

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ СО ВСЕГО МИРА

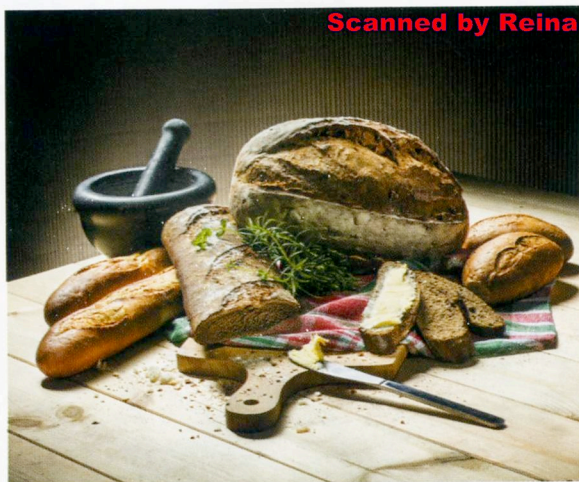
Scanned by Reina



Еда с секретом

Еда с секретом

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ СО ВСЕГО МИРА



Нижний Новгород
ООО «Слог»
2013

Домашний хлеб и лепешки со всего мира



Содержание

Домашний хлеб

Классический	
французский хлеб	7
Багеты с тимьяном и сыром	9
Молочный хлеб	11
Чиабатта из кукурузной муки	13
Чиабатта	
быстрого приготовления	15
Деревенский хлеб	17
Хлеб с семечками	19
Прованский хлеб	21
Итальянский хлеб с травами	23
Ирландский хлеб со специями	25
Хлеб домашний	27
Хлеб из муки грубого помола	29
Ржаной литовский хлеб	31
Злаковый хлеб с орехами	33
Хлеб с цуккини и орехами	35

Хлеб с травами и орешками	37
Хлеб для сэндвичей с лебедой	39

Сладкий хлеб и булочки

Сладкие бриоши	41
Сладкие сырные бриоши	43
Саечки ванильные к чаю	45
Польский хлеб с изюмом	47
Африканский	
банановый хлеб	49
Йогуртовый хлеб с бананами	51
Финиковый хлеб	51
Сладкий хлеб с вишней	53
Яблочный хлеб	55
Молочный хлеб	
с черносливом	57
Венские булочки	59
Кукурузные булочки	61

Овсяные булочки	
с кунжутом	63
«Солнышко»	
с маком и кунжутом	65
Деревенские булочки	
с маком	67
Миланские булочки	
с кунжутом	69

Лепешки

Лаваш из дрожжевого теста	71
Ближневосточный лаваш	73
Узбекские лепешки	75
Бакинские лепешки	
с зеленью	77
Лепешки с мясом	
и ананасом	79
Бабушкины лепешки	79

Воздушные лепешки	81
Пухлые лепешки с чесноком	83
Пита классическая	85
Пита с маслинами и травами	87
Индийские лепешки наан	89
Чapati	89
Марокканские лепешки	
с брынзой	91
Марокканские лепешки ксра	93
Тортилья	95



Классический французский хлеб

На 500 г муки 1,5-2 стакана воды, 1 ч.ложка соли, 7 г сухих дрожжей.

1. В муку влить 1,5 стакана воды и вымешивать 2-3 минуты, при необходимости подлить еще немного воды, тесто должно быть мягким.

2. Оставить на 10-15 минут, после добавить соль и дрожжи. Тщательно вымесить тесто (не менее 10-12 минут!), накрыть салфеткой и оставить подниматься на 1 1,5 часа.

3. Поднявшееся тесто обмять в лепешку, потом сложить к центру два противоположных края с боков, затем сложить еще раз, загнув края сверху и снизу. Вновь накрыть салфеткой и оставить на 60-70 минут.

4. Из готового теста сформовать каравай, сверху сделать неглубокие насечки ножом, чтобы при выпечке получился узор, присыпать мукой, выложить на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 1 1,5 часа.

5. Выпекать в духовке при 190°C до готовности и образования румяной корочки.



Багеты с тимьяном и сыром

1/2 стакана молока, 2/3 стакана воды, 1 ст.ложка меда, 25 г свежих дрожжей, 50 г твердого сыра, 1/2 ч.ложки соли, 1/2 стакана оливкового масла, 1 ст.ложка нашинкованной зелени тимьяна, 3 стакана муки, крупная морская соль по вкусу.

1. Оливковое масло прогреть, выложить нашинкованный тимьян, перемешать и снять с огня. Добавить теплое молоко, воду, мед и соль, перемешать, растворить в полученной смеси дрожжи.

2. Всыпать тертый на мелкой терке сыр, перемешать. Понемногу добавлять муку и замесить мягкое тесто.

3. Присыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Затем тесто обмять и дать подойти еще раз.

4. Сформовать из готового теста 2-3 батона, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, сбрызнуть водой, посыпать крупной солью, дать постоять 20-30 минут.

5. Затем поместить в нагретую до 250°C духовку и выпекать 3 минуты, после температуру убавить до 200°C и выпекать еще 15-20 минут, до готовности. Готовые багеты сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и дать остыть.



Молочный хлеб

1 кг пшеничной муки, 120 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 1-2 ч.ложки соли, 1 ст.ложка сухих дрожжей (20 г свежих).

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде, оставить на 7-10 минут, чтобы они запенились.
- 2.** Муку просеять горкой в миску, сверху сделать углубление, добавить дрожжи, соль, сахар, слегка взбитые яйца и теплое молоко, замесить тесто.
- 3.** Выложить на присыпанный мукой стол и вымешивать 10-12 минут, до гладкости. В конце добавить размягченное масло и еще раз хорошо вымесить.
- 4.** Скатать в шар, накрыть салфеткой, оставить подниматься на 2-3 часа, после обмять и оставить подходить еще на 1,5-2 часа.
- 5.** Готовое тесто разделить на 2-3 части, сформовать каравайчики, выложить на смазанный маслом противень, сверху сделать неглубокие надрезы-узоры, оставить на 30-40 минут для расстойки.
- 6.** Посыпать караваи мукой и выпекать в духовке при 180-190°C 35-50 минут в зависимости от размера изделий, до легкой румяной корочки.
- 7.** Готовые караваи выложить на решетку, накрыть льняной салфеткой, оставить на 15-20 минут и подавать.



Чиабатта из кукурузной муки

200 г кукурузной муки, 230 г пшеничной муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1 стакан воды для теста + для опары, 2 ст.ложки оливкового масла, 1,5-2 ч.ложки соли, щепотка сахара.

1. В воде (2 ст.ложки) растворить дрожжи, добавив сахар, оставить на 10 минут. 1/2 стакана пшеничной муки просеять горкой в миску, сделать сверху углубление, влить вспенившиеся дрожжи и 1/3 стакана теплой воды, хорошо перемешать, оставить при комнатной температуре на ночь.

2. Пшеничную и кукурузную муку просеять горкой в миску, сделать сверху углубление, добавить соль, оставшуюся воду, оливковое масло и опару, хорошо вымесить. Должно получиться мягкое, слегка липнущее к рукам и миске тесто. Оставить на 1 1,5 часа подниматься.

3. Поднявшееся тесто осторожно разрезать на 2 части, также осторожно придать форму прямоугольных батончиков. Тесто не вымешивать и не сдавливать, иначе хлеб получится тяжелым, а не пышным!

4. Аккуратно переложить на присыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 50-60 минут, после выпекать в духовке при 220°C 20-30 минут.

5. Готовую чиабатту выложить на решетку и дать немного остыть под льняной салфеткой.



Чиабатта быстрого приготовления

500 г муки с высоким содержанием протеина, 2 стакана воды, 1-1,5 ч.ложки соли, 7 г сухих или 25 г свежих дрожжей.

