



# GARLYN HOME BR-1000

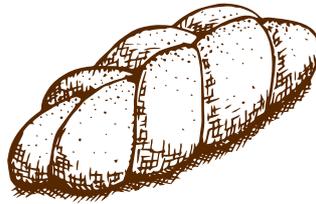
книга рецептов

Поздравляем вас  
с приобретением хлебопечи

**GARLYN<sup>®</sup>**

Используйте любимые рецепты хлеба и домашней выпечки  
и экспериментируйте с новыми. Готовьте разнообразные десерты  
и натуральный домашний йогурт. Наслаждайтесь вкусом  
и ароматом домашней выпечки без лишних хлопот.

Пользуйтесь с удовольствием!



# СОДЕРЖАНИЕ

Как пользоваться хлебопечью .....	2
Домашняя выпечка в хлебопечи .....	4
Секреты хлебопечения .....	8
Особенности приготовления и хранения хлеба .....	9
Рецепты теста разных сортов .....	20
Хлеб на каждый день .....	22
Выпечка с начинками .....	41
Десерты .....	48



# КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ХЛЕБОПЕЧЬЮ

- 1** Выберите подходящее место для установки прибора. Поверхность должна быть ровной. Также важно, чтобы поверхность имела огнеупорное покрытие или полностью состояла из безопасных материалов. Хлебопечь рекомендуется устанавливать вдали от прямых солнечных лучей или других источников тепла, также важно избегать сквозняков, таким образом при использовании прибора минимизируется влияние на температуру внутри печки.
- 2** Сразу после установки не рекомендуется подключать хлебопечь к электропитанию. Прежде всего откройте крышку и при помощи удобной ручки выньте форму для выпекания, поворачивая и вытягивая её вверх. Внимательно осмотрите внутреннюю поверхность формы на отсутствие повреждений или загрязнений. При последующих использованиях проверяйте, чтобы на лопасти тестомешателя не оставалось пригоревших или прилипших крошек после предыдущего цикла приготовления. Лопасть для замешивания теста необходимо установить в специальный отсек на дне формы для выпекания.
- 3** При выкладывании ингредиентов для блюд первыми всегда загружаются жидкие ингредиенты (вода, молоко, масло и другие - в зависимости от рецепта). Исключением будут являться рецепты, в которых указывается строго иной порядок подачи ингредиентов в форму.
- 4** Далее следует высыпать все сухие ингредиенты таким образом, чтобы они равномерно покрывали поверхность жидкости. Для рецептов, в которых используются дрожжи, рекомендуется добавлять их в последний момент, предварительно сделав на поверхности муки (и других сухих ингредиентов) небольшое углубление, не достающее до границы с водой. В случае, если Вы готовите выпечку с начинкой, не забудьте также заранее загрузить дополнительные ингредиенты в диспенсер, расположенный с внутренней стороны крышки прибора.
- 5** Когда все ингредиенты для приготовления выпечки загружены, необходимо установить форму обратно внутрь хлебопечи. Опустите

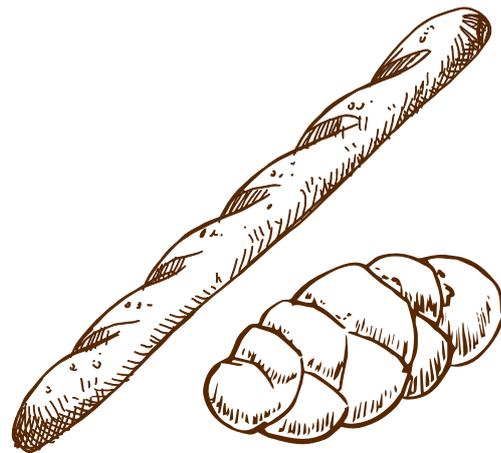
ручку и закройте крышку прибора. После этого Вы можете включать аппарат в розетку.

**6** Когда загорится панель управления, Вам будут доступны настройки. Среди них выбор режима, настройка размера готового блюда, интенсивность прожарки корочки. Выбрав нужные настройки, нажмите на кнопку «СТАРТ». В случае, если Вы не воспользовались настройкой таймера, замешивание начнется сразу после нажатия на кнопку. Если же Вы решили воспользоваться отложенным запуском, то при нажатии на кнопку «СТАРТ» хлебопечь запустит обратный отсчет до начала приготовления.

