

Выпекаем

домашний хлеб,
лепешки, лаваш,
булочки

Более 100 рецептов



*Вкусные рецепты –
доступные ингредиенты!*

Хлеб пшеничный, ржаной, кукурузный, ореховый, луковый, с отрубями, сухофруктами, цукатами, маслинами, имбирем — с этой книгой вам гарантирован кулинарный успех! В нее вошли 120 проверенных рецептов хлебных изделий, которые вы можете без особых усилий испечь дома. И все это не только вкуснее, но и намного полезнее и дешевле магазинной продукции. Каждый рецепт снабжен подробным описанием приготовления и цветной иллюстрацией. Готовьте с удовольствием и удивляйте друзей и близких своими кулинарными талантами!

Цельнозерновой и сдобный хлеб

Булочки, бублики и багеты

Лаваш, лепешки, пышки

Пита, чиабатта, чапати

Хлебные пудинги и запеканки

Кулич и калачи



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3387-9



9 785991 033879

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8750-4



9 789661 487504

Выпекаем домашний хлеб • лепешки • лаваш • булочки • Более 100 рецептов



РЕКОМЕНДАЦИЯ

Все буде добре

Выпекаем домашний хлеб, лепешки, лаваш, булочки

Более
100
рецептов



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Выпекаем ДОМАШНИЙ хлеб







РЕКОМЕНДАЦИЯ

Все буде добре 

Выпекаем

домашний хлеб,
лепешки, лаваш
булочки



Более
100
рецептов



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2015  КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Содержание

Хлеб — всему голова	9	Французская (городская) булка	51
Хлеб в национальных кухнях мира	15	Пшеничный хлеб с печеным яблоком	52
Тесто: секреты мастерства	21	Деревенский хлеб	54
Виды теста и способы приготовления	21	Пшеничный хлеб на капустном отваре	55
Безопарный способ приготовления дрожжевого теста		Яичный хлеб	56
Опарный способ приготовления дрожжевого теста	31	Хлеб из цельнозерновой муки	57
Дрожжевое слоеное тесто		Хлеб с отрубями	58
Духовка, хлебопечка или... Что выбрать?	32	Ржаной хлеб с сухофруктами и орехами	59
Выбираем хлебопечку Основные параметры	34	Сметанный хлеб	60
Печем дома	35	Хлеб на йогурте	61
Пшеничный хлеб		Медово-пшеничный хлеб на кефире	62
Пшеничный хлеб быстрого приготовления	37	Итальянский хлеб «Фисгармоника»	64
Темный пшеничный хлеб		Луковый хлеб с сыром	66
Пышный хлеб	41	Хлеб-роза с сыром и укропом	69
	44	Хлеб по-средиземноморски	70
	46	«Обезьяний» хлеб с сыром и чесноком	72
	47	Хлеб с имбирем	74
	48	Дарницкий хлеб	76
	50	Ореховый хлеб	77

Хлеб с грибами и чесноком	78	Плоский хлеб с маслинами и луком	118
Острый хлеб с петрушкой	79	Финский овсяный хлеб	120
Мелуи (марокканские лепешки)	80	Белый хлеб с цукатами	121
Льняной хлеб	82	Испанский хлеб с орехами	122
Ржаной хлеб на изюмной закваске	83	Яблочный хлеб	124
Ржаной хлеб с тмином	84	Апельсиново-миндальный хлеб	125
Ржаной хлеб с творогом и черносливом	85	Вишневый хлеб	126
Хлеб с петрушкой и мускатным орехом	86	Хлеб с кунжутом	128
Хлеб с творогом и пеперони	87	Руллет с сахарной начинкой	129
Хлеб с семенами тыквы	88	Погачице (сербский хлеб)	130
Хлеб с рыбой	89	Овсяный хлеб с черникой	132
Итальянский хлеб с базиликом	90	Плетеный калач	133
Хлеб с вялеными помидорами	91	Шоколадный хлеб	134
Швейцарский хлеб	92	Куглоф (эльзассский кекс)	135
Тыквенный хлеб	94	Василопита (греческий пирог)	136
Морковный хлеб с фенхелем	96	Штоллен (немецкая рождественская выпечка)	138
Хлеб со свеклой	97	Кулич с изюмом и ромом	139
Ароматный хлеб с чесноком	98	Пасхальное гнездо	140
Чесночный хлеб с травами и грецкими орехами	100	Булочки «Столичные» («по 3 копейки»)	141
Картофельный хлеб	102	Творожные булочки	142
Хлеб с кукурузной мукой	103	Пасхальные барашки	144
Овсяно-горчичные батоны	104	Булочки с отрубями и изюмом	146
Хлеб на пиве	106	Ореховые булочки	147
Горчично-медовый хлеб	107	Булочки с корицей	148
Багет	108	Бухтельн (австрийско-немецкие булочки)	150
Батон с маслинами и грецкими орехами	110	Булочки с тмином	151
Рисовый хлеб	112	Сырные пышки	152
Хлеб с сыром фета и маслинами	113	Гриссини (итальянские хлебные палочки)	154
Стромболи (итальянский хлеб)	114	Булочки с сезамом	156
Хлеб с перцем чили	116	Пампушки с чесноком	158
Хлеб со сладким перцем	117	Пампушки с шоколадом	159
		Бублики тыквенные	160

