



Moulinex®



Home Bread Baguette



Home Bread Baguette

Рецепты **RU** p.2
Рецепти **UK** p.21



Содержание

<i>Хлеб, приготовленный по старым рецептам</i>	стр.4
<i>Оригинальный хлеб</i>	стр.6
<i>Классический хлеб</i>	стр.9
<i>Специальный хлеб</i>	стр.11
<i>Сладкая выпечка</i>	стр.13
<i>Багеты и булочки</i>	стр.16
<i>Дополнительные рецепты</i>	стр.18



Введение



Не пропускайте эти вступительные страницы, на них содержится важная информация для успешного приготовления Ваших рецептов.

Мука: мука, используемая для приготовления хлеба (если иное не указано в рецепте) существует под разными названиями: мука высшего сорта, мука «00», мука первого сорта, ржаная мука.

Хлебопекарные дрожжи: хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, сухие быстродействующие или жидкие. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но их также можно приобрести и в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи, не забудьте предварительно измельчить их пальцами, чтобы они легче разошлись в тесте.

ТАБЛИЦА СООТВЕТСТВИЯ КОЛИЧЕСТВА/ВЕСА МЕЖДУ СУХИМИ ДРОЖЖАМИ И СВЕЖИМИ ДРОЖЖАМИ

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухие дрожжи (в гр.)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свежие дрожжи (в гр.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл.)	13	20	27	33	38	47	54	60	67



Если Вы используете свежие дрожжи, умножьте втрое вес, указанный для сухих дрожжей.



Советы и хитрости

ХЛЕБ

Хлеб поднялся недостаточно:

в точности соблюдайте рекомендованные для каждого ингредиента количества. Причина состоит в том, что было положено либо излишнее количество муки, либо недостаточное количество дрожжей, воды или сахара. Во время приготовления теста ингредиенты необходимо взвешивать.

Хлеб осел: возможно, было использовано слишком много воды и дрожжей, уменьшите их количество и следите за тем, чтобы тёплая вода не была слишком горячей.

Цвет хлеба коричневый, но изнутри они пропекся

недостаточно: было использовано слишком большое количество воды, уменьшите ее количество.

БАГЕТЫ И БУЛОЧКИ

Тесто тяжело уложить в формы: возможно, вы слишком сильно вымесили тесто, а количество воды было недостаточным. В этом случае переделайте шар, оставьте его на 10 минут, затем повторите операцию.

Тесто клеится к рукам и сложно формовать изделия: было использовано слишком большое

количество воды, слегка посыпьте руки мукой.

Тесто рвется или образует комки: это значит, что вы слишком вымесили тесто, необходимо переделать шар из теста и оставить его на 10 минут, а затем повторить операцию.

Тесто густое: возможно в нём слишком много муки или его слишком долго месили. Добавьте небольшое количество воды в начале замешивания и оставьте тесто на 10 минут, прежде чем выкладывать его в форму. Выкладывая тесто в форму, старайтесь месить его как можно меньше.

Хлеб, приготовленный по старым рецептам

Ржаной хлеб стр.4

Хлеб с эмментальским сыром стр.4

Хлеб, приготовленный по
старинному рецепту стр.5

Луковый хлеб стр.5



Ржаной хлеб



ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		390 г	520 г	780 г
Соль		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Ржаная мука		250 г	330 г	500 г
Мука Первый сорт		100 г	130 г	200 г
Дрожжи сухие		¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Ржаная опара		75 г	100 г	150 г
Сахар		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб с эмментальским сыром



ПРОГ. 4	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	2 ч 53 минут	2 ч 58 минут	3 ч 03 минут
Вода		240 мл	320 мл	480 мл
Соль, ароматизированная травами		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Мука «00»		340 г	450 г	675 г
Сухие пекарские дрожжи		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Сахар		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Кубики эмментальского сыра		115 г	150 г	225 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, соль, мука, сухие дрожжи и сахар. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале добавьте сыр. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб, приготовленный по старинному рецепту

ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		320 мл	430 мл	645 мл
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука Высший сорт		188 г	250 г	375 г
Мука Первый сорт		225 г	300 г	450 г
Дрожжи сухие		½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Опара		75 г	100 г	150 г

Опара на 150г: 75 мл. воды, 73 г ржаной муки, 3 г сухих дрожей, чайная ложка сахара. Тщательно перемешать, убрать в контейнер и оставить в холодильнике на ночь. Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.



Луковый хлеб

ПРОГ. 6	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут	3 ч 16 минут
Вода		250 г	330 г	500 г
Масло растительное		20 г	26 г	40 г
Сахар		15 г	20 г	30 г
Соль		2 ч.л.	2½ ч.л.	4 ч.л.
Мука Высший сорт		480 г	640 г	960 г
Дрожжи сухие		1 ч.л.	1⅓ ч.л.	2 ч.л.
Лук жареный (пассированный)		100 г	130 г	200 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, масло, сахар, соль, мука и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (приблизительно через 25 минут) всыпьте в тесто лук. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Оригинальный хлеб

- Хлеб с морковью и тыквой стр.6
- Хлеб со сметаной и майораном стр.6
- Хлеб с отрубями и
сушеными томатами стр.7
- Савойский хлеб стр.7
- Хлеб с чёрными оливками стр.8
- Хлеб с помидорами и базиликом стр.8
- Сырный хлеб с болгарским перцем стр.8



Хлеб с морковью и тыквой



ПРОГ. 14	Вес	1000 г
	Время	2 ч 08 минут
Яйцо		2 шт
Морковь		225 г
Сахар		125 г
Тыква		75 г
Мед		75 г
Растительное масло		150 г
Соль		¾ ч.л.
Мука «00»		315 г
Натуральные пшеничные отруби		100 г
Имбирь сухой и измельченный		1 ч.л.
Молотая корица		¾ ч.л.
Сухие дрожжи		2 ч.л.

Обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в указанном порядке. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 14 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб со сметаной и майораном



ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		210 мл	280 мл	420 мл
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука «00»		325 г	430 г	645 г
Мука первого сорта		95 г	130 г	195 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Осушенный майоран		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Сметана 42%		75 г	100 г	150 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, соль, оба вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (примерно через 23 минут), добавьте к тесту сметану и майоран. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб с отрубями и сушеными томатами

ПРОГ. 7	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 15 минут	3 ч 20 минут	3 ч 25 минут
Вода		300 мл	400 мл	600 мл
Оливковое масло		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Соль		2 ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.
Сахар		¾ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Порошковое молоко		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Мука «00»		115 г	150 г	225 г
Мелкие отруби		375 г	500 г	750 г
Сухие пекарские дрожжи		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сушеные томаты		80 г	110 г	160 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, сухое молоко, мелкие отруби, мука и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (примерно через 25 минуты) добавьте в тесто сушеные томаты. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.



Савойский хлеб

ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		375 мл	500 мл	650 мл
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Мука «00»		375 г	500 г	650 г
Ржаная мука		150 г	200 г	260 г
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Лук (+ несколько ломтиков)		25 г	30 г	40 г
Грибы		30 г	40 г	50 г
Голландский сыр		60 г	80 г	100 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, грибы и порезанный лук, кубики Бофора, соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». за 30-45 минут до окончания программы, откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если оно достаточно твёрдое, уложите колечки лука сверху на хлеб в качестве украшения. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб с чёрными оливками

ПРОГ. 4	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	2 ч 53 минут	2 ч 58 минут	3 ч 03 минут
Вода		255 мл	340 мл	510 мл
Масло растительное		2½ с.л.	3½ с.л.	5 с.л.
Сахар		3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Соль		2 ч.л.	2½ ч.л.	4 ч.л.
Мука «00»		480 г	640 г	960 г
Дрожжи сухие		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Черные оливки		75 г	100 г	150 г
Квасное сусло		20 г	30 г	40 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, масло, сахар, квасное сусло, соль, мука и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (примерно через 30 минут), добавьте в тесто чёрные оливки. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.



Хлеб с помидорами и базиликом



ПРОГ. 4	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	2 ч 53 минут	2 ч 58 минут	3 ч 03 минут
Вода		225 мл	300 мл	450 мл
Оливковое масло		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Соль		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сахар		1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Мука «00»		335 г	450 г	675 г
Сухие пекарские дрожжи		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Сушеные помидоры		75 г	100 г	150 г
1 пучок мелко нарезанного базилика				

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке:

вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку, сухие дрожжи и сахар. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (примерно через 30 минуты) добавьте в тесто сушёные помидоры и базилик. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Сырный хлеб с болгарским перцем

ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		235 г	310 г	470 г
Соль		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Мука высшего сорта		225 г	300 г	450 г
Мука первого сорта		92 г	120 г	185 г
Дрожжи		½ с.л.	0,6 с.л.	1 с.л.
Перец болгарский красный порезанный на кубики		½ шт	¾ шт	1 шт
Перец болгарский желтый порезанный на кубики		½ шт	¾ шт	1 шт
Сыр тертый		50 г	66 г	100 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, затем сыпучие продукты. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и выложите на хлеб тертый сыр. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Классический хлеб

Белый хлеб с чесноком и оливками	стр.9
Быстрый хлеб	стр.9
Цельный хлеб	стр.10
Деревенский хлеб	стр.10
Бородинский	стр.10
Тостовый хлеб	стр.10



Белый хлеб с чесноком и оливками



ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		315 мл	420 мл	540 мл
Соль		1 ч.л.	2½ ч.л.	4 ч.л.
Сахар		½ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Мука «00»		520 г	700 г	900 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Чеснок измельченный		2 зубчика	4 зубчика	6 зубчика
Оливки		90 г	130 г	190 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, соль и сахар. Добавьте муку и сухие дрожжи. Установите

ёмкость в хлебопечку.

Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (примерно через 23 минут), добавьте оливки и чеснок. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Быстрый хлеб



ПРОГ. 8	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	1 ч 28 минут	1 ч 33 минут	1 ч 38 минут
Тёплая вода		300 мл	400 мл	600 мл
Оливковое масло		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Соль		2 ч.л.	2½ ч.л.	4 ч.л.
Сахар		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Порошковое молоко		1½ с.л.	2½ с.л.	3 с.л.
Мука «00»		480 г	640 г	960 г
Сухие пекарские дрожжи		3 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и сухое молоко. Затем всыпьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку.

Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Цельный хлеб



ПРОГ. 6	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут	3 ч 16 минут
Вода		370 мл	490 мл	635 мл
Подсолнечное масло		½ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар		1 с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Порошковое молоко		1½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Мука «00»		180 г	240 г	310 г
Мука первого сорта		340 г	460 г	590 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, сухое молоко.

Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Деревенский хлеб



ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		305 мл	405 мл	525 мл
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар		½ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Мука «00»		415 г	560 г	725 г
Мука Первого Сорта		95 г	130 г	170 г
Сухие пекарские дрожжи		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
На выбор:				
Грецкие орехи		110 г	150 г	225 г
Лесные орехи		110 г	110 г	110 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице, чтобы узнать количество ингредиентов. Всыпьте в ёмкость

ингредиенты в следующем порядке: вода, соль и сахар. Затем всыпьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (приблизительно через 23 минут), добавьте по желанию грецкие или лесные орехи. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Бородинский



ПРОГ. 9	Вес	1000 г
	Время	2 ч 11 минут
Мука ржаная		350 г
Мука Первый сорт		150 г
Сахар		75 г
Кориандр		10 г
Масло Растительное		5 г
Солод (заваренный)		250 г
Квасное сусло		10 г
Мед		15 г
Опара ржаная		100 г
Дрожжи сухие		2 ч.л.
Соль		2 ч.л.
Вода		310 г

Опара ржаная: 50 г ржаной муки, 48 г воды, 1 ч.л. сахара. Тщательно перемешать, убрать в контейнер и оставить в холодильнике на ночь. Солод: 150 г солода заварить в 100 г кипятка и добавить 5 г кориандра. Дать настояться 12 часов. Выберите массу хлеба и обратитесь к таблице. Добавьте в ёмкость ингредиенты, соблюдая очерёдность. Поставьте ёмкость в хлебопечку. Выберите программу "Бородинский хлеб" и нажмите на кнопку "Старт". Через 7 минут после начала процесса откройте крышку и всыпьте семена кориандра. По окончании программы, отключите хлебопечку, дайте хлебу остынуть 30 минут, достаньте ёмкость и выньте хлеб.

Тостовый хлеб



ПРОГ. 4	Вес	1000 г
	Время	2 ч 58 минут
Мука высший сорт		650 г
Молоко сухое		25 г
Дрожжи		1½ ч.л.
Опара пшеничная		100 г
Сахар		25 г
Соль		2 ч.л.
Вода		350 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, сухое молоко. Затем всыпьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость

в хлебопечку. Выберите программу 4, и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Специальный хлеб

<i>Хлеб с семечками</i>	стр.11
<i>Волокнистый хлеб</i>	стр.11
<i>Хлеб омега 3</i>	стр.12
<i>Сырный хлеб без глютена</i>	стр.12
<i>Хлеб без соли</i>	стр.12



Хлеб с семечками



ПРОГ. 6	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут	3 ч 16 минут
Вода		300 мл	405 мл	540 мл
Подсолнечное масло		2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Мёд		2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Ржаная мука		240 г	330 г	435 г
Мука Первого сорта		240 г	330 г	435 г
Сухие пекарские дрожжи		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Семена льна		75 г	100 г	135 г
Семена подсолнечника		25 г	30 г	45 г
Семена мака		15 г	20 г	30 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, Подсолнечное масло, мёд и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (приблизительно через 23 минут), добавьте семена чёрного льна подсолнечника и мака. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Волокнистый хлеб



ПРОГ. 6	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут	3 ч 16 минут
Вода		350 мл	460 мл	600 мл
Подсолнечное масло		½ с.л.	½ с.л.	1 с.л.
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Порошковое молоко		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Мука «00»		320 г	420 г	550 г
Мелкие отруби		160 г	210 г	275 г
Сухие пекарские дрожжи		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и сухое молоко. Затем всыпьте муку, мелкие отруби и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.



Сырный хлеб без глютена

ПРОГ. 9	Вес	1000 г
	Время	2 ч 11 минут
Вода		425 мл
Яйцо		3
Подсолнечное масло		3 с.л.
Сахар		2 с.л.
Соль		1 ч.л.
Мука из белого риса		280 г
Мука из коричневого риса		140 г
Сепарированное сухое молоко		3½ с.л.
Ксантановая камедь		3½ ч.л.
Обезвоженные луковые хлопья		1 ч.л.
Семена мака		1 ч.л.
Семена сельдерея и сухой укроп		1½ ч.л.
Тёртый сыр чедер		170 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.

Обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в указанном порядке. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 9 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб омега 3



ПРОГ. 11	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 11 минут	3 ч 16 минут	3 ч 21 минут
Вода		180 мл	230 мл	295 мл
Натуральный йогурт		125 г	185 г	250 г
Подсолнечное масло		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Мед		2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Порошковое молоко		½ с.л.	1 с.л.	2 с.л.
Мука «00»		155 г	200 г	255 г
Ржаная мука (тип 170)		210 г	270 г	345 г
Мука высшего сорта		110 г	140 г	180 г
Гречневая мука		20 г	30 г	40 г
Сухие пекарские дрожжи		3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Семена льна		55 г	70 г	90 г
Семена подсолнечника		40 г	60 г	70 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Поместите в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, натуральный йогурт, Подсолнечное масло, мед, соль и сухое молоко. Затем добавьте три вида муки, гречневую муку и сухие дрожжи. Поместите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (примерно через 34 минут) всыпьте семена льна и подсолнечника. По окончании программы выключите хлебопечку, достаньте ёмкость и выньте хлеб.

Хлеб без соли



ПРОГ. 10	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 11 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Вода		320 мл	430 мл	500 мл
Семена подсолнечника		½ с.л.	½ с.л.	1 с.л.
Сок лимона		1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Мука «00»		520 г	700 г	840 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Семена кунжута		75 г	100 г	120 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, сок лимона. Затем добавьте муку, сухие дрожжи и семена кунжута. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Сладкая выпечка

Бриошь	стр.13
Молочный хлеб	стр.13
Хлеб с мёдом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом	стр.14
Фламандский пирог с малиной	стр.14
Кулич	стр.14
Пряник	стр.14
Шарлотка с яблоками	стр.15
Кугельхопф	стр.15
Кекс с цукатыми	стр.15
Лимонный кекс	стр.15



Бриошь



ПРОГ. 7	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 15 минут	3 ч 20 минут	3 ч 25 минут
Молоко		60 мл	80 мл	120 мл
Яйцо		3	4	5
Сливочное масло, порезанное на кубики		140 г	200 г	230 г
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Сахар		50 г	70 г	80 г
Мука «00»		430 г	575 г	670 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.	2½ ч.л.
Кусочки шоколада (по желанию)		110 г	150 г	170 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: молоко, яйца, размягчённое масло, соль и сахар. Затем всыпьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 7, вес сдобной булки и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». После звукового сигнала (приблизительно через 25 минуты), добавьте по желанию кусочки шоколада. По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Молочный хлеб



ПРОГ. 4	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	2 ч 53 минут	2 ч 58 минут	3 ч 03 минут
Молоко		280 мл	315 мл	400 мл
Сливочное масло		60 г	70 г	80 г
Соль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сахар		2½ с.л.	3 с.л.	3½ с.л.
Мука «00»		495 г	555 г	700 г
Сухие пекарские дрожжи		2 ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
На выбор (не обязательно):				
Изюм		60 г	70 г	80 г
Засахаренные фрукты		60 г	70 г	80 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: молоко, размягчённое масло, соль и сахар. Затем всыпьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (примерно через 30 минут), добавьте по желанию изюм или засахаренные фрукты. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Хлеб с мёдом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом



ПРОГ. 14	Вес	1000 г
	Время	2 ч 08 минут
Вода		300 мл
Сливочное масло		65 г
Мёд		35 г
Сахар		2 ч.л.
Яблоки		65 г
Кусочки шоколада		20 г
Грецкие орехи		20 г
Соль		1½ ч.л.
Мука «00»		335 г
Мука Первого сорта		135 г
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.

