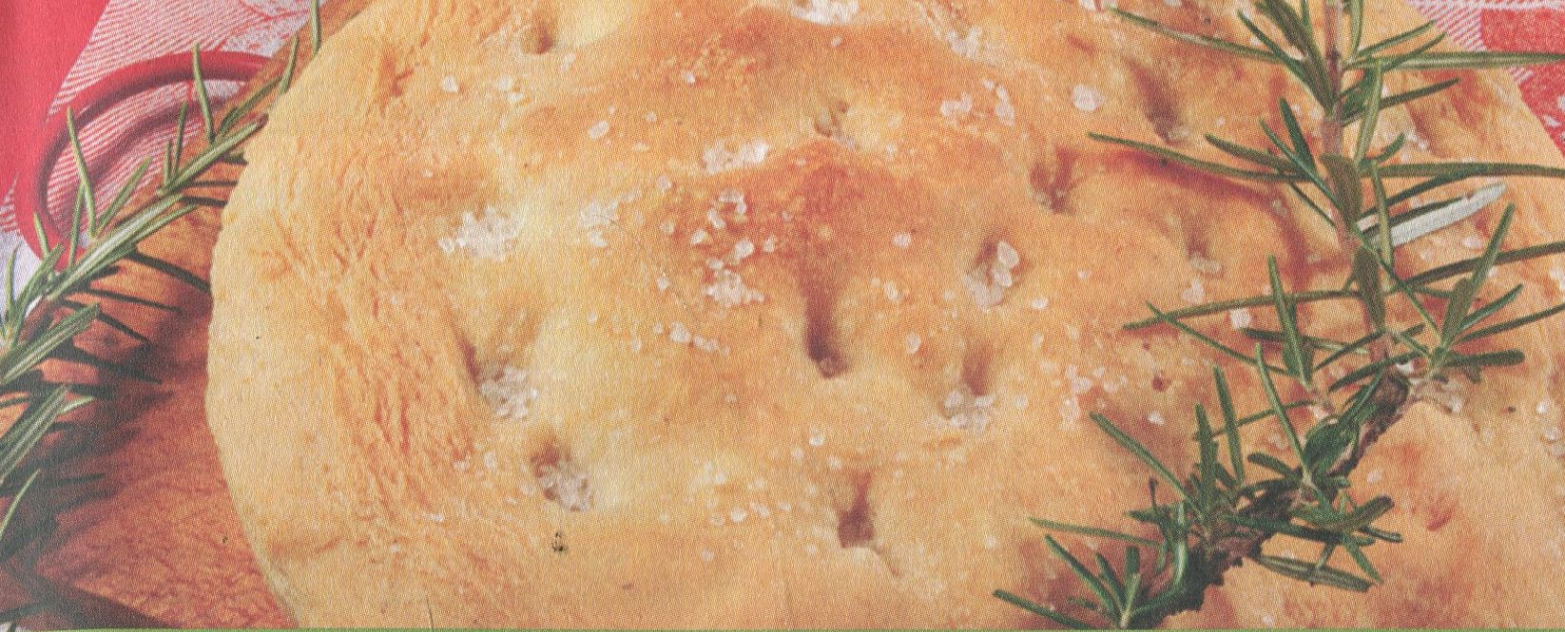




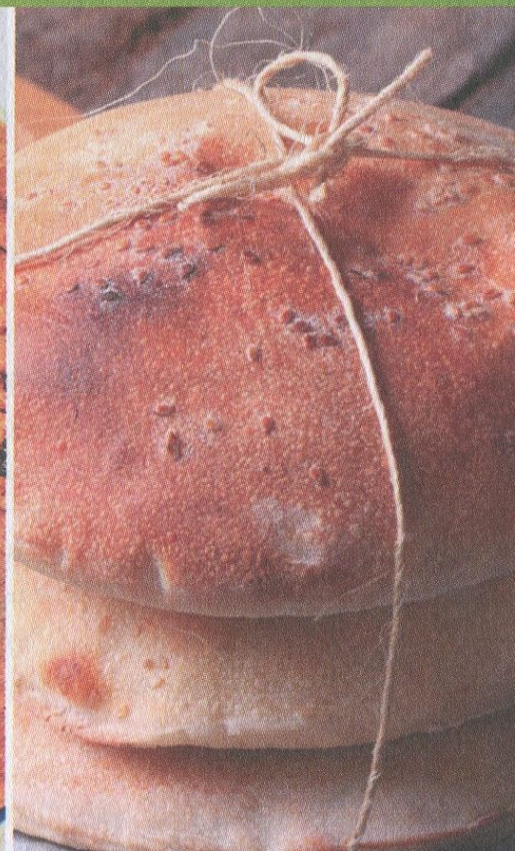
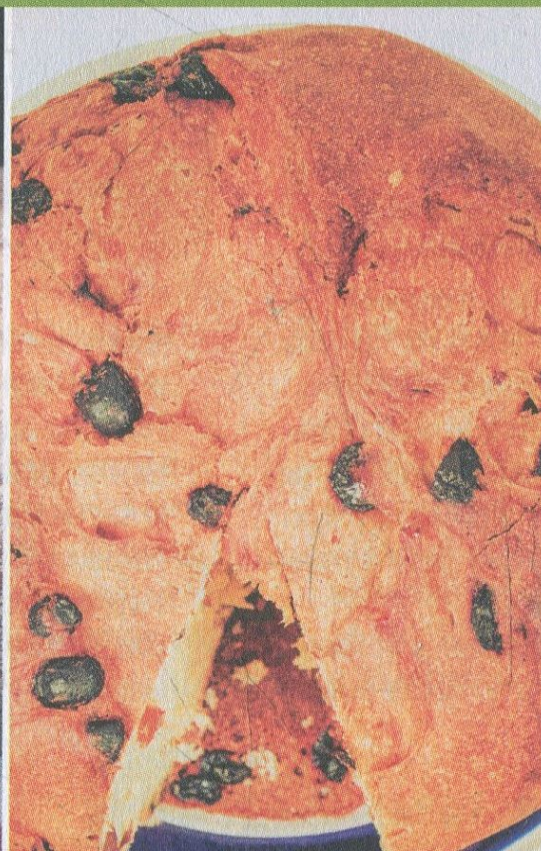
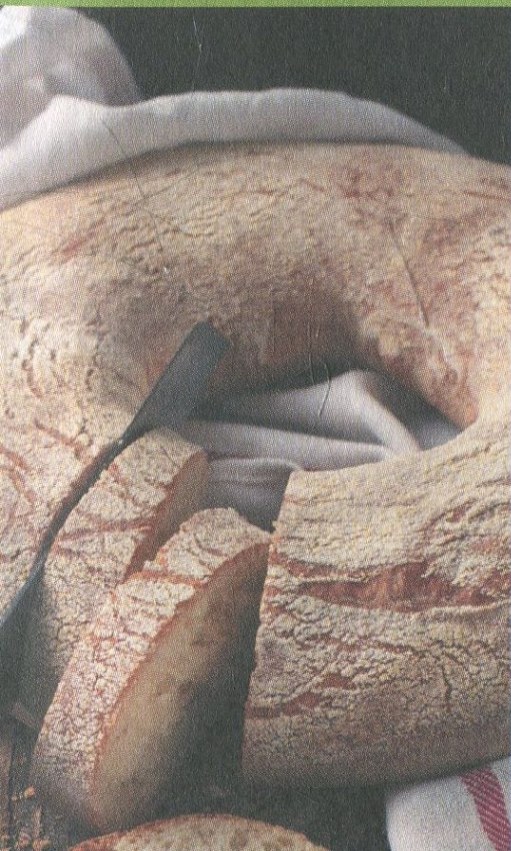
Одним из достоинств домашнего хлеба является возможность импровизировать с различными добавками. Для сдобных изделий подходят сухофрукты, цукаты, орехи, корица и др. Вкус простого хлеба и булочек из пшеничной и ржаной муки можно подчеркнуть сушеными пряными травами, жареным луком, семенами подсолнечника, кунжута, тыквы и т. д.

В данной книге приведены рецепты, в которых выпекаемый хлеб необходимо переворачивать, чтобы он равномерно пропекся и подрумянился. Если вы новичок в этом деле, то лучше всего следовать данному правилу. Если же рецепт вами проверен, попробуйте печь хлеб без переворачивания. Вид у него будет более аппетитным и привлекательным. Чтобы изделие не сгорело, периодически открывайте крышку и проверяйте его.





