

А Н Н А К И Т А Е В А

Я
и шоЯ
ХЛЕБОПЕЧКА



Содержание

Вступительное слово 6

Раздел 1 НАЧИНАЕМ ОТ ПЕЧКИ

Глава 1.1	
КАК ВЫБРАТЬ ХЛЕБОПЕЧКУ?	10
Глава 1.2	
КУХОННАЯ УТВАРЬ ХЛЕБОПЕКА	15
Глава 1.3	
ИЗ ЧЕГО ПЕЧЕМ?	17
Глава 1.4	
ВАШ ПЕРВЫЙ ХЛЕБ	18

Раздел 2 РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

Глава 2.1	
КАК ПОДОГНАТЬ РЕЦЕПТ «ПОД СЕБЯ»	24
Глава 2.2	
ПШЕНИЧНЫЙ ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ	26
Пшеничный хлеб №1	28
Французский постный хлеб	30
Хлеб «Нарезной батон»	32
Молочный хлеб	34
Кефирный хлеб	36
Сметанный хлеб	36
Пшеничный хлеб из муки 2-го сорта	37
Быстрый пшеничный дрожжевой хлеб	37
Томатный хлеб	38
Итальянский хлеб с пряными травами	40
Диетический хлеб с отрубями	42
100%-ный цельнозерновой хлеб	44
Цельнозерновой хлеб с медом на топленом молоке	46
Хлеб с семолиной	48
Хлеб с манкой	50
Глава 2.3	
ХЛЕБ ИЗ СМЕШАННОЙ МУКИ	52
30%-ный пшенично-ржаной хлеб	54
50%-ный пшенично-ржаной хлеб	54
Пивной хлеб	56

Пшенично-ржаной хлеб на квасе	56	223
Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский»	58	
Кукурузный хлеб	60	
Гречневый хлеб	62	
Рисовый хлеб	64	
Овсяный хлеб	66	
Хлеб с овсяными хлопьями	66	
Хлеб «По сусекам»	68	
Гороховый хлеб	70	
Пшеничный хлеб	72	
Безглютеновый хлеб	74	
Глава 2.4		
ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	76	
Пшенично-ржаной хлеб с паприкой и луком	78	
Цельнозерновой хлеб с семечками подсолнечника	80	
Пшенично-гречневый хлеб с грецкими орехами	82	
Кукурузный хлеб с кукурузой и чили	84	
Горчичный хлеб с зернышками горчицы	86	
Овсяный хлеб с семенами льна	88	
Диетический отрубной хлеб с семечками подсолнечника	90	
Хлеб с пастой мисо и водорослями вакаме	92	
Томатный хлеб с вялеными помидорами	94	
Свекольный хлеб	96	
Сырный хлеб	98	
Картофельный хлеб на домашнем картофельном пюре	98	
Тыквенный хлеб	99	
Кабачковый хлеб	99	
Морковный хлеб	100	
Яблочный хлеб	102	
Творожный хлеб	104	
Картофельный хлеб на сухом картофельном пюре	106	
Хлеб с квашеной капустой	108	
Кофейный хлеб	110	
Французский хлеб с красным вином и орехами	112	

Глава 2.5

ДЕСЕРТНЫЙ И ПРАЗДНИЧНЫЙ ХЛЕБ 114

- Легкий белый хлеб к чаю 116
- Сладкий яблочный хлеб с корицей 118
- Яичный хлеб 120
- Творожный хлеб с изюмом и курагой 122
- Пряный темный хлеб 124
- Шоколадный хлеб с кунжутом и финиками 126
- Тыквенный хлеб с тыквенными семечками, изюмом и курагой 128
- Фруктовый хлеб 130
- Кулич с цукатами 132
- Кулич творожный на желтках 134

Глава 2.6

КЕКС И «БЫСТРЫЙ» ХЛЕБ НА РАЗРЫХЛИТЕЛЕ 136

- Пшеничный «быстрый» хлеб 138
- Кукурузный «быстрый» хлеб 138
- Сырно-ветчинный кекс 140
- Кекс-пряник 142
- Шоколадный манник 144
- Творожно-яблочный кекс с семечками 144
- Запеканка творожная с изюмом 146
- Шарлотка 148
- Банановый кекс с овсяными хлопьями 150
- Морковно-апельсиновая постная коврижка 152
- Кекс безглютеновый 154