Обратитесь к таблице. Всыпьте с ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, масло, мёд, сахар, порезанные кубиками яблоки, кусочки шоколада, соль, грецкие орехи. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 14 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Фламандский пирог с малиной



ПРОГ. 5	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 01 минут	3 ч 06 минут	3 ч 11 минут
Молоко		75 мл	100 мл	150 мл
Яйцо		2	3	4
Свежая малина		40 г	55 г	80 г
Сахар		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Соль		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Мука «00»		350 г	465 г	700 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сливочное масло		50 г	65 г	100 г
Тростниковый сахар		25 г	35 г	50 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты в в следующем порядке: молоко, яйца, малина, сахар, соль. Добавьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (приблизительно через 23 минут), добавьте масло и тростниковый сахар. За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если оно достаточно твёрдое, выложите малину сверху на хлеб для украшения. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Кулич



ПРОГ. 7	Вес	1000 г
	Время	3 ч 20 минут
Яйцо		5 шт
Сахар		240 г
Ванилин		щепотка
Сливочное масло		230 г
Соль		щепотка
Мука Высший сорт		330 г
Разрыхлитель теста		2½ ч.л.
Цукаты		80 г
Орех (фундук)		80 г

Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице. Всыпьте в ёмкость ингредиенты яйца, сахар, ванилин, сливочное масло, соль. Затем всыпьте муку и разрыхлитель теста. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (приблизительно через 25 минуты), добавьте цукаты и орех. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Пряник



ПРОГ. 14	Вес	1000 г
	Время	2 ч 08 минут
Молоко		200 мл
Яйцо		2
Тростниковый сахар		100 г
Соль		½ ч.л.
Смесь из 4 пряностей (корица, кардамон, имбирь, кориандр)		1 ч.л.
Мёд		500 г
Растопленное сливочное масло		200 г
Мука «00»		400 г
Разрыхлитель теста		1 пакетик

Обратитесь к таблице. Разбейте в салатницу яйца, всыпьте Тростниковый сахар и соль. Взбивайте в течение 5 мин. Добавьте пряности, молоко, мёд и растопленное сливочное масло. Вылейте смесь в ёмкость хлебопечки. Добавьте два вида муки и разрыхлитель для теста. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 14 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте изделие из формы. *Хитрости: если Вы предпочитаете хорошо запеченный пряник, Вы можете оставить в его по окончании программы на 10-20 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из формы.*

Шарлотка с яблоками

ПРОГ. 3	Вес	550 г
	Время	2 ч 08 минут
Яйцо		4 шт
Сахар		100 г
Мука Высший сорт		120 г
Сахар тростниковый		20 г
Яблоки средние (кислые)		2 шт

Очистить яблоки, порезать на 4 части и нарезать дольками. Яйцо взбить с сахаром в крепкую пену, добавить муку и добавить яблоки. Поместить смесь в форму и посыпать сахаром. Выбрать программу 3. Выпекайте шарлотку 30-40 мин. По окончании программы выключить хлебопечку, и дать шарлотке остыть.

Кугельхопф



ПРОГ. 7	Вес	750 г	1000 г	1500 г
	Время	3 ч 15 минут	3 ч 20 минут	3 ч 25 минут
Молоко		100 мл	120 мл	205 мл
Яйцо		2	3	4
Сливочное масло		160 г	210 г	250 г
Соль		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сахар		70 г	90 г	135 г
Мука «00»		390 г	530 г	795 г
Цельный миндаль		40 г	50 г	60 г
Изюм		110 г	150 г	170 г
Разрыхлитель теста		2 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.

Залейте изюм водой или белым вином. Выберите желаемый вес хлеба и обратитесь к таблице.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: молоко, яйца, размягчённое сливочное масло, соль и сахар. Затем всыпьте муку и разрыхлитель теста. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (примерно через 34 минуты), добавьте цельный миндаль и маринованный изюм. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте хлеб из формы.

Кекс с цукатами



ПРОГ. 14	Вес	1000 г
	Время	2 ч 08 минут
Яйцо		5
Сахар		165 г
Ванильный сахар		1 пакетик
Соль		1 щепотка
Коричневый ром		1½ сл.
Сливочное масло		230 г
Мука Высший сорт		330 г
Разрыхлитель теста		2½ ч.л.
Изюм		75 г
Засахаренные фрукты (цукаты)		75 г

Разбейте в салатницу яйца, всыпьте сахар, ванильный сахар и соль. Взбивайте в течение 5 минут. Влейте смесь в ёмкость хлебопечки. Добавьте коричневый ром, размягчённое сливочное масло, просеянную муку и разрыхлитель для теста. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 14 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». При первом звуковом сигнале (примерно через 23 минуты), добавьте изюм и засахаренные фрукты. По окончании программы выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте пирог из формы. *Хитрости: если Вы предпочитаете хорошо запеченный пирог, по окончании программы оставьте его на 10 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из формы.*

Лимонный кекс



ПРОГ. 14	Вес	1000 г
	Время	2 ч 08 минут
Яйцо		5
Сахар		300 г
Соль		1 щепотка
Сливочное масло		180 г
Мука высший сорт		450 г
Разрыхлитель теста		3½ ч.л.
Лимон		1

Обратитесь к таблице. Разбейте в салатницу яйца, всыпьте сахар и соль. Взбивайте смесь в течение 5 минут. Вылейте смесь в ёмкость хлебопечки. Добавьте размягчённое сливочное масло просеянную муку, разрыхлитель, сок и цедру лимона. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 14 и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость и выньте кекс из формы.

Багеты и булочки

Багет с мелкими отрубями стр.16

Багет с оливками стр.16

*Багет с мёдом и
овсяными хлопьями* стр.17

Булки с изюмом стр.17

*Багет с черносливом и
грецкими орехами* стр.17

Багет со злаками стр.17



Багет с мелкими отрубями



ПРОГ. 1	Время	4 багета	8 багета
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		175 мл	315 мл
Сахар		1 ч.л.	1½ ч.л.
Соль		1 ч.л.	1½ ч.л.
Сливочное масло		20 г	35 г
Мука «00»		150 г	270 г
Мука Первый сорт		100 г	180 г
Мелкие отруби		8 с.л.	14 с.л.
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.	1½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, сливочное масло, сахар, соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку « пуск-остановка ».

При втором звуковом сигнале (через 1ч05 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили испечь 8 багетов, разделите тесто на 2 части и накройте одну из частей тканью для 2-го выпекания. Поделите 1-ую половину теста на 4 равных части, из которых сформируйте багеты. Увлажните их, прежде чем обвалить в мелких отрубях. Выложите багеты на специальный противень для выпекания багетов. Сделайте надрезы по всей длине багетов. Нажмите повторно на кнопку « пуск-остановка ». При следующем звуковом сигнале (через 57 минут), выньте багеты, а затем повторите операцию чтобы приготовить 2-ую порцию теста. По окончании выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Багет с оливками



ПРОГ. 1	Время	4 багета	8 багета
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		190 мл	340 мл
Оливковое масло		1 с.л.	2 с.л.
Соль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Сахар		1 ч.л.	1½ ч.л.
Мука «00»		250 г	360 г
Розмарин		3 г	5 г
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Оливки		70 г	125 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло, сахар, соль, мука и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку « пуск-остановка ».

При первом звуковом сигнале (через 1ч05 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили испечь 8 багетов, разделите тесто на 2 части и накройте одну из них тканью, чтобы выпечь 2-ю часть теста позже. Поделите 1-ую половину теста на 4 равных части и сформируйте багеты. Выложите багеты на специальный противень для выпекания. Сделайте надрезы по всей длине багетов. Нажмите повторно на кнопку « пуск-остановка ». При следующем звуковом сигнале (через 57 минут), выньте багеты, а затем повторите операцию, чтобы приготовить 2-ую половину теста. По окончании выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Багет с мёдом и овсяными хлопьями



ПРОГ. 1	Время	4 багета	8 багета
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		175 мл	315 мл
Соль		1 ч.л.	2 ч.л.
Мёд		30 г	55 г
Мука «00»		210 г	380 г
Ржаная мука		40 г	70 г
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Овсяные хлопья		25 г	45 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, мёд и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка». При втором звуковом сигнале (через 1ч05 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили

приготовить 8 багетов, разделите тесто на 2 половины и оберните одну из них тканью, для 2-го выпекания. Разделите 1-ую половину на 4 равные части и сформируйте багеты. Сбрызните их водой, прежде чем обвалить в овсяных хлопьях. Выложите багеты на специальный противень для выпекания багетов. Сделайте несколько глубоких надрезов ножницами и раздвиньте кончики, чтобы придать им форму колоска. Нажмите повторно на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 57 минут), выньте багеты и повторите с начала всю операцию, чтобы приготовить 2-ую порцию багетов. По окончании выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Булки с изюмом



ПРОГ. 1	Время	4 буханки	8 буханки
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		165 мл	300 мл
Сахар		1 с.л.	1½ с.л.
Соль		1 ч.л.	2 ч.л.
Мука «00»		125 г	225 г
Ржаная мука		125 г	225 г
Сухие пекарские дрожжи		1 ч.л.	1½ ч.л.
Изюм		75 г	135 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, соль и сахар. Затем добавьте оба вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 1 и желаемый цвет корочки. Затем нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом сигнале (примерно через 23 минут), добавьте в тесто изюм. При втором звуковом сигнале

(через 1ч 05 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили испечь 8 булок, разделите тесто на 2 части и накройте одну из них тканью, чтобы приготовить 2-ую порцию позже. Поделите 1-ую половину теста на 4 равных части и сформируете багеты. После этого багеты следует обвалить в муке. Выложите багеты на специальный противень для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей их длине. Нажмите повторно на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 57 минут), выньте булки и повторите сначала всю операцию, чтобы приготовить 2-ую порцию багетов. По окончании каждого из процессов выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Багет с черносливом и грецкими орехами

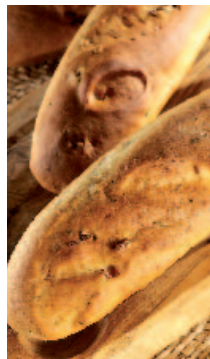


ПРОГ. 1	Время	4 багета	8 багета
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		160 мл	290 мл
Сахар		1 с.л.	1½ с.л.
Соль		1 ч.л.	2 ч.л.
Мелкая кукурузная мука		25 г	45 г
Мука «00»		200 г	360 г
Ржаная мука		25 г	45 г
Сухие пекарские дрожжи		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Чернослив		45 г	80 г
Грецкие орехи		45 г	80 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, соль и сахар. Затем добавьте оба вида муки и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 1 и желаемый цвет корочки. Затем нажмите на кнопку «пуск-остановка». При первом звуковом