**7** По окончании приготовления хлебопечь уведомит Вас при помощи звукового сигнала. До тех пор, пока Вы не нажмете на кнопку «СТОП», прибор будет поддерживать высокую температуру, чтобы готовое блюдо как можно дольше оставалось горячим (максимальное время работы функции подогрева – 1 час). Прежде чем открывать крышку хлебопечи, не забудьте надеть специальные кухонные перчатки (прихватки). Откройте крышку устройства и при помощи ручки достаньте форму для выпекания. Извлеките готовое

блюдо из формы: для этого аккуратно переверните форму вверх дном и немного потрясите. В случае, если внутри буханки застряла лопасть тестомешателя, воспользуйтесь крюком для её извлечения.

**8** Выложите готовое блюдо на решётку или доску, дайте ему время остыть. Отключите от сети хлебопечь и дайте ей остыть, прежде чем вновь её использовать. Промойте форму для выпекания и лопасть тестомешателя, протрите хлебопечь. Прежде чем устанавливать форму и лопасть обратно внутрь хлебопечи, дайте им время высохнуть или протрите их сухим полотенцем сразу после мытья.



# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА В ХЛЕБОПЕЧИ

## ВСТРОЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

Хлебопечь Garlyn оснащена множеством встроенных программ. С их помощью можно приготовить самые распространённые сорта выпечки, замешать разнообразные виды теста и даже приготовить натуральный домашний йогурт.

В арсенале хлебопечи Garlyn присутствует режим под названием «Белый хлеб». Эта программа отличается универсальностью и подходит для приготовления как обычного хлеба из белой пшеничной муки, так и для создания выпечки с добавлением небольшого количества зерновой, ржаной, кукурузной и других видов муки. В этой книге вы встретите множество различных рецептов, следуя которым выпечка должна готовиться именно с использованием режима под номером 1 («Белый хлеб»).

Популярной программой для приготовления является также «Французский хлеб». В хлебопечи Garlyn это режим под номером 2. С его помощью можно приготовить ароматную буханку с хрустящей корочкой и мягкой сердцевинкой.

Также в списке программ присутствует режим «Цельнозерновой хлеб». С его помощью осуществляется приготовление хлеба с высоким содержанием зерновой муки. Приготовление цельнозернового хлеба, как правило, занимает большее время.

Для приготовления выпечки в сжатые сроки в

хлебопечи Garlyn есть режим ускоренного приготовления хлеба, это режим под номером 4 («Хлеб быстрой выпечки»). Приготовление выпечки с использованием этой программы занимает гораздо меньше время, нежели при использовании обычного режима. Сокращённое время приготовления отражается на консистенции готового блюда – она будет более плотной, так как изделие не успеет достаточно подняться.

В хлебопечи Garlyn также есть программа под номером 7 («Безглютеновый хлеб»). С её помощью можно осуществить приготовление выпечки из муки, не содержащей клейковины. Такой вид выпечки подходит людям, имеющим аллергию на глютен, а также людям, придерживающимся особой диеты, исключающей клейковину.

Важным преимуществом хлебопечи Garlyn является возможность автоматического замеса любого вида теста. В хлебопечи Garlyn предусмотрено сразу 2 режима: №8 («Замес») и №11 («Дрожжевое тесто»). С их помощью Вы сможете создать тесто любого сорта, как дрожжевое, так и бездрожжевое. Таким образом хлебопечь упрощает процесс приготовления домашних пирогов, пиццы, пасты, пельменей, лазаньи и многих других популярных блюд домашней кухни.

Для любителей сладкой выпечки хлебопечь

Garlyn оснащена режимом под названием «Кекс». Эта программа может приготовить отличный бездрожжевой кекс, в том числе с различными добавками.

Помимо выбора режимов в хлебопечи Garlyn при помощи панели управления можно заранее выбрать размер будущей буханки. Эта возможность доступна в виде выбора из 3 вариантов: 500 г., 750 г. и 1000 г. Помимо того, Вы можете выбрать цвет корочки хлеба, выбрав из 3 возможных вариантов.

Хлебопечь Garlyn также оснащена встроенным таймером, позволяющим осуществлять отсрочку запуска программ на период до 15 ч. Используя эту функцию, Вы можете заранее установить время приготовления свежей буханки непосредственно к завтраку или к ужину.

## ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

В хлебопечи Garlyn ингредиенты необходимо добавлять в форму в определенном порядке. Если добавить их в неверном порядке, то хлеб может не получиться. Вначале загружаются жидкие компоненты, затем добавляются сухие, а потом - дрожжи. Порядок особенно важен, так как дрожжи должны находиться отдельно от жидкости, сахара и соли.