- 1.** Дрожжи развести в 2-3 стложках воды, оставить на 10 минут, чтобы вспенились. Для ускорения процесса можно добавить щепотку сахара.
- 2.** Муку просеять горкой в миску, сверху сделать углубление, всыпать соль, добавить опару, влить воду и замесить мягкое эластичное тесто. Если тесто не собирается в ком, понемногу всыпать 4-6 стложек муки, осторожнее тесто должно быть слегка липким, иначе выпечка не получится воздушной!
- 3.** Вымесать, оставить подниматься на 1-2 часа, тесто должно хорошо подойти и наполниться крупными пузырьками воздуха.
- 4.** Очень осторожно выложить на лист пергамента, обильно посыпанный мукой, разделить на 2-6 частей, кончиками пальцев придать прямоугольную (квадратную) форму, также осторожно перевернуть хлебцы мукой вверх, оставить для расстойки на 40-50 минут, лишнюю муку с бумаги снести.
- 5.** Лист пергамента с чиабаттой аккуратно переложить на противень, поставить в духовку, нагретую до 250°C, вниз поставить лоток, влить в него кипяток, чтобы образовался пар, и выпекать 15 минут.
- 6.** После лоток с водой убрать, температуру уменьшить до 200°C и выпекать еще 10-12 минут. Готовый хлеб немного остудить на решетке и подавать.



Деревенский хлеб

200 г пшеничной муки, 420 г ржаной муки крупного помола, 20 г свежих дрожжей, 750 мл молока для теста + 3-4 ст.ложки для опары, 1-2 ч.ложки соли, 2-3 ст.ложки золотого или кленового сиропа.

1. Дрожжи распустить в теплом молоке, оставить на 10-15 минут, чтобы они вспенились.
2. Пшеничную и ржаную муку просеять вместе с солью, влить теплое молоко, замесить тесто. Затем добавить сироп и дрожжи, вымешивать тесто до гладкости, не менее 10 минут. Выложить в миску, накрыть салфеткой, оставить на ночь подниматься.
3. Утром тесто обмять, вымесить 3-5 минут, разделить на несколько частей, сформовать продолговатые батончики, положить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки на 1 час.
4. Выпекать в нагретой до 200°C духовке 15 минут, после температуру убавить до 180°C и выпекать еще 20-30 минут, до готовности.
5. Готовые батончики выложить на решетку, слегка сбрызнуть теплой водой, оставить под салфеткой на 15-20 минут.

Золотой сироп можно приготовить самим: 400 г сахара всыпать в сотейник, залить 200 мл воды, довести до кипения, влить 50 мл лимонного сока, огонь убавить до минимального и томить 35-45 минут, чтобы сироп начал темнеть и густеть, напоминая по консистенции мед. Хранить в закрытой банке в холодильнике.

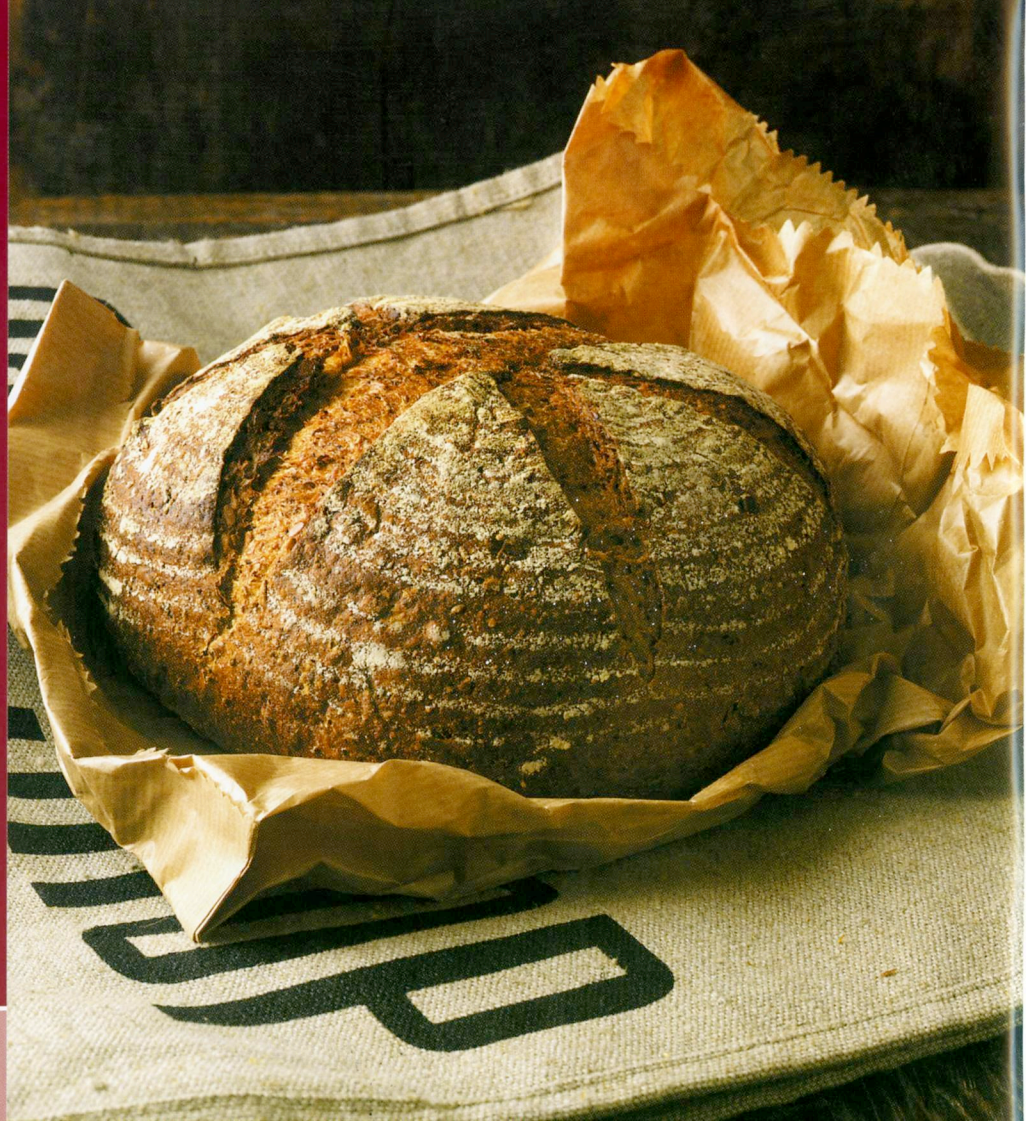


Хлеб с семечками

700 г пшеничной муки, 500 г ржаной муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей (30 г свежих), 600 мл воды, 75 мл золотого сиропа, 350 мл пива, семена подсолнечника по вкусу.

- 1.** Дрожжи растворить в 2-3 ст.ложках теплой воды. Пиво соединить с сиропом, добавить дрожжи, перемешать.
- 2.** Всыпать ржаную и 400 г пшеничной муки, добавить семечки, хорошо вымесить, оставить в теплом месте на 1,5-2 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза.
- 3.** На доску высыпать оставшуюся муку, выложить тесто и отбивать его, с силой кидая, 8-10 минут. Затем разделить на 2-3 части, сформовать овальные батоны, выложить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки примерно на 1 час, батоны должны увеличиться вдвое.
- 4.** Выпекать в нагретой до 200°C духовке 10-12 минут, затем уменьшить температуру до 170°C и выпекать еще 40-50 минут, до готовности и образования румяной корочки.

В тесто можно добавить 1-2 ст.ложки растертых семян фенхеля.



Прованский хлеб

По 500 г пшеничной и ржаной муки, 700-750 мл воды, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1-2 ч.ложки соли.