сигнале (примерно через 27 минут), добавьте к тесту грецкие орехи. При втором звуковом сигнале (через 1ч05 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили приготовить 8 багетов, разделите тесто на 2 половины и оберните одну из них тканью, для 2-го выпекания. Разделите 1-ую половину на 4 равные части и сформируйте багеты. Увлажните их, прежде чем обвалить в кукурузной крупе. Выложите багеты на специальный противень для выпекания багетов. Надрежьте их по всей длине. Вложите по 3 чернослива в каждый надрез. Нажмите повторно на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 57 минут), выньте багеты, а затем повторите операцию с начала, чтобы приготовить 2-ую половину теста. По окончании выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Багет со злаками



ПРОГ. 1	Время	4 багета	8 багета
		2 ч 02 минут	2 ч 59 минут
Вода		150 мл	300 мл
Соль		1 ч.л.	2 ч.л.
Оливковое масло		½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар		½ ч.л.	1 ч.л.
Мука «00»		150 г	300 г
Дрожжи сухие		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Злаковая смесь		75 г	150 г

Всыпьте в ёмкость ингредиенты вода, масло. Затем всыпьте соль, муку, сахар, дрожжи, смесь. Выберите программу 1. При втором звуковом сигнале (через 1ч19 минут), откройте хлебопечку и выньте тесто. Если Вы решили испечь 8 багетов, разделите тесто на 2 части и накройте одну из них тканью, чтобы 2-ую часть испечь позже. Разделите 1-ую половину теста

на 4 равных части и сформируйте из них багеты. Выложите багеты на специальный противень для выпекания багетов и сделайте надрезы по всей длине багетов. Повторно нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут), выньте багеты, чтобы повторить всю операцию выпекания со 2-ой порцией теста. По окончании каждого из процессов выпекания дайте багетам остынуть на решётке.

Дополнительные рецепты

<i>Чиабатта</i>	стр.18
<i>Мучная лепёшка</i>	стр.18
<i>Чиабатта с грецкими орехами и горгонзоллой</i>	стр.19
<i>Пюре из яблок и ревеня</i>	стр.19
<i>Тесто для пиццы</i>	стр.20
<i>Быстрое тесто</i>	стр.20
<i>Апельсиновый мармелад</i>	стр.20



Чиабатта



ПРОГ. 13	Вес	1250 г
	Время	1 ч 15 минут
Вода		450 мл
Оливковое масло		5 с.л.
Соль		2½ ч.л.
Мука «00»		760 г
Сухие пекарские дрожжи		2½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 13. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». Через час отключите хлебопечку и выньте тесто из

ёмкости. Посыпьте рабочую поверхность мукой, разделите тесто на 8 частей и сформируйте из них небольшие булочки. Накройте их тканью и оставьте подрасти в течение 1 часа при комнатной температуре. Предварительно разогрейте духовку до 240°C (положение 8). Когда духовка разогреется, смажьте тесто оливковым маслом с помощью кулинарной кисточки. На дно духовки поставьте ёмкость с водой, а затем установите противень. Выпекайте изделия в течение 25 минут. Затем дайте остынуть на решётке.

Мучная лепёшка



ПРОГ. 13	Вес	1250 г
	Время	1 ч 15 минут
Вода		430 мл
Оливковое масло		5½ с.л.
Соль		2½ ч.л.
Мука «00»		720 г
Сухие пекарские дрожжи		4½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 13. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». Через час выключите хлебопечку и выньте тесто из

ёмкости. Обсыпьте мукой рабочую поверхность и скатайте из теста шар продолговатой формы. Раскатайте его скалкой для теста и сделайте ножницами надрезы в форме колосков. Дайте тесту подрасти в течение 20 минут при комнатной температуре. Предварительно разогрейте духовку до 220°C (положение 7-8) в течение 5 минут. Не забудьте установить на дно духовки ёмкость с водой для увлажнения воздуха. Смажьте тесто водой с помощью кулинарной кисточки. Поставьте противень в духовку на 25 минут. Затем дайте изделиям остынуть на решётке.

Чиабатта с грецкими орехами и горгонзолой



ПРОГ. 13	Вес	1250 г
	Время	1 ч 15 минут
Вода		450 мл
Оливковое масло		5 с.л.
Соль		2½ ч.л.
Мука «00»		760 г
Измельчённые грецкие орехи		80 г
Голландский сыр		100 г
Сухие пекарские дрожжи		2½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, мука, измельчённые грецкие орехи, голландский сыр и дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 13 и нажмите на кнопку «пуск-остановка». Через час выключите хлебопечку и выньте тесто из ёмкости. Посыпьте рабочую поверхность мукой, разделите тесто на 8 частей и сформируйте из них небольшие булочки. Накройте их тканью и оставьте подрасти в течение 1 часа при комнатной температуре. Предварительно разогрейте духовку до 240°C (положение 8). Когда духовка разогреется, смажьте тесто оливковым маслом с помощью кулинарной кисточки. Поставьте противень в духовку и не забудьте установить на дно духовки ёмкость с водой. Выпекайте изделия в течение 25 минут. Затем дайте остынуть на решётке.

Пюре из яблок и ревеня

ПРОГ. 15	Вес	1200 г
	Время	1 ч 30 минут
Яблоки		600 г
Ревень		600 г
Сахар		5 с.л.

Почистите яблоки и ревень, порежьте их на кусочки. Поместите фрукты в ёмкость хлебопечки. Добавьте сахар. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 15, нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость. Хитрости: если Вы любите пюре с кусочками фруктов, не нарежьте их слишком мелко, тогда в готовом пюре останутся кусочки фруктов. Для приготовления пюре выбирайте сезонные фрукты.



Тесто для пиццы

ПРОГ. 13	Вес	1250 г
	Время	1 ч 15 минут
Вода		450 мл
Оливковое масло		2½ с.л.
Соль		2½ ч.л.
Мука «00»		800 г
Сухие пекарские дрожжи		2½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем всыпьте муку и сухие дрожжи. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 13. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По завершении программы, выключите хлебопечку, извлеките ёмкость. Тесто готово к использованию.



Быстрое тесто



ПРОГ. 16	Вес	1250 г
	Время	15 минут
Мука «00»		830 г
Вода		200 мл
Яйцо		5
Соль		1½ ч.л.

Всыпьте в ёмкость ингредиенты в следующем порядке: мука, вода, яйца и соль. Установите ёмкость в хлебопечку.

Выберите программу 16. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По окончании программы выключите хлебопечку и выньте ёмкость. Тесто готово к использованию.

Апельсиновый мармелад



ПРОГ. 15	Вес	1200 г
	Время	1 ч 30 минут
Апельсины		750 г
Сахар		750 г
На выбор:		
Пектин		50 г
Сок лимона		50 мл

Очистите апельсин, нарежьте его на куски, удалите косточки. Выложите нарезанные фрукты в ёмкость хлебопечки. Добавьте сахар и пектин. Установите ёмкость в хлебопечку. Выберите программу 15. Нажмите на кнопку « пуск-остановка ». По окончании программы

выключите хлебопечку и выньте ёмкость. Хитрости: если пектина нет в продаже Вы можете заменить его соком лимона (приблизительно 50 мл); этот фрукт по своей природе богат пектином. В этом случае мы рекомендуем Вам увеличить время приготовления на 40 минут. Для приготовления пюре выбирайте сезонные фрукты.

Зміст

<i>Хліб, приготовлений по старим рецептам</i>	P23
<i>Оригінальний хліб</i>	P25
<i>Класичний хліб</i>	P28
<i>Спеціальний хліб</i>	P30
<i>Солодка випічка</i>	P32
<i>Багети і булочки</i>	P35
<i>Додаткові рецепти</i>	P37



Вступ



Зверніть увагу на ці декілька попередніх сторінок. В них міститься важлива інформація щодо правильного виготовлення і випікання виробів за Вашими рецептами.

Борошно: Борошно, що використовується для приготування хліба (якщо інша інформація не вказана в рецепті) існує під різними назвами: пшеничне борошно (Т55), спеціальне борошно для хліба, хлібобулочне борошно для білого хліба, біле борошно.

Примітка: Пшеничне борошно типу 65 також можна використовувати.

Хлібопекарські дріжджі: існують у різних формах: свіжі у формі маленьких кубиків, сухі активні дріжджі, що підлягають регідратації, сухі розчинні, або рідкі дріжджі. Їх продають у супермаркетах (у відділах хлібобулочних, або охолоджених виробів), але Ви можете також їх придбати у Вашого пекаря. Якщо Ви використовуєте свіжі дріжджі, не забудьте подрібнити їх пальцями, щоб полегшити їх розповсюдження в тісті.

ВІДПОВІДНІСТЬ КІЛЬКІСТЬ/ВАГА
МІЖ СУХИМИ ДРІЖДЖАМИ,
СВІЖИМИ РІДКИМИ ДРІЖДЖАМИ

Сухі дріжджі (у ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (у г)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свіжі дріжджі (у г)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (у мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67



Якщо Ви використовуєте свіжі дріжджі, збільшіть в три рази вагу, вказану для сухих дріжджів.



Поради & Хитрощі

ХЛІБ

Хліб недостатньо добре піднявся: чітко дотримуйтеся кількості кожного з інгредієнтів, вказаної у рецепті, або занадто велика кількість борошна, або замало дріжджів, води, або цукру. Необхідно зважувати інгредієнти під час приготування тіста.

Хліб опустився: занадто велика кількість води і дріжджів, треба зменшити їх кількість і слідкуйте за тим, щоб вода не була гарячою.

Хліб рум'яний, але недостатньо запечений: кількість води, що додається, дуже важлива. Намагайтеся додавати її якомога менше.

