



Хлябът заема особено място в храненето на човека. Носи в себе си всички щастливи и тъжни, минали и настоящи мигове.

Без значение колко различни ястия стоят на масата, без хляб тя е празна.

Хлябът е тестено изделие приготвено минимум от две съставки - брашно и вода, приготвено посредством изпичане или обработка с пара. Брашното, което се използва за приготвянето на хляб се добива от различни зърнено-житни култури (обикновено пшенично, ечемично, овесено, царевично или ръжено).

Хлябът може да се приготвя в различни форми и с добавка на различни съставки, пълнеж и добавки. Това създава допълнително разнообразие на видовете и използваните имена в различните части на света. Въпреки това разнообразие, хлябът се произвежда предимно от втасало с хлебна мая (дрожди) тесто с добавена сол.

Хлябът може да е бял, черен и да съдържа добавки като сушени плодове, зърна, масло, яйца и други.

Специализираните места, където се продава хляб, се наричат хлебарници.

