

# Tefal®

Dual Home Baker

## 56 оригинальных рецептов



# Tefal®

Dual Home Baker

# Введение

Внимательно прочитайте эти вводные страницы, на них вы найдете важную информацию которая поможет сделать Ваши блюда вкуснее.

Качество и свежесть используемых ингредиентов, а также точность при их взвешивании – основные элементы, от которых зависит удачное приготовление хлеба. Ниже приводятся различные ингредиенты и их свойства.

Мука: зерновая мука классифицируется в зависимости от количества содержащихся в ней отрубей и уровня содержания золы. (Уровень содержания золы характеризует количество минеральных веществ, которые остаются после сжигания муки в печи при температуре 900 °С в течение 2 часов.)

Хлебопекарная мука различается в зависимости от сорта и вида зерна, условий его выращивания, степени помола, что, в свою очередь, определяет в муке количество минеральных веществ, белков, ее ферментативную активность и т.д.

- Мука пшеничная высшего сорта для производства хлеба и кондитерских изделий: пшеничная мука тонкого помола
- Мука пшеничная 1 сорта для приготовления хлеба: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба
- Пшеничная мука 2 сорта – мука грубого помола
- Цельносмолотая мука

(Примечание: сорта ржаной муки классифицируются следующим образом: обдирная, сеяная и обойная).

При использовании значительного количества муки с большим содержанием отрубей хлеб при выпечке поднимается меньше. Необходимое количество воды также зависит от типа муки, обращайтесь внимание на консистенцию теста – оно должно быть мягким и эластичным и не приклеиваться к контейнеру.

Мука бывает двух видов: хлебопекарная – пригодная для хлебопечения и кондитерских изделий, и мука для макаронной промышленности. Мука, пригодная для хлебопечения, богата клейковиной, которая необходима для того, чтобы тесто поднялось. В частности, это пшеничная мука высшего, первого, второго сортов. Муку ржаную, кукурузную, гречишную, каштановую и т.д. следует использовать как дополнение к муке, пригодной для хлебопечения, в пропорциях от 10 до 50 % в зависимости от конкретного случая (некоторые виды муки имеют очень характерный вкус и, соответственно, должны использоваться в незначительных количествах).

Пригодность муки для хлебопечения в значительной степени зависит от природы и происхождения зерновых, из которых она получена. В этом и заключается секрет производства лучших сортов муки!

**Хлебопекарные дрожжи (*saccharomyces cerevisiae*):** это живой продукт, который является основным и совершенно необходимым для приготовления хлеба: благодаря дрожжам хлеб получает объем и столь любимый Вами вкус! Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, или сухие мгновенного действия. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но Вы также можете купить свежие дрожжи в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи или сухие дрожжи мгновенного действия, их необходимо положить вместе с другими ингредиентами непосредственно в контейнер Вашей хлебопечки. Не забудьте предварительно измельчить свежие дрожжи пальцами для того, чтобы они легче разошлись в тесте.

Если Вы используете сухие активные дрожжи (в виде маленьких шариков), перед использованием их следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура воды должна быть около 37 °С: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре они могут потерять свою активность. Всегда соблюдайте рекомендованные дозы и не забывайте увеличить количество закладываемых дрожжей, если Вы используете свежие дрожжи (см. ниже таблицу соответствий).

**Закваска для брожения:** вместо дрожжей вы также можете использовать закваску для брожения. Это натуральная обезвоженная закваска, которая продается в магазинах биопродуктов. При применении закваски процесс подъема теста и вкус хлеба отличаются от дрожжевого теста. Следует соблюдать следующую пропорцию: 2 столовые ложки на 500 граммов муки.

**Пекарский порошок (разрыхлитель):** его можно использовать только для приготовления кексов и пирогов (тортов), они не используются для выпечки хлеба. Существуют виды муки, в которой содержится разрыхлитель.

Таблица соответствия количества/веса между сухими дрожжами и свежими дрожжами



Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в гр)	12	20	25	30	35	40	50	55	60

**Жидкости:** для обеспечения эффективности дрожжей предпочтительно использовать жидкость комнатной температуры или слегка подогретую (не выше 38 °С). Вы можете использовать воду, молоко, фруктовые или овощные соки.

**Соль:** Соль очень важна для приготовления хлеба, она придает вкус и способствует подъему теста. Количество соли следует отмерять с большой точностью, т.к. недостаток соли вызывает слишком активный процесс подъема теста, однако затем, во время выпекания, тесто опадает. Избыточное количество соли замедляет процесс брожения. Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может поцарапать поверхность контейнера), предпочтительно использование неочищенной соли.

**Внимание:** соль и дрожжи не должны контактировать до момента замешивания теста в приборе.

**Сахар:** он также участвует в процессе брожения, питает дрожжи и способствует получению красивой золотистой корочки при выпечке. Его так же, как и соль, следует точно дозировать. Вы можете использовать сахар рафинад, коричневый сахар, мед, патоку или кленовый сироп.

#### **Другие ингредиенты:**

**Жиры:** присутствие жиров делает хлеб более нежным и вкусным и продлевает срок его хранения. Для приготовления хлеба можно использовать все виды жиров, но наилучший вкус достигается при использовании сливочного и оливкового масла. При использовании сливочного масла предварительно нарежьте масло кубиками для того, чтобы оно более равномерно распределилось в тесте.

**Молоко и молочные продукты:** использование молока и других молочных продуктов улучшает питательную ценность хлеба и, безусловно, изменяет его вкус и рыхлость. Более того, они оказывают эмульгирующее действие, благодаря которому мякиш получается красивым и аппетитным. Вы можете использовать свежие продукты или добавить немного сухого молока.

**Яйца:** они обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют правильному формированию мякиша. Способствуя поднятию теста, яйца изменяют вкус и текстуру хлеба и входят в состав теста для приготовления сдобного хлеба и булочек.