Глава 2.7

ИГРЫ С ТЕСТОМ 156

- Хлеб с колбасой и сыром 158
- Хлеб с сыром, вялеными помидорами и пряными травами 160
- Оливковый хлеб 162
- Ореховый рулет 164
- Пшенично-ржаной рулет с колбасным сыром 166
- Цветной хлеб 168
- Разборный пирог по-нашему, или Обезьяний хлеб по-американски 170
- Яблочный разборный хлеб в духовке 172
- Обезьяний хлеб несладкий, или Пампушки с чесноком и без 174
- Тесто для пиццы 174

- Тесто для пирога 175
- Тесто для пельменей 175
- Тесто для яичной лапши 175

Глава 2.8

ХЛЕБ НА ОПАРЕ И НА ЗАКВАСКЕ 176

- Пшеничный хлеб на опаре 178
- Хлеб на опаре с семолиной и овсяной мукой 180
- Ржано-пшеничный хлеб на закваске 182
- Ржано-пшеничный хлеб с семечками 184
- Заквасочный хлеб с гречневой и овсяной мукой 186
- Ржано-пшеничный хлеб «Бородинский» на закваске 188

Глава 2.9

ДЖЕМЫ, ВАРЕНЬЕ 190

- Яблочное варенье с курагой 192
- Тыквенно-яблочное варенье с лимоном 193
- Зимнее вишневое варенье 194
- Грушевый джем 195
- Начинка-заготовка для пирога 196
- Сливовый джем 197
- Варенье из киви с лаймом 198
- Виноградное варенье 199

Раздел 3 ДОМАШНИЙ ХЛЕБ ИЗНУТРИ И СНАРУЖИ

Глава 3.1

ХЛЕБНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ 202

Глава 3.2

ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ОТ А ДО Я 207

Глава 3.3

ПРИРУЧАЕМ ДИКИЕ ДРОЖЖИ 214

Глава 3.4

ГРАБЛИ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ. РАЗБОР ПОЛЕТОВ 216

Глава 3.5

ОЙ! ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... 219

Приложения

1. Как пересчитать граммы в миллилитры и наоборот 222
2. Многоязычный словарь хлебопека 222

Вступительное слово



Всю жизнь я была убеждена, что печь хлеб невероятно сложно. Настолько сложно, что выпекать хлебные буханки способны лишь люди со специальным образованием, работающие на особом оборудовании. Вы тоже так думаете?

Если да, то немедленно перестаньте! Испечь хлеб может любой человек, у которого на кухне есть место для хлебопечки. А все нужные начинающему хлебопеку сведения вы найдете в этой книге.

Зачем вообще печь домашний хлеб? У каждого может быть свой ответ на этот вопрос, но есть и общие резоны. Привычно покупая хлеб в магазине, мы столь же привычно его ругаем. И черствеет он быстро, и вкус у него уже не тот, который мы помним с детства, — только название прежнее. Не говорит ли в нас ностальгия? Но нет, хлеб действительно изменился. В состав большинства современных буханок и батонов входят «улучшители», консерванты, эмульгаторы и прочие неаппетитные вещи. Вот и главный ответ на вопрос «Зачем?». В состав домашнего

хлеба войдет только то, что вы туда положите: мука, вода, дрожжи, а в дополнение к ним — другие натуральные продукты на ваш выбор.

Вы можете испечь дома именно тот хлеб, который вам нравится. Добавьте семечки, сухофрукты, соорудите любое сочетание на свой вкус! Во сколько обойдется такая уникальная буханка хлеба? Стоимость ингредиентов плюс десять минут вашего времени, чтобы загрузить их в хлебопечку. В магазине вы потратите гораздо больше. Дешевизна домашнего хлеба при его высоком качестве — еще один аргумент в пользу хлебопечки.

Мы все спешим, нам ужасно некогда, ритм современности заставляет нас дробить время жизни на короткие отрезки «успею — не успею». Тем сильнее нам хочется тепла, уюта, ощущения дома...

