

# Класически хляб

В тази глава ви предлагаме много класически рецепти за хляб. Всеки е чувал за тях, но те са база и за други, по-сложни тестени изделия.



# Основен бял хляб

Вижте вариантите на с. 38

Това е истинският, същинският хляб с лека, пухкава среда и хрупкава коричка.

**1 ч.л. захар, разтворена в 320 мл  
топла вода**

**2 ч.л. активна суха мая  
510 г бяло брашно**

**2 ч.л. сол**

**2 с.л. масло, меко  
зехтин за намазняване**

Леко намазнете с малко зехтин форма за хляб с вместимост 900 г (23/13 см). Разтворете захарта в топла вода и поръсете маята отгоре. Оставете я за 10 – 15 мин да шупне. Смесете брашното и солта в голяма купа. В средата направете кладенче и сипете течността с маята. Добавете маслото и забъркайте тестото. Месете го 10 мин, за да стане меко, гладко и лъскаво. Прехвърлете го в леко намазнена купа и го обърнете няколко пъти, за да се покрие равномерно със зехтина. Покрийте купата с памучна кърпа или с фолио и я оставете на топло поне за 1 – 2 часа или два, докато удвои обема си.

Извадете тестото върху леко набрашнена повърхност, натиснете го с юмрук и го поомесете малко. Оформете го според размерите на съда за печене и го сложете с гладката страна нагоре. Пъхнете формата в голям полиетиленов плик. Оставете тестото да бухне за около час или докато удвои обема си. При натискане трябва да е еластично. Загрейте фурната на 220° и сложете на дъното ѝ тава, за да се загрее. Извадете формата от полиетиленовия плик и поръсете тестото с брашно. Сипете гореща вода до 2/3 в тавата, за да се образува пара, сложете хляба във фурната и го печете 30 мин. При почукване по долната коричка да се чува кук звук. Оставете хляба да изстине върху телена скаринка.

*За 1 брой*



# Пълнозърнест меден хляб

Вижте вариантите на с. 39

Хлябът от пълнозърнесто брашно е по-полезен за сърцето и ви засища за по-дълго време.

**1 ч.л. захар, разтворена в 60 мл  
топла вода**

**2 ч.л. активна суха мая  
300 мл горещата вода**

**4 с.л. мед**

**2 с.л. бяла растителна мазнина**

**255 г пълнозърнесто брашно,  
разделено на две**

**320 г бяло брашно, разделено на 190/130 г**

**1 с.л. пшеничен зародиш**

**2 ч.л. сол**

**зехтин за намазване**

Леко намазнете с малко зехтин форма за хляб с вместимост 900 г (23/13 см). Поръсете маята върху подсладената вода и я оставете за 10 – 15 мин да шупне. В голяма купа смесете горещата вода с меда и бялата растителна мазнина и бъркайте, докато се разтворят. Оставете ги да произстинат до топло. Към тях добавете маята, половината пълнозърнесто брашно, 190 г бяло брашно, пшеничния зародиш и солта. Объркайте ги добре. Сипете останалото пълнозърнесто брашно и толкова от бялото брашно, че да получите полутвърдо тесто. Прехвърлете го върху леко набрашнена повърхност и го месете 10 мин, за да стане гладко и еластично. Оформете го на топка, сложете го в леко намазнена купа и го обърнете, за да се покрие равномерно със зехтин. Покрийте купата и я оставете на топло за около час, докато тестото удвои обема си. Извадете го върху леко набрашнена повърхност, натиснете го с юрук и го замесете отново. Оформете го според размера на съда за печене и дълга около 20 – 23 см и го прехвърлете в него. Оставете за около час да се надигне отново или докато удвои обема си. Загрейте фурната на 190°. Поръсете тестото с брашно и го печете 40 – 45 мин до златистокафяво. При почукване по долната коричка да се чува кух звук. Оставете хляба да изстине върху телена скаричка.