Берлинские пончики	161	Пита	182
Рогалики с корицей	162	(хлеб народов Средиземноморья)	182
Шанежки	163	Чиабатта (итальянский белый хлеб)	183
Гречаники	164	Дампер с маслинами (австралийский хлеб)	184
Лакумы (адыгейские пышки)	165	Кукурузная лепешка на сале	186
Токоч (хлеб среднеазиатских народов)	166	Финская ржаная лепешка	187
Казанная лепешка	167	Ржаные булочки	188
Арабская лепешка	168	Чурек (черкесский хлеб)	190
Роти (индийские лепешки)	170	Фокачча (итальянская пшеничная лепешка)	192
Чapati (индийский пресный хлеб)	171	Многолистник (армянский пирог)	194
Када (сладкая грузинская выпечка)	172	Оладьи из ржаного хлеба	195
Панини на топленом молоке (итальянский хлеб)	174	Хлебная запеканка с сыром	196
Лаваш армянский тонкий	175	Хлебный пудинг с ягодами	198
Лаваш грузинский	176	Хлеб с грецкими орехами, копченым окороком и сыром	200
Хачапури по-имеретински	177	Луковый хлеб с сыром	201
Мексиканские тортильи	178	Сладкий хлеб с сухофруктами	202
Хрустящие хлебцы с сыром и перцем	180	Пшенично-ржаной хлеб	204
		Алфавитный указатель	206



Здравствуйте, дорогие мои!

Очень рада, что уже несколько лет мы с вами встречаемся в эфире программы «Все буде добре» и учимся делать нашу жизнь лучше. Мы стараемся максимально раскрывать для вас темы и отвечать на все вопросы. Наша главная задача — помочь вам добавить красок в вашу жизнь и сделать ее проще. Каждый наш эксперт проверяет все советы на себе и может гарантировать результат.

Спасибо, что смотрите и прислушиваетесь к советам программы «Все буде добре». Мы наблюдаем за вашими изменениями и радуемся тому, что вы эффективно используете наши рекомендации и с легкостью достигаете поставленных целей!

Нам очень хочется быть ближе к вам и помогать в ежедневных делах. Именно поэтому мы приняли решение опубликовать серию книг «Рекомендовано “Все буде добре”». Наша первая книга — о том, как приготовить вкусный, полезный, хрустящий хлеб в домашних условиях. На этих страницах вас ждут 120 проверенных рецептов для хлебопечки, которые вы с легкостью сможете использовать у себя на кухне.

Эта книга не просто помощник, это ключ к вашей хлебопечке. Вы не только научитесь работать с тестом, но и сможете выпекать все разновидности хлеба дома. Мы описали все нюансы и особенности приготовления белого и темного хлеба, добавили несколько рецептов бездрожжевого хлеба (поверьте, его тоже легко приготовить). Кроме того, в этой книге вы найдете рецепты булочек, итальянских лепешек, хачапури и других видов выпечки с начинкой.

Будьте внимательны при выборе дрожжей, муки и других ингредиентов. От их качества зависит результат вашего кулинарного творения: если ингредиенты выбрать неправильно, результат может отличаться от заявленного в книге.

Наши эксперты проверили каждый из рецептов, продегустировали хлеб, который получился, и мы можем с уверенностью рекомендовать эту книгу вам. Наши кулинары уверены: эта книга должна быть на каждой кухне!

Делитесь с нами своим опытом и фотографиями хлеба, который приготовите по нашим рецептам. Обязательно пишите, какие сборники наших рецептов вы хотите добавить в свою кулинарную библиотеку, и мы обязательно подготовим их для вас!

Спасибо, что вы рядом. И до встречи в эфире, а также на страницах наших полезных книг!