БАГЕТИ І БУЛОЧКИ

Тісто занадто тверде, щоб класти його у форму: Можливо його дуже довго місили, або кількість води є недостатньою. В цьому випадку зробіть з тіста шар і залишіть його «відпочити» на 10 хвилин, перш ніж розпочати процес викладання у форму.

Тісто приклеюється до рук і з ним важко працювати: занадто велика кількість води, злегка обсипте руки борошном.

Тісто рветься, або стає зернистим: тісто занадто довго місили. В цьому випадку зробіть з тіста шар і залишіть його «відпочити» на 10 хвилин, перш ніж далі працювати з ним.

Тісто густе: можливо в тісті занадто багато борошна, або тісто довго місили. Додайте невелику кількість води на початку процесу замішування, залишіть тісто на 10 хвилин перш ніж викласти його у форму. Викладаючи тісто у форму намагайтеся якнайменше місити його.

Хліб приготовлений за старими рецептами

Житній овернський хліб P23

Хліб з емментальським
сиром P23

Хліб, приготовлений за
старовинним рецептом P24

Цибулевий хліб P24



Житній овернський хліб



ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3г 01 хвилини	3г 06 хвилини	3г 11 хвилини
Вода		450 мл	600 мл	780 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		150 г	200 г	260 г
Житнє борошно (Т170)		375 г	500 г	650 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода і сіль. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.

Хліб з емментальським сиром



ПРОГ. 4	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	2г 53 хвилини	2г 58 хвилини	3г 03 хвилини
Вода		240 мл	320 мл	480 мл
Сіль, ароматизована травами		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		340 г	450 г	675 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Цукор		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Кубики емментальського сиру		115 г	150 г	225 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, сіль, борошно, сухі дріжджі і цукор. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 4, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі додайте сир. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.



Хліб, приготовлений за старовинним рецептом

ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 01 хвилини	3 г 06 хвилини	3 г 11 хвилини
Вода		340 мл	450 мл	585 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		490 г	650 г	845 г
Спеціальне борошно для хліба (Т170)		40 г	50 г	65 г
Сухі пекарські дріжджі		½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всипте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода і сіль. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.



Цибулевий хліб

ПРОГ. 6	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 06 хвилини	3 г 11 хвилини	3 г 16 хвилини
Вода		190 мл	255 мл	380 мл
Олія		2½ с.л.	3½ с.л.	5 с.л.
Цукор		15 г	20 г	30 г
Сіль		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		480 г	640 г	960 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2½ ч.л.
Цибуля		100 г	130 г	200 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Наріжте цибулю дрібними скибочками, відтисніть її і дайте їй охолонути. Всипте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, олія, цукор, сіль, борошно, дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 6, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі(приблизно через 25 хвилини), додайте до тіста цибулю. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.

Оригінальний хліб

Хліб з морквою і імбирем P25

Хліб с сиром Рікотта і майораном P25

Хліб з висівками і сушеними томатами P26

Савойський хліб P26

Хліб з томатами і базиліком P26

Хліб з чорними оливками P27

Хліб із зеленим чаєм і фініками P27



Хліб з морквою і імбирем



ПРОГ. 14	Вага Час	1000 г 2г 08 хвилин
Яйце		2
Терта морква		225 г
Кристалічний цукор		125 г
Подрібнені і відтиснуті ананаси		75 г
Чиста тростинова патока		75 г
Рослинний жир		150 г
Сіль		¼ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		315 г
Натуральні пшеничні висівки		100 г
Свіжий перемелений імбир		2 ч.л.
Молота кориця		¼ ч.л.
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.
Бікарбонат соди		¼ ч.л.

Зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у визначеній послідовності. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 23 хвилини), додайте грецькі горіхи. По завершенні програми вимкніть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Хліб с сиром Рікотта і майораном



ПРОГ. 5	Вага Час	750 г	1000 г	1500 г
		3г 01 хвилин	3г 06 хвилин	3г 11 хвилин
Вода		210 мл	280 мл	420 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		325 г	430 г	645 г
Цільне борошно		95 г	130 г	195 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Дегідратований майоран		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Рікотта		75 г	100 г	150 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, сіль, обидва види борошна і дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 23 хвилин) додайте рікотту і майоран. По завершенні програми вимкніть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.



Хліб з висівками і сушеними томатами

ПРОГ. 7	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 15 хвилин	3 г 20 хвилин	3 г 25 хвилин
Вода		300 мл	400 мл	600 мл
Оливкова олія		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор		¾ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Сухе молоко		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		115 г	150 г	225 г
Дрібні висівки		375 г	500 г	750 г
Сухі пекарські дріжджі		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сушені томати		80 г	110 г	160 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія, сіль, цукор, сухе молоко, дрібні висівки, борошно, дріжджі. Поставте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 7, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 25 хвилини) додайте сухі томати до тіста. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.



Савойський хліб



ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 01 хвилин	3 г 06 хвилин	3 г 11 хвилин
Вода		375 мл	500 мл	650 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		375 г	500 г	650 г
Житнє борошно (Т170)		150 г	200 г	260 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Цибуля (+ декілька скибочок)		25 г	30 г	40 г
Шампінйонів		30 г	40 г	50 г
Бофор в кубиках		60 г	80 г	100 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, гриби і подрібнена цибуля, кубики бофору, сіль. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Поставте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». За 30-45 хвилин до завершення програми, відкрийте хлібопічку і перевірте ступінь готовності тіста : якщо воно достатньо тверде, викладіть кільця цибулі на хліб для прикраси. По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Хліб з томатами і базиліком



ПРОГ. 4	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	2 г 53 хвилин	2 г 58 хвилин	3 г 03 хвилин
Вода		225 мл	300 мл	450 мл
Оливкова олія		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Цукор		1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		335 г	450 г	675 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Скибочки сушених томатів		75 г	100 г	150 г
1 пучок дрібно порізаного базиліку				

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно, сухі дріжджі і цукор. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 4, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 30 хвилини) додайте сухі томати і базилік. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Хліб з чорними оливками

ПРОГ. 4	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	2 г 53 хвилини	2 г 58 хвилини	3 г 03 хвилини
Вода		255 мл	340 мл	510 мл
Олія		2½ с.л.	3½ с.л.	5 с.л.
Цукор		3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Сіль		2 ч.л.	2½ ч.л.	4 ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		480 г	640 г	960 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Чорні оливки		75 г	100 г	150 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, олія, цукор, сіль, борошно, дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 4, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 30 хвилин) додайте до тіста чорні оливки. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуйте хліб з форми.



Хліб із зеленим чаєм і фініками

ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 01 хвилини	3 г 06 хвилини	3 г 11 хвилини
Зелений чай (холодний)		375 мл	500 мл	650 мл
Сіль		1½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Спеціальне борошно для хліба		340 г	450 г	585 г
Цільне борошно		185 г	250 г	325 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Фініки		75 г	100 г	130 г
Насіння кунжуту		15 г	20 г	25 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: чай, фініки без кісточок і сіль. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». За 30-45 хвилин до завершення програми, відкрийте хлібопічку і перевірте ступінь готовності тіста : якщо воно достатньо тверде, викладіть на нього фініки і насіння кунжуту для краси. По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.



Класичний хліб

Білий хліб P28

Швидкий хліб P28

Цільний хліб P29

Селянський хліб P29

Бородинський P29

Хліб без скоринки P29



Білий хліб



ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3г01хвилини	3г06хвилини	3г11хвилини
Вода		315 мл	420 мл	540 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор		½ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		520 г	700 г	900 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
На вибір:				
Зелені оливки		90 г	130 г	190 г
Скибочки сала		150 г	200 г	300 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, сіль і цукор. Додайте потім борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 23 хвилини) додайте за бажанням додаткові інгредієнти. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Швидкий хліб



ПРОГ. 8	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	1г28хвилини	1г33хвилини	1г38хвилини
Тепла вода		300 мл	400 мл	600 мл
Оливкова олія		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Сухе молоко		1½ с.л.	2½ с.л.	3 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		480 г	640 г	960 г
Сухі пекарські дріжджі		3 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.

Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 8, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Цільний хліб



ПРОГ. 6	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 06 хвилини	3 г 11 хвилини	3 г 16 хвилини
Вода		370 мл	490 мл	635 мл
Соняшникова олія		½ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор		1 с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Сухе молоко		1½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Спеціальне борошно для хліба		180 г	240 г	310 г
Цільне борошно		340 г	460 г	590 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, соняшникова

олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 6, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Селянський хліб



ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 01 хвилини	3 г 06 хвилини	3 г 11 хвилини
Вода		305 мл	405 мл	525 мл
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор		½ с.л.	1 с.л.	1½ с.л.
Спеціальне борошно для хліба		415 г	560 г	725 г
Цільне борошно		95 г	130 г	170 г
Сухі пекарські дріжджі		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
На вибір:				
Грецькі горіхи		110 г	150 г	225 г
Лісові горіхи		110 г	110 г	110 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці, щоб дізнатися кількість інгредієнтів.

Всыпте у ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, сіль і цукор. Потім додайте обидва види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі(приблизно через 23 хвилини) додайте за бажанням грецькі або лісові горіхи. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Бородинський



ПРОГ. 9	Вага	1000 г
	Час	2 г 11 хвилини
Солод		5 с.л.
Кориандр (тертий)		2½ с.л.
Сухі пекарські дріжджі		2½ с.л.
Тепла вода (30 C)		420 мл
Пшенична мука		400 г
Ржана мука		100 г
Мед		1½ с.л.
Сіль		1½ с.л.
Яблочний уксус		2 с.л.
Соняшникова олія		2 с.л.
Семена кориандра		2 с.л.

