



CENTEK®

ХЛЕБОПЕЧКА
СТ-1415

КНИГА
РЕЦЕПТОВ

ВАШ ПОМОЦНИК НА КУХНЕ



ВНИМАНИЕ!

Каждый из предложенных рецептов является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.

СОДЕРЖАНИЕ:

Общие рекомендации
Основной хлеб
Быстрый хлеб
Сладкий хлеб
Французский хлеб
Цельнозерновой хлеб
Ржаной хлеб
Хлеб без глютена
Молочный хлеб
Кокосовый кекс
Диетический хлеб
Бородинский хлеб
Кукурузный хлеб
Овсяный хлеб
Яичный хлеб
Тесто для вареников
Тесто для пасты
Тесто для пиццы
Дрожжевое тесто

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.

Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.

Для удобной работы вы можете использовать аксессуары, которые идут в комплекте к хлебопечке:

- мерный стаканчик 240 мл
- ложечка двусторонняя:
 - маленькая ложечка (3 мл)
 - большая ложка (10 мл)
- крюк для вынимания ножа для замешивания теста.



ВНИМАНИЕ!

Количество выхода (1000 г и 1500 г) продукта, указанное в рецептах, является рекомендованной программной установкой для данного количества ингредиентов. Готовый продукт будет приближен к этому весу.



ОСНОВНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Вода	290 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука	475 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	520 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	840 г
Дрожжи	2 ч.л.

Смешайте ингредиенты согласно последовательности (см. общие рекомендации, с. 2). Используйте программу **1. Основной**.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

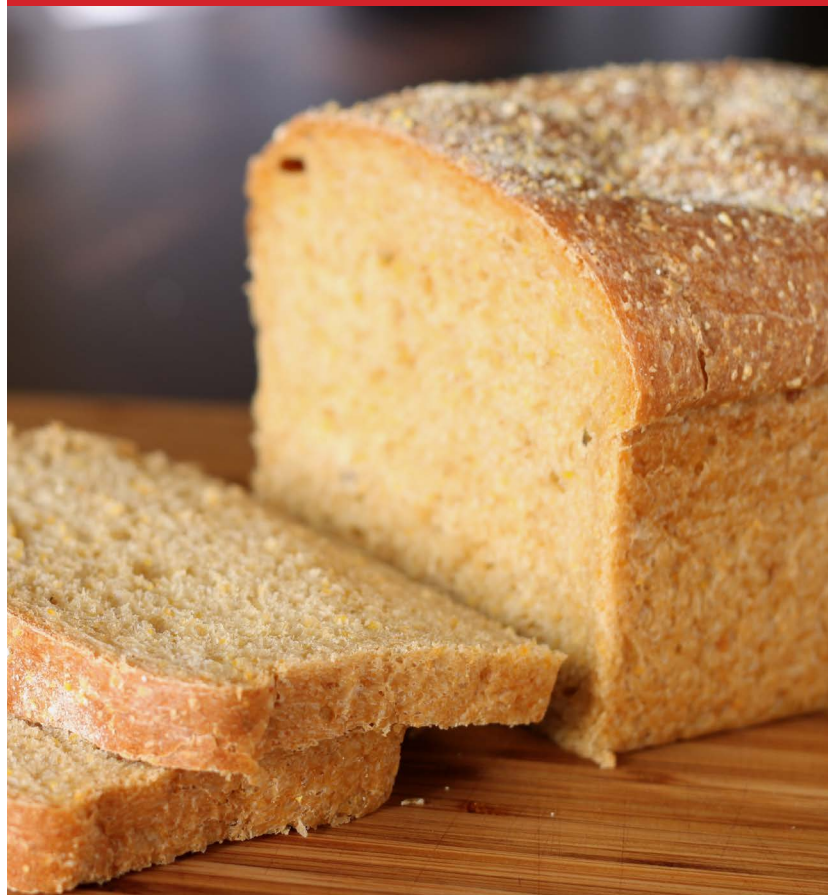
1000 г

Вода	280 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	4 ст.л.
Мука	580 г
Дрожжи	3 ч.л.

1500 г

Вода	380 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	5 ст.л.
Мука	720 г
Дрожжи	5 ч.л.

Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем. Используйте программу **7. Быстрый**.





СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Вода	240 мл
Масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Обезжиренное молоко	70 г
Мука	580 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	320 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	6 ст.л.
Обезжиренное молоко	100 г
Мука	760 г
Дрожжи	1 ч.л.

Используйте программу **4. Сладкий**.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Вода	560 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	800 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

1500 г

Вода	600 мл
Масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	1000 г
Дрожжи	2 ч.л.

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным пористым мякишем и хрустящей корочкой. Используйте программу **2. Французский**.





ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Вода	360 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	3 ст.л.
Мука	480 г
Мука цельнозерновая	100 г
Дрожжи	1 ч.л.

1500 г

Вода	440 мл
Масло	6 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	4 ст.л.
Мука	720 г
Мука цельнозерновая	140 г
Дрожжи	2 ч.л.

Выпекайте хлеб из муки тонкого или грубого помола. Добавьте очищенные семечки или кунжут. Используйте программу

3. Цельнозерновой.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Вода	380 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	3,5 ст.л.
Мука	480 г
Ржаная мука	250 г
Дрожжи	1,5 ч.л.

1500 г

Вода	560 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Коричневый сахар	4 ст.л.
Мука	720 г
Ржаная мука	370 г
Дрожжи	2 ч.л.

Вы можете смешивать различные виды муки, варьируя пропорции по своему вкусу, результат приятно вас удивит. Используйте программы **1. Основной** или **2. Французский**.





ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты:

1000 г

Вода	240 мл
Масло	4 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	4 ст.л.
Мука без глютена	500 г
Кукурузный порошок	70 г
Дрожжи	1.5 ч.л.

1500 г

Вода	360 мл
Масло	5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Яйца	2 шт.
Сахар	5 ст.л.
Мука без глютена	750 г
Кукурузный порошок	140 г
Дрожжи	3 ч.л.

Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или из специальных пекарских смесей). Используйте программу **6. Без глютена**.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1000 г

Молоко	400 мл
Сливочное масло	3 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Мука	550 г
Дрожжи	2 ч.л.

1500 г

Молоко	600 мл
Сливочное масло	4 ст.л.
Сахар	3 ст.л.
Соль	3 ч.л.
Мука	850 г
Дрожжи	3 ч.л.

Молочный хлеб получается очень пышным, с нежной мякотью и хрустящей корочкой. Используйте программу **5.Молочный хлеб**.





КОКОСОВЫЙ КЕКС

Ингредиенты:

Молоко	175 мл
Масло сливочное	325 г
Яйца	2 шт.
Сахар	5 ст.л.
Разрыхлитель	1 ч.л.
Мука	300 г
Стружка кокосовая	150 г
Лимонная цедра	1,5 ст.л.
Соль	щепотка

Для лучшего результата Вы можете добавить фрукты или орехи, сахар заменить на мед или добавить творог и шоколад. Экспериментируйте! И в скором времени у Вас появится не один рецепт Вашего «фирменного кекса». Используйте программу **8.Кекс**.

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1500 г

Вода	500 мл
Растительное масло	3 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Натуральный яблочный уксус	2 ст.л.
Пшеничная мука 1–го сорта	760 г
Пшеничные отруби	80 г
Сухие дрожжи	3,5 ч.л.

Вы можете добавить семена льна, ржаную муку или различные виды отрубей, такая смесь не только сделает вкус более богатым, но и увеличит полезные качества вашего хлеба. Используйте программу **3. Цельнозерновой**.





БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

Заварка:

Ржаной солод	3 ст.л.
Молотый кориандр	2,5 ч.л.
Ржаная мука	32 г
Кипяток	160 мл

Смешать солод, муку и кориандр, залить кипятком, размешать, затянуть миску пищевой пленкой, оставить на 30–50 мин.

Тесто:

Остывшая заварка	
Вода	420 мл
Закваска	3 ч.л.
Натуральный яблочный уксус	2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Патока или мед	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Ржаная мука	560 г
Пшеничная мука	440 г
Панифарин	2,5 ч.л.
Сухие дрожжи	3 ч.л.
Зерна кориандра для посыпки перед выпечкой	3 ч.л.

Используйте программу **3. Цельнозерновой.**

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1500 г

Вода	120 мл
Молоко	155 мл
Растительное масло	1,5 ст.л.
Соль	1,25 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.
Мука	280 г
Кукурузная мука	100 г
Ржаная мука	30 г
Сухие дрожжи	1,8 ч.л.

Вместо молока Вы можете использовать кисломолочные продукты.

Чтобы вкус был насыщенным, а не суховатым, хлеб накрывают полотенцем, к тому же под ткань хлеб отдыхает и доходит до полной готовности. Используйте программу **3. Цельнозерновой.**





ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1500 г

Вода	300 мл
Сыворотка или ряженка	220 мл
Растительное масло	3 ст.л.
Соль	2,5 ч.л.
Мед	3ст.л.
Мука	560 г
Овсяная мука	160 г
Ржаная мука	90 г
Сухие дрожжи	2,5 ч.л.

Хрустящая корочка, очень мягкий и воздушный мякиш, приятный аромат и нежный вкус этого хлеба вам должен понравиться! Используйте программу **1. Основной.**

ЯИЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

1500 г

Яйца	4 шт.
Топленое молоко	560 мл
Сливочное масло	100 г
Сахар	6 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Пшеничная мука 1-го сорта	530 г
Сухие дрожжи	3 ч.л.

Яичный хлеб получается румяным, мякиш нежный и воздушный, при нарезании не крошится. Готовый хлеб долго не черствеет, при этом сохраняя мягкость около 3–4 дней. Используйте программу **1. Основной.**





ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ

Ингредиенты:

Вода	325 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Яйцо	1 шт.
Соль	1 ч.л.
Мука	600 г

Используйте программу **9. Замес теста.**

ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Ингредиенты:

Вода	110 мл
Соль	1 ч.л.
Яйцо	3 шт.
Мука	450 г

Используйте программу **11. Тесто для пасты.**

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Ингредиенты:

Вода	170 мл
Оливковое масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Белая мука	300 г
Дрожжи	1.2 ч.л.

Используйте программу **10. Дрожжевое тесто.**

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Ингредиенты:

Вода	350 мл
Масло	2 ст.л.
Сахар	2 ч.л.
Соль	1.5 ч.л.
Белая мука	600 г
Дрожжи	1.25 ч.л.

Используйте программу **10. Дрожжевое тесто.**





ХЛЕБОПЕЧКА СТ-1415

- Макс. мощность: 860 Вт
- Вес выпечки до 1500 г
- LCD-дисплей и цифровое управление
- 15 автоматических программ
- Камера с антипригарным покрытием
- Звуковой сигнал
- Запоминание выбранной программы в течение 15 минут после отключения электроэнергии даже без нажатия кнопки «СТАРТ»
- Цвет корочки: светлый, средний, темный
- Защита от перегрева
- Съёмный контейнер для запекания
- Автоматическая система подогрева в течение 1 часа
- Отсрочка старта
- Возможность добавления ингредиентов во время приготовления



WWW.CENTEK.RU