*За 1 брой*

# Малцов хляб със семена

Вижте вариантите на с. 40

Този малцов хляб е с уникален аромат, който се постига с малко ечемичен малцов сироп и пшеничен малц.

1 ч.л. + 1 ч.л. захар, допълнително

415 мл топла вода

2 ч.л. ечемичен малцов сироп или меласа

2 ч.л. активна суха мая

330 г бяло брашно

280 г пълнозърнесто брашно

60 г пшеничен малц

65 г овесени ядки

2 с.л. слънчогледови семки, белени

2 с.л. сусамово семе

2 ч.л. сол

2 с.л. зехтин + още малко за намазване

малко разбит белтък за намазване

малко белени слънчогледови и тиквени  
семки за поръсване

Леко намазнете с малко зехтин форма с вместимост 900 г (23/13 см). Разтворете 1 ч.л. захар в топлата вода, добавете ечемичния малцов сироп и ги объркайте добре. Поръсете маята отгоре и я оставете за 10 – 15 мин да шупне.

В купата на стоящ миксер с приставка за тесто разбъркайте бялото брашно, пълнозърнестото брашно, пшеничния малц, овесените ядки, слънчогледовите семки, сусама, солта и останалата 1 ч.л. захар. В средата направете кладенче и сипете вътре течността с маята. Добавете зехтина и бъркайте, докато се получи меко и пластично тесто, но не лепкаво. Продължете да го месите на ниска скорост 5 – 8 мин, докато стане гладко и еластично. Другият вариант е да замесите тестото в голяма купа, да го извадите върху леко набрашнена повърхност и да го месите още около 10 мин. Прехвърлете го в леко намазнена купа и го обърнете, за да се покрие равномерно с мазнината. Покрийте го и го оставете на топло за 1 – 2 часа, докато удвои обема си.



Извадете тестото върху леко набрашнена повърхност, притиснете го с юмрук, оформете го според размерите на съда за печене и го поставете в него с гладката страна нагоре. Пъхнете формата в леко намазнен полиетиленов плик и оставете тестото на топло за около час, за да бухне отново, докато удвои обема си. Загрейте фурната на 200°. Извадете формата от плика, намажете тестото с малко разбит белтък, поръсете го с белени слънчогледови и тиквени семки и печете 35 мин до златистокафяво. Трябва да се надигне и при почукване по долната коричка да се чува кух звук. Оставете го да изстине върху телена скаричка.

*За 1 брой*





# Селски хляб

Вижте вариантите на с. 41

Този хляб е елипсовиден, не се пече във форма и изглежда като ръчния хляб, който ще откриете из цяла Франция.

**1 ч.л. захар, разтворена в 320 мл  
топла вода**

**2 ч.л. активна суха мая**

**510 г бяло брашно**

**1 ч.л. сол**

**1 с.л. зехтин**

Поръсете маята върху подсладената вода и я оставете 10 – 15 мин да шупне. В голяма купа смесете брашното със солта. В средата направете кладенче и в него сипете течността с маята и зехтина. Объркайте ги добре до меко тесто. Ако ви се стори твърде сухо, добавете още малко вода; ако е твърде влажно, сложете още малко брашно. Месете около 10 мин да се получи меко, гладко и еластично тесто. Прехвърлете го в леко намазнена купа и го обърнете няколко пъти, за да се покрие равномерно с мазнината. Покрийте и го оставете на топло за около час, докато удвои обема си.

Поставете тестото върху леко набрашнена повърхност и го натиснете леко с юмрук. Оформете го като съвсем леко издължена елипса и го сложете в тава, застлана с хартия за печене. Покрийте го и го оставете за около час, докато удвои обема си.

Загрейте фурната на 220°. Поръсете горната страна на тестото с брашно и направете дълбоки диагонални разрези. Печете 30 мин. При почукване по долната коричка да се чува глух звук. Оставете го да изстине върху телена скаричка.

