



Домашний хлеб

Хлеб всегда был и по-прежнему остаётся одним из главных продуктов на наших столах. Так давайте же вместе приготовим вкусный, домашний и натуральный пшенично-ржаной хлеб!



Нам понадобятся:

Мука пшеничная – 340 г
 Мука ржаная – 180 г
 Вода – 300 мл
 Соль – 1 ч. ложка
 Сахар – 2 ст. ложки
 Дрожжи (сухие быстродействующие) – 1 ч. ложка
 Подсолнечное масло – 1 ст. ложка

ПРИСТУПИМ!

1 Для начала просейте муку через сито, чтобы удалить из неё все комочки и мусор. Все сухие ингредиенты соедините в глубокой миске и добавьте воду, а затем подсолнечное масло. Начните замешивать тесто вначале ложкой, а потом руками. Оно должно получиться мягким, но довольно плотным. Когда тесто перестанет липнуть к рукам, оно готово.



2 Присыпьте стол мукою, положите тесто и накройте его полотенцем. Оставьте на 40 минут. Тесто должно увеличиться в объёме в два раза. Если за 40 минут оно не стало больше, оставьте ещё на полчаса.

3 Пока тесто подходит, разогрейте духовку до 180 градусов. Тесто готово – сформируйте из него шар. По желанию вы можете сделать сверху несколько надрезов для красоты.

4 Возьмите любую форму и застелите её пергаментной бумагой. Если у вас нет формы, то положите пергамент на противень. Смажьте его маслом и выложите ваше тесто. Теперь можно загружать его в духовку.

НА ЗАМЕТКУ!

У каждой духовки разная мощность, поэтому они нагреваются до определённой температуры за разное время. В среднем при слабом огне духовой шкаф нагревается до температуры 180 градусов в течение 20-25 минут, при среднем огне – 15 минут, при сильном – 5-7 минут. Лучше использовать слабый огонь – так духовка нагреется равномерно.



5 Пшенично-ржаной хлеб следует выпекать 30 минут при температуре 180 градусов. Он должен покрыться золотистой корочкой. Если вы видите, что хлеб ещё не подрумянился, то оставьте его ещё на пару минут в духовке. Домашний пшенично-ржаной хлеб готов!