- 1.** Муку соединить, просеять, добавить дрожжи и воду, замесить мягкое тесто, оставить на 30-50 минут.
- 2.** В поднявшееся тесто добавить соль, вымешивать 10-15 минут, затем выложить на стол в виде лепешки, сложить к центру два противоположных края с боков, затем сложить еще раз, загнув края сверху и снизу.
- 3.** Накрывать салфеткой и оставить на 50-60 минут, затем поднявшееся тесто обмять в лепешку, сложить как в п.2, оставить на 50-60 минут и вновь все повторить.
- 4.** Через 3 часа готовое тесто разделить на 2-4 части, сформовать круглые караваи, выложить на смазанный маслом противень, на поверхности сделать ножом неглубокие насечки-узоры, присыпать ржаной мукой и оставить для расстойки на 30 минут.
- 5.** Поставить в духовку, нагретую до 250°C, вниз установить лоток, влить в него кипяток, чтобы образовался пар, и выпекать 15 минут.
- 6.** После лоток с водой убрать, температуру уменьшить до 180°C и выпекать еще 30-40 минут. Готовый хлеб немного остудить на решетке и подавать.



Итальянский хлеб с травами

1 кг пшеничной муки, 2,5 ст.ложки сухих дрожжей, 75 мл оливкового масла, 650 мл воды, 130 мл белого вина, 3-5 ст.ложек измельченной смеси зелени по вкусу, 1 ч.ложка соли для теста + крупная соль для посыпки.

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде, оставить на 10 минут.
- 2.** Муку просеять горкой, сделать углубление, влить воду с дрожжами, замесить тесто и оставить подниматься на 3-4 часа.
- 3.** После добавить измельченную зелень, 50 мл масла, вино и соль, вымесить мягкое эластичное тесто. Если оно получается слишком мягким, липнущим к рукам, добавить немного муки, если слишком крутым – теплую воду.
- 4.** Вымешивать тесто 8-10 минут, после накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 3-4 часа.
- 5.** Из готового теста сформовать небольшие прямоугольные батончики (или выложить тесто в смазанные маслом формы для хлеба), смазать сверху оставшимся маслом, присыпать крупной солью.
- 6.** Выпекать в нагретой до 200°C духовке 30-40 минут, до готовности и образования румяной корочки.



Ирландский хлеб со специями

1 кг пшеничной муки, 500 г ржаной муки, 2 ст.ложки сухих дрожжей (60 г свежих), 600 мл молока, 500 г сливочного масла, 8 яиц, 250 г тростникового сахара, 2-3 ст.ложки золотого сиропа, 1 ст.ложка семян тмина, тертый мускатный орех.

- 1.** Дрожжи растворить в 2/3 стакана теплого молока, добавив 1 ч.ложку сахара, оставить на 10-15 минут, чтобы они вспенились.
- 2.** Оставшееся молоко влить в миску, прогреть, распустить в нем сливочное масло, остудить до комнатной температуры, всыпать смесь из пшеничной и ржаной муки, хорошо перемешать.
- 3.** Добавить золотой сироп, разведенный в 1 стакане воды, взбитые яйца, оставшийся сахар, семена тмина и щепотку мускатного ореха, вымешивать тесто около 10 минут. Накрывать салфеткой, оставить в теплом месте на 1 час, чтобы тесто увеличилось в 2 раза.
- 4.** Поднявшееся тесто разложить в 2-3 смазанные сливочным маслом формы, присыпать мукой и выпекать в духовке при 200°C 40-50 минут, до готовности.

В тесто можно добавить 100 г копченой колбасы или ветчины, нарезанных мелкими кубиками.



Хлеб домашний

3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 2 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка соли, растительное масло.

1. Половину муки смешать с дрожжами, сахаром и солью, влить воду и 2 ст.ложки растительного масла, тщательно перемешать. После понемногу всыпать оставшуюся муку и замешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды.

2. Смазать тесто растительным маслом, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 50-60 минут. После обмять, выложить в смазанную растительным маслом форму, заполняя ее наполовину.

3. Духовку нагреть до 50°C, на дно поставить емкость с водой. Поместить форму с хлебом в духовку на 35-40 минут. Затем температуру повысить до 200°C и выпекать 30-40 минут. Готовый хлеб сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и оставить на 20-30 минут. После нарезать ломтиками и подавать со сливочным маслом, сыром, колбасами.

Для приготовления хлеба вы можете взять обычную пшеничную или ржаную муку по отдельности или смешанную в пропорции 1:1, добавить в пшеничную отруби или овсяные хлопья.



Хлеб из муки грубого помола

800 г ржаной муки грубого помола, 400 г пшеничной муки, 900 мл пахты, 1-2 ч.ложки соли, 1 ч.ложка сухих дрожжей, растительное масло, семена подсолнечника или кунжут.

- 1.** Соединить пшеничную и ржаную муку, просеять, добавить соль и дрожжи.
- 2.** Влить теплую пахту и вымесить мягкое эластичное тесто, при необходимости подсыпать немного пшеничной муки. Скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 1 час.
- 3.** После тесто слегка обмять, разделить на 2-3 части, сформовать овальные батоны, выложить на смазанный маслом противень, верх смазать растительным маслом, присыпать семечками или кунжутом, оставить на 10-15 минут.
- 4.** После выпекать в духовке при 220°C 12-15 минут, затем температуру уменьшить до 180°C и выпекать еще 15-20 минут, до готовности и образования румяной корочки.
- 5.** Выложить хлеб на решетку, остудить под салфеткой 15-20 минут и подавать.

Вместо пахты можно использовать сыворотку, обезжиренный кефир или смесь молока и натурального йогурта (1:1). Также пахту можно приготовить самим: в 1 л молока добавить 5 ст.ложек сока лимона, оставить на 15 минут, чтобы смесь загустела.



Ржаной литовский хлеб

350 г ржаной обдирной муки, 300 г ржаной закваски, 250 г пшеничной муки, 2 стакана воды, 2 ст.ложки солода или квасного сусла, 2 ст.ложки семян тмина + для посыпки, 1 ст.ложка золотого сиропа или меда, 1 ч.ложка соли.

- 1.** В миске соединить ржаную и пшеничную муку, солод и тмин, перемешать, залить кипящей водой, хорошо перемешать.
- 2.** Добавить закваску, сироп (мед) и соль, замесить мягкое, слегка липнущее к рукам тесто, оставить в теплом месте на 3,5-4 часа.
- 3.** Готовое тесто разделить на 2-3 части, сформовать буханки, выложить в смазанные маслом формы, посыпать сверху семенами тмина, оставить на 1 час.
- 4.** После выпекать в духовке при 250°C, поставив вниз поддон с кипящей водой, 10-12 минут, затем убавить температуру до 200°C и выпекать еще 45-50 минут.

Для приготовления закваски смешать 100 г ржаной муки и 100 мл воды, оставить при комнатной температуре на сутки, смесь должна слегка увеличиться в объеме и вспениться. Через сутки добавить по 100 г муки и кефира, хорошо перемешать и оставить еще на сутки. После вновь добавить по 100 г кефира и муки и оставить на сутки. Хранить закваску в стеклянной банке в холодильнике, раз в неделю и перед выпечкой хлеба добавлять по 100 г муки и кефира.



Злаковый хлеб с орехами

250 г смесь 8 злаков, 250 г пшеничной муки, 1 ст.ложка сухих дрожжей, 200 г фундука, 1/2 л молока, 2 яйца, 250 г сахара, 1 ч.ложка соли.