**Специи и добавки:** в тесто можно добавить специи, зерна, свежие и сушеные овощи и фрукты, грудинку, нарезанную брусочками, оливки. Все добавки, кроме молотых специй (которые можно добавить в муку в начале приготовления), необходимо заложить в контейнер после звукового сигнала хлебопечки для того, чтобы во время замешивания теста они не подверглись измельчению, а просто смешались с тестом. Не следует добавлять эти ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста.

Все этапы приготовления хлеба, от подъема теста до выпечки изделий, контролируются вашей хлебопечкой. После того как хлеб готов, вам остается только выложить его на решетку и оставить на один час, после чего вы можете приступить к его дегустации. Если вы новичок в домашней выпечке хлеба, мы рекомендуем вам начать с простого рецепта и полностью освоить его; тщательно записывайте все изменения, которые вы вносите в первоначальный рецепт и используйте его в будущем как основу.



	соль	сахар	Сухое молоко	Сухое дрожжи	семена	мед	оливковое масло	лимонный сок
1 ч.л.	6 г	4 г	2 г	3 г	3 г	5 г	4 мл	5 мл
1 ст.л.	20 г	14 г	7 г	10 г	10 г	15 г	14 мл	16 мл

	мука
1 мерная чашка	200 г

# Список рецептов

<b>1</b>	<b>Традиционные.....</b>	<b>7</b>
	Хлеб из непросеянной муки.....	8
	Хлеб быстрого приготовления.....	8
	Фермерский хлеб.....	9
	Деревенский каравай.....	9
	Хлеб для сэндвичей.....	10
	Молочный хлеб.....	10
	Французский хлеб.....	11
	Хлеб «Сюрприз».....	11
<b>2</b>	<b>Необычные рецепты.....</b>	<b>13</b>
	Хлеб с анчоусами и зелеными оливками.....	14
	Хлеб с луком, беконом и грибами.....	14
	Хлеб по-итальянски с оливками и пряными травами.....	16
	Хлеб с лисичками и с сушеными помидорами.....	16
	Хлеб с начинкой из сыра.....	18
	Вариант с плавленым сыром.....	18
	Ржаной хлеб с горохом и беконом.....	18
	Вариант "морковная гора".....	18
	Хлеб с помидорами и базиликом.....	20
	Пирог к аперитиву с сыром Горгонзола и грецкими орехами.....	20
	Вариант с сыром Фета и черными оливками.....	20
	Пряный каравай.....	22
<b>3</b>	<b>Оригинальные рецепты.....</b>	<b>25</b>
	Хлеб с семгой и луком–пореем.....	26
	Ржаной хлеб с лимоном.....	26
	Пирог с арахисом, кукурузой и крабовыми палочками.....	28
	Итальянский хлеб «панеттоне».....	28
	Крем–суп из тыквы в «горшочке» из кориандрового хлеба.....	30
	Каравай со шпинатом.....	32

#### 4 Рецепты со всего света..... 35

Кугельхопф с грейпфрутом и имбирем.....	36
Кугельхопф с клюквой и фисташками.....	36
Вариант традиционного кугельхопфа.....	36
Панеттоне с миндалем и черносливом.....	38
Русский черный хлеб.....	38
Мясной хлеб.....	40
Хлеб Текс-Мекс со сладким перцем.....	40
Гавайский хлеб.....	42
Украинский хлеб.....	42

#### 5 Булки, Кексы, сладкий хлеб и пироги.....45

Пирог с бананом и грецкими орехами.....	46
Низкокалорийный пирог.....	46
Пирог.....	48
Шоколадное фондю с булочкой.....	48
Вариант: карамельное фондю.....	48
Хлеб с яблоками и сидром.....	50
Сладкий кокосовый хлеб.....	50
Хрустящий кокосовый хлеб.....	52
Хлеб к чаю.....	52
Хлеб с яблоками, изюмом и корицей.....	54
Каравай.....	54
Хлеб из наполовину просеянной муки с отрубями и желтым изюмом.....	56
Сладкий хлеб с медом и глазированным арахисом.....	56
Кулич.....	58

#### 6 Что еще может приготовить моя хлебопечка?..... 61

Пончики «Карнавал».....	62
Фруктовое пюре.....	62
Апельсиновый джем.....	64
Ягодное варенье.....	64
Желе из яблок с ванилью Бурбон.....	64
Тесто для пасты Тальятелле.....	66
Мини пицца.....	66







Традиционные рецепты

## Хлеб из непросеянной муки



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	270 мл	325 мл	425 мл
Подсолнечное масло	8 мл	10 мл	13 мл
Соль	6 г	6 г	8 г
Сахар	8 г	10 г	13 г
Пшеничная мука	270 г	330 г	435 г
Сухие дрожжи	3 г	3 г	4 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 3, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

## Хлеб быстрого приготовления



Ингредиенты	1000 г	1200г
Вода	360 мл	480 мл
Подсолнечное масло	6 мл	10 мл
Соль	9 г	15 г
Сахар	4 г	10 г
Сухое молоко	18 г	35 г
Пшеничная мука	565 г	770 г
Сухие дрожжи	12 г	15 г

Если нет сухого молока, вы можете использовать обычное молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 1000г, необходимо взять воды: 180 мл, молока: 180 мл.

На 1200г, необходимо взять воды: 130 мл, молока: 350 мл.

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, сухое молоко, мука и дрожжи.

Выберите программу 7, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Фермерский хлеб



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	275 мл	350 мл	400 мл
Соль	9 г	12 г	15 г
Пшеничная мука	370 г	495 г	600 г
Ржаная мука	90 г	125 г	150 г
Сухие дрожжи	3 г	4,5 г	6 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 5, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Деревенский каравай



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	265 мл	320 мл	430 мл
Подсолнечное масло	8 мл	10 мл	10 мл
Соль	9 г	12 г	15 г
Сахар	8 г	10 г	10 г
Сухое молоко	10 г	14 г	18 г
Пшеничная мука	345 г	455 г	555 г
Ржаная мука	110 г	145 г	170 г
Сухие дрожжи	3 г	4,5 г	7,5 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 3, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Хлеб для сэндвичей



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	250 мл	330 мл	390 мл
Подсолнечное масло	20 мл	20 мл	30 мл
Соль	6 г	9 г	12 г
Сахар	10 г	14 г	21 г
Сухое молоко	10 г	14 г	18 г
Пшеничная мука	455 г	605 г	725 г
Сухие дрожжи	3 г	4,5 г	6 г

Если нет сухого молока, вы можете использовать обычное молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750г, необходимо взять воды: 150 мл, молока: 100 мл.

