

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ВЫПЕКАЕМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ

Секреты
домашней пекарни

Что может быть вкуснее и ароматнее свежеиспеченного хлеба, особенно если он приготовлен самостоятельно! Эта книга расскажет, как максимально использовать возможности хлебопечи. Вы сможете легко и просто испечь хлеб, который придется по вкусу самым взыскательным гурманам! Ржаной и пшеничный, кукурузный и рисовый, с сыром, зеленью, оливками, медом, курагой или финиками... Разнообразие вариантов впечатляет! Кроме того, в хлебопечке можно выпекать кексы, куличи, а также готовить запеканки, каши, варенье, мармелад, джем...

*И пусть аромат свежей выпечки
наполнит ваш дом!*



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2836-3



9 785991 028363

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-6806-0



9 789661 468060

ОКСАНА РЯБИНИНА



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ. ВЫПЕКАЕМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ



ОКСАНА РЯБИНИНА



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ВЫПЕКАЕМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ

Секреты
домашней пекарни

ХЛЕБ • КЕКСЫ • БИСКВИТЫ



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА







ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ
ВЫПЕКАЕМ В ХЛЕБОПЕЧКЕ

Секреты
домашней пекарни



ХЛЕБ • КЕКСЫ • БИСКВИТЫ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД  СЕМЕЙНОГО
2014  ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Р98



Никакая часть данного издания не может быть скопирована
или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Фотографы *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*
Стилисты *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барينو*
Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.mm-foto.ru

Дизайнер обложки *Мария Пащевская*



ISBN 978-966-14-6806-0 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2836-3 (Россия)

- © ООО «Издательство "Миллион меню"», 2014
- © Hemiro Ltd., издание на русском языке, 2014
- © DepositPhotos.com / sash1977, Елена Истомина, Alena Dvorakova, обложка, 2014
- © Shutterstock.com / Balasoiu Claudia, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Выпекаем с хлебопечке	9	Рисовый хлеб	49	Хлеб на геркулесовой каше	69
Основные характеристики	12	Горчичный хлеб	50	Хлеб на вине с красным луком	70
Как работает хлебопечка	15	Бородинский хлеб	52	Хлеб из двух видов теста	72
Как пользоваться хлебопечкой	17	Картофельный хлеб	54	Сырно-лимонный хлеб	74
Виды теста	20	Русский черный хлеб	56	Хлеб с сыром, луком и чесноком	76
Рецепты для хлебопечки	36	Молочный хлеб	57	Хлеб с зеленью	78
Пшеничный хлеб	40	Творожный хлеб	58	Хлеб-завитушка с чесноком и зеленью	81
Цельнозерновой хлеб	41	Пивной хлеб	59	Хлеб с грибами и чесноком	82
Кукурузный хлеб	42	Хлеб без дрожжей	60	Хлеб с изюмом	83
Овсяный хлеб	44	Ржаной хлеб	62	Хлеб с луком и оливками	85
Гречневый хлеб	46	Хлеб на кефире	63		
Сметанный хлеб	48	Ржано-пшеничный хлеб на белом вине	64		
		Ржано-пшеничный хлеб на рассоле	66		

6 Содержание

Хлеб с оливками, помидорами и чили	87	Чиабатта	113	Манник	141
		Французский хлеб	114	Намура	143
Хлеб с маринованным перцем и маслинами	89	Хлеб круассан	116	Кекс шоколадный	144
Хлеб «Пикантный» с паприкой	91	Французский хлеб на красном вине с орехами и изюмом	118	Шоколадный брауни	145
Хлеб с сушеными помидорами и базиликом	92	Хлеб с кофе, изюмом и орехами	121	Лимонный кекс	146
Хлеб с огурцами	94	Хлеб с медом и курагой	122	Сметанный кекс	148
Хлеб с сыром и колбасой	97	Хлеб с мюсли	124	Имбирный кекс	151
Хлеб с колбасой и жареным луком	99	Хлеб сладкий на йогурте с вишнями	127	Кекс на майонезе	152
Хлеб с курицей	100	Хлеб с финиками по-восточному	129	Ликерный кекс	153
Хлеб с красной рыбой	103	Хлеб сладкий на йогурте с вишнями	127	Зебра	155
Хлеб с петрушкой и хреном	104	Хлеб с финиками по-восточному	129	Кекс черно-белый	156
Хлеб с тыквенными семечками	105	Хлеб с финиками по-восточному	129	Кекс на сгущенке	158
Хлеб с маком, кунжутом, семенами льна по-деревенски	107	Морковно- пшеничный хлеб	130	Кекс с какао и мандаринами	160
Багет с кунжутом	108	Бисквит	131	Кекс с коньяком, вишнями и цедрой лимона	161
Итальянский белый хлеб	110	Пшеничный клюквенно- тыквенный хлеб	132	Кекс фруктово-ягодный	162
Дарницкий хлеб на сухом квасе	111	Бананово- клубничный хлеб	135	Кекс с грушами и вишнями	165
		Апельсиново- миндальный хлеб	137	Чайный кекс с курагой, персиками и черносливом	166
		Хлеб-завитушка с маком и сухофруктами	139	Кекс «Мадера»	169
		Шарлотка	140		

Сырный кекс с укропом	170	Варенье из ревеня и крыжовника	181	Домашняя сгущенка	191
Кулич с сухофруктами	172	Варенье из дыни с лимоном	182	Шоколадная паста	192
Кулич с творогом	174	Варенье из арбузных корок	184	Творожная запеканка с прованскими травами	193
Творожная пасха	175	Повидло из слив	185	Творожная запеканка с изюмом	194
Мини-торт «Буше»	177	Варенье из груш	186	Запеканка из куриного фарша с грецкими орехами	196
Варенье из малины	178	Варенье из лепестков роз	187	Кукурузная каша	198
Варенье из ирги, малины и крыжовника	179	Варенье из огурцов	188	Кабачковая икра	200
Яблочное варенье с пряностями	180				



Видання для організації дозвілля

Оксана РЯБІНІНА
**Домашній хліб.
Випікаємо у хлібопічці**

(російською мовою)

Відповідальний за випуск *Т. А. Куличихина*
Науковий редактор *І. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. О. Кугаєвський*

Підписано до друку 23.01.2014.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 16,77.
Наклад 15 000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

Оксана РЯБИНИНА
**Домашний хлеб.
Выпекаем в хлебопечке**

Ответственный за выпуск *Т. А. Куличихина*
Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. А. Кугаевский*

Подписано в печать 23.01.2014.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 16,77.
Тираж 15 000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б