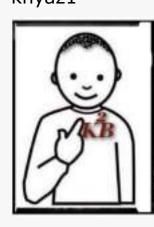
например: Цельнозерновой хлеб

например: Курица в мультиварке

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.
Caxap	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

поддержи автора:











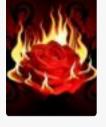
Абрикоска Понедельник, 27 июня 2016 года, 10:58 | Княжеский хлеб (эволюция) - маленькая булка (для Redmond RBM-1906)

Замечательный рецепт хлебушка! Обязательно испеку.

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

Огневушка

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



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.

SMF 2.1 2018 | Simple Machines

Новые сообщения		
Хочешь быть газелью? Готовь вместе с Гюзелью! 21:17		
Хозяйственные сумки-тележки	21:16	
Перипетии поступления дочери в институт в Москве	24.45	
Белевская пастила в дегидраторе Lequip D5 Ec		
Инфракрасный дегидратор L'equip IR-D5	21:14	
Тарталетки & Ко	21:12	
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	
Panasonic SD-2501. Пшеничный хлеб на кажды день.	й 20:31	
Кетчуп шашлычный без затей в мультиварке	20:20	
Медленноварки: выбор модели, возможности, отзывы		
Что Вы сейчас едите? Фотоблог с вашего стол		
Что-то взорвалось в Steba DD1	19:23	
Делимся советами в выборе и ссылками на св	19:23	
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		
Плетенка на "холодном" тыквенном тесте	17:50	
Аджика абхазская	17:27	
Баклажаны фаршированные в микроволновке	17:20	
Пчёлки очень любят мёд	17:03	
	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, Рос - Елена17	сия) 16:03	
Применение ветчинницы для приготовления с	ыра 15:51	
Кофе. Добавки (виды, сорта, производители)		

15:30

15:11

Фотонастроение

Лечо по-болгарски без уксуса

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

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 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 3доровье Активная жизнь Красота Дом и уют Сад и огород Отношения

Домашний погребок

Кулинарные рецепты недели 32 (2019 г.) Новые статьи

Новое на сайте

Кулинарные рецепты недели 34

О мультиварке и режимах ее

Художник Павел Дмитриевич Корин

Кулинарные рецепты недели 33

День и ночь — сутки прочь

Дети

Путешествия

Животные

Техника

История

Обо всем

Организация пасеки

Победи в себе злыдня

Наука

Кизил

(2019 г.)

работы

(2019 г.)

Мачок желтый