На 1000г, необходимо взять воды: 190 мл, молока: 140 мл.

На 1200г, необходимо взять воды: 210мл, молока: 180 мл.

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, подсолнечное масло, соль, сахар, сухое молоко, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Молочный хлеб



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Молоко	260 мл	300 мл	360 мл
Сливочное масло	50 г	70 г	85 г
Соль	6 г	9 г	15 г
Сахар	35 г	42 г	49 г
Пшеничная мука	400 г	530 г	650 г
Сухие дрожжи	3 г	4,5 г	7,5 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, сливочное масло, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Французский хлеб



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	275 мл	300 мл	420 мл
Соль	9 г	12 г	15 г
Пшеничная мука	465 г	620 г	845 г
Сухие дрожжи	3 г	4,5 г	6 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 5, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Хлеб «Сюрприз»



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	280 мл	370 мл
Соль	8 г	11 г
Пшеничная мука	405 г	540 г
Ржаная мука	45 г	60 г
Сухие дрожжи	6 г	7,5 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 4, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Когда начнется процесс выпекания, сбрызгивайте поверхность хлеба водой.





## Хлеб с анчоусами и зелеными оливками



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	215 мл	285 мл
Оливковое масло	11 г	15 г
Соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Анчоусы	60 г	80 г
Зеленые оливки, без косточек	45 г	60 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, оливковое масло, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте анчоусы и зеленые оливки.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и украсьте сверху нарезанными анчоусами и оливками.

## Хлеб с луком, беконом и грибами



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	250 мл	330 мл
соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	300 г	400 г
Ржаная мука	75 г	100 г
Сухие дрожжи	4,5 г	6 г
Лук	40 г	50 г
Нарезанный бекон	75 г	100 г
Грибы	40 г	50 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Поджарьте лук, бекон и грибы и дайте им остыть.

После сигнала добавьте лук, бекон и грибы.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба водой.





## Хлеб по-итальянски с оливками и пряными травами



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	140 мл	185 мл
Оливковое масло	8 г	11 г
Яичные желтки	4	6
Соль	6 г	8 г
Сахар	5 г	6 г
Пшеничная мука	340 г	450 г
Сухие дрожжи	8 г	10 г
Сливочное масло	75 г	95 г
Смесь пряных трав	1 щепотка	2 щепотки
Черные оливки, без косточек	75 г	95 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, оливковое масло, желтки, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 4, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала замеса теста добавьте размягченное сливочное масло.

После сигнала добавьте пряные травы и оливки разрезанные пополам.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и слегка посыпьте смесью пряных трав.

## Хлеб с лисичками и сушеными помидорами



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	320 мл
Соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	340 г	450 г
Ржаная мука	40 г	50 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Лисички (консервированные)	45 г	60 г
Сушеные помидоры	45 г	60 г

Если у Вас нет лисичек, Вы можете использовать любые другие грибы.

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте лисички и сушеные помидоры.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба водой.



# Хлеб с начинкой из сыра



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	290 мл	400 мл
Соль	6 г	9 г
Перец	3 щепотки	5 щепоток
Пшеничная мука	430 г	580 г
Сухие дрожжи	9 г	14 г
Сыр	500 г	500 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, перец, мука и дрожжи.

Выберите программу 5, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Когда процесс выпекания завершится, выньте хлеб из формы и оставьте на решетке до полного его остывания.

Разрежьте хлеб вдоль на 3 части, а сыр вдоль на 2 части. Поместите нижнюю часть обратно в форму для выпекания. Сверху положите ломтик сыра, затем среднюю часть хлеба и второй ломтик сыра, и накройте все «крышкой» из хлеба.

Поместите форму в хлебопечку и выпекайте 10 минут для того, чтобы сыр расплавился.

Разрежьте хлеб, когда он еще не совсем остыл.

## Вариант с плавленым сыром

Используйте любой вид плавленого сыра и добавьте кубики ветчины.

# Ржаной хлеб с горохом и беконом



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	335 мл	450 мл	510 мл
Соль	7 г	9 г	10 г
Пшеничная мука	100 г	130 г	150 г
Ржаная мука	300 г	400 г	450 г
Сухие дрожжи	10 г	14 г	16 г
Замороженный горошек	100 г	130 г	150 г
Кубики копченого бекона	100 г	130 г	150 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 4, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Поджарьте кубики бекона на сковороде. Когда они начнут подрумяниваться, добавьте горох и продолжайте жарить смесь еще 5 минут. Слейте жидкость.

После сигнала добавьте горох и бекон.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба водой.

## Вариант «Морковная гора»

Замените воду морковным соком, а горох и бекон – маленькой баночкой горошка и моркови, без жидкости.



## Хлеб с помидорами и базиликом



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	215 мл	285 мл
Соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	5 г	6 г
Пюре из помидоров	20 г	25 г
Базилик	3 г	4 г
Сушеные помидоры	110 г	150 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт». После сигнала добавьте пюре из помидоров, базилик и сушеные помидоры.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и посыпьте базиликом.

## Пирог к аперитиву с сыром Горгонзола и грецкими орехами



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	190 мл	245 мл
Соль	5 г	7 г
Мед	30 г	40 г
Сыр горгонзола кубиками*	150 г	190 г
Пшеничная мука	400 г	510 г
Сухие дрожжи	8 г	10 г
Очищенные грецкие орехи	100 г	125 г

\*Вместо сыра горгонзола можно использовать любой другой сыр

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, горгонзола кубиками, мед, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте очищенные грецкие орехи.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность пирога взбитым яйцом и слегка посыпьте смесью пряных трав.