Пока я пишу эти строки, хлебопечка наполняет всю квартиру ароматом свежевыпеченного хлеба. Его ни с чем не сравнить, хлеб есть хлеб, и там, где хлеб, — там дом. Хлебопечка берет на себя всю черновую работу, и выпечка хлеба превращается в самое простое дело. Простое, но увлекательное!

Как любая кулинария, хлебопечение открывает простор для творчества. Это целый новый мир, причем огромный. Можно печь хлеб каждый день и за целый год ни разу не повториться. А можно довести до совершенства пяток любимых рецептов — и никаких хлопот. Но предупреждаю, увлечение это затягивает. Очень уж интересно, когда из муки и воды прямо на вашей кухне возникает чудо домашнего хлеба. А творит его не кто иной, как вы сами! Хлебопечка лишь скромная помощница, машинный подмастерье на все руки.

Разумеется, домашнему хлебопеку нужно разбираться хотя бы в основах, чтобы сделать именно тот хлеб, который ему понравится. Ну, это понятно — без подкаски в первый раз и макароны не сварить. Кому случалось высыпать вермишель в холодную воду, тот меня поймет.

До того как у меня появилась хлебопечка, я знала о хлебе только то, что его покупают в магазине. Оказалось, что печь хлеб дома несложно и очень интересно. Мне захотелось узнать о нем больше, попробовать что-то новенькое, усовершенствовать обретенные умения, сделать вкусный домашний хлеб еще вкуснее. В окружающем нас информационном океане можно выловить все, но это требует времени и сил. Поиск простых ответов на мои дилетантские вопросы заставил меня перелопатить уйму сложных специальных текстов.

До чего же мне тогда не хватало книжки, где простым языком объяснялось бы все «от и до», с первых шагов!

Пожалуй, это главная причина, по которой я ее написала.

Первый раздел книги предназначен для новичков. Он содержит рекомендации по выбору хлебопечки, советы насчет полезной кухонной утвари и несколько слов об ингредиентах для выпечки первого хлеба. Раздел завершается главой «Ваш первый хлеб». Если ваша новая хлебопечка уже готова к работе, мука и дрожжи куплены и вам не терпится начать немедленно, можете сразу обратиться к этой главе. Примерно через четыре часа вы будете радоваться своему первому хлебу! А ответы на возникшие у вас по ходу дела вопросы найдете позже, в других главах и разделах книги.

Если вы уже не совсем новичок в хлебопечении или даже совсем не новичок, можете спокойно пропустить вводный раздел. Все рецепты собраны во втором разделе книги. По любому из них можно выпечь хлеб как в хлебопечке, так и в духовке. Третий раздел содержит самые разнообразные сведения, полезные хлебопеку-любителю. Надеюсь, эта книга поможет вам получать удовольствие от выпечки домашнего хлеба.

Рецепты начинаются с самых простых, а дальше... дальше все зависит только от вас. Если что-то покажется вам слишком сложным, вспомните, что другие хлебопеки это сделали — значит, сможете и вы. Если что-то покажется вам слишком простым — значит, пора двигаться вперед и осваивать новое.

Вкусного вам хлеба!

Как подогнать рецепт «под себя» глава 2.1

24

раздел 2. Рецепты хлеба

Немного общих сведений, прежде чем вы пуститесь печь все разнообразие домашних хлебов. Хлебопечки с самого начала делались не под привычную нам метрическую систему мер, а под британско-американскую, в которой фунт (единица массы) равен примерно 454 г. Поэтому указанный в ХП вес хлеба в пересчете на метрическую систему с непривычки изумляет некруглыми цифрами. В фунтах-то все красиво — 1 lb, 1,5 lb, 2 lb, 2,5 lb, 3 lb. А в граммах это получается 450 г, 680 г, 900 г, 1135 г, 1350 г, и то примерно. Хорошо хоть, нет необходимости в точном совпадении, и на программе для хлеба весом 900 г можно выпечь хлеб весом от 800 г до 1 кг. Так или иначе, вам предстоит подру-

житься со своей хлебопечкой, выяснить ее сильные и слабые стороны и подогнать любимые рецепты хлеба под параметры вашей кухонной помощницы.

Начнем с веса хлеба. Вес буханки 900 г (2 фунта) можно считать средним для хлебопечек, это самая маленькая буханка в мощных ХП и самая большая в средних моделях. Поэтому рецепты дрожжевого хлеба в этой книге приведены для хлеба весом около 900 г. Однако пересчитать количество ингредиентов из одного размера буханки в другой совсем не-сложно.

