

МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с. Успенское

МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с. Успенское

МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с. Успенское

## Домашний хлеб на сухих дрожжах

Продукты:

Мука - 2,5 стакана

Дрожжи сухие - 1 пакетик (11 г)

Соль - 1,5 ч.л.

Сахар - 1 ст.л.

Вода теплая - 250 мл

Масло растительное - 2,5 ст.л.

Муку обязательно просеять.

В чаше смешать муку, дрожжи, сахар, соль. Перемешать. Добавить воду и масло. Замесить тесто. Выложить тесто в другую емкость, смазанную маслом.

Накрыть полотенцем, поставить в тепло минут на 30 (ну, или пока хорошо не поднимется). Когда поднимется, подбить его и снова оставить подниматься.

Когда второй раз поднимется, переложить тесто в форму (или формы), смазанную маслом.

Оставить подниматься. Когда поднимется, аккуратно, не тряся, поставить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 40 минут.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

## Ржаной хлеб

Для приготовления ржаного хлеба смешивают муку двух видов: пшеничную и ржаную. Первая помогает тесту стать мягким и податливым. Для более быстрого приготовления используют дрожжи.

### Ингредиенты:

- вода – 400 мл теплая;
- сахар – 1 ст. ложка;
- соль – ложка;
- мука – 300 г ржаной;
- масло подсолнечное – 2 ст. ложки;
- мука – 300 г пшеничная;
- дрожжи – 10 г сухих.

### Приготовление:

В пиалу налить теплую воду. Насыпать соль. Засыпать дрожжи. Добавить сахар. Перемешать. Выдержать четверть часа. В этот период произойдет брожение. На поверхности образуется шапка. Залить масло подсолнечное. Размешать. Просеять через сито два вида муки. Теперь необходимо соединить опару с сухой смесью. Замесить. Тесто получится крутым. Укрыть пакетом. Отставить на пару часов. Масса увеличит объем в пару раз.

Замесить. Выложить в форму. Укрыть пакетом. Отставить на час.

Установить в духовку. (180 гр.)

Запекать примерно 40 минут.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

## Домашний бородинский хлеб

Приготовив этот вариант, получите насыщенный вкус и аромат знакомой выпечки.

### Ингредиенты:

- мука (2 сорт) – 170 г пшеничная;
- соль морская – 1 ч. ложка;
- мука – 310 г ржаной;
- солод ржаной – 4 ч. ложки;
- мед – 2 ч. ложки натурального;
- масло подсолнечное – 2 ч. ложки;
- дрожжи – 15 г прессованных;
- тмин – 1 ч. ложка;
- вода – 410 мл;
- кориандр – 2 ч. ложки.

### Приготовление:

Для заваривания солода: залить его кипящей водой (150 мл). Размешать. Отставить. Он должен полностью остыть. В другую пиалу налить теплую воду (150 мл), влить мед. Дрожжи раскрошить и перемешать. Через четверть часа масса вырастет в объеме. Теперь понадобится высокая емкость. Засыпать муку. Подсолить. Размешать. Влить дрожжевую водичку. Поместить солод, который заварился. Долить оставшуюся воду. Добавить подсолнечное масло. Вымесить. Укрыть. Отставить в тепло. Через полтора часа убрать в форму. Присыпать тмином, затем кориандром. Слегка вдавить. Настоять 2/3 часа. Разогреть духовку до 180 градусов. Выпекать около часа.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44



МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с.Успенское

МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с.Успенское

МУ «Успенская поселенческая детская библиотека»



*“Хлеб  
всему  
голова”*

с.Успенское

## Интересные факты о хлебе

Пекари из Wheat Montana Farms and Bakery были занесены в Книгу рекордов Гиннеса как изготовители самой быстрой булочки в мире. Они пожали пшеницу в поле, смололи её в муку, замесили тесто, сформировали буханку и испекли за 8 минут 13 секунд.

Хлеб был изобретен по ошибке более 7500 лет назад. Один египтянин нечаянно оставил на ночь смесь муки и воды в теплой печи, а утром обнаружил нежное тесто. Из него получились более мягкие и аппетитные, чем раньше, лепешки.