### Вариант с сыром Фета и черными оливками

Если вам не нравится сильный вкус сыра горгонзола, вы можете заменить его кубиками сыра Фета. В этом рецепте вы также можете заменить грецкие орехи черными оливками, а мед маслом из рассола от сыра.



# Пряный каравай



Это очень темный, пряный каравай для сэндвичей, идеален для приготовления канапе с копченой рыбой или для приготовления оригинальных сэндвичей для ленча.

Ингредиенты	750 г	1000 г
<b>Хлеб</b>		
Вода	210 мл	320 мл
Молоко	125 мл	190 мл
Масло из семян винограда*	7 г	10 г
Соль	5 г	8 г
Натуральный нерафинированный сахар	13 г	20 г
Несколько видов семян (подсолнечник, семена льна, и т.д.)	80 г	125 г
Пшеничная мука	300 г	450 г
Ржаная мука	100 г	150 г
Сухие дрожжи	8 г	12 г
<b>Начинка</b>		
Греческий сыр Цацики	1 x 200 г	
Копченая рыба (лосось, и т.д.)	150 г	
Эстрагон	5 веточек	

\*Вместо масла из семян винограда можно использовать растительное масло

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, молоко, соль, нерафинированный сахар, масло из семян винограда, два сорта муки, семена и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба яйцом или молоком и посыпьте сверху семенами.

Когда процесс выпекания завершится, выньте хлеб из формы и оставьте на решетке до полного его остывания.

Срежьте верхушку караваля (оставьте «крышку»). Ножом вырежьте сердцевину караваля, оставив по краям и снизу несколько сантиметров. Выньте ее и нарежьте на тонкие ломтики.

Снова заполните центр, чередуя слои, например, слой измельченного эстрагона, слой копченой рыбы, 2 ломтика хлеба, слой копченой рыбы, и т.д. заканчивая слоем из хлеба.

Разрежьте этот большой сэндвич на 6 частей и поместите в вырезанную форму из караваля. Сверху положите «крышку» из хлеба.









ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## Хлеб с семгой и луком-пореем



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	240 мл	320 мл
Соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Копченая семга	75 г	100 г
Готовый лук-порей	115 г	150 г
Сливочное масло	1 небольшой	кусочек

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 4, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Поджарьте лук-порей на сковороде с добавлением сливочного масла. Нарежьте копченую семгу на ломтики.

После сигнала добавьте семгу и лук-порей.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба водой и украсьте ломтиками копченой семги.

## Ржаной хлеб с лимоном



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода около 37°C	190 мл	250 мл
Лимонный сок	55 мл	70 мл
Белый винный уксус	10 мл	15 мл
Соль	7 г	9 г
Пшеничная мука	115 г	150 г
Ржаная мука	280 г	370 г
Сухие дрожжи	5 г	6 г
Цедра лимона	3	4

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, лимонный сок, уксус, соль, два сорта муки и дрожжи.

Выберите программу 3, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте натертую цедру лимона.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба водой.



# Пирог с арахисом, кукурузой и крабовыми палочками



## Ингредиенты

Молоко	150 мл
Оливковое масло	50 г
Яйца	3
Соль	1 щепотка
Перец	1 щепотка
Крабовые палочки нарезанные	200 г
Сладкая консервированная кукуруза, без жидкости	100 г
Несоленый арахис	100 г
Пшеничная мука	150 г
Разрыхлитель	6 г / 1/2 пакетика

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для вылекания в такой последовательности: молоко, оливковое масло, яйца, соль, перец, крабовые палочки ломтиками, кукуруза, несоленый арахис, мука и пекарские дрожжи.

Выберите программу 8 и нажмите «старт».

### Вариант рецепта пирога с семгой и орешками кешью.

Для того чтобы приготовить пирог с индийскими мотивами, замените арахис орешками кешью, крабовые палочки готовой семгой, а молоко кокосовым молоком.

Оставьте кукурузу, так как она хорошо сочетается со слегка сладким вкусом этого рецепта.

# Итальянский хлеб «Панеттоне»



## Ингредиенты

Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	105 мл	140 мл
Яичные желтки	4	6
Соль	7 г	9 г
Сахар	95 г	125 г
Пшеничная мука	340 г	450 г
Сухие дрожжи	8 г	10 г
Сливочное масло	60 г	80 г
Изюм	135 г	180 г
Цукаты из фруктов	50 г	65 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, желтки, сахар, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 4, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала процесса замешивания теста добавьте размягченное сливочное масло.

После сигнала добавьте изюм и цукаты из фруктов.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность панеттоне взбитым яйцом и слегка посыпьте сахаром.



# Крем-суп из тыквы в «горшочке» из кориандрового хлеба



Ингредиенты	750 г	1000 г
<b>Горшочек из хлеба</b>		
Вода	290 мл	400 мл
Соль	6 г	9 г
Перец	1 щепотка	2 щепотки
Жидкий мед	11 г	15 г
Свежий кориандр	4 веточки	5 веточки
Смесь специй	2 щепотки	3 щепотки
Пшеничная мука	430 г	580 г
Сухие дрожжи	9 г	14 г
<b>Крем-суп из тыквы</b>		
Луковица	1 небольшая	1 большая
Тыква	400 г	500 г
Молоко	100 мл	120 мл
Чеснок	1 зубчик	1 зубчик

## Приготовление

### «Горшочек» из хлеба

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, жидкий мед, свежий кориандр, перец, смесь специй, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт». После окончания процесса приготовления выньте хлеб из формы и дайте ему немного остыть на решетке.

Срежьте верхнюю часть хлеба, чтобы приготовить «горшочек». Не выбрасывайте мякиш. Оставьте достаточно толстые края «горшочка», чтобы избежать протекания супа. Уплотните нижнюю часть «горшочку», чтобы заделать дыру, которую оставляет мешалка хлебопечки. Дайте «горшочку» из хлеба и «крышке» полностью остыть на решетке.