1. Дрожжи соединить с теплым молоком, оставить на 10 минут, чтобы смесь вспенилась.
2. Соединить злаковую смесь, муку и соль. Орехи обжарить на сухой сковороде, порубить.
3. В молоко с дрожжами добавить сахар и взбитые яйца, перемешать, всыпать орехи, затем сухую смесь, вымесить тесто.
4. Разделить на несколько частей, сформовать небольшие караваи, выложить на смазанный маслом противень, оставить в теплом месте на 30 минут. После посередине каждого каравайчика сделать глубокий надрез.
5. Выпекать в духовке при 190°C 30-40 минут, до золотисто-коричневого цвета.



Хлеб с цуккини и орехами

300 г пшеничной муки, 300 г кукурузной муки, 2 ч.ложки сухих или 20 г свежих дрожжей, 400 г цуккини, 100 г грецких орехов, 300 мл воды, 1-2 ст.ложки соли, оливковое масло.

1. Цуккини очистить, мякоть натереть на крупной терке. В миску выложить слой цуккини, посыпать солью, выложить еще слой кабачков, посыпать солью. Подобным образом выложить все цуккини и оставить на 20-30 минут, за это время соль вытянет лишнюю влагу из кабачков. Отжать.
2. Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды, оставить на 10 минут.
3. В миске соединить кукурузную и пшеничную муку, добавить цуккини, рубленые орехи и дрожжи, перемешать. По-немногу, постоянно вымешивая, вливать теплую воду и вымешивать до получения гладкого мягкого теста. Вымешивать не менее 10 минут.
4. Накрывать салфеткой, оставить на 1 1,5 часа, чтобы тесто увеличилось вдвое, затем обмять в шар, разделить на 2 части, сформовать овальные батоны.
5. Выложить на смазанный маслом противень, накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 40-45 минут, после смазать оливковым маслом и выпекать в духовке при 200°C до готовности и образования золотисто-коричневой корочки.
6. Готовый хлеб остудить на решетке под салфеткой 10-15 минут и подавать.



Хлеб с травами и орешками

2,5 стакана муки, 1 ст.ложка сахара, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1 стакан воды, 150 г твердого сыра, 1/2 ч.ложки соли, 1-2 ст.ложки кедровых орешков, оливковое масло, 1 большой пучок смеси трав по вкусу (эстрагон, петрушка, кервель, укроп).

1. Травы промыть, обсушить, мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Орешки обжарить на сухой сковороде до подрумянивания.

2. Муку смешать с сахаром, дрожжами и солью. Добавить травы, орешки и 2/3 тертого сыра, помешивая, влить воду и замесить мягкое тесто. Смазать оливковым маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1 час, после присыпать мукой, обмять и дать подойти еще раз.

3. Поднявшееся тесто немного обмять, разделить на 2-3 части, разложить в смазанные маслом формы, посыпать оставшимся тертым сыром, оставить для расстойки на 20-30 минут.

4. После выпекать в нагретой до 180°C духовке 30-40 минут, до золотистого цвета. Готовый хлеб накрыть слегка влажным полотенцем и дать постоять 10-15 минут. При подаче нарезать ломтиками.



Хлеб для сэндвичей с лебедой

230 г ржаной обдирной муки, 120 г кукурузной муки, 50 г пшеничной муки, 2-3 ст.ложки сушеной измельченной лебедеды, 3 ст.ложки оливкового масла, 100 мл воды, 2 ст.ложки жирной сметаны, по 1 ч.ложке сахара и соли, 1 ст.ложка сухих дрожжей или 30 г свежих.

- 1.** В миске соединить ржаную, пшеничную и кукурузную муку, добавить лебеду и соль, перемешать.
- 2.** Дрожжи растворить в 2-3 ст.ложках теплой воды, добавив сахар, оставить на 10 минут, чтобы смесь вспенилась.
- 3.** В сухую смесь добавить дрожжи, оливковое масло и сметану, хорошо перемешать.
- 4.** Понемногу вливая оставшуюся теплую воду, замесить гладкое эластичное тесто, оно должно быть не мягким, но и не таким тугим, как на пельмени. Скатать в шар, накрыть салфеткой, оставить на 1 1,5 часа, чтобы оно увеличилось вдвое.
- 5.** Готовое тесто обмять, выложить в смазанные маслом прямоугольные формы, накрыть салфеткой, оставить для расстойки еще на 1 час.
- 6.** После смазать верх оливковым маслом и выпекать в духовке при 200°C до готовности и образования светлой корочки, готовность проверить деревянной шпажкой.

Хлеб с лебедой дольше хранится и лучше пропекается, поскольку растение богато протеинами. Никакого постороннего вкуса такой хлеб не имеет, разве что легкую кислинку.



Сладкие бриоши

750 г пшеничной муки, 1/4 л молока, 3 яйца, 250 г сливочного масла, 3-5 ст. ложек сахара, щепотка соли, 1 ст. ложка сухих или 30 г свежих дрожжей, 1 желток + 2 ст. ложки молока для смазывания, орешки.

- 1.** Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1 ст. ложку сахара, оставить на 10-15 минут, после добавить оставшийся сахар и 1 стакан муки, хорошо перемешать. Накрыть опару салфеткой, поставить в теплое место на 1 час.
- 2.** В поднявшуюся опару добавить щепотку соли, слегка взбитые яйца и кусочки размягченного масла, понемногу всыпая муку, замесить мягкое тесто.
- 3.** Выложить тесто на присыпанный мукой стол и вымешивать 10-15 минут, до гладкости, скатать в шар, выложить в миску, накрыть салфеткой и убрать в теплое место на 1,5-2,5 часа, пока оно не увеличится в 3-4 раза.
- 4.** Готовое тесто обмять, разделить на 2-4 части, сформовать продолговатые батоны, выложить на смазанный маслом противень. Кухонными ножницами вдоль посередине каждого батона сделать неглубокие зигзагообразные надрезы, оставить для расстойки на 40-45 минут.
- 5.** Смазать верх бриошей яйцом, взбитым с молоком, посыпать орешками и выпекать в духовке при 200°C 45-60 минут, до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей немного остудить на решетке под салфеткой.



Сладкие сырные бриоши

250 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 75 г сливочного масла, 100 г сыра маасдам или ламбер, 200 г мягкого десертного сыра, 3-5 ст.ложек сахара, 1 ст.ложка сухих дрожжей, 1 желток + 2 ст.ложки молока для смазывания.

1. Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1 ст.ложку сахара, оставить на 10-15 минут, после добавить оставшийся сахар и 50 г муки, хорошо перемешать. Накрыть опару салфеткой, поставить в теплое место на 1 час.

2. В поднявшуюся опару добавить слегка взбитые яйца, тертый на мелкой терке маасдам, десертный сыр и кусочки размягченного масла, понемногу всыпая муку, замесить мягкое тесто.

3. Выложить тесто на присыпанный мукой стол и вымешивать 10-15 минут, до гладкости, скатать в шар, выложить в миску, накрыть салфеткой и убрать в теплое место на 1,5-2,5 часа, пока оно не увеличится в объеме 3-4 раза.

4. Готовое тесто обмять, разделить на 2 части, сформовать продолговатые батоны, выложить на смазанный маслом противень. Острым ножом вдоль посередине каждого батона сделать неглубокий надрез, оставить для расстойки на 40-45 минут.

5. Смазать верх бриошей яйцом, взбитым с молоком, и выпекать в духовке при 200°C 45-60 минут, до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей немного остудить на решетке под салфеткой.



Саечки ванильные к чаю

900 г пшеничной муки, 500 мл молока, 1 пакетик сухих дрожжей, 4-6 ст.ложек сахара, 50 г сливочного масла, щепотка соли, 1 палочка ванили.