*За 1 брой*



# Лек ръжен хляб

Вижте вариантите на с. 42

Това е тъмен на цвят хляб, засищащ и вкусен, с плътна среда, но олекотен, защото му е добавено малко бяло брашно. Страхотен е за препечени филийки.

**320 г ръжено брашно**

**190 г бяло брашно**

**1 ч.л. сол**

**1 с.л. разтворима суха мая**

**355 мл топла вода**

**1 с.л. меласа или мед**

**зехтин за намазняване**

Леко намазнете с малко зехтин форма за хляб с вместимост 900 г (23/13 см). В голяма купа смесете брашната. Добавете солта и маята в два срещуположни края. Разбъркайте меда или меласата във водата, докато се разтворят. Направете кладенче в средата на брашното, сипете течността в него и бъркайте да се получи лепкаво тесто. Ако ви се струва прекалено сухо, добавете още малко вода, ако смятате, че е прекалено влажно, поръсете още малко брашно. Извадете тестото върху леко набрашнена повърхност и го месете с кокалчетата на пръстите си за около 5 мин. Ще усетите, че не е еластично като обикновено тесто от бяло брашно. Прехвърлете го в голяма леко намазнена купа и го обърнете няколко пъти, за да се покрие равномерно с мазнината. Покрийте го и го оставете на топло, докато удвои обема си. Това ще отнеме повече време, отколкото за тесто от бяло брашно, вероятно 3 часа.

Извадете тестото върху леко набрашнена повърхност, натиснете го с юмрук и го месете бързо за минута-две. Оформете го според размера на съда за печене и го сложете с гладката страна нагоре. Изчакайте, докато фурната се загрее на 220°. Печете 30 мин. Оставете хляба във формата 10 мин и тогава го извадете върху телена скаричка, за да изстине напълно.

*За 1 брой*



# Многозърнест хляб

Вижте вариантите на с. 47

Този вкусен хляб с много фибри има интересна текстура.

1 ч.л. захар, разтворена в 240 мл топла  
вода и 120 мл топло пълномаслено  
мляко  
4 с.л. мед  
2 ч.л. активна суха мая  
250 г бяло брашно

320 г пълнозърнесто брашно  
1 ч.л. сол  
2 с.л. пшеничен зародиш  
2 с.л. овесени трици  
4 с.л. зехтин + допълнително  
за намазняване

Намазнете леко с малко зехтин форма за хляб с вместимост 900 г (23/13 см). В подсладената вода разбъркайте меда и млякото и поръсете маята отгоре. Оставете я за 10 – 15 мин да шупне. В голяма купа смесете бялото и пълнозърнестото брашно със солта, пшеничения зародиш и овесените трици. В средата направете кладенче и сипете течността с маята и зехтина. Объркайте добре до меко тесто. Месете 10 мин да се получи меко, еластично и гладко тесто.

Прехвърлете го в голяма леко намазнена купа и го обърнете, за да се покрие равномерно с мазнина. Покрийте го и го оставете на топло за около час, докато удвои обема си. Извадете го върху леко набрашнена повърхност, натиснете го с юмрук и го помесете още малко. Оформете тестото според размера на съда за печене и го сложете в него с гладката страна нагоре. Оставете го на топло за около час да бухне, докато удвои обема си. Загрейте фурната на 200°. Готовото тесто печете 30 мин. При потупване по долната коричка да се чува кух звук.

*За 1 брой*







# Италиански хрупкав хляб

Вижте вариантите на с. 49

Този хляб има вкусна хрупкава коричка и мека, лека и пухкава среда. Освен това може да го замразите.