**ФОКАЧЧА,
ЧИАБАТТА, ПАНЕТТОНЕ,
ПОТАЧИЦЕ, ПИТА**



ФОКАЧЧА

«Выпечка»

150 минут



- 1 Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью. Постепенно добавляя воду, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не

- 300 г пшеничной муки
- 180 мл газированной минеральной воды
- 10 г сахара
- 6 г сухих дрожжей
- 30 мл оливкового масла
- 6—7 г соли
- Веточки розмарина и морская соль для украшения

станет эластичным, затем ввести оливковое масло и накрыть салфеткой. Оставить в тепле на 50—60 минут.

- 2 Тесто раскатать в лепешку по диаметру дна чаши мультиварки и поместить в нее. Сделать дырочки и посыпать морской солью. Выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 50 минут.
- 3 Готовую фокаччу украсить веточками розмарина.

ФОКАЧЧА С СЫРОМ

«Подогрев»

«Выпечка»

270 минут

- 300 г пшеничной муки
- 60 г сыра твердых сортов
- 20 г сахара
- 6 г сухих дрожжей
- 6 г сушеного розмарина
- 180 мл газированной минеральной воды
- 25 мл оливкового масла
- 10 г соли
- Веточки розмарина для украшения

- 1 Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью. Постепенно вливая воду, замесить тесто. Смазать его оливковым маслом (15 мл), накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 1,5 часа.
- 2 В тесто добавить сушеный розмарин, половину тертого сыра и вымешивать до равномерного распределения ингредиентов. Сформовать из него круглую лепешку по диаметру дна чаши мультиварки.
- 3 Выбрать режим «Подогрев» и установить таймер на 1 минуту. После выключе-



чения прибора выложить лепешку в смазанную маслом (10 мл) чашу. Пальцем сделать углубления и посыпать ее оставшимся сыром. Закрыть крышку и держать 40—45 минут.

- 4 Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут с одной стороны и 30 минут — с другой. Фокаччу украсить веточками розмарина.



ФОКАЧЧА С КАРТОФЕЛЕМ



«Подогрев»

«Выпечка»

170 минут

- 400 г пшеничной муки
- 100 г кукурузной муки
- 150 г картофельного пюре
- 7 г сухих дрожжей
- 6 г сахара
- 150 мл молока 2,5%-ной жирности
- 45 мл оливкового масла
- 5 г соли

- 1 Дрожжи и сахар растворить в теплом молоке (50 мл) и оставить в тепле на 10 минут. Добавить оставшееся молоко, картофельное пюре и перемешать. Ввести муку, а затем масло (30 мл) и соль. Вымешивать тесто 10 минут, после чего сформовать из него шар.
- 2 Выбрать на мультиварке режим «Подогрев» и установить таймер на 1 минуту. После выключения прибора тесто выложить в смазанную оставшимся маслом чашу и оставить под крышкой на 1 час. Затем обмять его и разделить пополам.
- 3 Каждую часть теста раскатать в лепешку по диаметру дна чаши. Сделать надрезы в виде сеточки. Одно из изделий поместить в чашу и готовить в режиме «Выпечка» по 25—30 минут с каждой стороны. Точно так же испечь вторую лепешку.

«Мультиповар»

140 минут

- 210 г пшеничной муки
- 4 г сухих дрожжей
- 120 мл теплой воды
- 30 мл оливкового масла
- 2 г соли
- Листья розмарина и морская соль по вкусу

- 1 Муку (180 г) соединить с солью (2 г) и дрожжами, насыпать в глубокую емкость горкой, в центре которой сделать углубление. Постепенно вливая в него масло (15 мл) и воду, замесить тесто. Выложить его на посыпанную мукой (20 г) рабочую поверхность и вымешивать 2—3 минуты.
- 2 Тесто поместить в смазанную маслом (10 мл) емкость, накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 40—50 минут. Затем вымешивать его в течение 2 минут и сформовать лепешку по диаметру дна чаши.

