

Хлеб + специи и пряности = многостолетовая дружба

Ни один товар – будь то золото или серебро, драгоценные камни или шелк – не подстегивал амбиции и не разжигал страсти множества народов так, как это удавалось зерну, специям и пряностям.

Поговорим о дружбе хлеба и специй. Пожалуй, никто не поспорит, что хлеб и специи одинаково нужны и востребованы человеком, ведь хлеб и специи появились с развитием земледелия и известны задолго до начала нашей эры. Задумывались ли вы, зачем пекари используют специи в хлебе? Кто первым придумал посыпать ржаной хлеб тмином?

Вернемся к взаимодействию хлеба, специй и пряностей. На хлебных полках магазинов очень разнообразно и ароматно. **В хлебобулочных изделиях используют тмин, кориандр, анис, кардамон, корицу, перцы душистый и черный, гвоздику и даже лавровый лист. Что же дают специи и пряности хлебу?**

Начнем мы с тмина. Пожалуй, бородинский хлеб с тмином – самый известный пряный хлеб. Есть версия, что рецепт его получился случайно: во время Отечественной войны 1812 года в один из продовольственных обозов угодил снаряд, из-за чего мука и специи впервые смешались, дав столь удачное сочетание. Не беремся судить о правдивости легенды, но сочетание точно удачное. Тмин дает хлебу не только яркий пряный аромат. Дело в том, что ржаной хлеб труднее переваривается, а такие семена, как **тмин, фенхель, анис, кориандр, традиционно используются для улучшения пищеварения.**

На полках магазинов можно встретить хлеб с **лавровым листом.** В целом виде его кладут на дно формы для того, чтобы корочка хлеба не пригорала и хлеб насыщался ароматами этой очень полезной специи. Лавровый лист, положенный в муку, защитит ее от вредителей.

Корица обладает сладким и терпким ароматом и вкусом. Она добавляется в хлеб для придания ему сладкого и теплого вкуса, а также для улучшения текстуры.

Душистый перец можно встретить вместе с другими специями, такими как корица, имбирь и мускатный орех, в рецептах пряного и десертного хлеба с корицей.

Гвоздика – ароматные бутоны дерева, произрастающего в Индонезии. Эти специи – обязательные составляющие осенних и рождественских хлебобулочных изделий, в том числе в популярной смеси пряностей для имбирных пряников, а также в пряном тыквенном и пряном яблочном хлебе.

Пока готовили материал, пришли к мысли, что среди разнообразия приправ, выпускаемых компанией «**Пряный Дом**», нет приправы «Для хлеба и хлебобулочных изделий» – будем исправляться. А вот все специи и пряности, перечисленные в статье, и не только они, есть в нашем ассортименте

Наличие под рукой большого количества специй, знания, как лучше использовать ароматные пряности для выпечки, творческий подход – непереманные условия успеха. А дальше – дело техники. Не бойтесь экспериментировать!

Вкусная, ароматная и полезная выпечка – легко и просто, когда под рукой есть приправы и специи от компании «**Пряный Дом**». Они придадут хлебобулочным изделиям насыщенный вкус, подчеркнут их достоинства. Все это благодаря качественным ингредиентам.

Пряный Дом – качество по доступной цене!

Контакты:
Тел.: + 375 (44) 508-55-69,
+375 (17) 555-07-77
e-mail: info@priprava.by
УНП 690376180



**ПРЯНЫЙ
ДОМ**