## МУКА

**Белая хлебная мука** – самая удобная для любой хлебопечи, она чаще всего используется в основных

рецептах хлеба. Белая мука изготавливается из пшеничного зерна, очищенного от внешних отрубей. «Хлебная» мука – это мука высшего качества, которая больше всего подходит для хлебопечи, так как в ней содержится большое количество глютена, который делает тесто эластичным.

• Мука обязательно должна быть просеянной для лучшего выпекания, тогда хлеб получается вкуснее.

**Солодовая или зерновая мука** изготавливается из пшеницы, ячменя и других злаков. Зёрна злаков специально проращивают, после чего высушивают и перерабатывают в муку. В солоде находятся витамины, минералы и полезные вещества, которые способствуют ускорению процесса брожения в тесте, улучшают вкус и цвет теста. Хлеб с добавлением солодовой муки (солода) черствеет не так быстро, как пшеничный. Однако повышенное содержание муки из солода может испортить выпекаемый хлеб – он станет липким и непропечённым. Хлеб из солодовой муки имеет более сладкий вкус и лёгкий ореховый привкус.

**Ржаная мука** богата витаминами, клетчаткой, цинком, марганцем, магнием, железом, калием. В ней мало глютена, поэтому её необходимо смешивать с белой мукой. Хлеб из ржаной муки получается тёмным, плотным, имеет насыщенный вкус, при этом мякиш будет иметь более липкую консистенцию, в связи с чем может показаться, что он не пропёкся до конца. Ржаная мука бывает четырёх сортов:

- пеклеванная – это самый тонкий помол;
- сеянная – это высший сорт ржаной муки, она имеет светлый оттенок и мелкий помол, богата витаминами, выпечка из такой муки полезна при соблюдении диет;
- обдирная – содержит мелкие части оболочек зёрен, самая популярная среди хозяек, хлеб из неё имеет эластичный пористый мякиш;
- обойная – считается одной из самых полезных, содержит большое количество отрубей, клетчатку и крупные частицы зёрен.

**Мука со спельтой**, полученная из особого сорта пшеницы – спельты (полбы). Хлеб из такой муки имеет насыщенный вкус и лёгкий ореховый привкус, богат питательными веществами в большей степени, чем хлеб из ржаной муки.

**Кукурузная мука** изготавливается из кукурузных зёрен, она бывает как мелкого, так и грубого помола. Желательно использовать такую муку понемногу, поскольку она содержит мало глютена.

**Пшённая мука** получается при размоле проса. К тесту из пшённой муки необходимо добавлять яйца, так как в ней содержится очень мало клейковины. Для выпечки хлеба пшённую муку используют нечасто и только в сочетании с другими сортами муки.

**Рисовая мука** не содержит глютена, в ней мало жиров, натрия и клетчатки. Её используют при

выпечке хлеба для людей, больных аллергией, при заболеваниях кишечника, сосудов и сердца.

**Перловая мука** обладает нежным, сладковатым вкусом, из неё получается особенно мягкий хлеб. В ней очень много глютена, поэтому её нужно смешивать с белой мукой для выпечки хлеба.

**Безглютеновая мука** обычно состоит из смеси крахмала и различных видов безглютеновой муки, например, картофельной, рисовой, гороховой или соевой. В составе некоторых безглютеновых смесей часто присутствует растительная клетчатка, её добавляют, чтобы хлеб получился насыщенного коричневого цвета. Безглютеновую муку можно приобрести в крупных супермаркетах и специализированных магазинах. Для хлебопечи подойдут лишь те сорта муки, которые были специально созданы для приготовления таким способом. Обычная безглютеновая мука не подойдет.

## ДРОЖЖИ

Для выпечки хлеба в хлебопечи применяются только сухие дрожжи. Измерять их количество нужно очень точно. Если дрожжей будет недостаточно, то тесто не поднимется, а если их будет слишком много, оно опустится во время выпечки. Не стоит использовать просроченные дрожжи, а также имейте в виду, что открытый пакетик с дрожжами не может долго храниться.

## СОЛЬ

Соль является важным и необходимым ингредиентом хлеба. Соль контролирует активность дрожжей и укрепляет структуру глютена. При добавлении соли нужно засыпать её таким образом, чтобы она не соприкасалась с дрожжами. Так как дрожжи могут начать действовать, это особенно важно при работе в режиме отложенного старта. Количество соли необходимо измерять точно.

