

Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)

knyaz1

Понедельник, 27 июня 2016 года, 10:01 | Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)



КНЯЖЕСКИЙ ХЛЕБ (ЭВОЛЮЦИЯ) - МАЛЕНЬКАЯ БУЛКА (ДЛЯ REDMOND RBM-1906)

Категория: **Дрожжевой хлеб**



ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	100 мл.
Молоко	100 мл.
Сахар	3,5 гр.
Дрожжи (САФ-Момент)	3 гр.
Масло растительное	1 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Соль	3 гр.
Чеснок сушёный (гранулы)	3 гр.
Мука пшеничная (в/с)	320 гр.
Кунжут обжареный	по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чашу хлебопечки выливаем воду, молоко, растительное масло. Высыпаем туда же соль, сахар, чеснок гранулированный. Ставим чашу в хлебопечку. Выбираем режим № 8 - "Пресное тесто". Чтобы не забрызгивалось стекло хлебопечки накрываем чашу куском стрейч-плёнки. Включаем. Вся эта смесь будет перемешиваться 15 минут. За это время отвешиваем муку и просеиваем через кружку-сито в какую либо ёмкость. Заранее отвешиваем дрожжи. (Пользуюсь ложкой-весами - очень удобно!). После окончания режима "Пресное тесто" достаём чашу. Взбиваем яйцо блендером по максимуму. Выливаем взбитое яйцо в чашу хлебопечки, высыпаем сверху муку и поверх муки высыпаем дрожжи. Выбираем режим №1 - "Классический хлеб", корочка - "Тёмная", вес - "750 грамм". Когда до окончания выпечки останется полтора часа - обильно посыпаем сверху кунжутом. После окончания выпечки надо дать постоять хлебу в хлебопечке минут 30. Приятного аппетита.

Блюдо рассчитано на 500 гр.

Время приготовления: 3 ч.

Программа приготовления: Классический хлеб

ПОНРАВИЛСЯ РЕЦЕПТ? ПОДДЕРЖИ АВТОРА:

Абрикоска

Понедельник, 27 июня 2016 года, 10:58 | Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)

Замечательный рецепт хлебушка! Обязательно испеку.

Огневушка



Понедельник, 27 июня 2016 года, 11:25 | Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)

Цитата: knyaz1 от Понедельник, 27 июня 2016 года, 10:01

“ Взбиваем яйцо блендером по максимуму.

Константин, а зачем в хлебное тесто яйцо взбивать?

Если хлеб оставить на 30 мин в ХП, то корочка, наверное, не будет хрустящей? всегда стараюсь доставать сразу по сигналу.

knyaz1

Понедельник, 27 июня 2016 года, 14:40 | Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)



Попробовал со взбитым яйцом - мне и моей семье хлеб показался "воздушнее". Насчёт 30-ти минут отстоя в хлебопечке - корочка получается хрустящая.