Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ржано-пшеничный хлеб

11 апреля 2020 10:13 · https://open-cook.ru/recipes/rzhano-pshenichnyj-khleb



Это рецепт хлеба для ленивых. Минимум телодвижений, максимум вкусноты. Не нужно долго вымешивать тесто или ставить опару, просто сложите ингредиенты в миску, замесите немного тесто и ждите пока подойдет. Я приготовила его с шилопопым ребенком на руках без каких-либо проблем.

Ингредиенты:

110 гр ржаной муки

125 пшеничной муки

1 ч.л. соли

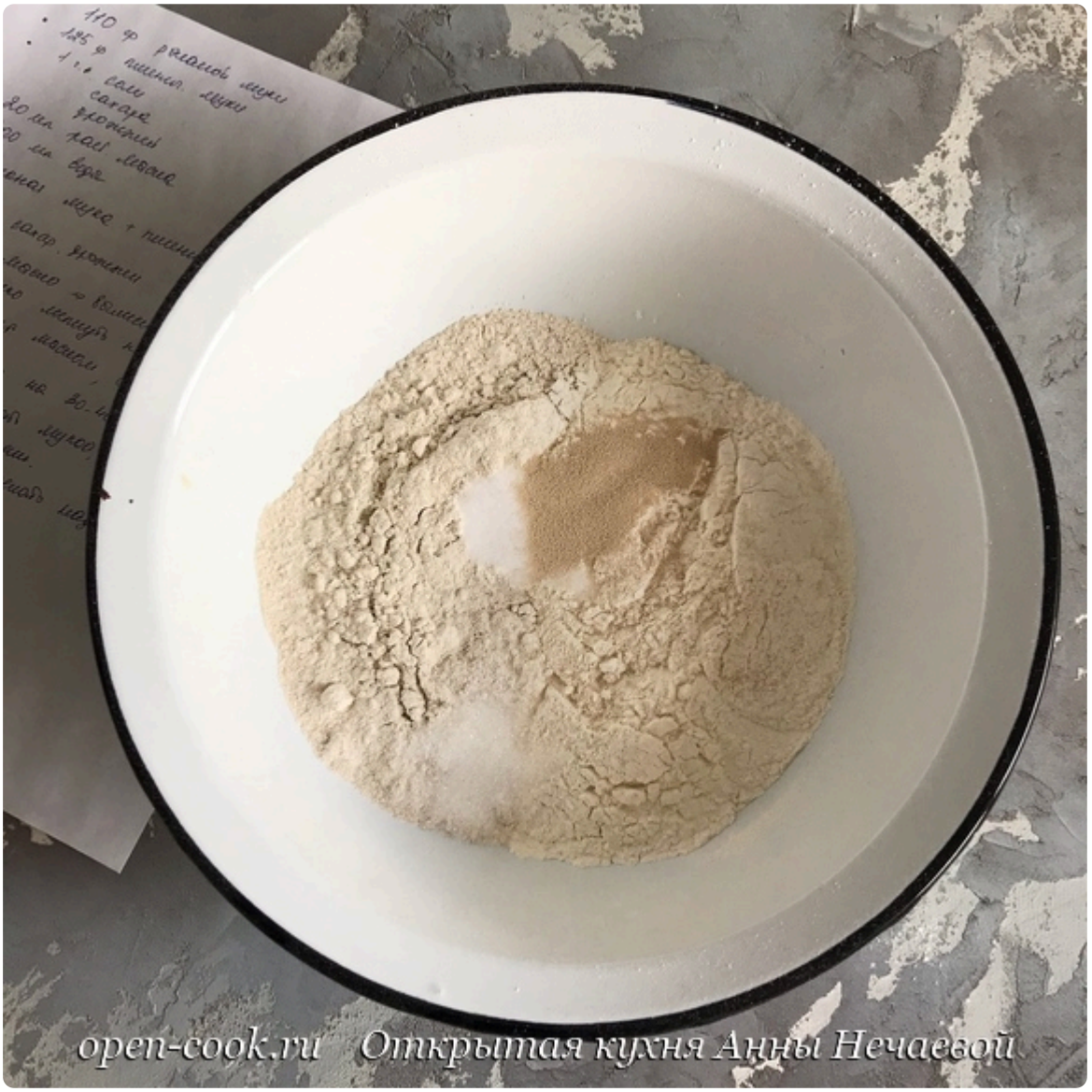
1 ч.л. сахара

1 ч.л. сухих дрожжей

20 мл растительного масла

200 мл воды комнатной температуры (я для дрожжевого теста всегда беру немного теплую воду и вам советую (но не горячую!)