- 1.** Молоко прогреть, добавить стручок ванили, довести до кипения, снять с плиты, остудить под крышкой до комнатной температуры, затем ваниль убрать.
- 2.** В молоко добавить дрожжи, 2 ст.ложки сахара и половину муки, хорошо перемешать, оставить на 10-15 минут в теплом месте.
- 3.** В поднявшуюся опару добавить щепотку соли, оставшийся сахар, кусочки размягченного масла, затем понемногу всыпать муку и замесить тесто.
- 4.** Выложить на присыпанный мукой стол и вымешивать 10-15 минут, до гладкости, готовое тесто должно быть не сильно крутым, но не липнущим к рукам. После отбить тесто об стол 2-4 минуты, выложить в миску, накрыть салфеткой, оставить в теплом месте на 1 час.
- 5.** Поднявшееся тесто обмять, дать подойти еще раз, разделить на 8-12 частей, сформовать небольшие саечки, переложить на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга, оставить для расстойки на 20-25 минут.
- 6.** После поставить саечки в нагретую до 50°C духовку, на дно установить лоток с кипятком, выпекать 15 минут, после температуру увеличить до 180°C, лоток с водой убрать и выпекать до готовности, 20-25 минут.
- 7.** Сбрызнуть булочки теплой водой, оставить в выключенной духовке на 2-3 минуты, вынуть пластом, остудить на решетке, после разделить на отдельные булочки и подавать.



Польский хлеб с изюмом

250 г пшеничной муки, 250 г ржаной муки, 3 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 1/4 л натурального йогурта, 3-4 ст.ложки воды, 30 г свежих дрожжей, 1/2 ч.ложки молотой корицы, 1 ч.ложка золотого сиропа или меда, 1/2 стакана сахара, 1 ст.ложка тертой цедры лимона, по 50 г изюма и рубленых орехов, щепотка соли.

1. Дрожжи растворить в теплой воде, добавить 1 ч.ложку сахара, оставить на 10-15 минут в теплом месте.

2. В миске соединить муку, оставшийся сахар, соль, корицу, цедру, промытый и обсушенный изюм и орехи, добавить сироп (мед), взбитые желтки и йогурт, хорошо перемешать.

3. Добавить дрожжи и кусочки размягченного масла, вымешивать 5-7 минут, затем еще 5 минут выбивать тесто об стол. Накрывать салфеткой, убрать в теплое место на 1-2 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.

4. Поднявшееся тесто обмять и вымешивать 5-7 минут, добавив при необходимости немного муки, затем сформовать 2-3 овальных батона, выложить на смазанный маслом противень.

5. Сделать на каждом по бокам неглубокие насечки, присыпать ржаной мукой, оставить для расстойки на 40-50 минут, после выпекать в духовке при 190°C 40-50 минут, до образования золотисто-коричневой корочки.



Африканский банановый хлеб

100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1/2 ч.ложки соли, 3 банана, 1/2 стакана измельченных ядер грецких орехов, ванилин по вкусу.

- 1.** Бананы размять в пюре или измельчить в блендере. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить по одному яйца.
- 2.** Затем всыпать смешанную с солью и дрожжами муку, перемешать.
- 3.** Выложить банановое пюре, добавить измельченные орехи и ванилин, тщательно перемешать.
- 4.** Форму смазать маслом, выложить тесто и выпекать в нагретой до 200°C духовке 40-50 минут, готовность проверить с помощью деревянной шпажки.
- 5.** Остудить, вынуть из формы, нарезать ломтиками.



Йогуртовый хлеб с бананами

2-2,5 стакана муки, 1 ст.ложка разрыхлителя, 1/2 ч.ложки соды, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан фруктового йогурта, 200 г бананов.

1. Яйцо взбить с сахаром, добавить масло и йогурт. Затем, продолжая взбивать, добавить просеянную с содой и разрыхлителем муку. Взбивать до образования однородной массы.

2. Прямоугольную форму смазать растительным маслом, выложить половину теста, сверху уложить кусочки бананов, залить оставшимся тестом, слегка перемешать вилкой.

3. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут.

Финиковый хлеб

300 г фиников, 2/3 стакана миндаля, 1/2 стакана сахарной пудры, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 3-4 ст.ложки крахмала, 1/2 ч.ложки ванильного сахара, щепотка соли.

1. Желтки отделить от белков, взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, измельченные финики и миндаль, всыпать крахмал и тщательно перемешать. После в тесто аккуратно подмешать взбитые в крепкую пену белки.

2. Форму смазать сливочным маслом, выложить тесто и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут.



Сладкий хлеб с вишней

450 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст.ложки сливочного масла, 250 мл молока, 2-3 ст.ложки сахара, 1 пакетик сухих дрожжей, 1/4 ч.ложки соли, вяленая вишня, курага или цукаты по вкусу.

- 1.** В 1/4 стакана теплого молока растворить дрожжи, добавить 1 ст.ложку сахара, оставить на 10-15 минут в теплом месте, чтобы смесь вспенилась.
- 2.** Муку с солью просеять горкой в миску, сверху сделать углубление, добавить оставшийся сахар, растопленное сливочное масло и слегка взбитые яйца, влить молоко и дрожжи, замесить мягкое тесто. Вымешивать, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды.
- 3.** Вишню и курагу промыть в теплой воде, хорошо обсушить, нарезать мелкими кусочками, подмешать в тесто.
- 4.** Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой, оставить в теплом месте на 1-2 часа, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза. После обмять и дать подойти еще раз.
- 5.** Сформовать из готового теста 2 овальных батона или 3-4 каравая, выложить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки на 15-20 минут.
- 6.** Выпекать в духовке при 180°C до готовности и образования золотистой корочки, готовность проверить деревянной шпажкой.



Яблочный хлеб

850 г яблок для теста + 1-2 шт. для наполнителя, 1 кг пшеничной муки, щепотка соли, сахар по вкусу, 1 ст.ложка сухих или 30 г свежих дрожжей, ваниль и корица по вкусу.

- 1.** Яблоки для теста очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками, выложить в сотейник, залить водой, добавить сахар, ваниль и корицу, отварить на слабом огне под крышкой до мягкости, откинуть на дуршлаг отвар процедить.
- 2.** Яблоки протереть через сито, остудить полученное пюре до комнатной температуры.
- 3.** Дрожжи растворить в 1/2 стакана яблочного отвара, добавить 1 ст.ложку сахара, оставить на 10-15 минут в теплом месте, чтобы смесь вспенилась.
- 4.** В яблочное пюре добавить соль, муку и дрожжи, вымесить мягкое тесто. В конце замеса добавить нарезанные кусочками яблоки. При необходимости, если тесто получается слишком крутым, добавить немного яблочного отвара.
- 5.** Тесто отбить об стол 5-7 минут, скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1-2 часа, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза. После обмять и дать подойти еще раз.
- 6.** Сформовать из теста овальные батоны, выложить на смазанный маслом противень, сделать на поверхности декоративные надрезы, присыпать мукой и оставить на 10-15 минут.
- 7.** Выпекать в духовке при 220°C 40-50 минут, до золотистого цвета.



Молочный хлеб с черносливом

1 кг пшеничной муки, 120 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 1-2 ч.ложки соли, 1 ст.ложка сухих дрожжей (20 г свежих), 150 г чернослива, 200 мл воды.