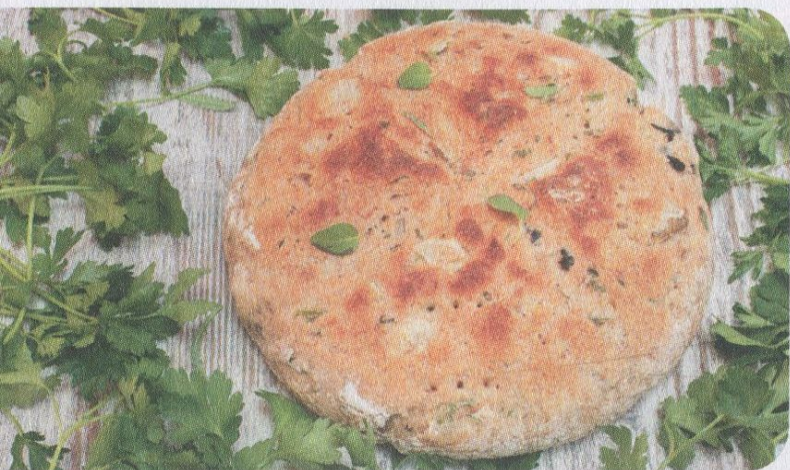
ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ



- 3 Изделие в нескольких местах проколоть вилкой, сбрызнуть маслом (5 мл), посыпать морской солью и листьями розмарина. Выложить его в выстеленную кулинарной бумагой и посыпанную оставшейся мукой чашу мультиварки. Готовить в режиме «Мультиповар» при температуре 160 °C 30 минут с одной стороны и 25 минут — с другой.



ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ



«Мультивар»

160 минут

1 Дрожжи растворить в воде, всыпать соль и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Ввести масло (50 мл). Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам, затем накрыть салфеткой и оставить в тепле на 1 час.

2 Оливки нарезать колечками, зелень измельчить. Тесто обмять и добавить в него

- 600 г пшеничной муки
- 80 г маринованных оливок без косточек
- 10 г кинзы
- 10 г зелени петрушки
- 8 г листьев тимьяна
- 10 г сухих дрожжей
- 360 мл теплой воды
- 65 мл оливкового масла
- 12 г соли

подготовленные ингредиенты, после чего разделить пополам. Из каждой части сформовать лепешку. Изделия накрыть салфеткой и держать в тепле 30 минут.

3 На каждой лепешке сделать крестообразный надрез и несколько проколов вилкой. Сбрызнуть изделия оставшимся маслом. Готовить их поочередно в режиме «Мультивар» при температуре 160 °С 30—35 минут.

МИНИ-ФОКАЧЧА С ОЛИВКАМИ

«Выпечка»

100 минут

- 500 г пшеничной муки
- 8 г сухих дрожжей
- 240 мл теплой воды
- 25 мл оливкового масла
- 12 г сахара
- 12 г соли
- Маринованные оливки без косточек по вкусу

1 В воде растворить сахар, соль, дрожжи и оставить на 10—15 минут. Постепенно добавляя муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и держать в тепле 40 минут.

2 Тесто разделить на несколько равных частей, каждую из которых раскатать в лепешку средней толщины, сделать по 2 углубления, в которые поместить оливки.



3 Несколько изделий выложить на дно смазанной маслом (10—12 мл) чаши мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 20 минут. При необходимости добавить время (5—7 минут). Точно так же испечь оставшиеся изделия.





ЧИАБАТТА (ВАРИАНТ 1)

«Выпечка»

300 минут



- 250—300 г пшеничной муки
- 225 мл теплой воды
- 15 г прессованных дрожжей
- 3 г соли

- 1 В теплую воду добавить соль, дрожжи и тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить липкое негустое тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в тепле на 3 часа.
- 2 Тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность и сформовать полукольцо. Поместить его в чашу мультиварки, посыпать небольшим количеством муки и оставить на 40 минут.
- 3 Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Затем перевернуть изделие на другую сторону и выпекать еще 15 минут.

