

Апельсиновый хлеб

Послан S0SMOS - 03/01/2011 11:19

Хочу представить на ваш суд Апельсиновый хлеб. Он конечно не сладкая выпечка но уже и не обычный хлеб к которому мы привыкли в магазине..

Апельсиновый хлеб

На 1 буханку, около 10 кусков:

4 ст л семян мака

цедра и сок 2х апельсинов

1 ч л сухих дрожжей быстрого действия

400 г хлебной белой муки плюс для посыпки

50 г овсяной муки

1/2 ч л соли

50 г золотистого сахара

50 г сливочного масла

2 яйца

Воздушный хлеб с нежным вкусом скорее подходит к завтраку, чем к чаю. Он особенно вкусен, подсушенным в тостере с маслом. Семена мака поджариваются, чтобы усилить их ореховый вкус, который хорошо сочетается с апельсином.

1. Положить мак в небольшую сковороду и медленно нагревать в течение 3х минут. Снять с огня.

2. В мерном кувшине разбавить апельсиновый сок Хваловской водой так, чтобы он доходил до отметки 175 мл (если апельсины очень сочные, возможно не понадобится вода). Добавить апельсиновую цедру.

3. Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном на инструкции к вашей хлебопечке, добавив мак вместе с мукой.

4. Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу.

5. После выпечки достать хлеб из формы и переложить на решетку, чтобы он остыл.