## САХАР

Сахар помогает дрожжам начать действовать, а готовый хлеб благодаря этому ингредиенту становится мягким внутри и приобретает румяную корочку. При использовании коричневого неочищенного сахара хлеб имеет более насыщенный вкус. Отличной альтернативой сахару являются мёд, патока и кленовый сироп.

## ЖИР

В некоторых рецептах хлеба необходимо добавление небольшого количества сливочного масла. Масло делает хлеб более насыщенным, добавляет вкус и увеличивает срок хранения. Для тех, кто соблюдает особую безмолочную диету, сливочное масло можно заменить специальным маргарином. В некоторых рецептах хлеба вместо сливочного масла используется растительное, к примеру, оливковое.

## ЖИДКОСТИ

Как правило, жидкость, которую добавляют в хлебопечь, должна иметь комнатную температуру, если в инструкции не сказано иначе. Во многих рецептах используют молоко, которое придает хлебу мягкую текстуру и увеличивает срок хранения. Не используйте свежее молоко, если ставите выпечку хлеба на таймер, добавьте вместо него пару ложек сухого молока, которое не является скоропортящимся продуктом.



## СЕКРЕТЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

- Если Вы пробуете новый рецепт, проверьте консистенцию теста через несколько минут после начала замеса. На этом этапе можно добавить муки, если тесто липкое, или воды, если оно сухое и крошится.

- Всегда держите деревянную лопатку наготове, так как иногда приходится соскрести со стенок сухие кусочки теста, которые могут прилипнуть на разных этапах замеса.

- Не стоит добавлять в тесто большее количество начинок и добавок, чем указано в рецепте, так как это может нарушить оптимальную консистенцию теста.

- Не стоит поднимать крышку после того, как начался процесс подхода и выпечки теста, иначе тесто может опасть.

- Не весь хлеб высоко поднимается во время выпечки. Буханки хлеба с плотной консистенцией, большим количеством серой или ржаной муки в составе, обычно имеют плоскую корочку. Это никак не влияет на вкус хлеба.

- Хлебопечь Garlyn оснащена функцией поддержания температуры готовой выпечки (максимальное время работы в режиме поддержания тепла – 1 час), но если Вы планируете отключить хлебопечь сразу

после приготовления, лучше всего достать буханку из хлебопечи как можно быстрее. Иначе внутри хлебопечи начнётся конденсация паров и буханка может стать влажной.

- В хлебопечи Garlyn можно готовить буханки из готовых смесей для хлебопечи. Если хотите попробовать их, подробно ознакомьтесь с инструкцией на упаковке.

### ВЫПЕЧКА ХЛЕБА



# ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

Несмотря на то, что хлебопечь всегда должна печь отличный хлеб, важно помнить, что это только механическое устройство, которое запрограммировано на приготовление строго по рецептам, а значит и менять настройки в зависимости от тех или иных отхождений от рецептов она самостоятельно не может. Поэтому важно тщательно отмерять количество ингредиентов по рекомендациям в рецептах и добавлять их в хлебопечь по порядку, указанному в инструкции. Оптимально использовать ингредиенты комнатной температуры, поэтому их рекомендуется доставать из холодильника заранее.

Необходимо проверять тесто во время замешивания (для этого на крышке хлебопечи предусмотрено специальное смотровое окно). Замешанное тесто должно быть немного липким на ощупь. Если оно слишком мягкое, то надо добавить немного муки; если тесто слишком плотное, то нужно долить воды или молока (в зависимости от рецепта). Также важно проверить тесто, когда оно подойдет. Если хлебопечь используется в помещении с высокой температурой воздуха, тесто может слишком сильно подняться. В таком случае оно может вытечь за пределы формы и попасть на нагревательный элемент. Если тесто выглядит хорошо поднявшимся задолго до того, как начнётся цикл выпечки, то можно отключить запущенную программу и выбрать программу «Выпечка», не дожидаясь окончания процесса расстойки. Другой способ

избежать переливания готового теста через края - проколоть тесто сверху деревянной зубочисткой в нескольких местах, чтобы оно немного осело. В этом случае отключать текущую программу приготовления не придётся.

В хлебопечи Garlyn есть режим выбора цвета корочки. При опробовании нового рецепта определитесь со степенью прожарки корочки, ориентируясь на результат, полученный при первом приготовлении, а также на свои личные предпочтения.