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде, оставить на 7-10 минут, чтобы они запенились.
- 2.** Муку просеять горкой в миску, сверху сделать углубление, добавить дрожжи, соль, сахар, слегка взбитые яйца и теплое молоко, замесить тесто.
- 3.** Выложить на присыпанный мукой стол и вымешивать 10-12 минут, до гладкости. В конце добавить размягченное масло и еще раз хорошо вымесить.
- 4.** Скатать в шар, накрыть салфеткой, оставить подниматься на 2-3 часа.
- 5.** Чернослив отварить до мягкости, хорошо обсушить, мелко нарезать, подмешать в поднявшееся тесто, хорошо обмять и оставить подходить еще на 1,5-2 часа.
- 6.** Готовое тесто разделить на 2-3 части, сформовать каравайчики, выложить на смазанный маслом противень, сверху сделать неглубокие надрезы-узоры, оставить на 30-40 минут для расстойки.
- 7.** Посыпать караваи мукой и выпекать в духовке при 180-190°C 35-50 минут в зависимости от размера изделий, до легкой румяной корочки.
- 8.** Готовые караваи выложить на решетку, накрыть льняной салфеткой, оставить на 15-20 минут и подавать.



Венские булочки

500 г пшеничной муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 2 яйца, 1-2 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка соли, 300 мл воды, 2 ст.ложки оливкового масла.

1. Дрожжи растворить в теплой воде, оставить на 7-10 минут, чтобы они запенились.
2. Положить в воду с дрожжами сахар и половину муки, перемешать, добавить соль и оливковое масло, вновь хорошо перемешать.
3. Белки отделить от желтков, взбить в пышную пену, ввести в тесто, затем, понемногу всыпая оставшуюся муку, замесить мягкое эластичное тесто. Вымешивать 8-10 минут, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды.
4. Скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза. После обмять и оставить еще на 1 час.
5. Готовое тесто разделить на 10-15 частей, сформовать овальные батончики или круглые булочки, выложить на смазанный маслом противень.
6. Острым ножом сделать неглубокие насечки, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 20-30 минут.
7. Смазать булочки желтками, взбитыми с 1 ч.ложкой воды, выпекать в духовке при 220°C и с поддоном с кипятком 15 минут, после поддон с водой убрать, температуру снизить до 200°C и выпекать еще 10-12 минут.



Кукурузные булочки

300 г кукурузной муки, 230 г пшеничной муки, 350 мл молока, 2-3 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка соли, 2 ст.ложки сухих дрожжей или 60 г свежих, оливковое масло или желток для смазывания.

- 1.** В миску всыпать половину пшеничной муки, добавить соль, дрожжи и теплое молоко, хорошо перемешать, оставить на 3 минуты.
- 2.** Всыпать сахар и кукурузную муку, хорошо вымесить с помощью деревянной лопатки. Понемногу добавляя оставшуюся пшеничную муку, вымесить мягкое эластичное тесто, вымешивая 7-10 минут, до тех пор пока оно не будет отставать от рук и стенок посуды. Тесто не должно быть крутым!
- 3.** Скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза. Выложить на стол и слегка выбить, чтобы удалить пузырьки воздуха.
- 4.** Разделить на 10-15 частей, сформовать небольшие круглые булочки, выложить на смазанный маслом противень. Острым ножом сделать неглубокие крестообразные насечки, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 40-50 минут.
- 5.** Смазать верх поднявшихся булочек взбитым желтком или маслом и выпекать в духовке при 220°C до румяной корочки.



Овсяные булочки с кунжутом

350 г пшеничной муки, 350 г овсяной муки тонкого помола, 1/2 стакана воды, 1/2 л натурального йогурта, 2-3 ст.ложки меда, 1 ч.ложка соли, 1 ст.ложка сухих дрожжей (30 г свежих), семена кунжута, оливковое масло или желток для смазывания.

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде, оставить на 10 минут, после добавить соль, йогурт (комнатной температуры) и пшеничную муку, тщательно взбивать 5-7 минут деревянной лопаткой.
- 2.** Добавить мед и овсяную муку, перемешать и вымешивать не менее 15 минут, пока не получится мягкое гладкое эластичное тесто.
- 3.** Скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза.
- 4.** Тесто слегка обмять, разделить на 10-15 частей, сформовать небольшие круглые булочки, выложить на смазанный маслом противень. Острым ножом сделать неглубокие крестообразные насечки, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 40-50 минут.
- 5.** Смазать верх поднявшихся булочек взбитым желтком или маслом, посыпать кунжутом и выпекать в духовке при 220°C до румяной корочки.



«Солнышко» с маком и кунжутом

4 стакана муки, 1,5 стакана молока, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 ч.ложки соли, 25 г свежих дрожжей, растительное масло, 1 желток, мак, семена кунжута.

1. В 1 стакане теплого молока растворить дрожжи и сахар, всыпать 1 стакан муки, тщательно размешать, поставить в теплое место.

2. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, добавить растопленное сливочное масло, яйца, соль, оставшееся молоко и муку. Вымешивать тесто до тех пор, пока не начнет отставать от рук и стенок посуды, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 30-40 минут.

3. После присыпать мукой, обмять, дать подойти еще раз. Затем тесто скатать в жгут, нарезать кусочками величиной чуть больше грецкого ореха, дать постоять 10-15 минут.

4. Кусочки теста скатать в шарики, выложить на смазанный маслом противень, формуя «цветочки», смазать растительным маслом, накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 40-50 минут.

5. Смазать верх булочек взбитым яйцом, посыпать маком и кунжутом, выпекать в нагретой до 220°C духовке 15-20 минут, до золотистого цвета.



Деревенские булочки с маком

Пшеничная мука, 120 г злаковых отрубей, 1 ч.ложка разрыхлителя, 2 ст.ложки сахара, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 л натурального йогурта, мак, желток или растительное масло для смазывания, соль.

1. Размягченное масло растереть с сахаром добела, ввести взбитое яйцо и хорошо вымесить.
2. Муку (250 г) соединить с отрубями и разрыхлителем, добавить щепотку соли и 2-3 ст.ложки мака.
3. В масляную смесь, постоянно вымешивая деревянной лопаткой, понемногу поочередно добавлять йогурт и сухую смесь, хорошо вымесить.
4. После понемногу всыпать столько пшеничной муки, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Разделить его на небольшие кусочки, сформовать булочки, выложить на смазанный маслом противень.
5. Смазать верх булочек взбитым желтком или растительным маслом, посыпать маком и выпекать в духовке при 200°C 20-25 минут, до готовности и образования золотисто-коричневой корочки.

В тесто для булочек вместо мака можно положить 100 г изюма (предварительно замочить в теплой воде и обсушить) или фиников (замочить в теплой воде, обсушить, мелко нарезать).



Миланские булочки с кунжутом

200 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 8 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан тростникового сахара, 2 ч.ложки разрыхлителя, щепотка соли, желток для смазывания, кунжут.

1. Желтки взбить с сахаром до образования устойчивой пышной массы, добавить размягченное масло и еще взбить.
2. В миске соединить пшеничную и кукурузную муку, разрыхлитель и соль. По-немногу, постоянно помешивая, ввести в желтковую смесь.
3. Замесить мягкое эластичное тесто, при необходимости подсыпая пшеничную муку, разделить на несколько частей, сформовать небольшие круглые булочки.
4. Переложить на смазанный маслом противень, смазать верх желтком, взбитым с 1 ч.ложкой воды, посыпать кунжутом и выпекать в духовке при 160°C 10-20 минут, в зависимости от величины булочек, до готовности и образования золотистой корочки.



Лаваш из дрожжевого теста

2,5-3 стакана пшеничной муки, 1 стакан теплой воды, 30 г свежих дрожжей, 1 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки сахара, 1 ст.ложка растительного масла.

