Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в [неолите](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82). Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, [мексиканская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0) [тортилья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F), [индийский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F) чапати, [китайский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9) баобин (báobǐng, 薄饼), [шотландская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BE%D1%82%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F) [овсяная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%91%D1%81) лепёшка, [североамериканская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0) [кукурузная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0) лепёшка и [эфиопская](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%84%D0%B8%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F) [инжера](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AB%D0%BD%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D1%80%D0%B0" \o "Ынджера). Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций, [шумеры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D1%8B) ели ячменные лепёшки, а в XII веке до н. э. [египтяне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%95%D0%B3%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%82) могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, называемые та. В захоронении [тохаров](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%8B) ([Лоуланьская красавица](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%BE%D1%83%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%86%D0%B0" \o "Лоуланьская красавица), 1800 год до н. э.) была найдена сумка с зерном и решето, что, несомненно, свидетельствует о тогдашнем использовании хлеба в пищу.

Под названием «хлеб» известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых [злаков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5) и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия. Главнейшие хлебные культуры: [пшеница](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), [кукуруза](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0), [рис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81), [просо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE), [овёс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%91%D1%81), [сорго](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%BE) и [дурра](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D1%80%D1%80%D0%B0). Кроме злаков, роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим, например, [маниоку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BE%D0%BA) (кассаве), нескольким видам пальм, [хлебному дереву](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE) (Artocarpus), [арророуту](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%80%D0%BE%D1%83%D1%80%D1%83%D1%82" \o "Арроурут) и прочим.

Считается, что хлеб из [дрожжевого теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE) впервые появился в Древнем Египте в связи с местными благоприятными условиями для роста пшеницы, а для приготовления такого хлеба потребовалось вывести сорт пшеницы, обладающий двумя новыми свойствами. Первое улучшение, сделанное в [раннединастический период](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B5%D0%B5_%D1%86%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) в Египте, состояло в том, что была найдена и выращена пшеница, которую можно было молотить без предварительной сушки на огне. Находка сорта пшеницы, содержащего достаточно много клейковины ([белка́](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8)), стало вторым открытием, которое помогло появлению [дрожжевого](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B8) хлеба.

Считается, что первоначально дрожжевое тесто стало использоваться в XVII веке до н. э., но пшеница, из которой можно было делать такое тесто, встречалась очень редко. Вывод о недостатке такой пшеницы был сделан на основе данных о том, что такая пшеница почти никогда не привозилась в [Древнюю Грецию](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) до IV века до н. э.

Для первых видов хлеба было много способов [заквашивания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе — для этого нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении [хлебной закваски](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). [Плиний Старший](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B8%D0%B9) писал, что [галлы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D1%8B_(%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0)) и [иберийцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%86%D1%8B" \o "Иберийцы) использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более лёгкий хлеб, чем другие народы». В тех частях [Древнего мира](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BC%D0%B8%D1%80), где вместо пива пили вино, в качестве закваски использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные [отруби](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B8), пропитанные вином. Тем не менее наиболее распространённым методом было оставить кусок теста при приготовлении хлеба и использовать его на следующий день в качестве источника брожения.

Даже в Древнем мире существовало очень много разнообразных видов хлеба. В своём сочинении «[Пир мудрецов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80_%D0%BC%D1%83%D0%B4%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BE%D0%B2)» [древнегреческий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) автор II—III веков н. э. [Афиней](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B9" \o "Афиней) описывал некоторые виды хлеба, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в [античности](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C). Среди сортов хлеба упоминаются лепёшки, медовый хлеб, буханки в форме гриба, посыпанные [маковыми](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BA) зёрнами и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на [вертеле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B5%D0%BB). Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления хлеба, также могло различаться. Как отмечал автор III века до н. э. [Дифил](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BB_(%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84)" \o "Дифил (комедиограф)), «хлеб, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, хлеб, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки, является первым, после него — хлеб из обычной пшеницы, а затем хлеб, сделанный из непросеянной муки».

