



# Простой домашний хлеб

*Мне кажется, что запах хлеба создает уют в доме. Наши дети очень любят корочку, поэтому я часто пеку хлеб не буханкой, а в виде небольших порционных булочек. Корочка тогда получается со всех сторон, и такие булочки очень удобно брать с собой. Их можно намазать маслом, вареньем, паштетом или икрой за праздничным столом.*

Универсальный  
рецепт для духовки  
или хлебопечки

## Ингредиенты:

500 г муки  
1 чайная ложка соли  
1 ст л сахара  
1,5 ч л сухих дрожжей  
1 ст л растительного масла  
300 мл воды

*Идеальный  
получается вкус  
хлеба, если вместо воды  
использовать сыворотку.*

*Так же можно заменить воду  
на молоко или воду,  
наполовину смешанную  
с молоком.*

## Приготовление:

### Для хлебопечки:

Просто насыпать все ингредиенты в чашу и установить стандартный режим выпечки массой 1000г и выбрать корочку по вкусу.

Хлеб сразу после выпечки нужно достать и выложить на решетку, иначе он станет влажным и клеклым.

В качестве решетки можно использовать решетку из духовки.

Накрыть хлебушек полотенчиком и дать ему немного «прийти в себя».



## Для духовки:

В сахар и дрожжи влить немного теплой воды (пол стакана из всего объема), дать постоять 10–15 минут, пока не поднимется «шапочка».

В замесочное блюдо (таз, миску) просеять муку, добавить соль, растительное масло, теплую воду и поднявшиеся дрожжи, потихоньку замешивая нетугое тесто.

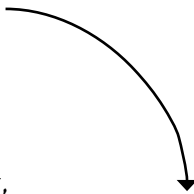
Накрыть полотенцем и оставить на столе или убрать в разогретую до 40° духовку на 1,5 часа.

Поднявшееся тесто обмять руками, смазанными растительным маслом (чтоб не липло) и сформовать шарики–булочки, пропуская тесто меду большим и указательным пальцем.

Выкладывать булочки нужно на смазанный маслом противень или пергаментную бумагу на расстоянии друг от друга. (Я использую силиконовый коврик.)

Включить духовку на 220° и оставить булочки на 20 минут отдохнуть и подняться.

Выпекать до румяности 15–20 минут.



**Также можно сформовать буханки в виде батончиков или использовать форму для кекса.**

*Для украшения можно смазать булочки маслом и посыпать кунжутом или изюмом, семечками овсяными хлопьями.*

*А еще складывать их в круглую форму на небольшом расстоянии друг от друга, чтобы получились опрятный хлебный пирог.*

*Для красивой глянцевой поверхности смазывать булочки желтком, добавив в него чайную ложку воды.*



# Творожные булочки

*Да, да, снова творог!*

*Если у вас когда-нибудь не получались булочки, испеките эти.*

*Всего один раз, чтобы раз и навсегда закрыть  
вопрос с промахами в кулинарии.*

*Этот рецепт выверен до миллиграмма, здесь нет никаких  
подводных камней или неожиданных результатов.*

*Просто стабильно вкусные, в меру сладкие, мягкие,  
даже воздушные булочки.*

*Да еще и безумно красивые и аппетитные.*

*Несмотря на дрожжи, приготовить их сможет даже ребенок.*

*Я проверяла.*

## Ингредиенты:

**110 мл** молока  
**100 г** сливочного масла  
**180 г** творога  
**2** яйца  
**100 г** сахара  
**11 г** сухих дрожжей (1 пакетик)  
**1 ч. л.** соли  
**500 г** муки  
**1** яйцо для смазывания булочек

### (для посыпки)

**2 ст. л.** сахара  
**2 ст. л.** муки  
**1 ст. л.** сливочного масла

*Это тесто идеально  
для сладких пирожков,  
пирогов, ватрушек,  
плетеночек и всего,  
что вы сами придумаете.* **13**

## Приготовление:

### Для хлебопечки:

Тесто можно приготовить в хлебопечке.

Обычно программа для дрожжевого теста длится около 1,5 часов.

Как раз столько времени уходит, чтобы приготовить тесто без нее.

*Для хлебопечки:  
насыпать все ингредиенты  
в ведерко, выбрать программу,  
нажать кнопку  
СТАРТ.*



## Для самостоятельного замеса:

Масло достать из холодильника, оно должно быть мягким.

Молоко подогреть до чуть теплого.

Дальше просто смешать все ингредиенты и замесить однородное тесто.

Тесто получается гладким и эластичным.

Накрыть его крышкой или полотенчиком и отставить на час.

В любом случае результат зависит от свежести дрожжей (проверяйте срок годности на упаковке).

Так же дрожжи можно проверить, предварительно активировав их следующим способом: в теплое молоко или воду (согласно вашему рецепту) добавить немного сахара и дрожжи отставить на 5–10 минут. Активные дрожжи сразу дадут реакцию, «вырастут», и на поверхности поднимется шапочка. Это называется ОПАРА.

Через час вы увидите, как поднялось ваше тесто и увеличилось минимум в два раза.

Если вы воспользовались хлебопечкой, доставайте ваше тесто оттуда.

Теперь нужно включить духовку на 200° и сформовать булочки, а также приготовить посыпку.

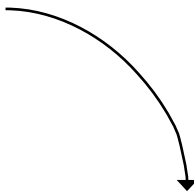
Формуем шарики из теста и выкладываем их на противень.

Накрываем полотенцем, чтобы булочки поднялись, а сами готовим посыпку, просто растерев сахар, масло и муку руками в крошку.

