

# Цельнозерновой хлеб в деревенском стиле

На 1 круглую буханку диаметром 20 см

*«Когда они ушли, то оставили за собой тепло и уют. И я думаю, что не было в тот день во всем городе четырех более веселых людей, чем эти четыре голодные девочки, которые отказались от завтрака и поели в то рождественское утро лишь хлеба с молоком»\*.*

Пшеничная буханка в деревенском стиле — самый подходящий хлеб для правильного семейного Рождества, такого как у семейства Марч в «Маленьких женщинах». Мой вариант подслащен мелассой, что придает ему особое праздничное настроение.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¼ чашки мелассы (темной патоки)
- 1½ чашки теплой воды
- 7 г активных сухих дрожжей
- 3¼ чашки цельнозерновой пшеничной муки (плюс дополнительно для вымешивания)
- 2 ч. л. соли
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сливочного масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размешайте мелассу в теплой воде до полного растворения. Добавьте дрожжи и оставьте на 5 минут, аккуратно перемешав через 1–2 минуты.
2. В чашу стационарного миксера с насадкой-крюком насыпьте муку. С одного края добавьте соль, а с другого — яйцо и водную смесь. Перемешайте на небольшой скорости до однородности, при необходимости на мгновение увеличивая скорость миксера, чтобы тесто вобрало остатки муки со дна чаши.
3. Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. Слегка припудрите мукой тесто и руки и месите примерно 6 минут, добавляя муки на стол и руки.



\* Перевод М. Ю. Батищевой. Прим. ред.

**4.** Сформируйте шар. Для этого сначала расплющите тесто в лепешку примерно вдвое меньшей высоты, чем изначально. Переверните тесто, чтобы сверху оказалась та сторона, которая была внизу при вымешивании. Сложите к центру верхний край лепешки, прижимая для запечатывания. Разверните тесто на 90° и повторите, тщательно прижимая края друг к другу в тех местах, где они ложатся внахлест, чтобы не было воздушных карманов. Еще дважды повторите поворот на 90° и складывание. Снова переверните тесто так, чтобы шов оказался внизу. Огладьте бока заготовки ладонями снизу вверх, немного заходя под нее, чтобы придать тесту более округлую форму и сделать поверхность более упругой. Разворачивайте тесто и повторяйте это движение, пока у вас не получится идеально тугий и аккуратный шар. Оставьте его на 10 минут. Осторожно обомните тесто, выпуская воздух (для этого можно расплющить шар в лепешку диаметром 18 см и примерно вдвое ниже изначальной высоты, а затем перевернуть его так, чтобы шов оказался с той же стороны, что вначале). Снова сформируйте из теста шар.

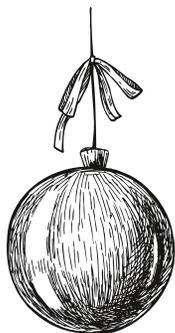
**5.** Смажьте большую миску растительным маслом. Поместите в нее тесто швом вниз, а потом переверните, чтобы тесто полностью покрылось маслом, а шов оказался сверху. Накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте подходить в теплом месте на 1 час. Разогрейте духовку до 190 °С\*.

**6.** Переверните тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и обомните. Снова переверните (швом вверх) и еще раз сформируйте из теста шар. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. Накройте чистым полотенцем и оставьте на 45 минут.

**7.** Острым ножом сделайте на поверхности теста декоративные надрезы глубиной около 1 см или чуть больше\*\*.

**8.** Растопите сливочное масло и смажьте им верх и бока теста. Выпекайте 40 минут. Хлеб должен окраситься в светло-коричневый цвет и издавать пустой звук, если с силой постучать по его нижней поверхности. Переложите на решетку для остывания.

*Подавайте веселым рождественским утром.*



\* В процессе приготовления хлеба температура на кухне должна быть не ниже 22 °С. Если зимой у вас холоднее, оставьте тесто подходить рядом с разогретой духовкой (но не на ней), чтобы обеспечить необходимое тепло.

\*\* Лучший декор — простой. Хлеб на фото украшен одним полукруглым надрезом с расходящимися от него в разные стороны мелкими элементами на расстоянии примерно 5 см друг от друга.