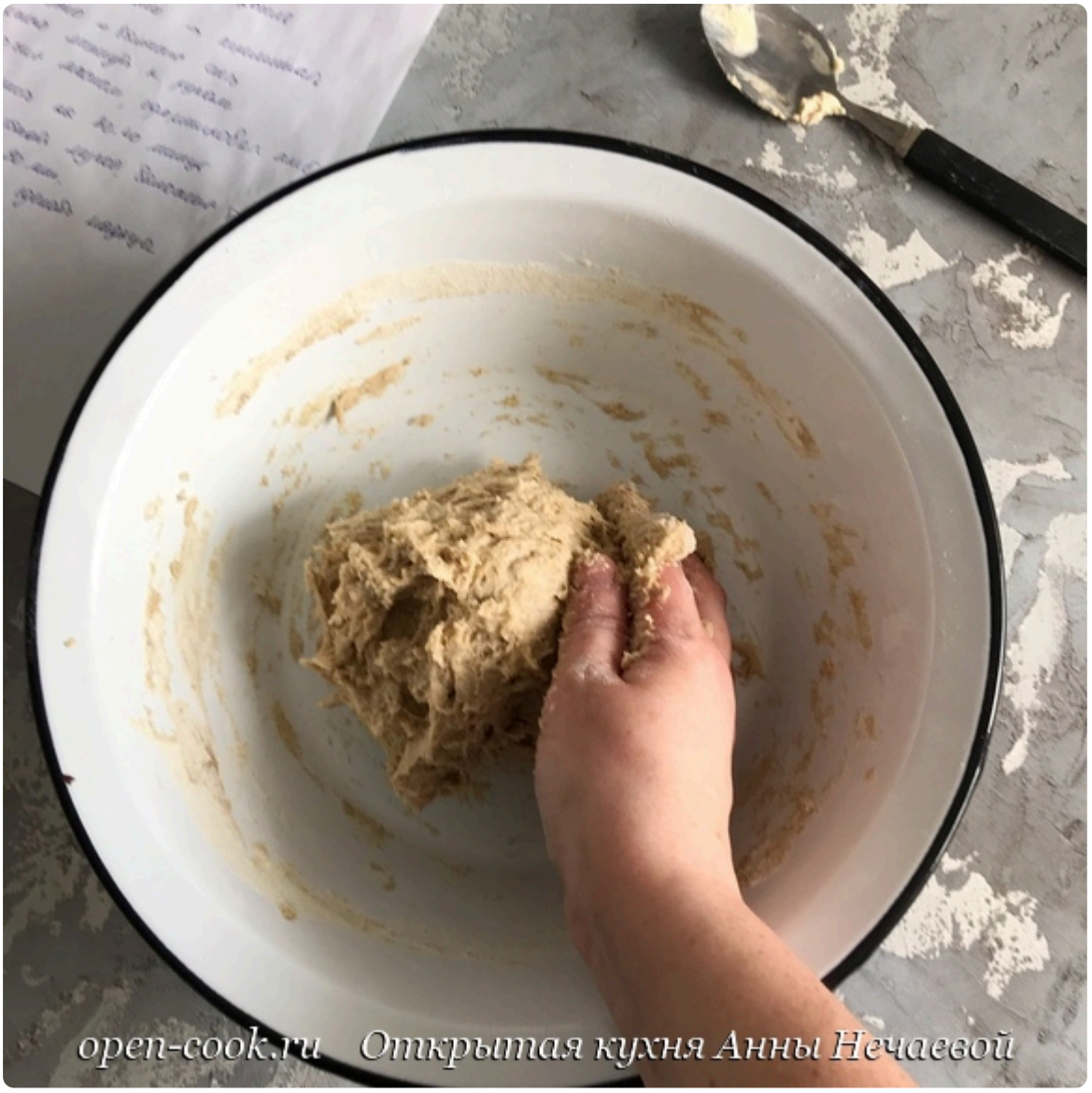
В глубокую миску всыпать ржаную муку, затем просеять пшеничную. Добавить соль, сахар и дрожжи, перемешать.



Влить воду и масло.



Замесить тесто, оно должно липнуть к рукам. Если вы добавите больше муки, то хлеб получится резиновым.

