Хлеб на кефире (7 марта 2014)



Разбирала свои закладки и увидела хлеб, которых хотела давно приготовить. Танюшка **tania_bondarets** , спасибо за рецепт! Хлебушек очень вкусный, с небольшой кислинкой (это зависит от кефира). Делала в хлебопечке.

Ингредиенты:

1 яйцо
1.5 ст.л. масла растительного без запаха
20 г сливочного масла
1 ст.л. сахара
1.5 ч.л. соли
550 г муки пшеничной
1.5 ч.л. сухих дрожжей
300 г кефира

Приготовление:

Кефир немного подогреть. Добавить яйцо. Вылить смесь в ведерко. Добавить растительное масло и мягкое сливочное. Всыпать муку, соль, сахар и дрожжи. Программа "французский хлеб" вес 900г , корочка средняя. Наслаждаемся, когда остынет, хотя я всегда режу теплым, чтобы маслица намазать на корочку.

Комментарии (27)

> **ilona_fanilla** 7 марта 2014 04:06
>
> Какой хлебушек! Рискну попробовать на кислом молоке…

> **eastflower** 7 марта 2014 09:00
>
> Илоночка, буду рада, если понравится.

> **lifetastesgreat** 7 марта 2014 08:43
>
> такой прямо пушистый))))

> **eastflower** 7 марта 2014 09:00
>
> Анют, он такой вкусный получается, с небольшой кислинкой. Правда, его лучше сразу съесть, он быстро черствеет.

meriklarissa 7 марта 2014 08:46

На фотографии как-будто плотная структура мякиша. А как на самом деле? И еще вопрос: крошился ли хлеб на следующий день? (или съели сразу?!)Edited at 2014-03-07 03:53 am (UTC)

eastflower 7 марта 2014 09:01

Он довольно воздушный. На следующий день нормальный, а вот потом немного черствеет. Не скажу, что он сильно крошится, но по вкусу отличается. Его лучше съесть в течение 2-х дней. Мы не сразу съели.

imungu 7 марта 2014 11:37

Какой пышный хлебушек

eastflower 7 марта 2014 13:04

Ирочка, спасибо!

manyasha_p 7 марта 2014 12:48

Какой мякиш потрясающий! Очень хочу купить хлебопечку,но никак звезды не сойдутся (((То переезды, то стиралка сломалась (((

eastflower 7 марта 2014 17:06

Спасибо большое! Да, хлебопечка выручает.

zykerka_zuki 7 марта 2014 12:53

Леночка он такой мягкий как пух!

eastflower 7 марта 2014 17:06

Оксаночка, спасибо! Да, он такой мягкий.

tania_bondarets 7 марта 2014 13:42

Очень рада, что хлебушек понравился) А как ты его хранишь? у меня дней до 5 не черствел

eastflower 7 марта 2014 17:07

Танюшка ,спасибо за рецепт! Я его храню в хлебнице без пакета. А как ты хранишь? У меня дома очень сухо, может, из-за этого?

tania_bondarets 8 марта 2014 02:31

никогда не храню без пакета. такой хлеб у меня в пакете в корзинке до 5 дней свежий

eastflower 8 марта 2014 02:40

Танюш, спасибо!

para_gn0m0v 7 марта 2014 16:07

От теплого хлеба трудно оторваться) Правда, вредно, говорят, для здоровья.

eastflower 7 марта 2014 17:07

Оксаночка, я всю выпечку люблю теплой. Мне так тяжело дождаться, пока она остынет :-0)

aranart 7 марта 2014 16:30

Красивый мякиш!

eastflower 7 марта 2014 17:07

Дарик, спасибо!

sunpolina 7 марта 2014 16:46

Леночка, чудесный хлебушек!

eastflower 7 марта 2014 17:08

Полиночка, насмотрелась на твои, тоже захотелось. Спасибо!

eastflower 8 марта 2014 10:59

Спасиюл большое!

flamebelle 9 марта 2014 17:21

Какой замечательный мякиш!!!

eastflower 22 марта 2014 21:54

Оксаночка, спасибо!

Ирина Бирюкова 22 марта 2014 17:37

хороший рецепт! ничего не меняла, добавила только жареные кунжутные семечки. очень вкусный хлеб!Лен, спасибо)

eastflower 22 марта 2014 19:33

Ирочка, как я рада, что тебе понравился. Ура. ура, ура!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast