

# Готовим вместе с Нямой

Хлеб из разных видов муки

## Хлеб из разных видов муки

2011-05-19 11:01:21



Я очень люблю экспериментировать с мукой и не ожидала, что очередной мой эксперимент приведёт к такому вкусному хлебу! Муку можно использовать разную, к примеру сделать внутри ржаной, а снаружи пшеничных хлеб. Я же выбрала гороховую и кукурузную муку, но в любом случае, их нужно смешивать с пшеничной, потому что остальные виды муки не очень поднимаются и хлеб получается рыхлый.

**Итак, нам понадобится (на два батона):** 300 г. пшеничной муки по 150 г. двух других видов муки пучок любой зелени и пару зубчиков чеснока 15 г. свежих дрожжей примерно 2 стакана воды, молока или сыворотки 1 ч.л. соль 1 ст.л. сахара 2 яйца в тесто и 1 яйцо, чтобы смазать хлеб



150 г. пшеничной муки и 150 г. гороховой муки просеиваем, добавляем 0,5 ч.л. соли, 0,5 ст.л. сахара, 1 яйцо и половину дрожжей, разведённых в 1 стакане тёплой жидкости. Замешиваем эластичное тесто и оставляем на расстойку на 1 час. То же самое проделываем и со вторым видом муки.



## Готовим вместе с Нямой

Хлеб из разных видов муки

Разделяем каждый шарик на две части и далее делаем как на фото. Зелень с чесноком измельчаем и распределяем, кладём шарик теста из другого вида муки, сворачиваем и переворачиваем.



Делаем надрезы, смазываем взбитым яйцом и оставляем на полчаса на расстойку.



Выпекаем при 200°С до готовности, проверяем деревянной шпажкой. Нарезаем только после того, как хлеб остыл.

Приятного аппетита! =))

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)

Да, рецепт не совсем обычный, но ведь с каждым годом [кулинарные рецепты](#) становятся всё более интересными и необычными! Ну приедается же готовить из года в год одно и то же! Так что призываю вас, дорогие мои, к экспериментам! 😊