## КАК ДОСТАТЬ ХЛЕБ ИЗ ФОРМЫ

Только что выпеченный хлеб рекомендуется достать из формы сразу же. Для этого нужно перевернуть форму вверх дном – держа её толстыми рукавицами-ухватами или полотенцем, так как она будет очень горячей – и затем потрясти её несколько раз, чтобы хлеб выпал. Если буханка не вытряхивается из формы, то следует постучать углом ведёрка хлебопечи о деревянную доску несколько раз. Не стоит пытаться вытаскивать хлеб с помощью ножа или другого металлического предмета – он может повредить антипригарное покрытие.

Если лопасть-мешалка застряла в буханке, достать её можно с помощью крюка в комплекте, так как металлическая лопасть будет слишком горячей для того, чтобы брать её руками.

## ОХЛАЖДЕНИЕ

Перед тем как нарезать буханку хлеба, необходимо дать ему остыть. Для этого нужно положить хлеб на решётку и оставить его как минимум на 30 минут.

Важно помнить, что при последующем нарезании необходимо использовать нож с зубринами, чтобы хлеб не раскрошился.

## КАК ПОДАТЬ ХЛЕБ ТЁПЛЫМ

Рекомендуем Вам подавать хлеб в свежем виде, через полчаса-час после приготовления. При этом уже остывший хлеб также можно подогреть перед подачей: необходимо обернуть хлеб в фольгу и положить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 минут. Нужно, чтобы хлеб хорошо прогрелся. Этот способ также можно использовать для освежения слегка подчерствевшего хлеба.

## ХРАНЕНИЕ

Остывшую буханку хлеба надо завернуть в фольгу или положить в пластиковый пакет и плотно закрыть, чтобы хлеб дольше оставался свежим. При таком хранении буханка с хрустящей корочкой станет мягкой, поэтому лучше хранить её не разрезая. Нарезанный хлеб можно положить в большой бумажный пакет, но использовать его нужно как можно быстрее, так как в таком виде хлеб быстрее высыхает. Важно знать, что те сорта хлеба, в рецептах которых используются яйца, черствеют быстрее.

А те сорта хлеба, в составе которых используется мёд и различные жиры, дольше сохраняют свою мягкую консистенцию.

Рекомендуется использовать свежее испечённый хлеб в течение 2–3 дней. Не стоит хранить хлеб в холодильнике, от этого он быстрее черствеет.

Свежее испечённый хлеб можно замораживать. Для этого буханку необходимо положить в специальный пакет для морозилки, запечатать и заморозить на срок до 3 месяцев. Если Вы хотите использовать хлеб для тостов или бутербродов, следует нарезать буханку перед замораживанием. При необходимости можно будет доставать замороженный хлеб в необходимом количестве кусков, а не в целом виде. Размораживать хлеб нужно при комнатной температуре, не вытаскивая из пакета, в котором он хранился.

Оставшийся слегка зачерствевший хлеб можно использовать и другим способом. Например, нарезать на кубики и сделать из него сухарики, которые потом можно подавать с супами или использовать в десертах и начинках.

## ГЛАЗУРИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Чтобы сделать выпечку вкуснее и ароматнее, можно использовать глазурь. Добавленная перед приготовлением или на ранних этапах выпечки глазурь придаёт хлебобулочному изделию золотистую, более мягкую или наоборот более хрустящую

корочку. Глазурь, покрывающая готовое изделие, придает дополнительный вкус и делает корочку более блестящей. Иногда глазурь выполняет функцию скрепляющего вещества, благодаря которому можно украсить выпечку различными посыпками.

При выпекании хлеба в хлебопечи, наносите глазурь на буханку до запуска процесса выпекания или же в течение первых 10 минут после его начала. Накладывать глазурь необходимо быстро, чтобы не потерять тепло при открытой крышке. Не стоит смазывать бока буханки липкой глазурью, иначе она может прилипнуть к форме. Глазури, содержащие в своем составе молоко, яйца и солёную воду, можно использовать уже на свежее испечённом хлебе.

Можно использовать глазурь сразу после приготовления выпечки. Для этого нанесите глазурь поверх готовой буханки, не вынимая её из формы. При необходимости нанесите поверх глазури посыпку. Оставьте покрытую глазурью буханку подсохнуть на 3-4 минуты, а затем вынимайте её из ведёрка хлебопечи как обычно.

## **ГЛАЗУРИ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ**

Некоторые буханки, которые лепятся руками, необходимо смазывать глазурью до или после выпечки, а иногда и до и после.

