
ХЛЕБОПЕЧКА

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО
ПО КУХОННОМУ ГАДЖЕТУ.

**БОЛЕЕ 40 РЕЦЕПТОВ
ДОМАШНЕГО ХЛЕБА
И ВЫПЕЧКИ**

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

Содержание

ВВЕДЕНИЕ

- 7 Какие бывают хлебопечки
- 10 Подгонка размера буханки
- 11 Основные ингредиенты
- 16 Другие полезные добавки
- 19 Необходимый инвентарь
и полезные мелочи
- 21 Основные этапы приготовления
дрожжевого хлеба
- 24 Как придать хлебу красивую форму
- 25 Выпечка хлеба вне хлебопечки
- 26 Особенности замеса
и выпечки ржаного хлеба
- 27 Особенности замеса и выпечки
быстрого хлеба [кекса] на
разрыхлителе
- 27 Как вывести закваску
- 28 Особенности замеса
и выпечки хлеба на закваске
- 29 Проблемы и их устранение

РЕЦЕПТЫ

- 34 Простой пшеничный хлеб
- 36 Супербыстрый пшеничный хлеб
- 38 Пшеничный хлеб на закваске
- 40 Тостовый хлеб
- 42 Пампушки с чесноком
и зеленью
- 44 Цельнозерновой хлеб
- 46 Хлеб с отрубями
- 48 Бездрожжевой хлеб с цукини
и вялеными томатами
- 51 Тыквенный хлеб
- 54 Булочки для бургеров
- 56 Азиатские паровые булочки
- 58 Турецкие бублики
- 60 Фокачча
- 62 Пита
- 64 Хачапури
- 66 Кукурузный хлеб
- 68 Овсяный хлеб

- 70 Хлеб из трёх видов муки с семечками
- 72 Дарницкий хлеб
- 75 Бородинский хлеб
- 80 Хлеб пшенично-ржаной на закваске с солодом и вяленой клюквой
- 83 100% ржаной хлеб с семечками
- 86 Ржаные солодовые краюшки
- 88 Багеты с ржаной мукой и солодом
- 91 Морковный кекс
- 94 Банановый кекс
- 96 Лимонный кекс с маком
- 98 Творожный кекс
- 100 Шоколадный кекс
- 102 Булочки с корицей или орехами
- 104 Кулич с сухофруктами и цедрой апельсина
- 106 Апельсиновый кекс на кукурузной и миндальной муке
- 108 Безглютеновый белый хлеб
- 110 Безглютеновый зерновой хлеб с семечками

ВВЕДЕНИЕ

Какие бывают хлебопечки

История хлебопечки началась с 80-х годов с изобретением первого бытового прибора одной известной японской компанией. Устройство объединило функции тестомесильной машины [промышленного миксера], расстоечной камеры [в ней осуществляется брожение] и печи [духовки], тем самым автоматизировав все этапы приготовления хлеба. На российском рынке первые хлебопечки появились в 90-х годах. С тех пор выпечка домашнего хлеба перестала быть чем-то сложным, подвластным только просвещенным людям со специальным образованием, а хлебопечка превратилась в рядовой кухонный гаджет наравне с духовкой и холодильником.

Хлебопечка действительно облегчает процесс выпекания хлеба в домашних условиях, позволяя приготовить практически любой хлеб без особых усилий, она экономит время и дает возможность экспериментировать с разными рецептами и ингредиентами. Но для того чтобы хлеб получался красивым и вкусным, необходимо разбираться в ингредиентах и понимать процессы, которые происходят в тесте. Только так вы сможете влиять на процесс, меняя ингредиенты и выбирая подходящую программу, и в результате получить идеальный хлеб.

Зачем печь свой хлеб, когда он в изобилии доступен в магазинах? У каждого свои причины: одни просто хотят всегда иметь дома свежий хлеб, чувствовать аромат, слышать звонкий хруст свежее испеченной буханки, другие ностальгируют по определенному хлебу, который не могут найти в магазине, пытаясь повторить тот самый вкус из детства или из поездки... а кому-то не нравится состав промышленного хлеба. Какой бы ни была причина, ясно одно: вы всегда будете точно знать, из каких ингредиентов испечен хлеб, и можете менять состав и влиять на вкус. А еще с хлебопечкой вы можете экспериментировать.

