



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

Белый хлеб

С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ



для обработки формы для запекания используйте растительное масло

ВЫХОД: 1 БУХАНКА (ПРИМЕРНО 15 ЛОМТИКОВ)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС 10 МИНУТ + 30–45 МИНУТ НА РАССТОЙКУ

- 475 мл теплой воды
- 10 г активных сухих дрожжей (убедитесь, что дрожжи безглютеновые)
- 25 г мелкого сахара
- 180 г безглютеновой рисовой муки
- 190 г универсальной безглютеновой муки и еще немного, чтобы присыпать рабочую поверхность и готовый хлеб
- 2 ч. л. ксантановой камеди
- 25 г псиллиума (убедитесь, что псиллиум безглютеновый)
- 6 г соли
- 2 ч. л. яблочного уксуса
- 80 г яичного белка (примерно 2 больших яйца)
- Сливочное или растительное масло, чтобы обработать форму для выпечки

Я много лет верила, что безглютеновый хлеб не может быть настолько же вкусным, как и «настоящий». Но после того как я попробовала хлеб в некоторых безглютеновых булочных Барселоны, в которых совершенно иной подход к безглютеновым хлебобулочным изделиям, я поняла, что все возможно! Я наконец-то сделала хлеб с чудесной хрустящей корочкой и невероятно мягким и пористым мякишем, который совершенно не кажется безглютеновым на вкус, и это чистая правда.

Соедините в кувшине (питчере) теплую воду, дрожжи и сахар, перемешайте. Дайте смеси постоять 10 минут до образования красивой пенной шапочки.

Отправьте в большую миску или чашу стационарного миксера два вида муки, ксантановую камедь, псиллиум и соль. Хорошенько перемешайте до получения однородной массы, затем добавьте к сухим ингредиентам уксус, яичный белок и пенную дрожжевую смесь.

Взбивайте получившуюся смесь на высокой скорости в течение 3–5 минут либо в стационарном миксере или кухонном комбайне с насадкой-лопаткой, либо вручную электрическим миксером, пока не добьетесь однородной консистенции. Смесь должна выглядеть как очень плотное, липкое тесто. Дайте ему отдохнуть примерно 10 минут — тесто для этого вида хлеба очень влажное, поэтому ему обязательно нужно отдохнуть.

Обработайте форму для выпечки размером 26 x 12 см сливочным или растительным маслом и застелите антипригарным пергаментом для выпечки.

Влейте отдохнувшую смесь в подготовленную форму для выпечки, убедитесь, что смесь равномерно и ровно распределена по всей форме. Прикройте форму сверху пищевой пленкой и оставьте тесто для расстойки в теплом месте на 30–45 минут, тесто должно заметно подняться. Расстойка может потребовать больше времени в холодный

день, поэтому внимательно следите за состоянием теста!

Разогрейте конвекционную духовку до 240 °С. Если у вас обычная духовка — до 260 °С. Если указанные выше значения отсутствуют, то разогревайте до возможного температурного максимума. Вскипятите чайник и поставьте на нижний уровень духовки большую форму для запекания.

Припылите тестозаготовку мукой и сделайте сверху три надреза острым ножом. Отправьте в разогретую духовку и сразу же влейте чашку кипятка в пустую форму для запекания на нижнем уровне духовки. Готовьте 20 минут, затем убавьте температуру конвекционной духовки до 200 °С, а обычной — до 220 °С и выпекайте еще 30 минут, пока корочка не приобретет золотисто-коричневый оттенок.

Достаньте хлеб из духовки. Аккуратно извлеките его из формы для выпечки и постучите кончиками пальцев по нижней корочке, по ощущению и звучанию должно казаться, что внутри пуста. Если так и есть, хлеб готов. Выложите буханку на решетку и дайте полностью остыть, прежде чем резать на ломтики.

СОВЕТ

Если вам хочется, чтобы корочка была еще более хрустящей, достаньте готовую буханку из формы для выпечки и дайте ей остыть в теплой выключенной духовке, дверцу при этом оставьте открытой.