ЧИАБАТТА (ВАРИАНТ 2)

«Выпечка»

17 часов

- 1 В глубокую емкость налить воду, нагретую до температуры 34—35 °С, добавить соль, сахар, дрожжи и перемешать. Ввести муку (600 г) и перемешать. Емкость накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 10—12 часов.
- 2 Тесто перемешать с помощью деревянной лопатки, снова накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 6 часов, после чего выложить его на посыпанную оставшейся мукой рабочую поверхность. Аккуратно завернуть края к середине и сделать неглубокие надрезы по всей поверхности. Посыпать тесто морской солью и розмарином, выложить в смазанную маслом чашу мультиварки и оставить под крышкой на 4 часа.
- 3 Выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 1,5 часа. Затем изделие перевернуть на другую сторону и держать в том же режиме 10—15 минут.

- 630 г пшеничной муки
- 25 г сахара
- 3 г сухих дрожжей
- 10 мл оливкового масла
- 400 мл воды
- 20 г соли
- Сушеный розмарин и морская соль по вкусу



ЧИАБАТТА (ВАРИАНТ 3)



«Выпечка»

300 минут

- 300 г пшеничной муки
- 15 г прессованных дрожжей
- 225 мл теплой воды
- 4 г сушеного базилика
- 3 г соли

- 1 Дрожжи и соль растворить в воде. Ввести муку (250 г), базилик и замесить тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в тепле на 3 часа.
- 2 Тесто выложить на посыпанную мукой (50 г) рабочую поверхность и сформовать из него кольцо, которое поместить в чашу мультиварки и оставить под крышкой на 40 минут.
- 3 Готовить чиабатту в режиме «Выпечка» 40 минут с одной стороны и 15 минут — с другой.

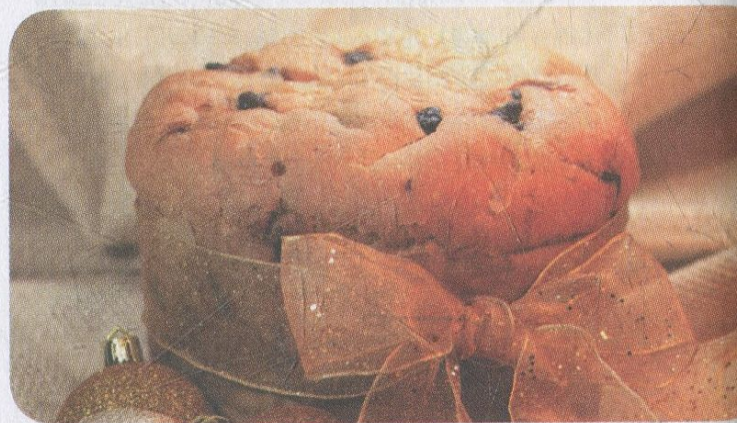
«Мультипovar»

280 минут

- 800 г пшеничной муки
- 250 г сахара
- 195 г сливочного масла
- 150 г темного изюма без косточек
- 11 г сухих дрожжей
- 11 г измельченной лимонной цедры
- 4 яичных желтка
- 1 яичный белок
- 300 мл теплого молока
- 15 мл воды
- 5 г соли

- 1 В теплое молоко всыпать дрожжи, соль и сахар. Все перемешать и оставить на 15 минут. Ввести сначала муку, растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло (180 г) и яичные желтки, а затем лимонную цедру, вымоченный и обсушенный изюм. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Сформовать из него шар, накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 1 час.

ПАНЕТТОНЕ (ВАРИАНТ 1)



- 2 Тесто обмять и выложить в смазанную маслом (15 г) чашу мультиварки. Накрыть его пищевой пленкой и оставить на 2 часа.
- 3 Поверхность теста смазать взбитой смесью воды и яичного белка. Выпекать изделие в режиме «Мультипovar» при температуре 120 °C 45—50 минут.



ПАНЕТТОНЕ (ВАРИАНТ 2)

«Выпечка»

350 минут

- 400 г пшеничной муки
- 170 г сахара
- 75 г сливочного масла
- 70 г изюма
- 60 г кураги
- 20 г прессованных дрожжей
- 10 г измельченной апельсиновой цедры
- 5 г ванильного сахара
- 3 г мускатного ореха
- 2 г кардамона
- 2 яйца
- 2 яичных желтка
- 125 мл теплого молока
- 15 мл растительного масла