Выберите массу хлеба и обратитесь к таблице. Добавьте в ёмкость ингредиенты, соблюдая очерёдность. Поставьте ёмкость в хлебопечку. Виберіть програму "Бородинский хлеб" и нажмите на кнопку "Старт". Через 7 минут после начала процесса открьіте крышку и всыпте семена кориандра. По окончании программы, отключите хлебопечку, дайте хлебу остынуть 30 минут, достаньте ёмкость и выньте хлеб.

Хліб без скоринки



ПРОГ. 4	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	2 г 53 хвилини	2 г 58 хвилини	3 г 03 хвилини
Вода		270 мл	325 мл	405 мл
Соняшникова олія		1½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор		1½ с.л.	2 с.л.	2½ с.л.
Сухе молоко		2 с.л.	2½ с.л.	3 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		500 г	600 г	750 г
Сухі пекарські дріжджі		1½ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте

борошно і сухі дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 4, вагу і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Спеціальний хліб

Хліб з насінням Р30

Волокнистий хліб Р30

Хліб омега 3 Р31

Сирний хліб без глютену Р31

Хліб без солі Р31



Хліб з насінням



ПРОГ. 6	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 06 хвилин	3 г 11 хвилин	3 г 16 хвилин
Вода		300 мл	405 мл	540 мл
Рапсова олія		2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Мед		2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Житнє борошно (тип 170)		240 г	330 г	435 г
Цільне борошно		240 г	330 г	435 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.
Насіння льону		75 г	100 г	135 г
Насіння соняшника		25 г	30 г	45 г
Насіння маку		15 г	20 г	30 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, рапсова олія, мед і сіль. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 6, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку «пуск-зупинка». При першому звуковому сигналі (приблизно через 23 хвилини) додайте насіння чорного льону соняшника і маку. По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Волокнистий хліб



ПРОГ. 6	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 06 хвилин	3 г 11 хвилин	3 г 16 хвилин
Вода		350 мл	460 мл	600 мл
Соняшникова олія		½ с.л.	½ с.л.	1 с.л.
Сіль		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Сухе молоко		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		320 г	420 г	550 г
Дрібні висівки		160 г	210 г	275 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2½ ч.л.	3½ ч.л.

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 6, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку «пуск-зупинка». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добудьте хліб з форми.

Сирний хліб без глютену



ПРОГ. 9	Вага	1000 г
	Час	2 г 11 хвилин
Вода		425 мл
Яйце		3
Рослинний жир		3 с.л.
Кристалічний цукор		2 с.л.
Сіль		1 ч.л.
Борошно з білого рису		280 г
Борошно з коричневого рису		140 г
Сухе молоко		3½ с.л.
Ксантанова камедь		3½ ч.л.
Зневоднені пластівці цибулі		1 ч.л.
Насіння маку		1 ч.л.
Насіння селери і сухий кріп		1½ ч.л.
Тертий сир чедер		170 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.

Зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у визначеній послідовності. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 9 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Хліб омега 3



ПРОГ. 11	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 11 хвилин	3 г 16 хвилин	3 г 21 хвилин
Вода		180 мл	230 мл	295 мл
Натуральний йогурт		125 г	185 г	250 г
Рапсова олія		1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Патока		2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Сухе молоко		½ с.л.	1 с.л.	2 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		155 г	200 г	255 г
Житнє борошно (тип 170)		210 г	270 г	345 г
Цільне борошно		110 г	140 г	180 г
Порошок з паростків пшениці		20 г	30 г	40 г
Сухі пекарські дріжджі		3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Насіння льону		55 г	70 г	90 г
Насіння соняшника		40 г	60 г	70 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Покладіть в ємність інгредієнти в наступному порядку: вода, натуральний йогурт, рапсова олія, патока, сіль і сухе молоко. Потім додайте три види борошна, порошок з паростків пшениці і сухі дріжджі. Поставте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 11, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після першого звукового сигналу (приблизно через 34 хвилини) всипте насіння льону і соняшника. По закінченні програми виключіть хлібопічку, дістаньте ємність і витягніть хліб.

Хліб без солі



ПРОГ. 10	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 11 хвилин	3 г 06 хвилин	3 г 11 хвилин
Вода		320 мл	430 мл	500 мл
Оливкова олія		½ с.л.	½ с.л.	1 с.л.
Лимонний сік		1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		520 г	700 г	840 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Насіння кунжуту		75 г	100 г	120 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, соняшникова олія, лимонний сік. Потім додайте борошно, сухі дріжджі і насіння кунжуту. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 10, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.

Солодка випічка

Бріош	P32
Молочний хліб	P32
Хліб з медом, яблуками, грецькими горіхами і шоколадом	P33
Фламандський пиріг з малиною	P33
Здоба з родзинками	P33
Пряник	P33
Канадський хліб с яблучним пюре і кленовим сиропом	P34
Кугельхопф	P34
Пирого з начинкою	P34
Лимонний кекс	P34



Бріош



ПРОГ. 7	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 15 хвилин	3 г 20 хвилин	3 г 25 хвилин
Молоко		60 мл	80 мл	120 мл
Яйце		3	4	5
Вершкове масло, поріване на дрібні кубики		140 г	200 г	230 г
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Цукор		50 г	70 г	80 г
Спеціальне борошно для хліба		430 г	575 г	670 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.	2½ ч.л.
Шматочки шоколаду (за бажанням)		110 г	150 г	170 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: молоко, яйця, м'яке вершкове масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 7, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку «пуск-зупинка». Після звукового сигналу (приблизно через 25 хвилини) додайте за бажанням шматочки шоколаду. По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми.

Молочний хліб



ПРОГ. 4	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	2 г 53 хвилин	2 г 58 хвилин	3 г 03 хвилин
Молоко		280 мл	315 мл	400 мл
Вершкове масло		60 г	70 г	80 г
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор		2½ с.л.	3 с.л.	3½ с.л.
Спеціальне борошно для хліба		495 г	555 г	700 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
На вибір (за бажанням):				
Родзинки		60 г	70 г	80 г
Зацукровані фрукти		60 г	70 г	80 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: молоко, м'яке масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 4, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку «пуск-зупинка». Після першого звукового сигналу (приблизно через 30 хвилин) додайте за бажанням родзинки або зацукровані фрукти. По завершенні програми виключіть хлібопічку витягніть ємність і вийміть хліб з форми.

Хліб з медом, яблуками, грецькими горіхами і шоколадом



ПРОГ. 14	Вага	1000 г
	Час	2 г 08 хвилин
Вода		300 мл
Вершкове масло		65 г
Мед		35 г
Цукор		2 ч.л.
Яблука		65 г
Шматочки шоколаду		20 г
Грецькі горіхи		20 г
Сіль		1½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		335 г
Цільне борошно		135 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.

Зверніться до таблиці. Всыпте у ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, вершкове масло, мед, цукор, порізані на кубики яблука, шматочки шоколаду, сіль, горіхи. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Фламандський пиріг з малиною



ПРОГ. 5	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 01 хвилин	3 г 06 хвилин	3 г 11 хвилин
Молоко		75 мл	100 мл	150 мл
Яйце		2	3	4
Свіжа малина		40 г	55 г	80 г
Цукор		1½ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль		1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		350 г	465 г	700 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Цукор-сирець		25 г	35 г	50 г
Вершкове масло		50 г	65 г	100 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступному порядку: молоко, яйця, малина, цукор і сіль. Додайте потім борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 5, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі(приблизно через 23 хвилини), додайте вершкове масло і цукор-сирець. За 30-45 хвилин до закінчення програми відкриті хлібопічку і перевірте ступінь готовності тіста: якщо воно достатньо тверде, викладіть на нього ягоди малини для краси. По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Здоба з родзинками



ПРОГ. 7	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 15 хвилин	3 г 20 хвилин	3 г 25 хвилин
Молоко		2½ с.л.	3 с.л.	3½ с.л.
Яйце		3	5	6
Вершкове масло		160 г	210 г	250 г
Сіль		1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор		5 с.л.	6 с.л.	7 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		390 г	530 г	620 г
Сухі пекарські дріжджі		2 ч.л.	2½ ч.л.	3 ч.л.
Родзинки		120 г	140 г	180 г

Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у наступному порядку: молоко, яйця, м'яке масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічці. Виберіть програму 7, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 25 хвилини) додайте родзинки. По закінченні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб з форми.

Пряник



ПРОГ. 14	Вага	1000 г
	Час	2 г 08 хвилин
Молоко		200 мл
Яйце		2
Цукор-сирець		100 г
Сіль		½ ч.л.
Суміш з 4 прянощів		1 ч.л.
VХарчовий бікарбонат *		½ ч.л.
Кориця		1 ч.л.
Мед		500 г
Розтоплене вершкове масло		200 г
Спеціальне борошно для хліба		400 г
Хімічний розпушувач для тіста		1 пакетик

*знаходиться у відділі, де продають сіль

Зверніться до таблиці. Покладіть у салатник яйця, цукор-сирець і сіль. Збивайте все протягом 5 хвилин. Додайте прянощі, молоко, мед і розтоплене вершкове масло. Вилийте суміш у ємність для випікання хліба. Додайте два види борошна і хімічний розпушувач для тіста. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte хліб з форми. *Корисні поради: якщо Ви надаєте перевагу більш запеченому прянику, Ви можете по завершенні програми залишити його у хлібопічці ще на 10-20 хвилин, перш ніж виїняти пряник з форми.*

Канадський хліб с яблучним пюре і кленовим сиропом



PROG. 14	Вага	1000 г
	Час	2 г 08 хвилин
	Яблучне пюре без цукру	230 г
	Рослинний жир	125 мл
	Збиті яйця	3
	Цукор пудра	95 г
	Кленовий сироп	110 г
	Спеціальне борошно для хліба	175 г
	Цільне пшеничне борошно	175 г
	Сухе молоко	4 с.л.
	Хімічний розпушувач для тіста	1 ч.л.
	Сіль	¾ ч.л.
	Бікарбонат соди	½ ч.л.
	Молота кориця	1½ ч.л.
	Подрібнений горіх-пекан	40 г
	Порізані на двоє горіхи-пекан (за бажанням)	6

Зверніться до таблиці. Всыпте в ємність інгредієнти у визначеній послідовності. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Як тільки почнет процес випікання, викладіть порізані на двоє горіхи-пекан в центр хліба. По закінченні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб з форми.

