

*У кого хлебушко, у того и счастье.*

Хлеб - один из самых важных и необходимых продуктов для человека. Хлебопечение - удивительное искусство и простое удовольствие.

Деревенский хлеб по старинному рецепту, изысканный французский багет, необычные лепёшки с начинками, фокачча и пицца совсем как в Италии, настоящие венские булочки...

У каждой хозяйки свой рецепт сытного и вкусного продукта.

Наша библиотека предлагает необычные и полезные книги по хлебопечению и поварскому искусству.

Мы ждем вас в гости, приходите за книгами!

**Волшебное тесто: кулинарные изделия из муки: 1000 рецептов.** - Йошкар-Ола, 2004. - (Кухни мира)



На опыте кулинарии мира представлены все виды теста и многообразие изделий из него. Каждая хозяйка найдет здесь нужный для себя рецепт.

**Анфимова Н.А., Кулинария «повар кондитер»:** учеб. пособие для среднего проф. образования - Москва, 2004. - (Профессиональное образование)



Учебник предназначен для обучения поваров в учебных заведениях начального профессионального образования. А также может быть полезен всем, интересующимся поварской наукой.



МУК «Бежецкая МЦРБ им. В.Я, Шишкова»

Адрес: Бежецк, ул. Садовая, д. 23

Телефон: 8 48 231 2-05-44; 8 48 231 5-11-63

Время работы:

Вторник - пятница – с 10:00 до 18:00

Суббота, воскресенье – с 9.00 до 17.00

Понедельник – выходной день

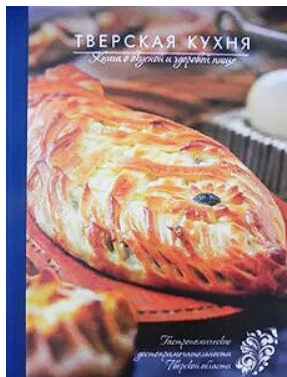
Бежецкая центральная  
библиотека им. В.Я. Шишкова



*16 октября –  
Всемирный день  
хлеба.*



**Тверская кухня: книга о вкусной и здоровой пище: гастрономические достопримечательности Тверской области / Л. Быша. - Тверь, 2021**



### ЖБЕНЬ

Ещё в древнерусской кухне появился хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста. В волжских деревнях белого хлеба не ели. Сеяли рожь и овес, поэтому у тверских крестьян существовала своя разновидность национального хлеба – «жбень» - толстая ржаная лепёшка на простокваше.



Поставить опару из теплого молока, размешенного с дрожжами и 1-2 стакана ржаной муки. Дать подняться, добавить теплое масло, соль, яйца и оставшуюся ржаную муку. Замесить тесто, дать вторично подняться, тонко раскатать. Вырезать лепёшки, положить на лист, смазанный маслом и посыпать мукой, присыпать тмином. Выпекать в духовке до готовности.

- Ржаная мука — 400 г*
- Молоко — 1 1/4 ст.*
- Топлёное масло — 50 г*
- Яйцо — 3 шт.*
- Соль — 1 1/4 ч.л.*

**Бертине Р. Свой хлеб. Удивительное искусство и простое удовольствие. - Москва, 2010**



### ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ К ЧАЮ

Сладкое тесто:

- 250 г. цельного молока
- 15 г. свежих дрожжей
- 500 г. пшеничной хлебопекарной муки
- 60 г. сливочного масла
- 2 крупных яйца
- 40 г. сахарного песка, 10 г. соли

Налейте молоко в кастрюлю и подогрейте до температуры тела. Если вы замешиваете тесто вручную, вотрите дрожжи в муку до образования мелкой крошки. После этого таким же способом вотрите сливочное масло, добавьте соль и сахар, а затем – яйца и молоко. Вымесите тесто и сформируйте шар.

Для фруктового хлеба потребуются:

- Приготовленная порция сладкого теста
- 150 г. засахаренной вишни
- 50 г. натёртой свежей цедры двух лимонов или апельсинов
- 2 полные столовые ложки рома или коньяка
- 150 г. тонко наструганного миндаля
- 150 г. изюма без косточек
- 1 яйцо, взбитое со щепоткой соли для глазури

Смажьте сливочным маслом форму или формы для хлеба (примерно 20-22 см в длину). Замочите вишню и цедру на ночь в роме. Слегка обжарьте миндаль. Смешайте фрукты с орехами и добавьте в тесто в конце замеса. Сформируйте шар и дайте подняться в течение часа.

Разделите шар на несколько частей, сформируйте батон и уложите в формы. Смажьте верх яйцом. Накройте формы полотенцем и дайте постоять 1,5 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится вдвое.

Ещё раз смажьте яйцом, сделайте надрезы на буханках и выпекайте 25-30 минут при температуре 220 градусов.

**Фруктовая чудо-выпечка: золотая коллекция рецептов. - Харьков - Белгород, 2014. - (Копилка лучших рецептов)**



Коллекция рецептов выпечки с фруктами на основе песочного, бисквитного, дрожжевого, слоеного и заварного теста поможет вам устраивать праздник в доме хоть каждый день!

### ПИРОГ С КОРИЦЕЙ,

изюмом и орехами

Дрожжи раскрошить, смешать с небольшим количеством молока и 1 ч. л. сахара и оставить для брожения на 15 минут.

Ввести в опару 250 г муки, оставшееся молоко, 75 г сливочного масла и соль, Тесто хорошо вымесить и оставить на 45 мин для подъема.

Отделить желтки от белков. Творог смешать со 100 г сахара, яичным желтком и крахмалом. Белок взбить в крепкую пену и вместе с изюмом добавить к творожной массе.

Тесто еще раз вымесить, раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности и переложить на выстланный бумагой для выпекания противень.

Распределить поверх теста творожную массу. Оставшиеся муку, сахар и сливочное масло смешать с орехами в крошку, посыпать пирог и ок. 35 мин выпекать на средней полке духовки при t 200° С. Перед подачей на стол посыпать корицей с сахаром.

Для теста: 20 г дрожжей, 500 г муки, 275 г сахара, 250 мл молока, 225 г сливочного масла, соль.

Для покрытия: 2 яйца, 500 г обезжиренного творога, 25 г крахмала, 100 г изюма, 50 г молотых орехов, корица и сахар для посыпки.