*С уважением и любовью,
ваша Надежда Матвеева*

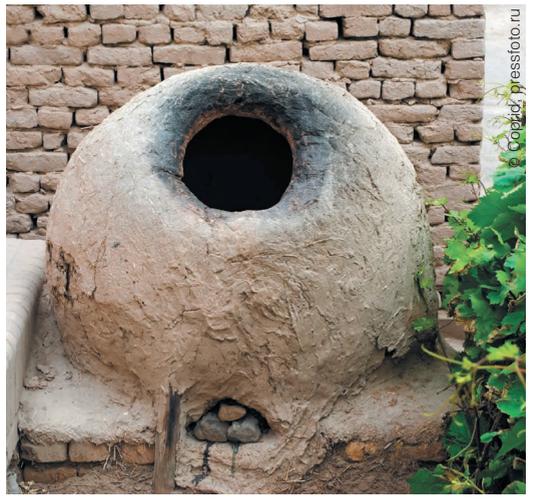




© YayMicro/Alis Photo, pressfoto.ru



© Iakov Kalinin, bigstockphoto.com



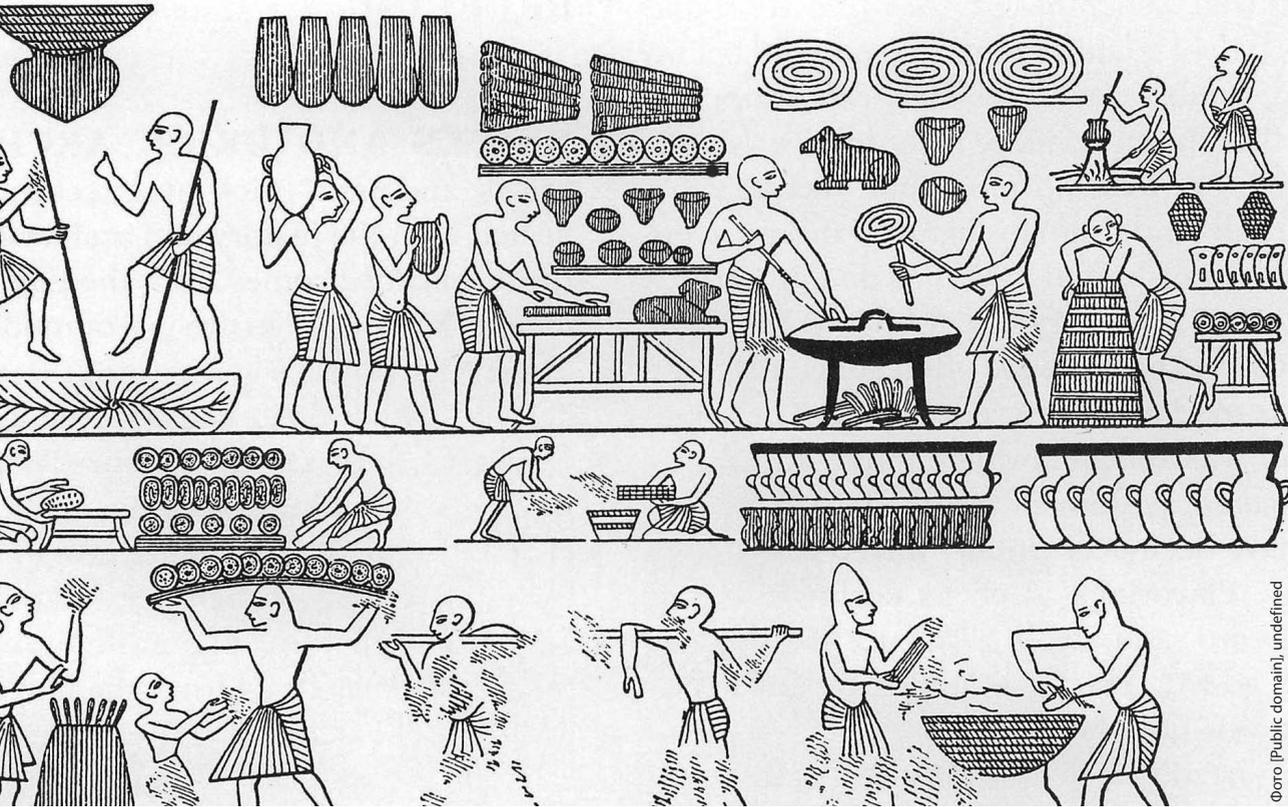
© Gogrid, pressfoto.ru

Хлеб — ВСЕМУ ГОЛОВА

Изо дня в день мы трудимся, чтобы заработать на хлеб с маслом. Встречаем гостей на пороге хлебом-солью. Просим «хлеба и зрелищ». Надламываем хлеб и делимся с ближним. Провожаем хлебом в путь-дорогу и поминаем ушедших. Хлеб — это наше все.