Итак, вы приобрели долгожданную хлебопечку и наверняка уже перепробовали несколько различных рецептов хлеба. Возможно, у вас все получилось с первого раза, а может быть, и нет. Кто-то из вас готов на эксперименты, а кто-то все ищет ответы на свои вопросы. А может, вам ее подарили, и вы все еще не знаете, как к ней подступиться и с чего начать. Эта книга позволит научиться разбираться в процессе приготовления хлеба и печь хлеб, соответствующий вашим ожиданиям, выходя за рамки рецептов из инструкции к хлебопечкам.

Существует несколько типов хлебопечек, отличающихся по функциям и количеству программ:

- базовые недорогие модели обычно с ограниченным набором программ [10–12], ориентированные, как правило, на выпечку различных видов пшеничного хлеба и замеса теста, без возможности выбора индивидуальных настроек;
- модели с расширенными функциями имеют большое количество программ [до 20–30] для выпечки разнообразного хлеба [иногда в рамках одной программы есть возможность выбора вариаций], а также приготовления джема и йогурта, с возможностью программирования каждого этапа;
- мультифункциональные модели, сочетающие функции хлебопечки с возможностью приготовления других блюд, например хлебопечки-мультиварки.

Компактные хлебопечки имеют небольшой размер, но и ограничения в размере буханки — 500 и 750 г [ведерко квадратной формы]. Большинство хлебопечек стандартного размера позволяют выпекать хлеб 3 размеров: 500, 750 и 1000 г [ведерко прямоугольной формы]. Размер стандартной буханки из магазина — 600–800 г. Также есть большие хлебопечки, позволяющие выпекать буханки весом более 1 кг, — такие устройства обычно оснащены двумя лопатками-насадками для лучшего вымешивания теста. Рецепты в книге ориентированы на средние размеры буханки 750 и 1000 г [некоторые — чуть меньшего размера, поскольку в процессе хорошо поднимаются].

Процесс приготовления хлеба в хлебопечке обычно состоит из нескольких этапов.

1. Загрузка ингредиентов в определенной последовательности в специальную емкость [ведерко].

2. Выбор программы: например, белый хлеб, цельнозерновой, ржаной или с добавками.

3. Предварительный нагрев и замес: хлебопечка замешивает тесто, обеспечивая равномерное распределение ингредиентов.

4. **Подъем и ферментация теста:** тесто ферментируется и поднимается в течение определенного времени, увеличиваясь в объеме.

5. **Выпекание:** устройство нагревает и выпекает хлеб до золотистой корочки.

6. **Окончание программы и включение подогрева:** когда хлеб готов, устройство обычно издает звуковой сигнал и переходит в режим подогрева.

Весь процесс происходит автоматически, за одним этапом сразу следует другой. Как правило, продвинутые модели отображают на экране стадию программы. Но некоторые простые хлебопечки могут не показывать этапы приготовления хлеба. В целом это полезная опция, особенно если вы хотите влиять на процесс — например, менять форму буханки или собираетесь печь хлеб на закваске.

Несмотря на разный набор функций, все хлебопечки имеют ряд базовых программ, с примерно одинаковыми настройками этапов. Например, все хлебопечки имеют основную программу для приготовления пшеничного хлеба с полным циклом выпечки 3–3,5 часа, программу для французского и тостового хлеба, а также программы для сдобного хлеба и ускоренной выпечки пшеничного хлеба. Не у всех есть программы ржаного хлеба и хлеба на закваске. Эти программы могут иметь разные названия: «Основной белый», «Классический пшеничный», «Основной пшеничный», «Базовый» или «Хлеб» — для простого пшеничного хлеба; «Французский» или «Багет» — для хлеба с тонкой хрустящей корочкой, воздушным мякишем; «Тостовый», «Молочный» или «Хлеб для сэндвичей» — программа с чуть более коротким замесом и дополнительной обминкой теста, чтобы избежать излишней пористости мякиша; «Ржаной», «Бородинский» — для ржаного. Если нет программ для ржаного хлеба, выпекать его рекомендуется на безглютеновом режиме с полноценной расстойкой [например, ржаной на закваске] или на быстрой программе, если не требуется корот-