- 1** Дрожжи растереть с сахаром (30 г), добавить молоко (30 мл) и муку (30 г). Все перемешать и держать в тепле 10—15 минут.
- 2** В глубокую емкость насыпать муку (160 г), влить сначала оставшееся молоко, а затем опару и перемешать. Накрыть салфеткой и держать в тепле еще 1,5 часа.
- 3** Взбитые яйца соединить с 1 желтком и ввести в опару. Добавить размягченное масло, оставшийся сахар, ванильный сахар и пряности. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымешивать его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам, после чего накрыть салфеткой и оставить в тепле на 1,5 часа.
- 4** Распаренные и обсушенные курагу и изюм добавить в тесто вместе с апельсиновой цедрой. Вымешивать 2—3 минуты, затем выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки и оставить в тепле на 40—50 минут.
- 5** Поверхность теста смазать яичным желтком и готовить в режиме «Выпечка» 1 час 10 минут с одной стороны и 30—35 минут — с другой.



ПОГАЧИЦЕ

«Выпечка»

230 минут



1 Дрожжи, сахар и муку (20 г) залить молоком, перемешать и держать в тепле 15 минут.

- 350 г пшеничной муки
- 100 г растопленного сливочного масла
- 12 г сахара
- 11 г сухих дрожжей
- 2 яйца
- 250 мл теплого молока
- 10 г соли

2 Ввести в опару сначала смесь оставшейся муки и соли, а затем яйца. Замесить тесто и сформовать из него жгут, который накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут.

3 Изделие смазать растопленным маслом и по кругу выложить в разогретую чашу мультиварки. Держать под крышкой 1 час.

4 Готовить в режиме «Выпечка» 1 час 10 минут с одной стороны и 30 минут — с другой.

ПИТА

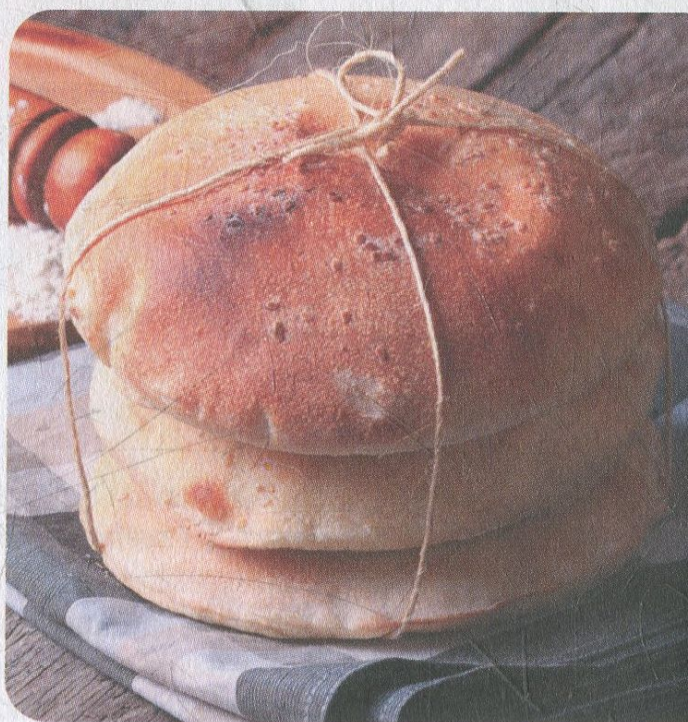
«Жарка»

150 минут

- 440 г пшеничной муки
- 10 г сухих дрожжей
- 200 мл теплой воды
- 30 мл оливкового масла
- 17 г соли
- Семена кунжута для украшения

1 Дрожжи залить водой, всыпать муку (140 г) и замесить тесто. Добавить соль и масло (20 мл). Постепенно всыпая оставшуюся муку, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Сформовать шар, смазать его маслом (10 мл) и держать в тепле до увеличения в объеме в 2 раза.

2 Тесто разделить на 8 равных частей, из которых сформовать шарики. Накрыть их пищевой пленкой и оставить на 30 минут. Затем каждый из них пальцами размять в лепешку толщиной 6 см и держать под салфеткой 5 минут.



3 Изделия посыпать семенами кунжута и готовить в режиме «Жарка» по 4—5 минут с каждой стороны.





*КАРАВАЙ,
ХЛЕБ, КОСЫ*