### **Молоко**

Молоком лучше смазывать буханки в тех случаях,

когда необходима мягкая и золотистая корочка, к примеру, при приготовлении картофельного хлеба. Молоко также можно использовать, к примеру, при приготовлении лепёшек, булочек.

### **Оливковое масло**

Оливковое масло в основном используется в национальных рецептах хлеба, например, для приготовления таких блюд, как фокачча, стромболи и фугассе. Оливковое масло придаёт изделиям яркую блестящую корочку и приятный аромат. Чем темнее масло, тем ароматнее корочка. Оливковое масло можно использовать как до, так и после выпечки.

### **Яичный белок**

Для золотистой блестящей корочки необходимо смешать 1 яичный белок с 1 ст. ложкой воды. При приготовлении несладких сортов хлеба белковая глазурь будет предпочтительнее, нежели глазурь из желтка.

### **Яичный желток**

Классическая глазурь, придающая хлебобулочным изделиям золотистый блеск. Необходимо смешать 1 желток с 1 ст. ложкой молока или воды. Для сладких изделий нужно добавить 1 ст. ложку сахара, что придаст дополнительный аромат и вкус.

### **Сливочное масло**

Растопленным сливочным маслом смазываются булочки перед выпечкой, чтобы корочка была блестящая и в то же время мягкая. Некоторые виды выпечки можно смазывать маслом и до, и после выпечки, а кукурузный хлеб рекомендуется слегка сбрызгивать растопленным маслом перед выпечкой. Масло придаёт хлебу приятный аромат.

### **Соленая вода**

При смазывании теста сразу после выпечки солевым раствором корочка получается более хрустящей, при этом на цвет корочки такая глазурь не влияет. Рецепт солевого раствора: 2 ч. ложки соли смешать с 2 ст. ложками воды.

### **ГЛАЗУРИ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ**

Некоторые виды глазури лучше наносить после выпечки, особенно на сладкие изделия. Эти глазури придают поверхности выпечки блеск, а также липкость, необходимую для нанесения посыпки. Они также помогают хлебу дольше оставаться свежим. Все они подходят для использования при выпечке в хлебопечи.

### **Сливочное масло**

Такие виды выпечки, как итальянский панеттоне, традиционный миланский рождественский пирог, немецкий штолен или рождественский кекс смазы-

ваются обильно растопленным маслом, что придаёт корочке особую мягкость. Топлёное масло используется для смазывания индийских пшеничных лепешек наан.

### **Мёд, патока и солод**

Жидкие глазури подогреваются и используются на сладких изделиях для придания мягкой липкой корочки. Мёд традиционно используется для придания хлебу приятного аромата. Солод и патока обладают очень сильным ароматом, поэтому их необходимо использовать в небольших количествах, сочетая с пирогами и кексами.

### **Сахарная глазурь**

Для создания сахарной глазури нужно растворить 2–3 ст. ложки сахара в 3 ст. ложках молока или воды. Полученную смесь довести до кипения и варить 1–2 минуты до образования сиропа. Такой глазурью рекомендуется смазывать кексы и булочки для придания блеска. Для придания аромата в глазурь можно добавить розовую воду.

### **Сиропы**

Дрожжевые пироги, к примеру, традиционный пирог французской кухни Саварен, часто пропитываются сахарными сиропами с добавлением ликёра, другого алкоголя или же лимонного сока. Сироп смягчает и украшает хлеб одновременно.

## **Варенья**

Джем или конфитюр также можно использовать в качестве глазури под посыпку. Для этого их лучше растопить, смешав с небольшим количеством жидкости. Использовать можно воду, ликёр, ром, бренди или фруктовый сок - в зависимости от того, какой хлеб необходимо смазать. Жидкость делает джем менее густым, а джем добавляет вкус и аромат. Смазывать такой глазурью можно кексы, булочки и другие виды сладкой выпечки, это позволит также сделать корочку более блестящей. В качестве посыпки поверх подобной глазури подойдут сухофрукты или рубленые орехи.

Выбирать джем необходимо правильно, чтобы он гармонично сочетался с вкусом самой выпечки. Универсальным считается абрикосовый конфитюр.

## **Глазурь с сахарной пудрой**

Чтобы получить такую глазурь необходимо смешать 2–3 ст. ложки сахарной пудры с 1 ст. ложкой фруктового сока, молока, сливок или воды. Полученной смесью можно смазать тёплые кексы и булочки. Можно добавить немного специй, чтобы хлеб стал ещё ароматнее. Для смазывания орехового хлеба можно смешать кленовый сироп с сахарной пудрой.

