Блюдо рассчитано на 900 гр
Время приготовления: 3,5 часа
Программа приготовления: основная (выпечка в духовке)

ПРИМЕЧАНИЕ

Хлеб поднялся высоко. Вкус нам очень понравился. Мякиш очень нежный, желтоватый. Рецепт взят с моими изменениями с упаковки муки.



ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

Mirabel

Вторник, 22 мая 2018 года, 17:45 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

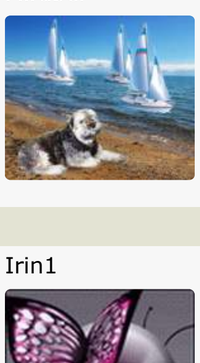
Irin1, **Ирина**, спасибо вам большое за прекрасный рецепт хлеба! он восхитителен!

echeva

Вторник, 22 мая 2018 года, 17:57 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

Irin1, **Ирина**, а на вкус? что дает полба?

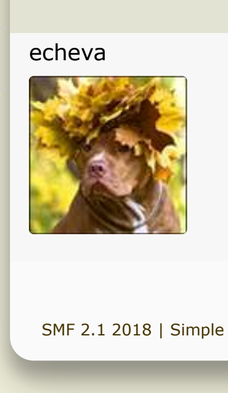
Mirabel



Вторник, 22 мая 2018 года, 18:03 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

echeva, **Евгения**, можно я отвечу....какой то приятно-ореховый привкус дает полба. пеките этот хлеб обязательно!

Irin1



Вторник, 22 мая 2018 года, 18:38 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

Вика! Вы правы, действительно вкус становится немного ореховым и сладковатым.

echeva

Пятница, 25 мая 2018 года, 10:22 | Хлеб пшеничный с полбяной мукой

Mirabel, **Вика**, **Irin1**, **Ирина**, девочки, спасибо за ответы! Попробую обязательно! в магазине у нас видела полбу

Новые сообщения

Перипетии поступления дочери в институт в Москве 21:02
Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью! 21:01
Тарталетки & Ко 21:00
Гимнастика для лица 20:57
Чайная беседка 20:56
Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Eco 20:55
Хозяйственные сумки-тележки 20:37
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
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
Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5 18:24
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
Фотонастроение 15:30
Лечо по-болгарски без уксуса 15:11
Оладушки "Солнечные" с кукурузной мукой 14:54
Общие вопросы по покупкам на AliExpress 14:46

Новые вопросы

Как опубликовать рецепт?
Как использовать сушенный 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

© 2019 ХЛЕБОПЕЧКА.РУ
Перепечатка возможна только с разрешения администрации.
По всем вопросам обращайтесь на инфо латиницей с доменом сайта.