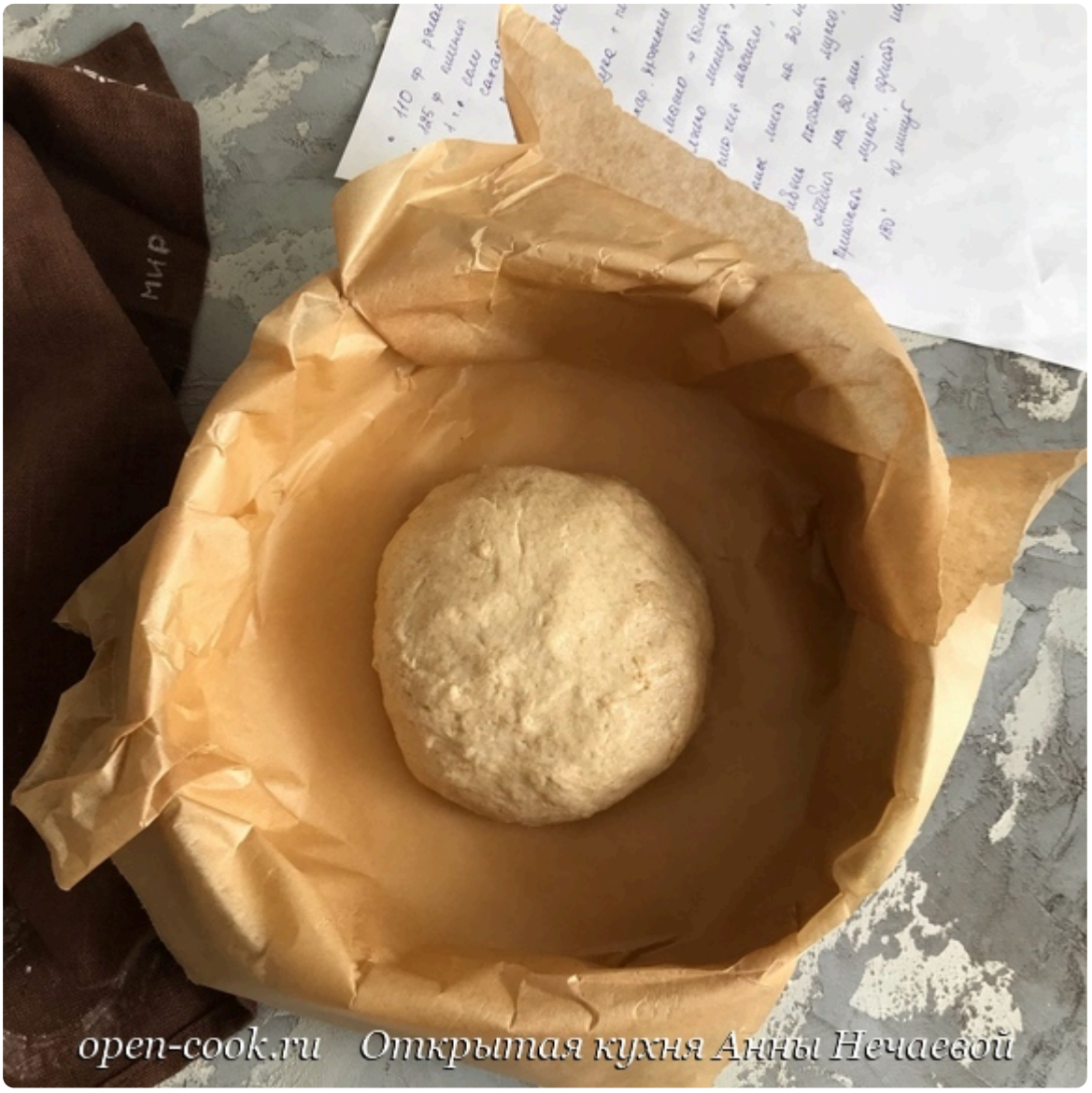


Смазать руки маслом и сформировать колобок. Накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место на полчаса ну или пока тесто не увеличится вдвое. Помните, сквозняки очень вредны тесту. Можно поставить в духовку, разогретую до 25-30 градусов. Я так делаю.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Обмять тесто руками, смазать их маслом и вновь сформировать колобок. Переложить его в форму с пергаментом или противень, присыпанный пшеничной мукой. Убрать в теплое место еще на полчаса.


мир
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Присыпать колобок пшеничной мукой и сделать надрезы острым ножом или лезвием.



Выпекать в духовке при 180 градусах 30-40 минут. Мне пришлось вынуть хлеб через 35 минут (надо было ребенка спать укладывать) и он был немного недопечен, ему явно не хватило 5-7 минут.



У готового хлеба потрясающий аромат и безумно вкусная, хрустящая корочка!



Вот так из минимума продуктов получается целая буханка очень вкусного домашнего хлеба. Мы вчера с удовольствием ели этот хлеб, запивая молоком.



Приятного аппетита!