### Суп из тыквы

В то время как хлеб остывает, очистите и нарежьте лук. Очистите и нарежьте тыкву кубиками. В глубокой сковороде пожарьте лук в небольшом количестве масла, пока он не станет прозрачным. Добавьте кубики тыквы и чеснок. Хорошо перемешайте и добавьте воды, чтобы она укрыла смесь. Приправьте по вкусу и оставьте смесь готовиться около 15 минут, не закрывая крышкой, пока тыква не станет мягкой. Измельчите в блендере и, при желании, добавьте немного молока или сливок.

Тем временем нарежьте мякиш хлеба кубиками и слегка поджарьте их в небольшом количестве масла, чтобы приготовить вкусные гренки. Налейте суп в «горшочку». Добавьте гренки и подавайте горячим. Вашим гостям понравится и суп, и вкус хрустящего хлеба, приправленного кориандром и гренком в супе.





# Каравай со шпинатом



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	150 мл	200 мл
Соль	7 г	9 г
Сахар	30 г	40 г
Рубленый шпинат	180 г	240 г
Пшеничная мука	390 г	520 г
Сухие дрожжи	8 г	11 г
Размягченное сливочное масло	75 г	100 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, сахар, рубленый шпинат, мука и дрожжи.

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала процесса замешивания теста добавьте размягченное сливочное масло.

Когда начнется процесс приготовления, смажьте поверхность хлеба жидким сливочным маслом.







РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО СВЕТА

## Кугельхопф с грейпфрутом и имбирем



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	35 мл	50 мл
Растопленное сливочное масло	65 г	90 г
Яйца	2	2
Яичные белки	1	2
Соль	4 г	5 г
Сахар	105 г	150 г
Имбирь или цукаты	70 г	100 г
Молотый имбирь	4 г	5 г
Цедра грейпфрута	1	1
Пшеничная мука	325 г	460 г
Сухие дрожжи	8 г	12 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, растопленное сливочное масло, яйца (целые и белки), соль, сахар, засахаренный имбирь, молотый имбирь, цедра грейпфрута, мука и дрожжи.

Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

За 10 минут до окончания процесса выпекания смажьте кугельхопф яичным желтком и водой.

## Кугельхопф с клюквой и фисташками



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	40 мл	50 мл
Растопленное сливочное масло	115 г	150 г
Яйца	2	3
Соль	4 г	5 г
Сахар	60 г	75 г
Ром	80 мл	100 мл
Клюква	100 г	125 г
Свежие несоленые фисташки	50 г	65 г
Пшеничная мука	310 г	400 г
Сухие дрожжи	9 г	12 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, растопленное сливочное масло, яйца, соль, сахар, клюква (с ромом), свежие несоленые фисташки, мука и дрожжи.

Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

За 10 минут до окончания процесса выпекания смажьте кугельхопф яичным желтком и водой.

Выньте кугельхопф из формы сразу после приготовления и дайте ему остыть на решетке, затем подайте на стол.

**Вариант рецепта: традиционный кугельхопф**

Если вы отдаете предпочтение вкусу традиционного кугельхопфа, замените клюкву изюмом, а фисташки цукатами из фруктов.



# Панеттоне с миндалем и черносливом



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	160 мл	220 мл
Растопленное сливочное масло	95 г	130 г
Яйца	1	2
Яичные желтки	1	0
Соль	5 г	7 г
Сахар	45 г	60 г
Пшеничная мука	365 г	500 г
Сухие дрожжи	7 г	10 г
Миндаль, нарезанный лепестками	50 г	75 г
Чернослив без косточек	75 г	100 г
Вишневая наливка	75 мл	100 мл

## Приготовление

Нарежьте крупно чернослив и оставьте его в вишневой наливке. Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль, засахаренный имбирь, мука и дрожжи. Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт». После сигнала добавьте миндаль и чернослив (с вишневой наливкой). За 10 минут до окончания процесса выпекания смажьте панеттоне яичным желтком и водой и посыпьте миндалем.



# Русский черный хлеб

Темный, хлеб с ярко-выраженным вкусом специй, превосходно подходит для приготовления тостов и в качестве основы для копченой рыбы или для оригинальных сэндвичей для завтрака.

Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	260 мл	345 мл	415 мл
Яблочный уксус*	30 мл	35 мл	45 мл
Растопленное сливочное масло	25 г	30 г	40 г
Соль	6 г	8 г	9 г
Нерафинированный сахар	12 г	15 г	18 г
Мед	30 г	40 г	50 г
Какао порошок без сахара	25 г	30 г	40 г
Растворимый кофе	5 г	6 г	7 г
Пшеничная мука	280 г	375 г	450 г
Ржаная мука	70 г	95 г	110 г
Сухие дрожжи	12 г	16 г	19 г

\*Вместо яблочного уксуса можно использовать обычный уксус

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яблочный уксус, растопленное сливочное масло, соль, нерафинированный сахар, мед, какао порошок, кофе, два сорта муки и дрожжи. Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».





## Мясной хлеб



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	225 мл	300 мл
Соль	7 г	9 г
Сахар	60 г	80 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Жидкий мед	40 г	50 г
Миндаль, нарезанный листиками	40 г	50 г
Дробленый фундук	40 г	50 г
Изюм	40 г	50 г
Финики	60 г	80 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте жидкий мед, миндаль, дробленый фундук, изюм и финики.

В самом начале процесса приготовления смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и посыпьте финиками.

**Выньте косточки из фиников!**

## Хлеб Текс–Мекс со сладким перцем



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	225 мл	300 мл	360 мл
Соль	6 г	8 г	10 г
Томатная паста	30 г	40 г	50 г
Пшеничная мука	100 г	130 г	160 г
Сухие дрожжи	290 г	380 г	460 г
Красный, зеленый и желтый перец, кубиками	5 г	7 г	8 г
	100 г	130 г	160 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, томатная паста, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 5, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

После сигнала добавьте перец кубиками.



