

## ГАРБУЗОВИЙ ХЛІБ

Дріжджі сухі – 1 ст. ложка; сіль – 1 ч. ложка;  
пюре з гарбуза – 1 склянка;  
борошно – 2 склянки;  
олія – 4 ст. ложки;  
вода – 0,5 склянки; цукор – 1 ст. ложка.



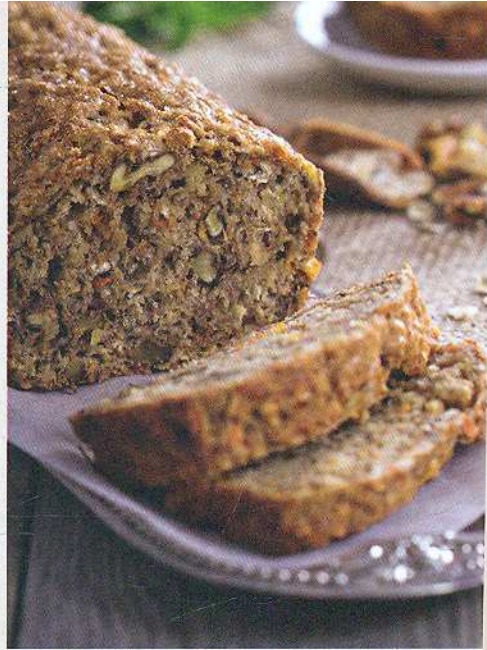
У теплу воду покласти цукор і дріжджі, дати дріжджам розчинитися.

Запечений гарбуз виделкою злегка розім'яти в пюреподібну масу. Додати гарбузове пюре до дріжджів разом із сіллю, влити в суміш олію і перемішати. Додати борошно і замісити м'яке тісто.

Скочати його в кулю і зусібіч обваляти в борошні.

Викласти тісто на сухе деко, поверхня якого злегка присипана борошном. Зробити два-три надрізи ножем на поверхні. Накрити тісто серветкою або рушником і залишити на 40 хвилин для вистоювання.

Випікати близько 25-35 хвилин при 220 °С. Дати хлібу охолонути на решітці.



## МОРКВЯНИЙ ХЛІБ ІЗ ГОРІХАМИ

Пшеничне борошно – 350 г;  
цільнозернове борошно – 150 г;  
сіль – 1 ч. ложка;  
сода – 2 ч. ложки;  
терта морква – 150 г;  
волоські горіхи подрібнені – 100 г;  
знежирений йогурт – 250 г;  
молоко – 150 мл.



З'єднати разом борошно, сіль, соду. Додати моркву і добре перемішати, ввести горіхи і йогурт, потім молоко. Вимісити отриману масу.

Розподілити тісто у дві змащені маслом форми 12×23 см і випікати в розігрітій до 220 °С духовці 25-35 хвилин до золотавого кольору.

Дати хлібу охолонути у формі 5-10 хвилин, а потім – на решітці.

подавати хліб теплим або кімнатної температури.

# ХЛІБ ІЗ БАНАНАМИ І ГОРІХАМИ

Вершкове масло – 90 г;  
цукор – 250 г; яйця – 3 шт.;  
банани – 2-3 шт.;  
сколотини – 125 мл; борошно – 315 г;  
харчова сода – 1 ч. ложка;  
розпушувач – 1 ч. ложка;  
мускатний горіх мелений – 1 ч. ложка;  
сіль – 0,5 ч. ложки;  
горіхи (волоські, пекан або фундук) – 90 г.



Щоб хліб вийшов ароматним, банани мають бути стиглими.  
Якщо ви купили дуже стиглі банани, але у вас немає можливості спекти банановий хліб того ж дня, очистіть їх і покладіть у морозильну камеру.



Нагріти духовку до температури 180 °С. Змастити маслом і злегка присипати борошном форму розміром 23×13 см.

У міксері на середній швидкості збити вершкове масло і цукор протягом 1 хвилини. Додати розчавлені банани і яйця, збити до однорідної маси. Влити сколотини і збивати на низькій швидкості до повного перемішування.

У мисці змішати борошно, соду, розпушувач, мускатний горіх, сіль і горіхи. Додати сухі інгредієнти в суміш із бананами, перемішати. Викласти тісто в підготовлену форму. Вона має бути заповнена не більше ніж на дві третини. Випікати хліб 55-60 хвилин до золотаво-коричневого кольору. Дати готовому хлібу постояти у формі 5 хвилин, потім вийняти його, покласти на решітку і повністю остудити.





## СОЛОНИЙ ХЛІБ

Тепле молоко (вода) – 250 мл;  
 борошно – 400-500 г;  
 дріжджі – 20 г;  
 сіль – 1 ст. ложка;  
 цукор – 1 ст. ложка;  
 олія – 3 ст. ложки.