- 1.** Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, оставить на 10 минут, чтобы смесь вспенилась.
- 2.** Муку просеять с солью горкой в миску, сверху сделать углубление, влить масло и воду с дрожжами, замесить мягкое эластичное тесто. Если тесто слишком крутое, добавить немного воды, если липнет к рукам, подсыпать еще немного муки.
- 3.** Разделить тесто на 8-12 частей, скатать в колобки, накрыть салфеткой и оставить на 10-20 минут для расстойки, чем дольше стоит тесто, тем толще получится лаваш.
- 4.** Раскатать колобки в тонкие лепешки и жарить на сухой сковороде на сильном огне с двух сторон до румяной корочки, прижимая вилкой, чтобы лаваш не вздувался. Можно также выложить лепешки на противень и запекать в духовке при 200°C до пудrumянивания.
- 5.** Готовые лавашы сбрызнуть теплой водой, накрыть льняной салфеткой и оставить остывать на 15-20 минут.



Ближневосточный лаваш

550-600 г пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1-1,5 ч.ложки соли, 1 ч.ложка сахара.

1. Муку просеять с солью в миску, добавить дрожжи и сахар, хорошо перемешать.
2. Понемногу, постоянно перемешивая, влить воду и замесить тесто. Вымешивать около 15 минут, до получения мягкого эластичного теста, если оно будет очень липким, можно добавить немного муки и смазать руки растительным маслом.
3. Скатать в шар, выложить в смазанную растительным маслом миску, накрыть салфеткой и оставить на 1,5-2 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2-3 раза.
4. Затем обмять его, как тесто для французского хлеба: края приподнять и сложить друг на друга, примять, повернуть по часовой стрелке, вновь сложить края к центру, примять, повернуть и еще раз сложить, примять. Оставить еще на 1-2 часа для подъема.
5. Готовое тесто осторожно разделить на 2 части, выложить на смазанный маслом противень и на нем аккуратно кончиками пальцев сформовать овальные лепешки. Тесто не тянуть и не давить, иначе лаваш получится плотным.
6. Накрыть салфеткой, оставить на 40-50 минут для расстойки, после сделать неглубокие крестообразные надрезы (по ним можно будет разрезать лепешки и наполнить начинкой) и выпекать в духовке при 210°C 15-20 минут, до румяной корочки.
7. Готовый лаваш сбрызнуть теплой водой и оставить в духовке еще на 2-3 минуты.



Узбекские лепешки

2 стакана муки, 15 г сухих дрожжей, 1/2 ч.ложки соли, 1 стакан воды, по 1 ст.ложке чернушки и семян кунжута.

- 1.** В теплой воде растворить дрожжи, добавить соль, помешивая, всыпать муку и замесить тесто. Накрывать салфеткой и оставить в теплом месте на 1 1,5 часа.
- 2.** Поднявшееся тесто разделить на кусочки весом по 150-200 г, скатать в шары, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 минут.
- 3.** На присыпанной мукой доске раскатать кусочки теста в лепешки таким образом, чтобы середина лепешек была толщиной 0,5 см, а края 2 см.
- 4.** Середины лепешек наколоть чекичем (чекич (чакич) приспособление для нанесения узоров на лепешки) или зубчиками вилки.
- 5.** Посыпать чернушкой и семенами кунжута, выпекать в тандыре или в нагретой до 250-300°C духовке до готовности.



Бакинские лепешки с зеленью

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 1/4 стакана растительного масла, 1 ч.ложка соли.

Для начинки: 1 ст.ложка сливочного масла, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 1 пучок зеленого лука, 2-3 дольки чеснока, 1 яйцо, соль.

1. Из воды, масла, соли и муки замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 30 минут.

2. Приготовить начинку: зелень петрушки и укропа, зеленый лук тщательно промыть, обсушить и мелко нарезать, обжарить на сливочном масле 2-3 минуты, по вкусу посолить.

3. После добавить яйцо, тщательно перемешать и снять с огня. Добавить измельченный чеснок, перемешать, охладить.

4. Тесто разделить на 8 кусочков и раскатать в лепешки толщиной 1-2 мм. На одну лепешку выложить 1/4 начинки, разровнять, накрыть второй лепешкой, края защипнуть и аккуратно раскатать лепешку скалкой.

5. Подобным образом сформовать остальные лепешки. Обжарить на раскаленной сковороде без масла с двух сторон до золотистого цвета.



Лепешки с мясом и ананасом

400 г говяжьего фарша, 4-6 ломтиков ананаса, 1 стакан муки, 2 яйца, 1/4 стакана воды, 2 ст.ложки сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

- 1.** Лук промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с фаршем, по вкусу посолить, тщательно перемешать.
- 2.** Из муки, воды и яиц замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 2-3 мм и с помощью пиалы вырезать лепешки.
- 3.** На каждую лепешку выложить фарш и ломтики ананаса. Переложить лепешки на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в нагретой до 200°C духовке 20 минут.

Бабушкины лепешки

2 стакана муки, 1 стакан молока, 15 г сухих дрожжей, 1/2 ч.ложки соли, 1 ст.ложка семян кунжута.

- 1.** В теплом молоке растворить дрожжи, добавить соль, помешивая, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 1 1/2 часа.
- 2.** Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, скатать в шарики, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 минут.
- 3.** На присыпанной мукой доске раскатать кусочки теста в лепешки толщиной 1 см, середину наколоть зубчиками вилки, посыпать семенами кунжута, выпекать в нагретой до 250-300°C духовке до готовности.



Воздушные лепешки

Для теста: 2,5-3 стакана муки, 1 стакан молока, 2 ст.ложки растительного масла, 1 ч.ложка соли, 1 ст.ложка сахара, 5 г сухих дрожжей.

- 1.** В теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, оставить на 10-15 минут, чтобы смесь вспенилась.
- 2.** Муку просеять горкой в миску вместе с солью, сверху сделать углубление, влить молоко с дрожжами и растительное масло, хорошо вымесить тесто. Оно должно получиться мягким и эластичным, не липнуть к рукам и посуде.
- 3.** Скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза.
- 4.** Разделить тесто на 8-12 частей, скатать в колобки, накрыть салфеткой и оставить на 10-20 минут для расстойки.
- 5.** Раскатать колобки в тонкие лепешки, присыпать мукой и жарить на сухой сковороде на сильном огне с двух сторон до румяной корочки. Можно также выложить лепешки на противень и запекать в духовке при 250-300°C до подрумянивания.
- 6.** Готовые лепешки сбрызнуть теплой водой, накрыть льняной салфеткой и оставить остывать на 15-20 минут.



Пухлые лепешки с чесноком

Для теста: 2,5-3 стакана муки, 1-1,5 стакана молока или воды, 2 яйца, 1 ч.ложка соли, 1 ч.ложка сахара, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 2-3 дольки чеснока, 50-70 г острого сыра.

1. В теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, оставить на 10-15 минут, чтобы они вспенились.
2. Муку просеять горкой в миску вместе с солью, сверху сделать углубление, влить молоко с дрожжами и слегка взбитые яйца, добавить пропущенный через пресс чеснок и тертый на мелкой терке сыр, хорошо вымесить тесто. Оно должно получиться мягким и эластичным, не липнуть к рукам и посуде.
3. Скатать в шар, накрыть салфеткой, убрать в теплое место на 1 час, чтобы тесто увеличилось в объеме в 2 раза.
4. Разделить тесто на 3-6 частей, скатать в колобки, накрыть салфеткой и оставить на 10-20 минут для расстойки.
5. Раскатать колобки в лепешки, выложить на смазанный маслом противень, наколоть верх зубчиками вилки в виде решетки, выпекать в духовке при 220°C до золотистого цвета.
6. Затем противень вынуть, лепешки смазать кисточкой теплой водой или растопленным сливочным маслом и поставить в духовку на 2-3 минуты, чтобы образовалась красивая корочка.
7. Готовые лепешки сбрызнуть теплой водой, накрыть льняной салфеткой и оставить остывать на 15-20 минут.





Пита классическая

500 г пшеничной муки, 300 мл воды, 1/2-1 ч.ложка соли, 2-3 ст.ложки растительного масла, 1 ст.ложка сухих дрожжей, сахар.