КРАФТОВЫЙ о хлеб о

**ВЫХОД: 1 БУХАНКА (ПРИМЕРНО
15 ЛОМТИКОВ)**

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС
10 МИНУТ + 30–45 МИНУТ
НА РАССТОЙКУ**

- 475 мл теплой воды
- 10 г активных сухих дрожжей (убедитесь, что дрожжи безглютеновые)
- 25 г мелкого сахара
- 180 г безглютеновой гречневой муки
- 190 г универсальной безглютеновой муки и еще немного, чтобы присыпать корзину для расстойки
- 2 ч. л. ксантановой камеди
- 25 г псиллиума (убедитесь, что псиллиум безглютеновый)
- 6 г соли
- 2 ч. л. яблочного уксуса
- 80 г яичного белка (примерно 2 больших яйца)
- Тыквенные семечки или семена мака (для посыпки) — по желанию

Я никогда не думала, что смогу есть хлеб, который имеет такой вкус и вид, не говоря уже о том, что буду способна испечь его самостоятельно! Он получается невероятным: с хрустящей корочкой, воздушным и пористым мякишем и насыщенным вкусом натуральных зерен благодаря присутствию семечек и гречневой муки.

Соедините в кувшине (питчере) теплую воду, дрожжи и сахар, перемешайте. Дайте смеси постоять 10 минут до образования красивой пенной шапочки.

Отправьте в большую миску или чашу стационарного миксера два вида муки, ксантановую камедь, псиллиум и соль. Хорошенько перемешайте до получения однородной массы, затем добавьте к сухим ингредиентам уксус, яичный белок и пенную дрожжевую смесь.

Взбивайте получившуюся смесь на высокой скорости в течение 3–5 минут либо в стационарном миксере или кухонном комбайне с насадкой-лопаткой, либо вручную электрическим миксером, пока не добьетесь однородной консистенции. Смесь должна выглядеть как очень плотное, липкое тесто. Дайте ему отдохнуть примерно 10 минут — тесто для этого вида хлеба очень влажное, поэтому ему обязательно нужно отдохнуть.

Возьмите корзину для расстойки и всыпьте в нее 1 ст. л. муки. Переверните корзину так, чтобы распределить муку тонким слоем по всему дну и боковым стенкам. Отправьте тестозаготовку в подготовленную корзину. Убедитесь, что смесь равномерно и ровно распределена по всей поверхности. Прикройте корзину сверху пищевой пленкой и оставьте тесто для расстойки в теплом месте на 30–45 минут, тесто должно заметно подняться.

Расстойка может потребовать больше времени в холодный день, поэтому внимательно следите за состоянием теста!

Разогрейте конвекционную духовку до 240 °С. Если у вас обычная духовка — до 260 °С. Если указанные выше значения отсутствуют, то разогревайте до возможного температурного максимума. Вскипятите чайник и поставьте на нижний



уровень духовки большую форму для запекания.

Когда тесто поднимется, аккуратно переверните его на большой лист антипригарного пергамента для выпечки одним быстрым движением. При помощи пергамента аккуратно переместите тесто в чугунную сковороду диаметром 28 см или круглую форму для выпечки.

Если вы пожелаете испечь хлеб с семечками, смажьте верхнюю поверхность тестозаготовки кулинарной кисточкой, смоченной в воде, и посыпьте ее семечками. Если вы не хотите использовать семечки, присыпьте заготовку небольшим количеством муки. Сделайте сверху три надреза острым ножом. Отправьте в разогретую духовку и сразу же влейте чашку кипятка в пустую форму для запекания на нижнем уровне духовки. Готовьте 20 минут, затем убавьте температуру конвекционной духовки до 200 °С, а обычной — до 220 °С и выпекайте еще 30 минут, пока корочка не приобретет темно-коричневый оттенок.

Достаньте хлеб из духовки. Аккуратно извлеките его из формы для выпечки и постучите кончиками пальцев по нижней корочке, по ощущению и звучанию должно казаться, что внутри пустота. Если так и есть, хлеб готов. Выложите буханку на решетку и дайте полностью остыть, прежде чем резать на ломтики.