Кугельхопф



PROG. 7	Вага	750 г	1000 г	1500 г
	Час	3 г 15 хвилин	3 г 20 хвилин	3 г 25 хвилин
	Молоко	100 мл	120 мл	205 мл
	Яйце	2	3	4
	Вершкове масло	160 г	210 г	250 г
	Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
	Цукор	70 г	90 г	135 г
	Спеціальне борошно для хліба	390 г	530 г	795 г
	Цілий мигдаль	40 г	50 г	60 г
	Родзинки	110 г	150 г	170 г

Замочіть родзинки у воді, або у столовому спирті. Виберіть бажану вагу хліба і зверніться до таблиці. Покладіть у ємність інгредієнти у наступному порядку: молоко, яйця, м'яке вершкове масло сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 7, вагу хліба і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 25 хвилини) додайте цілий мигдаль і замочені родзинки. По завершенні програми виключіть хлібопічку, витягніть ємність і вийміть хліб.

Пирого з начинкою



PROG. 14	Вага	1000 г
	Час	2 г 08 хвилин
	Яйце	5
	Цукор	165 г
	Ванільний цукор	1 пакетик
	Сіль	1 щепоть
	Коричневий ром	1½ с.л.
	Вершкове масло	230 г
	Просіяне борошно (тип 45)	330 г
	Хімічний розпушувач для тіста	2½ ч.л.
	Родзинки	75 г
	Зацукровані фрукти	75 г

Розбийте у салатник яйця, додайте цукор, ванільний цукор і сіль. Збивайте все протягом 5 хвилин. Вилийте суміш у ємність хлібопічки.

Додайте коричневий ром, м'яке вершкове масло, просіяне борошно і хімічний розпушувач для тіста. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При першому звуковому сигналі (приблизно через 23 хвилини) додайте родзинки і зацукровані фрукти. По завершенні програми виключіть хлібопічку витягніть ємність і вийміть пиріг. *Корисні поради: якщо Ви надаєте перевагу більш запеченому пирогу, по закінченні програми залишіть його на 10 хвилин у хлібопічці, перш ніж вийняти пиріг з форми.*

Лимонний кекс



PROG. 14	Вага	1000 г
	Час	2 г 08 хвилин
	Яйце	5
	Цукор	300 г
	Сіль	1 щепоть
	Вершкове масло	180 г
	Просіяне борошно (тип 45)	450 г
	Хімічний розпушувач для тіста	3½ ч.л.
	Лимон	1

Зверніться до таблиці. Покладіть у салатник яйця, цукор і сіль. Збивайте все протягом 5 хвилин. Вилийте суміш у ємність хлібопічки. Додайте вершкове масло просіяне борошно, хімічний розпушувач для тіста, сік і цедру лимону. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 14 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку, витягніть ємність і добуďte кекс з форми.

Багети булочки

Багет з дрібними висівками P35

Багет з корейкою P35

*Багет з медом
і вівсяними пластівцями* P36

Булки з родзинками P36

*Багет з чорносливом
і грецькими горіхами* P36

*Багет з салом, пармезаном і
коріандром* P36



UK

Багет з дрібними висівками



ПРОГ. 1	Час	4 багета 2 г 02 хвилини	8 багета 2 г 59 хвилини
Вода		175 мл	315 мл
Цукор		1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Вершкове масло		20 г	35 г
Спеціальне борошно для хліба		150 г	270 г
Цільне борошно		100 г	180 г
Дрібні висівки		8 с.л.	14 с.л.
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1½ ч.л.

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, вершкове масло, цукор і сіль. Потім додайте обидва види борошна і дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть на кнопку «пуск-зупинка». Після другого звукового сигналу (приблизно через 1г05 хвилин), відкрийте хлібопічку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили спекти 8 багетів, поділіть тісто на дві частини і одну з частин накрийте тканиною для 2-го випікання. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини і сформуєте з них багети. Зволожите їх перед тим як обкачати багети у дрібних висівках. Викладіть багети на спеціальний лист для багетів. Зробіть надрізи по всій довжині багетів. Повторно натисніть на кнопку «пуск-зупинка». При наступному звуковому сигналі (через 57 хвилин) витягніть багети і повторіть операцію щоб приготувати 2-у порцію тіста. По закінченні випікання дайте багетам охолонути на решітці.

Багет з корейкою



ПРОГ. 1	Час	4 багета 2 г 02 хвилини	8 багета 2 г 59 хвилини
Вода		190 мл	340 мл
Оливкова олія		1 с.л.	2 с.л.
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Цукор		1 ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		200 г	360 г
Борошно з каштану		50 г	90 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Корейка		70 г	125 г

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія, цукор, сіль, борошно, дріжджі. Поставте ємність у хлібопічку. Виберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть на кнопку «пуск-зупинка». Після першого звукового сигналу додайте корейку в тісто. Після другого звукового сигналу (приблизно через 1г05 хвилин), відкрийте хлібопічку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили спекти 8 багетів, поділіть тісто на дві частини і одну з частин накрийте тканиною для 2-го випікання. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини і сформуєте багети. Викладіть багети на спеціальний лист для багетів, зробіть надрізи по всій довжині багетів. Повторно натисніть на кнопку «пуск-зупинка». При наступному звуковому сигналі (через 57 хвилин) витягніть багети і повторіть операцію щоб приготувати 2-у порцію тіста. По закінченні випікання дайте багетам охолонути на решітці.

Багет з медом і вівсяними пластівцями



ПРОГ. 1	Час	4 багета 2 г 02 хвилини	8 багета 2 г 59 хвилини
Вода		175 мл	315 мл
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Мед		30 г	55 г
Спеціальне борошно для хліба		210 г	380 г
Житнє борошно (тип 170)		40 г	70 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Вівсяні пластівці		25 г	45 г

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, мед і сіль. Потім додайте обидва види борошна і дріжджі. Встановіть ємність у хлібопечку. Виберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». При другому звуковому сигналі (через 1г05 хвилини), відкрийте хлібопечку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили приготувати 8 багетів, розділіть тісто на дві половини і накрийте одну половину тканиною для 2-го випікання. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини і сформуєте багети. Збризніть їх водою, перш ніж обкачати у вівсяних пластівцях. Викладіть багети на спеціальний лист для випікання багетів. Зробіть декілька глибоких надрізів за допомогою ножиців і розсуньте краї, щоб надати їм форму колоска. Повторно натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після наступного звукового сигналу (через 57 хвилини) витягніть багети і повторіть з самого початку всю операцію, щоб приготувати 2-у порцію багетів. По закінченні випікання дайте багетам охолонути на решітці.

Багет з чорносливом і грецькими горіхами



ПРОГ. 1	Час	4 багета 2 г 02 хвилини	8 багета 2 г 59 хвилини
Вода		160 мл	290 мл
Цукор		1 с.л.	1½ с.л.
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Дрібна кукурудзяна крупа		25 г	45 г
Спеціальне борошно для хліба		200 г	360 г
Житнє борошно (тип 170)		25 г	45 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Чорнослив		45 г	80 г
Грецькі горіхи		45 г	80 г

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, цукор і сіль. Потім додайте два види борошна і дріжджі. Поставте ємність у хлібопечку. Виберіть програму 1 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після першого звукового сигналу (приблизно через 27 хвилини) додайте до тіста горіхи. Після другого звукового сигналу (через 1 годину і 05 хвилини) відкрийте хлібопечку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили приготувати 8 багетів, розділіть тісто на 2 половини і накрийте одну половину тканиною для 2-го випікання. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини і сформуєте багети. Зволожите їх перед тим як обкачати у кукурудзяній крупі. Викладіть багети на спеціальний лист для випікання багетів. Зробіть надрізи по всій довжині багетів. Покладіть по 3 штуки чорносливу у кожен з надрізів. Повторно натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після наступного звукового сигналу (через 57 хвилини) витягніть багети і повторіть операцію щоб приготувати 2-у порцію тіста. По закінченні випікання дайте багетам охолонути на решітці.

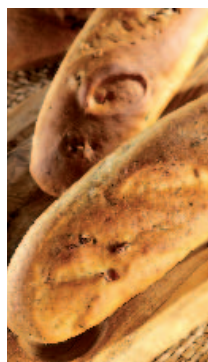
Булки з родзинками



ПРОГ. 1	Час	4 паляниці 2 г 02 хвилини	8 паляниці 2 г 59 хвилини
Вода		165 мл	300 мл
Цукор		1 с.л.	1½ с.л.
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		125 г	225 г
Житнє борошно (тип 170)		125 г	225 г
Сухі пекарські дріжджі		1 ч.л.	1½ ч.л.
Родзинки		75 г	135 г

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, цукор і сіль. Потім додайте два види борошна і дріжджі. Встановіть ємність у хлібопечку. Виберіть програму 1 і бажаний колір скоринки. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після першого звукового сигналу (приблизно через 23 хвилини) додайте у тісто родзинки. Після другого звукового сигналу (приблизно через 1г05 хвилини), відкрийте хлібопечку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили спекти 8 багетів, поділіть тісто на дві частини і одну з частин накрийте тканиною для 2-го випікання. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини і сформуєте багети. Після цього обваліть багети в борошні. Викладіть багети на спеціальний лист для випікання багетів. Надріжте вироби по всій їхній довжині. Повторно натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після наступного звукового сигналу (через 57 хвилини) витягніть булки і повторіть операцію з самого початку, щоб приготувати 2-у порцію виробів. По закінченні кожного з процесів випікання дайте виробам охолонути на решітці.