<b>1 с.л. фино царевично брашно</b>	<b>365 г бяло брашно</b>	<b>1 ч.л. сол</b>
<b>250 мл топла вода</b>	<b>½ с.л. захар</b>	<b>1 белтък, леко разбит</b>
<b>2 ч.л. активна суха мая</b>	<b>1 с.л. зехтин екстра върджин</b>	<b>1 с.л. маково семе</b>

Обилно наръсете голяма тава с царевично брашно. В голяма купа сложете топлата вода и маята и ги оставете за 5 мин, докато шупне. Добавете брашното и захарта и бъркайте, докато започне да се получава тесто. Поръсете го със зехтина и захарта и бъркайте още 8 – 10 мин, докато се получи гладко, твърдо и еластично тесто. Прехвърлете го в леко намазена купа и го обърнете, за да се покрие равномерно с мазнина. Покрийте го и го оставете около 1 ½ часа на топло, докато удвои обема си. Извадете тестото върху леко намазена повърхност, натиснете го, за да извадите повечето въздух, и го разплескайте във формата на голям правоъгълник. Навийте го на стегнато руло така, че по дължината да заличите ръба. Повторете манипулацията 3 – 4 пъти. Накрая разделете тестото на две, оформете два хляба като елипси със заоблени краища, и ги сложете в тавата, като оставете повече място между тях. Покрийте ги и ги оставете за около 1 ½ часа на топло, докато удвоят обема си. Загрейте фурната на 220°, сложете на дъното ѝ тава и я напълнете до половината с гореща вода. Намажете хлябовете с разбития белтък и ги поръсете с маковото семе. С остър нож направете по 3 – 4 диагонални разреза с дълбочина 6 мм върху всеки от тях. Напръскайте ги обилно с вода и ги сложете във фурната. След 3 мин отворете фурната и отново ги напръскайте. Намалете фурната на 180° и печете хляба още 25 – 35 мин, докато станат златистокафяви. При потупване по долната коричка да се чува кук звук. Оставете ги да изстинат върху телена скаричка.

*За 2 броя*



Варианти

## Основен бял хляб

Вижте основната рецепта на с. 17

### Австрийски приказен хляб

Следвайте основната рецепта. След като хлябът изстине, го нарежете, намажете всяка филия с малко масло и я поръсете с цветни захарни пръчици. Нарежете филията на четири диагонални парчета.

### Хижарски хляб

Следвайте основната рецепта, като разделите тестото на две в съотношение 2/3 към 1/3, направете две топки, покрийте ги и ги оставете за 5 мин. Сложете малката топка върху голямата и прокарайте набрашнена дръжка на дървена лъжица вертикално през средата, за да ги съедините. С остър нож направете разрези по двете топки, оставете ги да втасат още веднъж и ги изпечете по рецептата.

### Хляб със сирене фета и лук шалот

Следвайте основната рецепта, като преди да сложите тестото във формата, го поръсите със 100 г нарязано на кубчета сирене фета и малка ситно нарязана глава лук шалот.

### Хляб с босилек, домати и пармезан

Следвайте основната рецепта, като към брашното и солта добавите и 2 с.л. фино настърган пармезан и 2 ч.л. сух босилек. Преди да сложите във формата тестото, го поръсете с малко ситно нарязани сушени на слънце домати.



Варианти

## Пълнозърнест меден хляб

Вижте основната рецепта на с. 19



### Кокосов хляб с трици

Следвайте основната рецепта, като замените пшеничния зародиш с пшенични трици, а към брашното добавете 25 г кокосови стърготини към брашното.

### Хляб със слънчогледови семки

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавете 3 сл. сурови белени слънчогледови семки.

### Хляб с кафява захар и орехи пекан

Следвайте основната рецепта, като замените меда със 75 г кафява захар. Добавете я към брашното заедно с 40 г ситно нарязани орехи пекан.

### Портокалов хляб с кимион

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавете 1 сл. настъргана портокалова кора и  $\frac{3}{4}$  ч.л. кимион на прах.



Варианти

## Малцов хляб със семена

Вижте основната рецепта на с. 20

### Хляб с манго и макадамия

Следвайте основната рецепта, като замените ечемичния малцов сироп, слънчогледовите семки и сусама с 30 г ситно нарязана макадамия и 30 г пюре от манго, като ги добавите заедно със зехтина.