СОВЕТ

Вы также можете испечь такой хлеб в прямоугольной форме для выпечки, изучите раздел «Необходимый инвентарь» на странице 18, чтобы узнать размеры формы, которая вам понадобится.



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



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

БУЛОЧКИ с сыром или мучной посыпкой



используйте безмолочный сыр и твердый растительный маргарин

ВЫХОД: 6–8 БУЛОЧЕК

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 ЧАС + 45–60 МИНУТ НА РАССТОЙКУ

- 330 мл теплой воды
- 10 г активных сухих дрожжей (убедитесь, что дрожжи безглютеновые)
- 25 г мелкого сахара
- 410 г безглютеновой муки «Белый хлеб» или универсальной безглютеновой муки
- и еще немного, чтобы присыпать рабочую поверхность и булочки
- 2 ч. л. ксантановой камеди
- 15 г псиллиума (убедитесь, что псиллиум безглютеновый)
- 6 г соли
- 1 ч. л. яблочного уксуса
- 3 яичных белка
- 30 г сливочного масла, растопить
- 50 г сыра чеддер экстра¹, натереть (по желанию)

Такие булочки внутри мягкие и воздушные, с хрустящей корочкой. Я готова бесконечно сжимать их и наблюдать, как они тут же принимают прежнюю форму! Присыпьте их сыром или сделайте посыпку из муки — как вам больше нравится!

Застелите противень антипригарной пергаментом для выпечки.

Соедините в кувшине (питчере) теплую воду, дрожжи и сахар, перемешайте. Дайте смеси постоять 10 минут до образования красивой пенной шапочки.

Отправьте в большую миску или чашу стационарного миксера муку, ксантановую камедь, псиллиум и соль. Хорошенько перемешайте до получения однородной массы, затем добавьте к сухим ингредиентам уксус, яичный белок, растопленное сливочное масло и пенную дрожжевую смесь.

Взбивайте получившуюся смесь на высокой скорости в течение 3–5 минут либо в стационарном миксере или кухонном комбайне с насадкой-лопаткой, либо вручную электрическим миксером, пока не добьетесь однородной консистенции. Смесь должна выглядеть как очень плотное, липкое тесто. Дайте ему отдохнуть примерно 10 минут — тесто для таких булочек очень влажное, поэтому ему обязательно нужно отдохнуть.

Присыпьте мукой рабочую поверхность и свои ладони, затем разделите отдохнувшее тесто на 6–8 порций по 140 грамм каждая. Я отрываю порции теста от общей массы по одной за раз и выкладываю на весы, застеленные пищевой пленкой — она не позволяет тесту прилипнуть.

Переместите каждую порцию теста (оно будет липким) на припыленную мукой рабочую поверхность и слегка обваляйте его в муке так, чтобы оно перестало прилипать к рукам. Придайте ему руками круглую плоскую форму и выложите на подготовленный противень. Повторите со всеми порциями теста, при этом выкладывая их на противень так, чтобы между ними оставалось свободное пространство. Прикройте сверху пищевой пленкой и оставьте для расстойки в теплом месте на 45–60 минут, объем теста должен увеличиться в два раза.

Разогрейте конвекционную духовку до 200 °С. Если у вас обычная духовка — до 220 °С. Вскипятите чайник и поставьте на нижний уровень духовки большую форму для запекания.

Снимите пищевую пленку, пройдитесь сверху по заготовкам булочек кулинарной кисточкой, смоченной в небольшом количестве воды, а затем присыпьте их тертым сыром или же, как вариант, чуть припылите мукой. Отправьте противень в разогретую духовку и сразу же влейте чашку кипятка в пустую форму для запекания на нижнем уровне духовки. Готовьте 20–22 минуты, пока булочки не приобретут золотисто-коричневый оттенок. Дайте им немного охладиться прямо на противне, затем переместите на решетку и полностью остудите.

Если вы не съедите булочки в тот же день, когда их приготовите, можете подогреть их в микроволновой печи или духовке.

¹ Чеддер экстра — это сыр чеддер, срок выдержки которого не меньше 15 месяцев. *Прим. пер.*



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

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