## Гавайский хлеб



**Ингредиенты** **750 г** **1000 г**

Молоко	135 мл	180 мл
Яйца	1	2
Соль	7 г	9 г
Сахар	75 г	100 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	4,5 г	6 г
Мягкое сливочное масло	70 г	95 г
Какао порошок	40 г	50 г
Ананас кубиками	110 г	150 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйца, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала замеса теста добавьте мягкое сливочное масло.

После сигнала добавьте какао порошок и ананасы кубиками.

В начале процесса выпекания смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом, посыпьте какао порошком и украсьте кольцами ананаса.

## Украинский хлеб



**Ингредиенты** **750 г** **1000 г**

Кефир	300 мл	400 мл
Вода	22 мл	30 мл
Соль	8 г	11 г
Пшеничная мука	180 г	240 г
Ржаная мука	270 г	360 г
Сухие дрожжи	2 г	2 г
Солод сухой (для цвета и вкуса)	8–10 г	10–15 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: кефир, вода, соль, два сорта муки и дрожжи. Можно добавить солод (по желанию).

Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».







**БУЛКИ, КЕКСЫ, СЛАДКИЙ  
ХЛЕБ И ПИРОГИ**

# Пирог с бананом и грецкими орехами



## Ингредиенты

Растопленное сливочное масло	70 г
Яйца	1
Соль	3 щепотки
Сахар	120 г
Бананы кусочками	3 включая 1/2 для украшения
Очищенные грецкие орехи	65 г
Пшеничная мука	120 г
Разрыхлитель	5 г / 1/2 пакетика

## Приготовление

Смешайте муку с разрыхлителем.

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: растопленное сливочное масло, яйцо, соль, сахар, бананы кусочками, очищенные грецкие орехи (оставьте несколько для украшения), мука и разрыхлитель.

Выберите программу 8 и нажмите «старт».

За 10 минут до окончания времени выпекания украсьте пирог оставшейся половиной банана, разрезав ее, и несколькими грецкими орехами.

# Низкокалорийный пирог



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Молоко	200 мл	270 мл	320 мл
Яблочное пюре	100 г	130 г	160 г
Растопленное сливочное масло	25 г	35 г	40 г
Яйца	1	1	2
Яичные желтки	0	1	0
Соль	5 г	7 г	8 г
Фруктоза	10 г	14 г	16 г
Пшеничная мука	400 г	530 г	640 г
Сухие дрожжи	8 г	10 г	12 г

## Приготовление

Фруктоза – это натуральный сахар из фруктов, в два раза более сладкий, чем обычный сахар. Таким образом, значительно снижается калорийность продукта.





# Пирог



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Молоко	60 мл	80 мл	100 мл
Яйца	2	3	4
Сливочное масло	145 г	195 г	215 г
Соль	6 г	9 г	12 г
Сахар	40 г	56 г	70 г
Пшеничная мука	365 г	500 г	600 г
Сухие дрожжи	6 г	9 г	10,5 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйца, сливочное масло, соль, сахар, мука и дрожжи. Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

# Шоколадное фондю с булочкой



## Ингредиенты

Круглая булка	1 (кугельхопф)
Шоколадная масса	200 г
Сливки к кофе	200 г
Сливочное масло	30 г
Фрукты (бананы, яблоки, мандарины, и т.д.)	

## Приготовление

Приготовьте булку (используйте рецепт приготовления кугельхопфа) и оставьте ее полностью остывать на решетке. Срежьте верхнюю часть булки и выньте мякиш, чтобы сформировать «блюдо для фондю». Нарезьте мякиш на большие кубики. Подготовьте фрукты.

Доведите сливки до кипения. Добавьте шоколадную массу и сливочное масло и хорошенько перемешайте.

Перед подачей наполните булку шоколадным соусом ( не забудьте заполнить дырку от мешалки мякишем) и подайте фрукты и кубики булки на сервировочном блюде для фондю.

### Вариант рецепта: карамельное фондю

Вы можете заменить шоколадную массу карамелью из сгущенного молока (в этом случае не следует добавлять сливочное масло). Это поможет сделать вкусное карамельное фондю. Булка с медом и арахисом в сахаре станет лучшим дополнением к фондю для гурманов.



## Хлеб с яблоками и сидром



### Ингредиенты

	750 г	1000 г
Яблочный сидр (слабоалкогольный напиток)	225 мл	300 мл
Соль	7 г	9 г
Сахар	25 г	30 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Мягкое сливочное масло	45 г	60 г
Яблоки без семян	180 г	240 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: сидр, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала процесса замешивания теста добавьте мягкое сливочное масло.

После сигнала добавьте яблоки без семян.

Перед началом процесса выпекания смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и украсьте колечками из яблок.

## Сладкий кокосовый хлеб



### Ингредиенты

	750 г	1000 г
Молоко	150 мл	200 мл
Яйца	2	3
Соль	7 г	9 г
Сахар	40 г	50 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	3 г	5 г
Мягкое сливочное масло	75 г	100 г
Сушеный кокос	110 г	150 г
Ром	11 мл	15 мл

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйца, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 6, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала процесса замешивания теста добавьте мягкое сливочное масло.

После сигнала добавьте кокос и ром.

Перед началом процесса выпекания смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом и украсьте кокосом.



## Хрустящий кокосовый хлеб



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	250 мл	300 мл	360 мл
Растительное масло	5 г	6 г	7 г
Соль	5 г	6 г	7 г
Сахар	15 г	18 г	25 г
Сухое молоко	15 г	18 г	25 г
Какао порошок	30 г	35 г	45 г
Сухой завтрак (например, шоколадные мюсли)	100 г	125 г	150 г
Пшеничная мука	435 г	530 г	650 г
Сухие дрожжи	5 г	6 г	7 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, растительное масло, соль, сахар, сухое молоко, какао порошок, шоколадные мюсли, мука и дрожжи.

