Цельнозерновой хлеб с овсяными хлопьями (14 марта 2014)

Всем доброе утро! Погода весенняя, настроение бодрое, целый список запланированных дел на сегодня. В эти дни в основном зманимаюсь песочным тестом, тартами и тарталетками. Скоро все увидите, надо лишь фотографии разобрать.
А сегодня я к вам с хлебом. Увидела с утра в ленте у девочек хлеб. Я свой пекла, вдохновившись хлебом Оксаны **zykerka_zuki** . Ну, Очень вкусный хлеб. Оксаночка, спасибо!!! Муж попросил еще поставить, очень нам понравился.
Рецепт здесь.



Ингредиенты:

47 г сахара (заменила на 1 ст.л. меда)

1 ч.л. сухих дрожжей

140 г кипятка

30 г овсяных хлопьев

10 г отрубей

26 г растительного масла

0.5 ч.л. соли

1 горсть семян льна

1 горсть семян подсолнечника

1 горсть тыквенных семян

1 яйцо (слека взбить)

155 г цельнозерновой муки

180 г муки

Приготовление:

Так как я делала хлеб в хлебопечке, то замес немного адаптировала под нее.

Сначала налила растительное масло. В отдельной миске смешала овсяные хлопья, отруби и налила кипяток, хорошо перемешала и вылила в ведрко. Сверху засыпала цельнозерновую и обычную муку, семена. Вылила сверху яйцо, добавила соль, мед вместо сахара, дрожжи. Выпекала на режиме "Французский хлеб".
Приятного аппетита!



Комментарии (46)

cookonline 14 марта 2014 09:36

Какой хлеб вкусный, нужно попробовать)

eastflower 14 марта 2014 13:03

Ирочка, спасибо! Очень рекомендую.

dancedance92 14 марта 2014 09:41

Доброе утро!))) желаю отличного дня;)))А хлеб-чудесный!

eastflower 14 марта 2014 13:05

Ксюшенька, спасибо! И тебе самого хорошего! Хлеб хорошо пошел :-))

sago_cuisine 14 марта 2014 10:03

Пушистый какой, Лена! С таким хлебом утро начинать приятно!

eastflower 14 марта 2014 13:06

Светочка, спасибо! Мы его быстро съели, что довольно непривычно, так как муж в основном ест ржаной, а белый только как бутерброд, так он меня к каждому чаю или кофе просил бутербродик сделать :-0)

sago_cuisine 15 марта 2014 09:32

Здорово как! Мои сказали, что им не нравится хлеб, который я испекла:(Они вообще меня с хлебопечкой бойкотируют, так как были против её появления:))

eastflower 15 марта 2014 09:38

Ну, конечно, ручной-то лучше :-)). А мои понимают, что без хлебопечки им ручного долго ждать придется.

sago_cuisine 15 марта 2014 09:47

Лена, они в принципе считают, что магазинного хлеба им вполне достаточно, их он на вкус устраивает. Меня не устраивает ни вкус, ни как хранится (но я ем не тот хлеб, что едят они). Ну а х/п ещё и место занимает, у нас его не так много. Но я полна решимости и для них вывести подходящий хлеб:))

eastflower 15 марта 2014 17:26

Светочка, это до поры до времени. Рецепторы к хорошему быстро привыкают, потом сами поймут, что магазинный с домашним в сравнение не идет.

sago_cuisine 15 марта 2014 17:31

поживём - увидим:)Я сегодня испекла хлеб с отрубями и семенем льна. Я у тебя увидела, а ты - у Наташи Петровой. Поднялся хорошо, хожу вокруг кругами:))

eastflower 15 марта 2014 22:36

Светочка, он вкусный, я его люблю.

sago_cuisine 16 марта 2014 22:13

Лена, мне понравился! Маме и свекрови тоже. Мужики есть не стали…Ну и ладно!

natavera15 14 марта 2014 10:23

Какой хлеб,красавец,нужно попробовать тоже в хп:-)

eastflower 14 марта 2014 13:06

Наташенька, спасибо! Очень рекомендую.

zykerka_zuki 14 марта 2014 10:26

Леночка! какой чудесных хлеб у тебя получился!!! Намного красивее чем мой!!!Рада что тебе понравился!!!

eastflower 14 марта 2014 13:07

Оксаночка, спасибо! Не наговаривай, я как твой увидела, тут же пошла ставить. Вот что значит- заразила. Очень вкусный и полезный.

