

Серый хлеб

Автор: Мухаббат

21.05.2020 19:19 - Обновлено 22.05.2020 13:18



Представляю очередной хлебушек. Принцип приготовления такой же как и у белого, но заменяем часть пшеничной муки на ржаную обдирную и добавляем отруби (у меня ещё и с расторопшей). Очень вкусный и к тому же полезный.

Серый хлеб

Автор: Мухаббат

21.05.2020 19:19 - Обновлено 22.05.2020 13:18

ИНГРЕДИЕНТЫ:

прямоугольная форма среднего размера

300 мл. тёплой воды

1,5 ч.л. соли

1 ч.л. сахара

0,5 ч.л. сухих дрожжей

9 горстей пшеничной муки

2 горсти ржаной обдирной муки

1 ст.л. отрубей

Серый хлеб

Автор: Мухаббат

21.05.2020 19:19 - Обновлено 22.05.2020 13:18

растительное масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Форму смазать небольшим количеством растительного масла и обсыпать мукой, излишки

Серый хлеб

Автор: Мухаббат

21.05.2020 19:19 - Обновлено 22.05.2020 13:18

муки стряхнуть.

В чашку налить тёплую воду, добавить соль, сахар, дрожжи и перемешать до растворения. Постепенно всыпать муку и отруби, вымесить тесто. Оно будет липким. Выложить тесто в подготовленную форму, разровнять. Накрыть верх формы (я накрываю пекарской бумагой) и дать подняться тесту до краёв формы. Как поднимется, смазать верхушку растительным маслом (я наливаю немного масла в ладошку и смазываю всю поверхность легкими похлопываниями).

Серый хлеб

Автор: Мухаббат

21.05.2020 19:19 - Обновлено 22.05.2020 13:18



Примечание: В рецепте используется 60 г пшеничной муки высшего сорта (с добавлением 10 г отрубей). В рецепте используется 40 г масла.