Выберите программу 7, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

## Хлеб к чаю



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	90 мл	120 мл
Яйца	1	2
Соль	7 г	9 г
Сахар	30 г	35 г
Пшеничная мука	300 г	400 г
Сухие дрожжи	4,5 г	6 г
Мягкое сливочное масло	60 г	80 г
Мед	15 г	20 г
Кусочки шоколада	60 г	75 г
Орехи пекан	60 г	75 г
Цукаты из апельсиновых корок	30 г	40 г
Миндальная стружка	55 г	70 г

### Приготовление

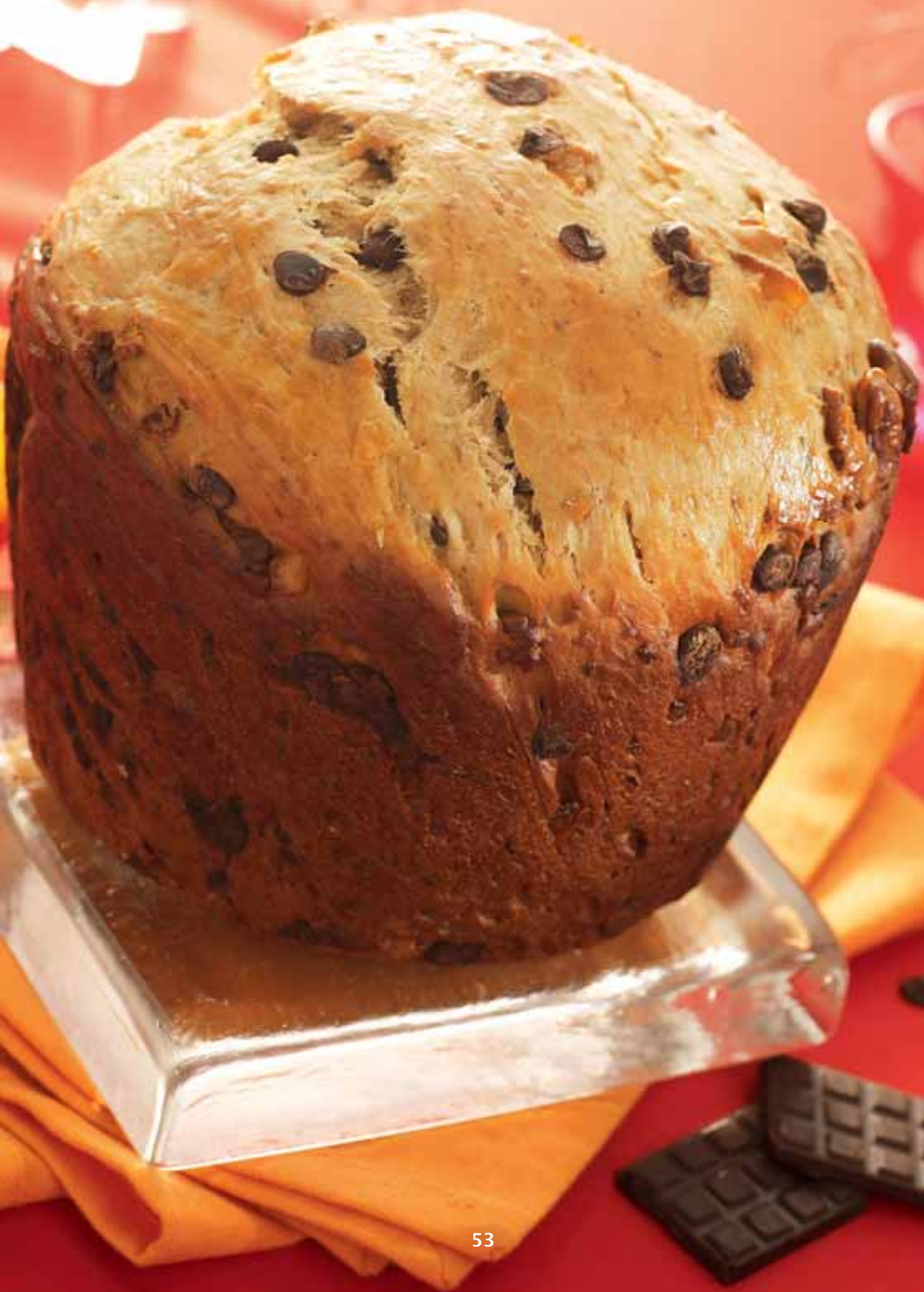
Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйца, соль, сахар, мука и дрожжи.

Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала процесса замешивания теста добавьте мягкое сливочное масло.

После сигнала добавьте мед, шоколадные хлопья, орехи, цукаты из апельсиновых корок и миндаль.

После начала процесса выпекания смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом.



## Хлеб с яблоками, изюмом и корицей



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	225 мл	300 мл
Ром	11 мл	15 мл
Соль	7 г	9 г
Сахар	45 г	60 г
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	6 г	8 г
Мягкое сливочное масло	75 г	100 г
Яблоки без семян	150 г	200 г
Изюм	75 г	100 г
Корица	2 г	2 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, ром, соль, сахар, мука и дрожжи. Выберите программу 2, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Через 5 минут после начала замеса теста добавьте мягкое сливочное масло.

После сигнала добавьте яблоки без семян, изюм и корицу.

Перед началом выпекания смажьте поверхность хлеба взбитым яйцом.

## Каравай



Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	225 мл	300 мл
Яйцо	1	1
Масло	22 г	30 г
Соль	5 г	7 г
Сахар	40 г	50 г
Пшеничная мука	450 г	600 г
Сухие дрожжи	3 г	4 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйцо, масло, соль, сахар, мука и дрожжи. Выберите программу 5, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».





## Хлеб из наполовину просеянной муки с отрубями и желтым изюмом



Ингредиенты	750 г	1000 г	1200 г
Вода	250 мл	320 мл	380 мл
Соль	5 г	7 г	9 г
Готовый завтрак с отрубями	100 г	130 г	150 г
Пшеничная мука	200 г	250 г	300 г
Сухие дрожжи	9 г	12 г	14 г
Желтый изюм	125 г	160 г	190 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, отруби, два сорта муки и дрожжи. Выберите программу 3, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт». После сигнала добавьте изюм.