кая расстойка. Хлебу на закваске часто требуется больше времени на брожение, особенно если используется более тяжелая мука без глютена — в этой ситуации лучшим выбором станет «Пользовательская программа» с индивидуальными настройками. Если хлеб выпекался в автоматическом режиме и не успел подняться, стоит проанализировать этапы и настроить их с учетом более длительного брожения. Если индивидуальных настроек нет, хлеб на закваске придется выпекать, используя комбинацию программ, которые, как правило, есть у всех хлебопечек: «Быстрое тесто» или «Смешивание» для замеса теста без расстойки, «Дрожжевое тесто» или «Тесто» для теста с расстойкой [брожением] и «Выпечка». В некоторых моделях хлебопечек есть программа «Брожение» [«Ферментация»]; если ее нет, можно пользоваться программой «Йогурт», но придется контролировать время самим, поскольку в этом режиме обычно минимально возможное время — 4 часа. Выбрав тесто можно в мультиварке или большой йогуртнице. В процессе брожения хлебопечка включает прогрев до 30–35 °С, что ускоряет ферментацию, которая при комнатной температуре [24–25 °С] обычно занимает больше времени.

Подгонка размера буханки

В зависимости от возможностей и габаритов хлебопечки могут выпекать буханки разного размера. Как правило, во всех хлебопечках можно выпекать хлеб средних размеров. В данной книге рецепты рассчитаны на буханки весом 750 и 1000 г. Это примерный вес готового хлеба с учетом упека. Упек — уменьшение веса изделия в процессе выпечки в результате испарения влаги. Поскольку упек зависит от различных факторов, в том числе от технических особенностей хлебопечки, вес буханки может немного отличаться. Если же вы хотите испечь хлеб меньшего или большего размера, необходимо умножить/разделить ингредиенты на определенный коэффициент:

$$750 / 1,5 = 500$$

$$750 \times 1,6 = 1200$$

Основные ингредиенты

Мука, дрожжи, сода или разрыхлитель, вода, соль — базовые ингредиенты и абсолютный минимум. Имея их под рукой, всегда можно испечь простой базовый хлеб. Это то общее, что объединяет различные виды хлеба. Сливочное или растительное масло, сахар или мед, молоко или кисломолочные продукты, фруктовый сок, солод — продукты второго порядка, дополнительные добавки, способные повлиять на мякиш и корочку, придать хлебу его индивидуальные характеристики. Добавляя их и меняя пропорции базовых ингредиентов, мы создаем свой уникальный хлеб. Но изменение пропорций должно происходить по определенным правилам, чтобы хлеб пропекся, не перебродил или, наоборот, успел выбродиться как следует.

Важно помнить! Все изменения должны происходить постепенно: лучше изменить что-то одно, проанализировать результат и только после этого менять что-то еще. Иначе результат может не оправдать ожидания.

Пшеничная мука — базовый и главный ингредиент, благодаря которому тесто способно превратиться в воздушный хлеб. Она содержит клейковину [или глютен] — группу белков, которая «собирает» тесто. При смешивании с водой эти белки образуют эластичную, вязкую массу, которая придает тесту упругость, помогает ему подниматься и сохранять форму. Эти свойства клейковины сделали ее широко используемой не только в хлебопечении, но и в производстве других продуктов питания.

Качество пшеничной муки играет очень важную роль. Мука должна быть свежей, без комков и посторонних примесей. Комки в муке могут говорить о ее неправильном хранении. Иногда мука бывает зараженной, и по внешнему виду определить это бывает сложно. Из такой муки хлеб плохо поднимается, не пропекается, тесто может быть липким, а мякиш готового изделия — клеклым.

Пшеничная мука бывает нескольких сортов: высший сорт, 1 сорт, 2 сорт и цельнозерновая [обойная]. Отличаются сорта содержанием внешней оболочки зерна.

Зерно состоит из оболочки [отруби], эндосперма [основная часть] и зародыша [из чего появляется росток]. В эндосперме содержится