**Хлеб** — [хлебобулочное изделие](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5), получаемое путём выпекания [теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE) (состоящего как минимум из [муки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D0%BA%D0%B0) и воды), разрыхлённого [дрожжами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B8) или [закваской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0)[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1#cite_note-_689a864d392e7692-2).

Согласно российскому [ГОСТу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2), к хлебу относят хлебобулочные изделия с массой более 500 г с влажностью не менее 19% (по терминологии ГОСТ 32677-2014[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1#cite_note-gost-32677-2014-3)). Словом «хлеб» часто называют сельскохозяйственные культуры ([пшеницу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0), [рожь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D1%8C), [ячмень](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D1%87%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8C) и другие), а также само зерно этих культур и изготовляемую из него муку (см. [зерновые культуры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D1%8B))[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1#cite_note-4). Для приготовления хлеба используют пшеничную и ржаную муку, реже — кукурузную, ячменную и другие. В некоторые сорта хлеба также добавляют [специи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D1%86%D0%B8%D0%B8) — такие, как зёрна [тмина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BC%D0%B8%D0%BD), орехи, [изюм](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B7%D1%8E%D0%BC), чеснок, [курагу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%B0) и зёрнышки (семена [кунжута](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BD%D0%B6%D1%83%D1%82), [мака](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA) и другие). Зёрна служат и для украшения. Хлеб можно есть отдельно, также его употребляют со [сливочным](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), [арахисовым](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) или [подсолнечным](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) маслом, [вареньем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), [маргарином](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD), [повидлом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%BB%D0%BE), [джемом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B6%D0%B5%D0%BC), [желе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B5), [мармеладом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D0%B4), [мёдом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4), что по сути является блюдом, носящим название «[бутерброд](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4)». Хлеб используется также как основа для [сэндвича](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8D%D0%BD%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D1%87). Он может быть только выпеченным или впоследствии подрумянен (например, в [тостере](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80)), может подаваться почти без ограничений, комнатной температуры или горячим. В некоторых культурах, например, в [Эфиопии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%84%D0%B8%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F) ([ынджера](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AB%D0%BD%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D1%80%D0%B0" \o "Ынджера)), хлеб одновременно используется и как [столовый прибор](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%8B). Неупакованный хлеб принято хранить в хлебнице, чтобы он оставался свежим. Существует наследственное заболевание — [целиакия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B0%D0%BA%D0%B8%D1%8F), при котором употребление в пищу хлеба противопоказано из-за содержащегося в нём [глютена](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B5%D0%BD). Больной должен соблюдать пожизненную безглютеновую диету.