Все цифры в исходном рецепте для веса хлеба (размера буханки) 900 г следует умножить на **коэффициент** пересчета:

Рецепт для веса хлеба / размера буханки	450 г (1 lb)	680 г (1,5 lb)	900 г (2 lb)	1150 г (2,5 lb)	1350 г (3 lb)
Коэффициент	0,5	0,75	1	1,25	1,5

Если вы пересчитываете рецепт в сторону уменьшения, коэффициент будет меньше единицы, а если в сторону увеличения — больше единицы.

Цифры после запятой округляют до ближайшего значения, которое реально измерить, — например, вместо 1,33 ч.л. сухих дрожжей берут значение 1,3 ч.л.

Допустим, вам нужно пересчитать рецепт пшеничного хлеба №1 из 900 г в 1350 г. Умножьте все цифры в рецепте на коэффициент 1,5.

340 мл воды \times 1,5 = 510 мл воды
560 г муки \times 1,5 = 840 г муки
1,6 ч.л. дрожжей \times 1,5 = 2,4 ч.л. дрожжей

То же самое сделайте с другими ингредиентами, с той только разницей, что колебания веса масла, сахара и соли

(в разумных пределах) не столь важны. А для сухих дрожжей разница даже на 0,1 ч.л. может оказаться существенной.

Коэффициенты для пересчета разной муки из граммов в миллилитры вы найдете в примечаниях.

Вполне вероятно, вам придется внести в рецепт небольшие изменения, подгоняя его под вашу привычную муку, дрожжи, воду, микроклимат вашей квартиры и особенности вашей модели хлебопечки. Ведите записи, что и куда вы пересчитывали, чтобы не пришлось делать работу заново. Рецепт, окончательно выверенный на практике, непременно запишите. С таким рецептом вы сможете пользоваться отложенным стартом по таймеру и экспериментировать с разными вариантами хлеба на его основе.



Французский постный хлеб

Очень легкий, воздушный мякиш и хрустящая плотная корочка. Корочка останется светлой, поскольку в составе хлеба нет ни сахара, ни жира. Если вам нужен постный хлеб, обратите внимание на этот простой рецепт. Французский хлеб печется по специальной программе, с увеличенным временем замеса и расстойки. Вместо обычной питьевой воды можно взять минеральную (только кислотную, а не щелочную).

СОСТАВ

350 мл воды

1,8 ч.л. соли

560 г (около 900 мл) пшеничной муки в/с

1,8 ч.л. сухих дрожжей

Программа «Французский хлеб», для размера 900 г, корочка — на ваш выбор.



100%-ный цельнозерновой хлеб

Настоящий деревенский хлеб. Грубый, основательный, тяжелый, с явственным зерновым запахом. Таким хлебом хорошо подбирать мясную подливу. В отличие от стандартной муки высшего сорта разная цельнозерновая (обойная или грубого помола) мука ведет себя по-разному, поэтому за колобком придется проследить внимательно. Он должен быть мягким, влажным, но не липким, т.к. эта мука содержит большое количество отрубей, которые интенсивно впитывают влагу, а при выпечке отдают. По этой же причине не ждите буханки с красивым ровным куполом — скорее всего, крыша будет ровной или немного просядет. И черствеет такой хлеб сравнительно быстро, так что через пару дней остаток лучше пустить на вкусные сухарики к супу. Можно добавить к муке 1–1,5 ч.л. клейковины («Панифарина»), можно треть цельнозерновой муки заменить мукой 1-го или высшего сорта, но 100%-ный цельнозерновой хлеб безусловно полезнее.

СОСТАВ

340 мл воды

2 ст.л. растительного масла

1 ст.л. натурального яблочного уксуса (не обязательно)

1 ч.л. сахара

1,8 ч.л. соли

550 г (около 990 мл) цельнозерновой муки

1,8 ч.л. сухих дрожжей

**Программа основная или «Цельнозерновой хлеб»,
для размера 900 г, корочка средняя или темная.**



Кукурузный хлеб с кукурузой и чили

Всем хороша кукурузная мука, особенно цветом, но вкус кукурузного хлеба нейтральный, хочется его чем-то усилить. Небольшая добавка перца на ваш выбор — самое то. С консервированной кукурузы надо слить жидкость, обсушить зерна на бумажном полотенце и обвалить в муке, тогда они равномерно распределятся в тесте. Вместо растительного масла можно взять сливочное. Хлеб подходит к яичнице с беконом.