Что может быть вкуснее свежевыпеченного хлеба! Сытный хлебный аромат сопровождает нас с раннего детства и несет с собой ощущение домашнего тепла и уюта. Хлеб — это основа основ. Кажется, что он был всегда и будет существовать вечно. Действительно, история человечества неразрывно связана с историей хлеба. Хлеб для нас — нечто большее, чем просто пышные белые булочки, ржаные буханки, всевозможные плюшки и лепешки. Хлебом мы называем и колоссящиеся на полях злаки, и уже обмолоченное зерно, и пищу вообще, и средства к существованию — словом, все самое важное, без чего немислима наша жизнь. Вряд ли найдется другой продукт, которому было бы посвящено столько пословиц и поговорок: «Глубже пахать — больше хлеба жевать», «Была бы голова на плечах, а хлеб будет», «Хлеб да вода — богатырская еда», «Будет хлеб — будет и обед», «Хлеб на стол — так и стол престол; а хлеба ни кусочка — так и стол доска», «Не хлеб за брюхом ходит, а брюхо — за хлебом», «Хлеб с солью не бранится», «Без хлеба святого все приестся» и вот эта, самая главная: **«Хлеб — всему голова»**. Мы заботимся о хлебе насущном и в поте лица своего добываем хлеб,

не задумываясь, что эти крылатые выражения пришли к нам из Священного Писания. Всего же в Библии хлеб упоминается более полутора сотен раз — чаще, чем любой другой продукт. Все это — свидетельство той огромной роли, которую с древности играет хлеб в жизни человека. Вот такому ценнейшему и древнейшему продукту посвящена наша книга. В нее вошли рецепты булочек и буханок, булочек и лепешек, которые вы можете испечь дома и которые получатся не только вкуснее, но и полезнее магазинных, ведь вы будете готовить хлеб по своему вкусу и желанию, в том числе и диетический. К тому же домашний хлеб обойдется вам значительно дешевле магазинного. Но и это еще не все. У многих народов считается, что небрежно обращаться с хлебом, а тем более выбрасывать его — великий грех. Но как быть, если у вас осталась зачерствевшая краюшка? Ей тоже можно дать «вторую жизнь». Проще всего посушить сухарики (они, кстати, получаются очень вкусными), но есть и более интересные варианты. Например, из тех же сухариков можно приготовить замечательные салаты, пудинги, супы, пироги, запеканки и даже пирожные и конфеты — их рецепты тоже вошли в нашу книгу.



КОГДА ЖЕ ВПЕРВЫЕ ПОЯВИЛСЯ ХЛЕБ?

Приблизительно десять тысяч лет назад, в эпоху неолита (более точную дату вряд ли назовут даже самые дотошные ученые). Поначалу это был даже и не хлеб в нашем современном понимании, а запеченная каша из растертого с водой зерна. Первые лепешки пекли на горячих углях или раскаленных камнях, а иногда использовали камни с углублением.

Приготовленную кашу выкладывали в это углубление, накрывали куполом из глины и накаливали камни на огне. И сегодня по такому же принципу готовят пресные лепешки во многих национальных кухнях. Об этом древнем как мир рецепте напоминают, к примеру, индийские чапати и мексиканские тортильи, шотландские лепешки из зерен овса и североамериканские — из кукурузы. С дрожжевым тестом человек познакомился гораздо позже, чем

с пресным, около XVII века до н. э. Считается, что произошло это в Древнем Египте. Люди обнаружили, что пшеницу одного из сортов можно обмолачивать без предварительной сушки на огне (благодаря этому в зернах сохранялись микроорганизмы, способствующие подъему и разрыхлению теста). К тому же такая пшеница содержала большое количество белка (клейковины), который делал тесто упругим и эластичным.