Взбиваем вилочкой яйцо для смазывания булочек.


Поднявшиеся булочки смазываем яйцом, посыпаем сверху штрейзельной крошкой (посыпкой) и убираем в духовку на 20–25 минут.

Как только красиво подрумянятся, можно доставать.



**Обычно говорят «отставить в теплое место». Это значит просто оставить на кухне, не у распахнутого окна.**

**Либо поставить у плиты, где вы что-то готовите, или поставить недалеко от батареи. Также можно воспользоваться функцией большинства современных духовок «подъём теста».**



*Фришнего аппенитца!*





# Сладкий хлеб

**К чаю, да в выходной денек, очень хочется хлеба с маслом и с вареньем, как в детстве.**

**Вот интересно, откуда дети знают, что это вкусно?**

**Память поколений или личный пример?**

**У нас этот хлеб называется просто сладким.**

**Какая же у него корочка!**

**Можно даже без варенья, но непременно с маслом!**

**Готовлю я его обычно в хлебопечке на режиме стандартной выпечки (3 часа 20 минут) и выбираю самую поджаристую корочку.**

Если нет специальной решетки, используйте решетку из духовки.

## Ингредиенты:

100 мл молока

3 яйца

1,5 ч. л. соли

6 ст. л. сахара

450 г муки

11 г дрожжей

## Приготовление:

### Для хлебопечки:

Закладываем в хлебопечку продукты по порядку. Масло нарезать на кубики, молоко лучше чуть теплое. Включаем и ждем заветное «пиканье».

Хлеб из хлебопечки нужно доставать сразу и выкладывать на решетку, иначе он отсыреет и не будет иметь хрустящей корочки.

И еще один секретик для вас. Этот рецепт отлично подойдет для пасхального кулича. Просто добавьте изюм, орехи или цукаты, а сверху посыпьте глазурью из взбитого с сахаром белка.



# Чесночные пампушки

**Что вы больше любите, лук или чеснок?  
Вот даже пампушки.**

**Почему они именно с чесноком?**

**Да потому что чеснок – всему голова и польза!**

**А если еще и с укропом, то не только  
запах берет, но и всячески приглашает нас срочно  
попробовать.**

*В идеале с борщом  
или с супом.*

## Ингредиенты:

200 мл воды  
1,5 ч. л. сухих дрожжей  
1 ч. л. соли  
1 ст. л. сахара  
350 г муки  
2 ст. л. растительного масла

### (для чесночной заливки)

2 зубчика чеснока  
2–3 веточки укропа  
(петрушки или кинзы)  
2 ст. л. воды  
3 ст. л. растительного масла  
Соль по вкусу

*Мне кажется,  
что запах чеснока вызывает  
аппетит  
гораздо сильнее, чем лук.*



## Приготовление:

Готовим опару.

В теплую воду добавляем дрожжи, соль и сахар. Перемешиваем и оставляем на 5–10 минут, пока не поднимется «шапочка». Так мы активируем дрожжи.

В замесочное блюдо высыпает муку и выливаем туда опару и начинаем замешивать тесто.

Можно это сделать сначала с помощью силиконовой лопатки или ложки, чтобы не сильно липло к рукам.

Вливаем растительное масло и тщательно вымешиваем тесто.

Накрываем полотенцем и оставляем его подниматься в теплом месте (просто не на сквозняке) на 1 час.

Тесто поднимется минимум в два раза.

Обминаем его руками и формуем булочки. Выкладывая их в смазанную маслом форму для выпечки.

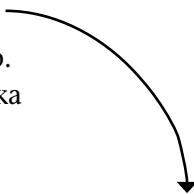
Накрываем их полотенцем и даем подняться 15 минут. Теперь включаем духовку на 180 \*С.

И нарезаем чеснок и зелень, чтобы приготовить заливку.

Смешиваем все ингредиенты для заправки и убираем булочки в разогретый духовой шкаф на 20 минут.

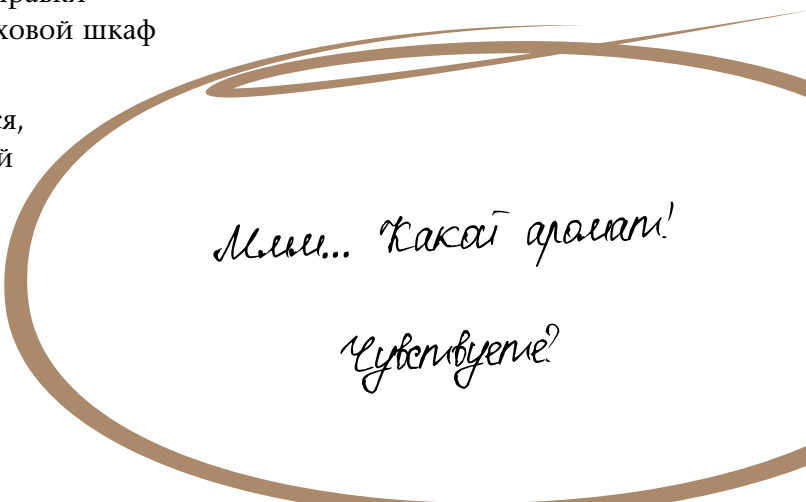
Когда наши пампушки подрумянятся, вытаскиваем их, заливаем чесночной заправкой и отправляем в духовку еще на 10 минут.

Духовку уже можно выключить. Они и так дойдут.



**Если опара не поднялась, ваши дрожжи не работают.**

**Проверьте срок годности или поменяйте производителя дрожжей.**



*Ммм... Какой аромат!  
Сувенирное?*