Багет з салом, пармезаном і коріандром



ПРОГ. 1	Час	4 багета 2 г 02 хвилини	8 багета 2 г 59 хвилини
Вода		135 мл	245 мл
Сіль		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Оливкова олія		½ с.л.	1 с.л.
Цукор		½ с.л.	1 с.л.
Спеціальне борошно для хліба		205 г	370 г
Сухі пекарські дріжджі		¾ ч.л.	1½ ч.л.
Скибочки копченого сала		35 г	65 г
Тертий сир		30 г	55 г
Свіжий подрібнений пармезан		½ с.л.	1 с.л.

Викладіть сало на гарячу сковорідку з антипригарним покриттям щоб витопився зайвий жир і дайте салу охолонути. Покладіть у ємність інгредієнти у наступному порядку: вода, сіль, оливкова олія, цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Встановіть ємність у хлібопечку. Виберіть програму 1. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після першого звукового сигналу (через 23 хвилини), додайте сало, пармезан і коріандр. Після другого звукового сигналу (через 1 годину і 19 хвилини) відкрийте хлібопечку і витягніть тісто. Якщо Ви вирішили спекти 8 багетів, розділіть тісто на 2 половини і одну з них накрийте тканиною, щоб 2-у частину спекти пізніше. Розділіть 1-у половину тіста на 4 рівних частини, сформуєте багети. Викладіть багети на спеціальний лист для випікання багетів. Зробіть надрізи по всій довжині багетів. Повторно натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Після наступного звукового сигналу (через 47 хвилини) витягніть багети і повторіть всю операцію щоб спекти 2-у порцію. По закінченні кожного з процесів випікання дайте виробам охолонути на решітці.

Додаткові рецепти

Чіабатта Р37

Борошняна перепічка Р37

*Чіабатта з грецькими
горіхами і горгонзолою* Р38

Пюре з яблук і ревеня Р38

Тісто для піци Р39

Швидке тісто Р39

Апельсиновий мармелад Р39



Чіабатта



ПРОГ. 13	Вага Час	1250 г 1 г 15 хвилин
Вода		450 мл
Оливкова олія		5 с.л.
Сіль		2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		760 г
Сухі пекарські дріжджі		2½ ч.л.

Всипте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 13. Натисніть кнопку « пуск-зупинка ». Через годину виключіть хлібопічку і витягніть тісто з ємності.

Посипте борошном робочу поверхню, розділіть тісто на 8 частин і сформуйте булки. Накрийте їх тканиною і дайте їм підрости протягом 1 години при кімнатній температурі. Попередньо нагрійте духовку до 240°C (положення 8). Як тільки духовка нагріється, змастіть булки оливковою олією за допомогою кулінарного пензлика. На дно духовки поставте ємність з водою, а потім встановіть лист з булками. Випікайте вироби протягом 25 хвилин. Дайте виробам охолонути на решітці.

Борошняна перепічка



ПРОГ. 13	Вага Час	1250 г 1 г 15 хвилин
Вода		430 мл
Оливкова олія		5½ с.л.
Сіль		2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		720 г
Сухі пекарські дріжджі		4½ ч.л.

Всипте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Розташуйте ємність у хлібопічці. Виберіть програму 13, Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Через годину відключіть хлібопічку і витягніть тісто з ємності.

Посипте робочу поверхню борошном і зробіть з тіста шар продовгастої форми. Розкачайте його скалкою для тіста і зробіть надрізи у формі колоска за допомогою ножниців. Дайте тісту вирости протягом 20 хвилин при кімнатній температурі. Попередньо розігрійте духовку до 220°C (положення 7-8) протягом 5 хвилин, не забувши поставити ємність з водою на дно духовки для зволоження. Змастіть тісто водою за допомогою кулінарного пензлика щоб зволожити його. Поставте вироби в духовку і випікайте протягом 25 хвилин. Дайте перепічці охолонути на решітці.



Чібатта з грецькими горіхами і горгонзолою

ПРОГ. 13	Вага	1250 г
	Час	1 г 15 хвилин
Вода		450 мл
Оливкова олія		5 с.л.
Сіль		2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		760 г
Посічені грецькі горіхи		80 г
Горгонзола		100 г
Сухі пекарські дріжджі		2½ ч.л.

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія, сіль, борошно, подрібнені грецькі горіхи, горгонзола і дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 13 і натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». Через годину виключіть хлібопічку і витягніть тісто з ємності. Посипте борошном робочу поверхню, розділіть тісто на 8 частин і сформуєте булки. Накрийте їх тканиною і дайте їм підрости протягом 1 години при кімнатній температурі. Попередньо нагрійте духовку до 240°C (положення 8). Як тільки духовка нагріється, змастіть булки оливковою олією за допомогою кулінарного пензлика. Поставте булки у духовку, не забувши про ємність з водою, яку треба встановити на дні духовки для зволоження. Випікайте вироби протягом 25 хвилин. Дайте булкам охолонути на решітці.

Пюре з яблук і ревеня

ПРОГ. 15	Вага	1200 г
	Час	1 г 30 хвилин
Яблука		600 г
Ревінь		600 г
Цукор		5 с.л.

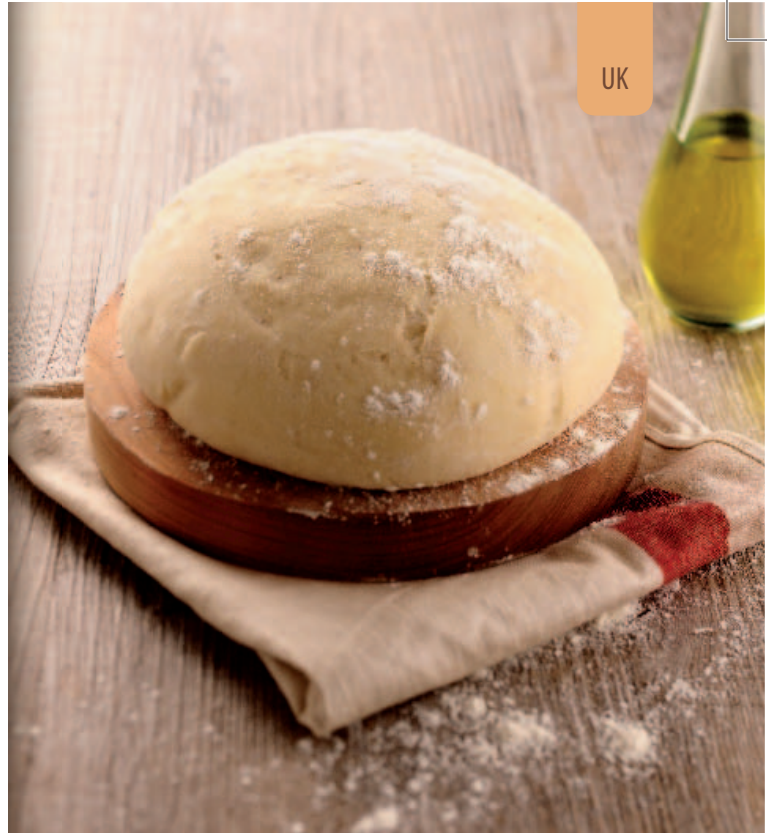
Почистіть яблука і ревінь, поріжте їх на кусочки. Висипте фрукти у ємність хлібопічки. Додайте цукор. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 15, Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку і витягніть ємність. Корисні поради: якщо Ви любите пюре з кусочками фруктів не нарізайте їх занадто дрібно, тоді у готовому пюре залишаться кусочки фруктів. Для приготування пюре використовуйте сезонні фрукти.



Тісто для піци

ПРОГ. 13	Вага	1250 г
	Час	1 г 15 хвилин
Вода		450 мл
Оливкова олія		2½ с.л.
Сіль		2½ ч.л.
Спеціальне борошно для хліба		800 г
Сухі пекарські дріжджі		2½ ч.л.

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 13, Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми, відключіть хлібопічку і витягніть ємність. Тісто готове до використання



Швидке тісто



ПРОГ. 16	Вага	1250 г
	Час	15 хвилин
Спеціальне борошно для хліба		830 г
Вода		200 мл
Яйце		5
Сіль		1½ ч.л.

Всіпте в ємність інгредієнти у наступній послідовності: борошно, вода, яйця і сіль. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 16. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми виключіть хлібопічку, і витягніть ємність. Тісто готове до використання

Апельсиновий мармелад



ПРОГ. 15	Вага	1200 г
	Час	1 г 30 хвилин
Апельсини		750 г
Цукор		750 г
На вибір:		
Пектин		50 г
Лимонний сік		50 мл

Почистіть апельсини, поріжте їх на скибки, відділіть кісточки. Викладіть порізані фрукти у ємність хлібопічки. Додайте цукор і пектин. Встановіть ємність у хлібопічку. Виберіть програму 15. Натисніть на кнопку « пуск-зупинка ». По завершенні програми виключіть

хлібопічку, і витягніть ємність. Корисні поради: якщо Ви не знайшли пектин у продажу, можна замінити його лимонним соком (приблизно 50 мл); цей фрукт за своєю природою багатий на пектин. В цьому випадку, ми рекомендуємо збільшити час приготування на 40 хвилин. Для приготування конфітурів використовуйте сезонні фрукти





Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:

JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:

David Bonnier / Studio B

Fotolia

Moulinex®

www.moulinex.com