

Домашний яблочно-ореховый хлеб

Ингредиенты

- мука пшеничная - 350 г,
- вода - 150 мл,
- яблоко - 1 шт.,
- геркулес - 0,5 стакана,
- растительное масло - 2 ст. ложки + для смазывания формы,
- сахар - 1-2 ст. ложки,
- дрожжи сухие - 1,5 ч. ложки,
- соль - 1 ч. ложка,
- грецкие орехи рубленые - 0,5 стакана.

Приготовление

В хлебопечке

1. Налить в чашу хлебопечки растительное масло и воду.
2. Яблоко помыть и натереть, добавить в чашу хлебопечки.
3. Туда же просеять муку, добавить сахар, хлопья и соль (в отдельный угол), сверху — дрожжи.
4. Установить режим "Основной белый хлеб", вес 750 г и желаемый цвет корочки.
5. В процессе замешивания проверять консистенцию теста, шар теста не должен разваливаться или расползаться.
6. Если тесто слишком густое или слишком жидкое, добавить в чашу хлебопечки соответственно воду или муку.
7. После сигнала добавить рубленые грецкие орехи.
8. После добавления орехов в процессе подъёма и выпекания крышку хлебопечки больше не открывать, иначе хлеб будет испорчен.
9. После сигнала хлеб извлечь из чаши, обернуть его в полотенце и дать остыть на деревянной поверхности.

В духовке

1. Налить в глубокую миску (дежу) растительное масло и воду.
2. Яблоко помыть и натереть, добавить в миску с жидкими ингредиентами.
3. Туда же всыпать сахар и соль, добавить хлопья и просеять муку.
4. Поверх муки высыпать дрожжи.
5. Замесить тесто руками, оставить подходить в тёплом месте до увеличения объёма в два раза.
6. Затем сделать обминку теста и снова поставить подходить.
7. После второго подхода сформировать хлеб, выложить его в смазанную маслом форму и оставить для расстойки на 20 минут в тёплом месте.
8. Выпекать хлеб при температуре 180-200 °C 40-60 минут до готовности.
9. Готовность проверить по глухому звуку при постукивании по нижней корочке или по температуре в центре (около 96 °C).