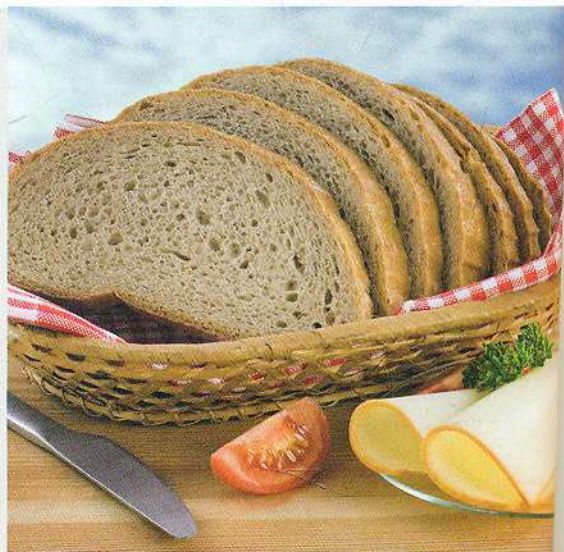
У тепле молоко або воду додати дріжджі, цукор і половину борошна, розмішати, накрити плівкою і поставити на півгодини в тепле місце.

Потім додати борошно, що залишилося, сіль, гарненько перемішати, ввести олію. Замісити тісто, знову накрити його плівкою і поставити в тепле місце на півгодини.

Тісто, що підійшло, знову вимісити, викласти у змащену форму, змастити молоком і випікати в попередньо розігрітій духовці при 180 °С протягом 30 хвилин до появи золотавої скоринки. Подавати остиглим.

## ПШЕНИЧНО-ЖИТНІЙ ХЛІБ

Борошно пшеничне – 3 склянки;  
 борошно житнє – 4 ст. ложки;  
 солод житній (або сухий квас) – 1 ст.  
 ложка; цукор – 1 ст. ложка;  
 сіль – 1,5 ч. ложки; вода – 1,5 склянки;  
 олія – 2 ст. ложки;  
 дріжджі – 1,5 ч. ложки;  
 висівки – 1-4 ст. ложки; кмин – дрібка.



Із зазначених інгредієнтів замісити тісто і поставити в тепле місце, щоб воно збільшилося вдвічі. Тісто, що піднялося, обім'яти і поставити підходити ще раз. Після другого підйому викласти тісто на посипане борошном деко сформувати круглу буханку або батон. Знову залишити в теплом місці до збільшення в обсязі в півтора-два рази. Поставити хліб у розігріту духовку і випікати до готовності при температурі 180-190 °С. Також можна скористатися хлібопічкою (режим «Основний»). Після приготування потрібно дати хлібу полежати хвилин 30-40.

## ХЛІБ З ОЛИВКАМИ І ШИНКОЮ

Вода – 300 мл; йогурт – 200 мл;  
дріжджі – 50 г; мед – 1 ст. ложка;  
сіль – 1 ч. ложка; часник – 2 зубки;  
борошно – 700 г; оливки – 350 г;  
шинка – 200 г;  
олія – 3 ст. ложки.



Змішати йогурт із теплою водою, розвести дріжджі. Додати мед, сіль і часник, пропущений через прес. Поступово вводячи борошно, замісити тісто, додати олію. Вимісити тісто і поставити в тепло. Коли тісто збільшиться вдвічі, обім'яти його і додати половину оливок, порізаних кільцями, та нарізану кубиками шинку. Розділити тісто на дві частини. Кожну з них скачати в кулю (оливки і шинка мають бути всередині). Викласти тісто у квадратні форми, зробивши проколи, вставити цілі оливки, що залишилися. Випікати при 225 °С 25 хвилин.



## ДОМАШНІЙ БАТОН НА КЕФІРІ

Кефір (розведений водою навпіл) –  
340 мл; цукор – 1,2 ст. ложки;  
сіль – 2 ч. ложки; борошно – 550 г;  
вершкове масло – 60 г;  
дріжджі сухі – 2 ч. ложки;  
яйце – 1 шт.



З усіх інгредієнтів замісити тісто, дати йому піднятися, обім'яти і дати підійти ще раз. Потім сформувати батон, зверху зробити ножом кілька косих надрізів, перекласти на деко і дати вистоятися хвилин 40 у теплі.

Для отримання красивої піджареної скоринки змастити яйцем. Випікати при температурі 180 °С близько 25 хвилин, стежачи, щоб верх не підгорів.

Випечений гарячий батон для блиску можна протерти ганчіркою, змоченою олією. Дати охолонути хвилин 15–20 під складеним удвічі рушником.