## **ПОСЫПКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ В ХЛЕБОПЕЧИ**

Кроме использования глазури выпечку можно

украшать различными посыпками, это дополнит вкус готовых изделий и дополнительно их украсит. Посыпки не только изменяют внешний вид и текстуру выпечки, но также придают аромат. Поэтому посыпка – это важная часть любого рецепта.

Посыпки можно добавлять на разных этапах выпечки хлеба: перед началом выпечки, в течение первых 10 минут с начала выпечки или же сразу после, пока хлеб ещё горячий. Если нужно посыпать хлеб в начале выпечки, необходимо быстро открыть крышку устройства, чтобы не потерять тепло внутри рабочей камеры. Однако перед тем, как добавлять посыпку, хлеб нужно смазать глазурью липкой консистенции, тогда посыпка действительно останется на буханке.

Если нужно использовать посыпку после выпечки, то сначала надо достать форму с готовым хлебом из хлебопечи и закрыть крышку, чтобы сохранить внутри рабочей камеры тепло. Рукавицами-ухватками быстро достать хлеб из формы и вернуть обратно в форму (это позволит легче достать его из формы впоследствии). Готовую буханку необходимо покрыть глазурью и украсить поверх неё посыпкой. Затем форму с готовым и украшенным хлебом нужно поставить обратно в хлебопечь на 3–4 минуты, чтобы глазурь застыла и посыпка не опала. Использование посыпки после приготовления выпечки позволяет ей оставаться свежей, не пригорать и не темнеть при термообработке.

При посыпке хлеба зёрнами желательно выбрать то зерно, из которого испечен хлеб. Например, если хлеб сделан из просовой муки, то лучше посыпать его просовыми зёрнами или хлопьями. Буханку с душистыми травами в составе можно посыпать измельченными сухими травами сразу после выпечки.

## **ПОСЫПКИ**

### **Мука**

Для того, чтобы хлеб был похож на крестьянский или фермерский, буханку нужно смазать водой или молоком перед выпечкой (или это можно сделать в первые 10 минут после начала этапа выпечки) и присыпать мукой. Желательно использовать белую муку.

### **Мелкие семечки**

Любые мелкие семечки можно использовать для придания хлебу оригинальной текстуры, а также для украшения. Для использования отлично подойдут кунжутные, анисовые семечки, тмин или кумин. Для придания золотистого цвета кунжутным семечкам их необходимо предварительно обжарить без масла на сковороде.

### **Соль**

Выпечку можно посыпать морской солью для красивой хрустящей корочки, делать это рекоменду-

ется после предварительной смазки поверхности изделия водой или яйцом. Морскую соль лучше добавлять в начале выпечки или в первые 10 минут с момента запуска этапа выпекания.

### **Полента или кукурузная мука**

Кукурузную муку, манку, поленту или другую подобную муку можно использовать для украшения хлебобулочных изделий, в состав которых входит такая мука. Также с помощью такой муки рекомендуется украшать несладкую выпечку, например, хлеб с цуккини.

### **Крупные семечки**

Тыквенные или подсолнечные семечки можно использовать для украшения выпечки и для того, чтобы сделать корочку ещё более хрустящей. Такие семечки необходимо слегка вдавливать в поверхность свежеглазированной буханки.

### **Пшеница, овёс и отруби**

Пшеница, овёс и отруби придают хлебу определённую текстуру, а также служат отличным источником клетчатки. Рекомендуется использовать их в качестве посыпки, добавляя их перед самым началом этапа выпекания.

### **Овсяные хлопья**

Овсяными хлопьями можно украшать белый хлеб.

Рекомендуется добавлять их в качестве посыпки перед самым началом этапа выпекания или в первые 10 минут после начала.

### **Перец и паприка**

Свежемолотый чёрный перец и паприка придают хлебу остроту и пикантность. Их можно добавлять в качестве посыпки до, во время или сразу после выпекания.

### **Сахарная пудра**

Сахарной пудрой можно посыпать сладкие кексы и хлеб. Делать это необходимо после выпечки. При желании сахарную пудру можно смешать с небольшим количеством корицы.

## **РЕШЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ С ВЫПЕЧКОЙ ХЛЕБА**

Как правило, данный прибор очень прост в использовании, однако хлебопечь – это машина, и она не умеет думать за себя. При выпечке хлеба в хлебопечи можно столкнуться с рядом разных проблем, и важно понимать, почему это происходит.