Сухие завтраки с отрубями можно заменить натуральными отрубями, которые продаются в магазинах здорового питания. В этом случае замените объем сухого завтрака с отрубями 1/3 частью отрубей и 1/3 частью пшеничной муки.

## Сладкий хлеб с медом и глазированным арахисом



Ингредиенты	750 г	1000 г
Вода	225 мл	300 мл
Соль	5 г	7 г
Мед	50 г	70 г
Глазированный арахис	90 г	120 г
Пшеничная мука	370 г	500 г
Разрыхлитель	8 г	10 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, соль, мед, арахис, мука и разрыхлитель. Выберите программу 1, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт».

Выньте хлеб из формы и поместите на решетку. Покройте глазурью из слегка нагретого меда и посыпьте арахисом.

Если у вас нет глазированного арахиса, вы можете заменить его мелко нарубленным очищенным миндалем.



# Кулич



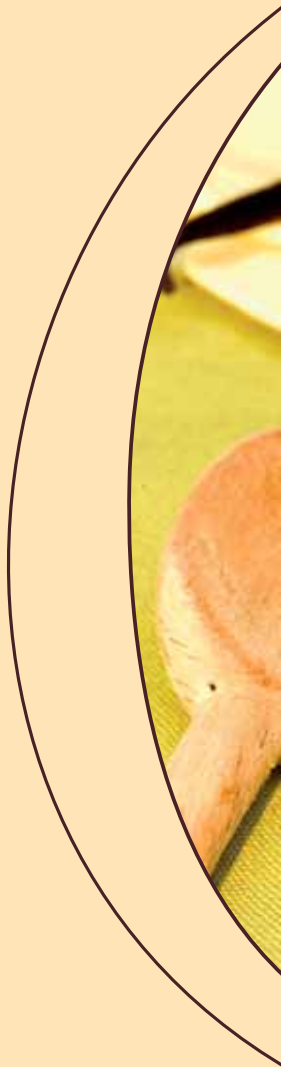
Ингредиенты	750 г	1000 г
Молоко	150 мл	200 мл
Яйцо	2	2
Масло	75 г	100 г
Соль	4 г	5 г
Сахар	95 г	125 г
Ванилин	¼ ч.л	1/3 ч.л
Корица	¼ ч.л	¼ ч.л
Пшеничная мука	375 г	500 г
Сухие дрожжи	8 г	10 г
Изюм	150 г	200 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: молоко, яйцо, масло, соль, сахар, ванилин, корица, мука и дрожжи.

Выберите программу 9, задайте вес и цвет изделия и нажмите «старт». После сигнала добавьте изюм.





ЧТО ЕЩЕ МОЖЕТ ПРИГОТОВИТЬ МОЯ  
ХЛЕБОПЕЧКА?



## Пончики «Карнавал»

Для приготовления около 20 пончиков

### Ингредиенты

Ром	30 мл
Растопленное сливочное масло	75 г
Яйца	3
Соль	5 г
Пшеничная мука	400 г
Сухие дрожжи	8 г
Растительное масло для жарки	
Сахарная пудра для украшения	

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: ром, растопленное сливочное масло, яйца, соль, мука и дрожжи.

Выберите программу 10 и нажмите «старт».

По окончании программы ложкой вынимайте тесто, разравнивайте его руками и опускайте пончики один за другим в горячее масло. Выньте пончики на бумажное полотенце и посыпьте их сахарной пудрой. Подавайте теплыми.

## Фруктовое пюре

Ингредиенты 750 г

Фрукты	750 г
Сахар	70 г

### Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: фрукты и сахар.

Выберите программу 12 и нажмите «старт».





# Апельсиновый джем

## Ингредиенты

Сахар для джема или обычный сахар	450 г
Апельсины	125 г
Лимонный сок	50 мл

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: сахар для джема, апельсины и лимонный сок.

Выберите программу 12 и нажмите «старт».

В конце программы сразу переложите массу в баночки для джема.

# Ягодное варенье

## Ингредиенты

Сахар для джема или обычный сахар	450 г
Ягоды	450 г
Лимонный сок	20 мл

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: сахар для джема, апельсины и лимонный сок.

Выберите программу 12 и нажмите «старт».

В конце программы сразу переложите массу в баночки для джема.

# Желе из яблок и дыни с ванилью Бурбон

## Ингредиенты

Сахар для джема	450 г
Кусочки дыни	125 г
Яблоки без семян	50 мл
Ваниль	1 стручок
Лимонный сок	15 мл

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: сахар для джема, дыня, яблоки, семена ванили и лимонный сок.

Выберите программу 12 и нажмите «старт».

В конце программы быстро взбейте желе вилкой или в блендере и сразу разложите желе по формочкам.



# Тесто для пасты Тальятелле

**Ингредиенты** 750 г

Вода	50 мл
Яйца	4
Соль	3 г
Пшеничная мука	500 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, яйца, соль и мука.

Выберите программу 10 и нажмите «старт».

# Мини пицца

**Ингредиенты**

Вода	200 мл
Оливковое масло	60 г
Соль	9 г
Смесь пряных трав	
Пшеничная мука	450 г
Сухие дрожжи	12 г

## Приготовление

Положите все ингредиенты в форму для выпекания в такой последовательности: вода, оливковое масло, соль, смесь пряных трав, мука и дрожжи.

Выберите программу 10 и нажмите «старт».

После окончания программы сделайте из теста шарики и раскатайте их до лепешек диаметром 4–5 см.

Поджарьте основы для пиццы на сковороде с небольшим количеством масла.

Эти мини пиццы можно затем полить, например, тапенадой, сырным соусом, томатным соусом и т.д. Надрежьте их, и наполните тунцом, оливками и сыром и подавайте в качестве закуски к аперитиву.