У древних египтян, [евреев](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%B8), [греков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) и [римлян](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A0%D0%B8%D0%BC) в большом распространении был хлеб из [ячменя](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D1%87%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8C), он и в настоящее время употребляется в южной [Германии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F), [Швейцарии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B2%D0%B5%D0%B9%D1%86%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F) и [Греции](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F); хлеб из [овсяной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%91%D1%81) муки (со специфичным привкусом) — в [Шотландии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%BE%D1%82%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F) и [Швеции](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B2%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F); из [кукурузы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0) — в [Венгрии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B8%D1%8F) и [Румынии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BC%D1%8B%D0%BD%D0%B8%D1%8F), Северной и Южной Америках. В [Индии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), Южном [Китае](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9) и некоторых других странах роль хлебного растения принадлежит [рису](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81). Хлеб из [дурры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D1%80%D1%80%D0%B0" \o "Дурра) (кислого вкуса) употребляется в [Египте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B3%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%82). В [Африке](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0) и [Азии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F) лепёшки из [сорго](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%BE) служат у местного населения важным пищевым материалом. Во всех же современных культурных странах под «хлебом» известны пищевые продукты исключительно из [пшеницы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) и [ржи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D1%8C), причём в течение XIX века в [Западной Европе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0) ржаной хлеб вытеснен пшеничным, как наиболее легко усваиваемым нашим организмом. Ржаной хлеб употребляется главным образом в [России](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F) (хотя во второй половине XX века в значительной степени утратил былое преобладание), [Скандинавии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%8F) и, отчасти, в Германии.

Первоначально в каждом хозяйстве приготовлялся хлеб для своей надобности, причём хлебопечением занимались обыкновенно женщины и рабы. В [Средние века](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%B0) в Европе каждый замок и монастырь имели свою мукомольню и хлебопекарню. Когда вокруг замков и монастырей стали развиваться города, то в них к XII веку появились [гильдии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D1%85) булочников. Каждый булочник обязан был печь определённое количество хлеба, чтобы не было перепроизводства хлеба, но чтобы его хватало для всех горожан.

В [Москве](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0) по переписи 1638 года было 263 человека, которые занимались хлебным промыслом, из них 52 выпекали хлеб, 43 — пряники, 7 — блины, 14 — сырники, 5 — крупеники, 12 — [ситники](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1&action=edit&redlink=1), 50 — [просвирки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%B0).

В конце XIX века стали возникать более крупные хлебопекарные предприятия, которые начали вытеснять кустарные. В Москве, например, славилась булочная династия [Филипповых](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BF%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%8B_(%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%8F)) — к 1905 году в одной только Москве у них было 16 булочных и [пекарен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8F), а также имелись филиалы в ещё шести городах. Но в целом к 1914 году в России преобладали мелкие пекарни, имелось только несколько крупных хлебопекарных предприятий: в Москве, [Петербурге](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%83%D1%80%D0%B3), [Кронштадте](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%88%D1%82%D0%B0%D0%B4%D1%82).

Американец [Отто Фредерик Роведдер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B4%D0%B5%D1%80,_%D0%9E%D1%82%D1%82%D0%BE_%D0%A4%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA) в 1912 году начал работать над машиной, которая бы умела нарезать хлеб. Но пекарни очень неохотно использовали такие машины, поскольку нарезанный хлеб быстрее черствел. Лишь после 1928, когда доработанная машина Роведдера нарезала и сразу заворачивала хлеб в упаковку, нарезанный хлеб стал популярным.

В 1924 году в СССР имелось всего около 20-и [хлебозаводов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%B7%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%B4), работавших в крупных городах, но к 1929 году было построено ещё 38. В 1928 году началась индустриализация, что привело к резкому росту городского населения, поэтому была принята программа строительства хлебозаводов и механизированных пекарен. Построенный к 1933 году хлебозавод МСПО (МОСПО) № 10 имени А. Е. Бадаева, названный позднее «[Пролетарец](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D1%86&action=edit&redlink=1" \o "Пролетарец (страница отсутствует))», стал самым крупным в мире.

В настоящее время во всех развитых странах производство хлеба высоко механизировано. Хлеб стал распространён даже в тех регионах, где раньше не был традиционным продуктом. Так, дальневосточные народы традиционно предпочитали [рис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81), но в Японии после [Второй мировой войны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D0%BD%D0%B0) быстро развивалось промышленное производство печёного хлеба с использованием американских технологий. В большинстве стран основным является [пшеничный](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) хлеб; [ржаной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D1%8C) хлеб обычен для России, Германии, стран [Скандинавии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%8F).

Популярны домашние [хлебопечки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%B0" \o "Хлебопечка), автоматически делающие тесто и выпекающие хлеб.