Эти два фактора и сыграли поистине революционную роль





Алфавитный указатель

А

Апельсиново-миндальный хлеб	125
Арабская лепешка	168
Ароматный хлеб с чесноком	98

Б

Багет	108
Батон с маслинами и грецкими орехами	110
Белый хлеб с цукатами	121
Берлинское пончики	161
Бублики тыквенные	160
Булочки с корицей	148
Булочки с отрубями и изюмом	146
Булочки с сезамом	156
Булочки с тмином	151
Булочки «Столичные» («по 3 копейки»)	141
Бухтельн (австрийско-немецкие булочки)	150

В

Василопита (греческий пирог)	136
Вишневый хлеб	126

Г

Горчично-медовый хлеб	107
Гречаники	164
Гриссини (итальянские хлебные палочки)	154

Д

Дампер с маслинами (австралийский хлеб)	184
Дарницкий хлеб	76
Деревенский хлеб	54

И

Испанский хлеб с орехами	122
Итальянский хлеб с базиликом	90
Итальянский хлеб «Фисгармоника»	64

К

Када (сладкая грузинская выпечка)	172
Казанная лепешка	167
Картофельный хлеб	102
Куглоф (эльзасский кекс)	135
Кукурузная лепешка на сале	186
Кулич с изюмом и ромом	139

Л

Лаваш армянский тонкий	175
Лаваш грузинский	176
Лакумы (адыгейские пышки)	165
Луковый хлеб с сыром	66
Луковый хлеб с сыром в мультivarке	201
Льняной хлеб	82

М

Медово-пшеничный хлеб на кефире	62
Мексиканские тортильи	178
Мелуи (марокканские лепешки)	80
Многолистник (армянский пирог)	194
Морковный хлеб с фенхелем	96

О

«Обезьяний» хлеб с сыром и чесноком	72
Овсяно-горчичные батоны	104
Овсяный хлеб с черникой	132
Оладьи из ржаного хлеба	195
Ореховые булочки	147
Ореховый хлеб	77
Острый хлеб с петрушкой	79

П

Пампушки с чесноком	158
Пампушки с шоколадом	159
Панини на топленом молоке (итальянский хлеб)	174
Пасхальное гнездо	140
Пасхальные барашки	144

Пита (хлеб народов Средиземноморья)	182	Х	
Плетеный калач	133	Хачапури по-имеретински	177
Плоский хлеб		Хлеб из цельнозерновой муки	57
с маслинами и луком	118	Хлеб на йогурте	61
Погачице (сербский хлеб)	130	Хлеб на пиве	106
Пшенично-ржаной хлеб	204	Хлеб по-средиземноморски	70
Пшеничный хлеб	46	Хлеб с вялеными помидорами	91
Пшеничный хлеб быстрого приготовления	47	Хлеб с грецкими орехами, копченым окороком и сыром	200
Пшеничный хлеб на капустном отваре	55	Хлеб с грибами и чесноком	78
Пшеничный хлеб с печеным яблоком	52	Хлеб с имбирем	74
Пышный хлеб	50	Хлеб с кукурузной мукой	103
		Хлеб с кунжутом	128
		Хлеб с отрубями	58
		Хлеб с перцем чили	116
		Хлеб с петрушкой и мускатным орехом	86
Р		Хлеб с рыбой	89
Ржаной хлеб на изюмной закваске	83	Хлеб с семенами тыквы	88
Ржаной хлеб с сухофруктами и орехами	59	Хлеб с сыром фета и маслинами	113
Ржаной хлеб с творогом и черносливом	85	Хлеб с творогом и переперони	87
Ржаной хлеб с тмином	84	Хлеб со свеклой	97
Ржаные булочки	188	Хлеб со сладким перцем	117
Рисовый хлеб	112	Хлеб-роза с сыром и укропом	69
Рогалики с корицей	162	Хлебная запеканка с сыром	196
Роти (индийские лепешки)	170	Хлебный пудинг с ягодами	198
Рулет с сахарной начинкой	129	Хрустящие хлебцы с сыром и перцем	180
		Ч	
С		Чapati (индийский пресный хлеб)	171
Сладкий хлеб с сухофруктами	202	Чесночный хлеб с травами и грецкими орехами	100
Сметанный хлеб	60	Чиабатта (итальянский белый хлеб)	183
Стромболи (итальянский хлеб)	114	Чурек (черкесский хлеб)	190
Сырные пышки	152		
		Ш	
Т		Шанежки	163
Творожные булочки	142	Швейцарский хлеб	92
Темный пшеничный хлеб	48	Шоколадный хлеб	134
Токоч (хлеб среднеазиатских народов)	166	Штоллен (немецкая рождественская выпечка)	138
Тыквенный хлеб	94		
		Я	
Ф		Яблочный хлеб	124
Финская ржаная лепешка	187	Яичный хлеб	56
Финский овсяный хлеб	120		
Фокачча (итальянская пшеничная лепешка)	192		
Французская (городская) булка	51		