zykerka_zuki 14 марта 2014 21:47

Спасибо дорогая! Главное что понравился!!! будем дальше делится вкусными рецептами!

aranart 14 марта 2014 10:28

Очень нравится его текстура)

eastflower 14 марта 2014 13:25

Дарик, спасибо! Очень рекомендую.

manyasha_p 14 марта 2014 10:34

Очень люблю домашний хлеб, без всякой там химии. Давно в планах у меня маковый хлеб. Но я еще никак не могу приноровиться к своей духовке. Не могу понять, какая там температура. Надо купить термометр, а я постоянно забываю про него.

eastflower 14 марта 2014 13:26

Да, домашний хлеб ни с чем не сравнится. А к духовке надо привыкнуть. У меня маленький опыт печь хлеб в духовке, но скоро начну.

sunpolina 14 марта 2014 11:49

Ленусь,ПРЕЛЕСТЬ!! Утащила :))))

eastflower 14 марта 2014 13:26

Полиночка, спасибо! Буду рада, если пригодится.

nnsvz_1 14 марта 2014 15:49

попробую без яйца :))))Жаль, что с монитора кусок нельзя утащить :)))))

eastflower 14 марта 2014 16:32

Эх, жаль, что не отослать тебе :((. Натулик, когда тесто будешь замешивать, если что, добавь воды, тесто толжно быть чуть жидковатым. Я сегодня еще раз делала, но тесто было густым - хуже поднялось, все-таки столько семян и мука цельнозерновая - сил мало.

nnsvz_1 14 марта 2014 16:49

ага, учту. Спасибо!

ais20 14 марта 2014 17:06

Лена, какой красавец получился!п.с. неси его на постный конкурс Агро-Альянс) как раз подходит.

eastflower 14 марта 2014 17:09

Аленочка, спасибо! Ты яйцо пропустила, надо будет без него сделать и отнести. Спасибо!

ais20 14 марта 2014 17:10

о, точно!))) Оно так незаметно затесалось)

agro_al 14 марта 2014 17:13

ОЙ, Леночка, как ты права: сегодня в ленте столько вкусного хлеба встретила. И у всех разный… и всем завидую по поводу хлебопечки)В общем, буду всем желать больше хлеба - вкусного и разного!

eastflower 14 марта 2014 17:41

Мариночка, с хлебопечкой удобно. Но я скоро буду в духовке печь, эх, боюсь немного.

agro_al 14 марта 2014 18:26

У меня формы подходщей для хлеба нет. Хотя тут когда болела - попросила мужа купить форму для пирога, долго описывала какую именно, попросила позвонить из магазина… Привёз 6 штук - ни одной даже близко похожей))) зато теперь можно столько всего печь)))

eastflower 14 марта 2014 18:33

Мариночка, видишь, как любит, аж 6 купил :-)))

liligorina 14 марта 2014 23:17

Какой аппетитный хлебушек! :)

eastflower 15 марта 2014 00:14

Лиля, спасибо! Пока балуюсь хлебопечкой, а скоро ручками надо будет делать :-0)

liligorina 15 марта 2014 00:21

А у меня хлебопечка как-то не прижилась (мы ее отвезли другу в деревню) - муж ест только дарницкий и нарезной. Все остальное считает баловством. Но я время от времени пеку просто так - в духовке или в русской печке.

sanvule 15 марта 2014 10:06

Лена, хлеб вкуснейший!

eastflower 15 марта 2014 17:28

Викуль, спасибо!

y_u_l_i_a_s_h_a 15 марта 2014 12:56

Красавчик получился, Лен!

eastflower 15 марта 2014 22:39

Юленька, спасибо!

alept 15 марта 2014 16:09

Интересный блог.Будем дружить ЖЖшками?

eastflower 15 марта 2014 22:40

Спасибо вам большое! Конечно, будем. Рада знакомству, Яков.

mozg72 16 марта 2014 12:37

...я вот очень люблю, чтобы в хлебе что-то "плавало":) семечки, хлопья, сухофрукты или сухие овощи:) обожаю мульти-составы!!!

eastflower 16 марта 2014 12:40

Ленчик, я тоже очень люблю. Но замечаю, что, как только подсаживаюсь на такой хлеб (с чаем, с супом), то бока сразу начинают расти. Семечки и орехи - такие коварные, очень вкусные и очень "бокаживотные".

mozg72 16 марта 2014 21:11

...вот надо же! а я семечки и орехи вместо конфет:):):):) могу с чаем и кофе:):):):)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