### Хляб с ябълков сос с джинджифил

Следвайте основната рецепта, като замените ечемичния малцов сироп, слънчогледовите семки и сусама с 30 г ябълков сос и 1 чл. джинджифил на прах, като ги добавите заедно със зехтина.

### Хляб с орехи и овесени ядки

Следвайте основната рецепта, като замените ечемичния малцов сироп, слънчогледовите семки и сусама с мед и 30 г ситно нарязани орехи.

### Малцови питки

Следвайте основната рецепта, като сложите тестото върху леко набрашнена повърхност, разделете го на 24 еднакви части и ги оваляйте на топки. Подредете ги в застлани с хартия за печене тави, покрийте ги и ги оставете да почиват 30 – 40 мин. Печете ги 15 – 20 мин в предварително загрята фурна до 230° С.

Варианти

## Селски хляб

Вижте основната рецепта на с. 23



### Селски хляб със смокини и счукан черен пипер

Следвайте основната рецепта, като заедно със зехтина добавите 340 г ситно нарязани сушени смокини и 2 ч.л. счукан черен пипер.

### Френски шоколадови пържени филийки

Следвайте основната рецепта, като нарежете хляба на около 10 филии. Разтворете 130 г неподсладено какао на прах в 60 мл гореща вода и го оставете да изстине. Разбийте 4 яйца със 180 мл пълномаслена сметана, 180 мл мляко, 60 г захар, 1 ч.л. ванилов екстракт и ½ ч.л. сол. Към тях добавете какаовата кашица и объркайте. Потопете по две филийки в шоколадовата панировка и ги запържете в горещо масло за по 3 мин от всяка страна. Поръсете ги с пудра захар и ги поднесете със сироп.

### Брускети с домати и чушки

Следвайте основната рецепта, като нарежете хляба на около 10 филии. Препечете ги от двете страни и натрийте всяка с по половин скилидка чесън. Смесете 4 – 5 печени червени чушки, 2 смачкани скилидки чесън, 15 г накъсани листа босилек и 30 г ситно нарязани сушени на слънце домати. Сметете ги на едро. Намажете брускетите със сместа.

### Селски хляб със зелени маслини

Следвайте основната рецепта, като заедно с течността с маята добавите към брашното 340 г ситно нарязани зелени маслини без костилките.

Варианти

## Многозърнест хляб

Вижте основната рецепта на с. 32



### Многозърнест хляб с орехи

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите и 40 г ситно нарязани орехи.

### Многозърнест хляб с розмарин и мащерка

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите по 2 ч.л. сух розмарин и суха мащерка.

### Многозърнест хляб със семена

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите по 2 с.л. белени слънчогледови семки, сусамово семе, семе от лук и маково семе.

### Многозърнест хляб със синьо сирене и орехи пекан

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите 40 г ситно нарязани орехи. Преди да сложите тестото във формата, го поръсете със 175 г синьо сирене. Продължете по рецептата.

Варианти

## Италиански хрупкав хляб

Вижте основната рецепта на с. 37



### Хрупкав хляб с лимон и маково семе

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите 2 чл. настъргана лимонова кора и 1 сл. маково семе.

### Хляб с кардамон и мащерка

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите 1 чл. счукани семена кардамон и 2 чл. суха мащерка.

### Хрупкав хляб с лют пипер и пармезан

Следвайте основната рецепта, като към брашното добавите 2 чл. едро смлян лют червен пипер и 20 г настърган пармезан.

### Италиански хрупкав хляб с песто

Следвайте основната рецепта. След като тестото втаса първия път, го разточете на два правоъгълника 20 x 35 см и ги намажете с по 4 сл. песто. Завийте ги на рула и ги сложете в тавата с гладката страна нагоре. Продължете по рецептата.