# Рулет из индейки

На 2 рулета

*«Никогда не было такого рождественского обеда, как в тот день. Жирная индейка являла собой великолепное зрелище, когда Ханна принесла ее наверх, фаршированную, подрумяненную, разукрашенную...»\**

Рулет из индейки — изящная альтернатива традиционному праздничному варианту подачи этой птицы в запеченном виде. Не стесняйтесь экспериментировать, добавляя в начинку любимые орехи и сухофрукты, чтобы создать свой уникальный рецепт!

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Для глазури

- $\frac{3}{4}$  чашки клюквенного сока
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 1 ч. л. лимонного сока
- $\frac{1}{4}$  ч. л. тимьяна
- $\frac{1}{4}$  ч. л. розмарина
- $\frac{1}{4}$  ч. л. соли
- Щепотка черного перца

### Для рулетов

- 2 филе грудки индейки с кожей (по 450 г каждое)
- 1 чашка с горкой груш «вильямс», нарезанных кубиками
- 1 чашка хорошего белого хлеба, нарезанного кубиками
- $\frac{1}{4}$  чашки сушеной клюквы
- $\frac{1}{4}$  чашки рубленых грецких орехов (поджарить)
- $\frac{1}{4}$  чашки репчатого лука (мелко нарубить)
- $\frac{1}{2}$  ч. л. розмарина
- $\frac{1}{4}$  ч. л. тимьяна
- $\frac{1}{4}$  ч. л. соли
- $\frac{1}{8}$  ч. л. перца
- $\frac{1}{4}$  чашки куриного бульона
- 2 ст. л. растопленного сливочного масла

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовку до 190 °С. Застелите противень фольгой и установите над ним решетку.
2. Смешайте все ингредиенты для глазури в кастрюльке и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите нагрев и варите при слабом кипении 15 минут. Снимите с плиты и отставьте в сторону.
3. Аккуратно, стараясь не повредить, отделите кожу от мяса индейки и сохраните. Если филе неравномерной толщины, надрежьте толстую часть параллельно поверхности, начиная от центра и не доходя до края примерно 2,5 см. Затем раскройте мясо так, чтобы этот надрезанный кусок стал продолжением основного филе.
4. Поместите первое филе между двумя кусками пищевой пленки (вниз той стороной, где была кожа) и отбейте молотком для мяса так, чтобы оно стало вдвое тоньше. Повторите процесс со вторым филе. Отложите.
5. Чтобы приготовить начинку, сложите в большую миску все остальные ингредиенты, кроме бульона и сливочного масла. Тщательно перемешайте. Влейте бульон и масло, чтобы вся начинка хорошо ими покрывалась. Перемешайте.
6. Удалите пищевую пленку с первого филе индейки. Выложите его на разделочную доску (вниз той стороной, где была кожа), а сверху равномерно распределите слой начинки, не доходя до краев примерно 13 мм. Начиная с узкого края, сверните филе рулетом.

\* Перевод М. Ю. Батищевой. Прим. ред.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

**Специальные приспособления**  
**Молоток для мяса**  
**Кулинарный шпагат**

Разделите кожу индейки пополам. Первым куском крепко оберните центр готового рулета сверху. Не переживайте, если кожи не хватает на всю окружность рулета, включая нижнюю часть.

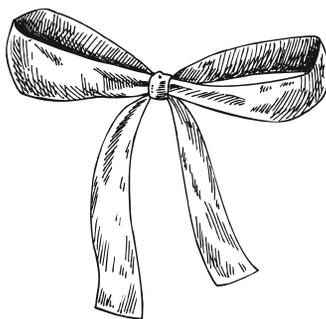
**7.** Отрежьте четыре куса кулинарного шпагата длиной примерно по 35 см. Сложите каждый кусок пополам и крепко перевяжите рулет в четырех местах с интервалом 2,5–5 см. Смажьте рулет глазурью.

**8.** Повторите шаги 6 и 7 со вторым филе.

**9.** Выложите рулеты на подготовленную решетку и поставьте в духовку. Готовьте 45–60 минут (в конце кулинарный термометр, воткнутый в центр рулета, должен показывать 71 °С). В процессе приготовления смазывайте рулеты остатками глазури каждые 10–15 минут. Если кожа зарумянится слишком сильно, прикройте ее куском фольги на оставшееся время.

**10.** Перед нарезкой дайте готовым рулетам отдохнуть 10–15 минут, слегка прикрыв их фольгой.

*Подавайте семейству Марч рождественским утром.*





[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