- 1.** Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды, добавить щепотку сахара, оставить на 10-15 минут, чтобы смесь вспенилась.
- 2.** Муку просеять горкой в миску вместе с солью, сверху сделать углубление, влить воду с дрожжами и вымешивать тесто, подливая оставшуюся воду, не менее 15 минут. Оно должно получиться гладким и эластичным, не липнуть к рукам и посуде. Для более мягкой питы в конце замеса добавить в тесто 1-2 ст.ложки растительного масла. Скатать в шар.
- 3.** Оставшееся масло влить в миску, покатав по нему тесто, чтобы при расстойке не образовалась сухая корочка, накрыть влажной салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5-2 часа.
- 4.** Поднявшееся тесто отбить о дно миски 2-3 минуты, разделить на 4-8 частей, на присыпанном мукой столе раскатать в лепешки толщиной 5-6 мм, выложить на присыпанную мукой салфетку, накрыть второй салфеткой (ее тоже присыпать мукой), оставить на 30 минут.
- 5.** После переложить на прогретые противни, сбрызнуть холодной водой и выпекать в духовке при 250°C 8-10 минут. Лепешки должны остаться светлыми и мягкими. Остудить на решетке.



Пита с маслинами и травами

500 г пшеничной муки, 300 мл воды, 1 ч.ложка соли, 2 ст.ложки оливкового масла, 1 ст.ложка сухих дрожжей, сахар, 150 г сыра фета, 1/4 банки маслин, сухие итальянские травы по вкусу.

1. Дрожжи растворить в 1/2 стакана теплой воды, добавить щепотку сахара, оставить на 10-15 минут, чтобы смесь вспенилась.
2. Муку просеять горкой в миску вместе с солью, сверху сделать углубление, влить воду с дрожжами и вымешивать, подливая оставшуюся воду, не менее 10-15 минут, до получения гладкого эластичного теста. Скатать в шар.
3. Оливковое масло (1 ст.ложку) влить в миску, покатав по нему тесто, накрыть влажной салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5-2 часа.
4. Поднявшееся тесто отбить о дно миски 2-3 минуты, разделить на 4-8 частей, на присыпанном мукой столе раскатать в лепешки толщиной 5-6 мм, посыпать тертой фетой и сушеными травами (щепотка на 1 питу), свернуть рулетом, края защипнуть, раскатать в квадратные лепешки, оставить на 30 минут.
5. После переложить на прогретые противни, смазать оставшимся маслом, выложить сверху маслины, посыпать травами и выпекать в духовке при 250°C 8-10 минут. Лепешки должны остаться светлыми и мягкими. Остудить на решетке.



Индийские лепешки наан

700 г пшеничной муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 300 г йогурта, 300 мл теплой воды, 3-4 ст.ложки семян тмина, 1 ч.ложка соли.

1. Муку смешать с дрожжами и солью, добавить теплую воду и йогурт, вымешивать 5 минут. Переложить тесто в миску, накрыть полотенцем и оставить на 1,5 часа, затем выложить на стол, обмять.
2. Разделить на 8 частей, раскатать в овальные лепешки размером примерно 15х25 см.
3. Выложить на смазанный растительным маслом противень, смазать маслом, посыпать тмином и запекать в нагретой до 200°C духовке 8-10 минут, до золотистого цвета и образования хрустящей корочки.

Чapati

2 стакана муки грубого помола, 1 стакан воды, 1/4 ч.ложки соли, 1 ст.ложка растительного масла.

1. Муку перемешать с солью, добавить растительное масло, тщательно растереть, влить воду и замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть тесто салфеткой и оставить на 15 минут.
2. Затем разделить на небольшие куски, скатать в шарики, обвалять в муке и раскатать в лепешки диаметром 15-20 см, размять ладонями, чтобы лепешки стали более мягкими.
3. Уложить лепешку на хорошо прогретую, присыпанную мукой чугунную сковороду и жарить на среднем огне 10 секунд, перевернуть на другую сторону и жарить еще 30 секунд. Вновь перевернуть и слегка прижать лепешку к сковороде по всей поверхности лопаткой.



Марокканские лепешки с брынзой

300-350 г муки, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 1/4 ч.ложки соли, 250-300 мл теплой воды, 100 г брынзы, лук-порей.

1. Муку смешать с солью и дрожжами, просеять горкой в миску, сверху сделать углубление, влить воду, добавить половину тертой на крупной терке брынзы и замесить мягкое эластичное тесто. Вымешивать не менее 10 минут.

2. Разделить тесто на небольшие кусочки, раскатать в лепешки, выложить их на смазанный маслом противень, прикрыть пленкой и оставить на 20-30 минут для расстойки.

3. Затем посыпать оставшимся тертым сыром и нашинкованным колечками луком-пореем, выпекать в нагретой до 220°C духовке до золотистого цвета.

Лепешки из этого теста можно также готовить на сковороде, слегка смазанной маслом, жарить не больше 2 минут с каждой стороны. Лепешки должны сильно вздуться, их можно разрезать вдоль пополам и подавать с любыми начинками.



Марокканские лепешки ксра

1 стакан воды, 1 ч.ложка сухих дрожжей, 250 г муки, 75 г манной крупы, 1 ч.ложка молотых анисовых семечек, 1,5 ч.ложки соли, 2-3 ст.ложки кунжутных семечек, оливковое масло.

1. В теплой воде растворить дрожжи. Муку перемешать с манкой, солью и молотыми анисовыми семечками, влить дрожжи и замесить мягкое тесто.

2. Разделить тесто на 2-3 части, раскатать лепешки толщиной 5-7 мм, выложить на смазанный оливковым маслом противень. Накрыть пленкой и оставить на 20-30 минут.

3. Затем смазать лепешки оливковым маслом, посыпать кунжутом, наколоть в нескольких местах деревянной шпажкой. Выпекать в нагретой до 230°C духовке 20-25 минут, до золотистого цвета.

4. Лепешки подавать горячими или холодными к салатам, дипам или с сырами, а также в качестве гарнира к таджину.



Тортилья

2 стакана муки, 1,5 ст.ложки разрыхлителя, 100 г сливочного масла, щепотка соли.

- 1.** Муку просеять с разрыхлителем и солью. Добавить размягченное сливочное масло, тщательно растереть руками.
- 2.** Понемногу вливать горячую воду, постоянно перемешивая, чтобы получилось гладкое эластичное тесто. Накрывать полотенцем и оставить на 20-30 минут.
- 3.** После тесто разделить на небольшие кусочки, накрыть полотенцем, дать полежать еще 10-15 минут и раскатать в лепешки толщиной 2-3 мм.
- 4.** Нагреть сухую сковороду, выложить лепешку, жарить на сильном огне по 30-40 секунд с каждой стороны, до золотистого цвета.

Популярное издание

Еда с секретом
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ И ЛЕПЕШКИ СО ВСЕГО МИРА

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректор **Юлия Платыгина**

Фото **Photocuisine/EastNews** (обл., 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 36, 38,
40, 44, 46, 50, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 70),

iStockphoto/Thinkstockphotos//Fotobank.ru (3, 26, 28, 30, 32, 34, 42, 48, 52, 72, 82, 84),
Ingram Publishing/Thinkstockphotos//Fotobank.ru (86),

Jalag/EastNews (68, 80, 88, 90, 92), **Евгений Соболев** (74, 76), **Михаил Солунин** (78)

Повара **Марина Паршина, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 05.07.2013. Формат 60 х 64/16

Усл.печ.л. 4,4 Тираж 4300 экз. Заказ №3966.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в Типографии «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

(831) 469-98-20, 469-98-22, e-mail: kniga@gmi.ru