Всегда свежий хлеб! Рестораторы всего мира знают: посетители подсознательно оценивают заведение по хлебу. Если выпечка подана черствая, то клиент больше не вернется.

Ржаной хлеб является одним из самых лучших средств от малокровия, поскольку в нем содержится на 30% больше калия и на 50% – магния, чем в белом хлебе. Поэтому у предпочитающих черный хлеб значительно реже встречаются заболевания сердечнососудистой системы и ишемическая болезнь.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

## Интересные факты о хлебе

Французы являются самыми активными в Европе едоками хлеба; на душу населения в год приходится 67 кг выпечки, но оно вполне оправдано с их-то булочными.

Самый большой каравай в мире был зарегистрирован в Киеве на Софийской площади. Испекли его специально к празднованию «Праздника хлеба и урожая». Весил «гигант» 150 кг, высота его составляла 65 см, а диаметр – 160 см.

Одна весьма находчивая и талантливая британская художница из города Уоррингтон решила сделать любимой свекрови уникальный и запоминающийся подарок на юбилей 50 лет. Она сложила портрет свекрови из 9 852 гренков в виде мозаики. На это ушло 600 булок хлеба.

Самый длинный хот-дог в мире был приготовлен в Японии. Его длина – 60,3 метра.

По закону Мэрфи хлеб всегда будет падать маслом вниз.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

## Интересные факты о хлебе

«Сэндвич» получил свое название в честь графа Сэндвича. Тот, будучи заядлым картежником, придумал класть мясо между кусками хлеба, чтобы не испачкать руки.

В парижском музее Сальвадора Дали на Монмартре в честь его 100-летия современные художники воссоздали хлебную спальню – одну из его безумных задумок. Вся обстановка комнаты, включая люстру, выпечена из теста.

Ежедневно в мире съедается более 9 000 000 буханок хлеба (или 90 000 000 бутербродов). И это не говоря уже о лепешках, хлебцах, сухариках, лаваше, булочках и других мучных изделий.

Первая пекарня в Санкт-Петербурге была основана в 1704 г – через год после основания самого города.

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

Отгадай загадки:

Я пузырюсь и пыхчу,  
Жить в квашне я не хочу.  
Надоела мне квашня,  
Посадите в печь меня. (Отсет)

Я положил в тесто то,  
Что в воде, а воды боится. (Блос)

Я налил в тесто то,  
Что не солено, не варено,  
А солона и пар даёт.  
(Околом еонрап )

В доме еда, а дверь заперта. (Оция)

Он с жадностью пьёт -  
А не чувствует жажды.  
Он бел  
А купается только однажды.  
Он слепо ныряет в кипящую воду  
Себе на беду, но на радость народу.  
(Рахас)

Зимой твёрдое, как лёд,  
Летом плавает, как мёд. (Олсам)

Смотрит Марья свысока  
На обрату с молока. (Анатемс)

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

Назови, одним словом:

Пшеничный хлебец из заварного теста в виде кольца.  
(Акнараб)

Толстая баранка.  
(Килбуб)

Сладкое, мягкое печенье в виде лепёшки или плоской фигурки.  
(Киняпр)

Витая сдобная булка, обычно напоминающая по форме восьмёрку.  
(Бледнерк)

Засушенный кусок хлеба.  
(Брахус)

Белый хлеб продолговатой формы.  
(Нотаб)

Лепёшка с загнутыми краями и творожной начинкой.  
(Акшуртав)

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44

Пословицы о труде и хлебе:

Где хозяин ходит - там и хлеб ...  
(тидор)

А кто не работает... (тсе ен тот)

А хлеба не куска и стол... (аксод)

Труд человека кормит, а лень...  
(титроп)

Хлеб в закромах - счастье в... (хамод)

Кто любит труд, того люди ... (тутч)

Хлеб - всей жизни... (аволог)

Без труда не вынешь и...  
(укбыр зи адурп)

Без хлеба нет... (адебо)

Хлебушка ржаной - батюшка...  
(йондор)

Наш адрес:

с. Успенское, ул. Ленина, 119

Телефон 5-51-44