СОСТАВ

130 мл воды

200 мл молока или кисломолочных продуктов

2 ст.л. растительного масла

(оливковое, подсолнечное, кукурузное)

2 ч.л. соли

2 ч.л. сахара

380 г (около 610 мл) пшеничной муки высшего или 1-го сорта

120 г (около 200 мл) кукурузной муки

30 г (около 50 мл) ржаной муки

0,3 ч.л. куркумы (если хотите более насыщенный желтый цвет)

0,5 ч.л. молотого перца «чили» или паприки

1,8 ч.л. сухих дрожжей

40 г консервированной кукурузы

1 ст.л. муки, чтобы обвалить кукурузные зерна

**Программа основная, для размера 900 г,
корочка средняя.**



Разборный пирог по-нашему, или Обезьяний хлеб по-американски

Отличная идея, как ни назови! Пирог или хлеб, который разбирается на отдельные пирожки или булочки. А в хлебопечке получается и вовсе удивительно — на первый взгляд традиционная буханка, которая на поверку оказывается состоящей из отдельных булочек. А почему обезьяний? Ну, может быть, потому, что такой хлеб или пирог не режут, а ломают руками. Но прежде чем разбирать, сначала его придется руками же сложить.

Тесто по рецепту «Пшеничный хлеб № 1»

100–150 г разных сухофруктов и орехов

50 г сливочного масла (можно заменить растительным)

3 ч.л. корицы

5–6 ч.л. сахара

1. Загрузите в ХП ингредиенты и включите программу «Дрожжевое тесто».
2. Подготовьте две небольшие емкости. В одну положите сливочное масло, чтобы оно размякло, в другую насыпьте сахар, корицу и перемешайте.
3. Порежьте орехи и сухофрукты на кусочки размером с две изюмины.
4. По окончании программы «Тесто» выньте ведерко из ХП и выгрузите тесто в смазанную маслом миску. Уберите мешалку в сторону и не возвращайте ее в ведерко.
5. Отщипывайте от теста кусочки величиной с грецкий орех, расплющивайте в лепешечку, кладите начинку.
6. Защипывайте и обмакивайте каждую крошечную булочку сначала в растаявшее масло, затем в смесь корицы с сахаром.
7. Складывайте шарики в ведерко неплотно, оставляя между ними зазоры, чтобы им было куда расти. Впрочем, почему обязательно шарики? Можете не слишком соблюдать форму, все равно будет занятно и вкусно.
8. Поставьте хлеб в ХП на расстойку, а когда он увеличится примерно вдвое, включите программу «Выпечка».



Варенье из киви с лаймом

Можно мелко порезать половинку лайма вместе с кожурой, а можно взять только сок и цедру целого лайма.

СОСТАВ

500 г киви — очистить от кожицы,
нарезать четвертинками

500 г сахара

0,5 лайма

100 мл воды

2 веточки мяты

Программа «Джем»





Виноградное варенье

состав

500 г винограда с тонкой кожицей,
без косточек (кишмиш) — вымыть,
отделить ягоды от веточки

250 г сахара

2 ст.л. лимонного сока

100 мл воды

Программа «Джем»



АННА КИТАЕВА – автор одноименного кулинарного блога «Я и моя хлебопечка» настоящий эксперт в работе с хлебопечками. В ее арсенале более 200 рецептов изумительного хлеба от традиционных до сугубо авторских. В своей книге она делится секретами вкуснейшего хлеба и не только.

- Более 90 лучших проверенных рецептов хлеба в хлебопечке от простого к сложному.
- Точный состав ингредиентов
- Подробные описания-руководства выбора и использования хлебопечки позволят без труда начать выпекать хлеб.

ISBN 978-5-699-50884-6



9 785699 508846 >

+ СПЕЦИАЛЬНЫЙ БОНУС –
Эксклюзивные рецепты варенья
и джемов в хлебопечке!