В этом разделе мы перечислим несколько типичных неприятностей, которые могут произойти, и расскажем, как стоит поступать в том или ином случае.

### **Хлеб слишком поднимается**

- Используется слишком много дрожжей, необходимо уменьшить их количество на 25%.
- В составе слишком много сахара, который сильно влияет на действие дрожжей; стоит попробовать уменьшить количество сахара в рецепте.
- Используется слишком маленькое количество соли. Соль выполняет роль регулятора активности дрожжей. Попробуйте увеличить количество соли в рецепте.
- Используется слишком много жидкости, благодаря чему хлеб может подняться слишком высоко. В следующий раз лучше попробовать уменьшить количество жидкости на 1–2 ст. ложки или более.
- Другие варианты – слишком большой объём теста, не соответствующий вместимости формы хлебопечи, или же слишком высокая температура внутри рабочей камеры устройства.

### **Хлеб недостаточно поднимается**

- Используется недостаточное количество дрожжей или сами дрожжи малоактивны вследствие нарушения срока годности или условий хранения.
- Был выбран ускоренный цикл приготовления, при котором тесту не хватило времени для того, чтобы успеть подняться.
- Дрожжи соприкасались с солью в процессе замешивания. Дрожжи и соль необходимо добавлять

в разные углы формы, чтобы они не соприкасались друг с другом (рекомендуется загружать дрожжи в углубление в самом центре, а соль распределять по периметру формы).

- Используется слишком большое количество соли, которая подавляет действие дрожжей, таким образом, при добавлении соли и других солёных ингредиентов (например, солёные орешки или тёртый сыр) одновременно, дрожжи не начали действовать должным образом.

- Хлеб из непросеянной муки поднимается не так интенсивно, как белый хлеб. Это происходит по причине того, что в состав этой муки входят пшеничные отруби, из-за которых она становится тяжелее.

- При использовании муки с низким содержанием глютена тесто поднимается не так интенсивно, особенно в сравнении с выпечкой из белой хлебной муки.

- При приготовлении использовались ингредиенты неправильной температуры. В случае, если они были слишком горячими, они не дали подействовать дрожжам, а если они оказались слишком холодными – могли замедлить их действие.

- Во время замешивания долго была открыта крышка хлебопечи, в результате чего внутри рабочей камеры прибора нарушились оптимальные температурные условия для поднятия теста.

- Используется недостаточное количество воды. Чтобы тесто правильно поднималось, оно

должно быть эластичным и мягким. Если тесто слишком сухое и жёсткое, рекомендуется добавить большее количество жидкости.

- В рецепте недостаточно сахара или он отсутствует совсем. Дрожжи лучше поднимаются, когда среди ингредиентов есть хотя бы 1 ч. ложка сахара, который активизирует их работу. Однако слишком большое количество сахара могло также задержать действие дрожжей.

### **Хлеб вообще не поднимается**

- Используется недостаточное количество дрожжей или сами дрожжи малоактивны из-за нарушения срока годности или условий хранения.

- Часть ингредиентов имела слишком высокую температуру и поэтому дрожжи не подействовали.

### **Тесто рассыпчатое и не формируется в шар**

- Консистенция теста недостаточно влажная. Необходимо добавить немного жидкости, пока тесто не станет достаточно эластичным и мягким, чтобы из него можно было сформировать шар.

### **Тесто очень липкое и не формируется в шар**

- Консистенция теста слишком влажная. Необходимо добавить немного муки, делать это нужно постепенно, по ложке, в процессе автоматического замеса теста в хлебопечи.

### **Хлеб замешан, но не испечён**

- Возможно, был выбран режим замешивания теста (в котором отсутствует этап выпекания). Можно достать готовое тесто из формы, сформировать руками и выпечь в хлебопечи в режиме «Выпечка».

### **Хлеб, поднявшись, опадает сразу или на первой стадии выпечки**

- Хлеб слишком высоко поднялся. В следующий раз необходимо уменьшить количество дрожжей или использовать цикл ускоренной выпечки.
- В составе недостаточно соли. Соль помогает контролировать подъём теста.
- В тесто добавлено слишком много жидкости. Нужно уменьшить количество жидкости на 1–2 ст. ложки или добавить немного муки.
- Хлебопечь стоит на сквозняке или, возможно, её передвигали во время подготовки теста.
- В помещении, в котором используется хлебопечь, слишком высокий уровень влажности и высокая температура воздуха.
- Если в рецепте использовался сыр, то его было слишком много. Уменьшите количество этого ингредиента при следующем приготовлении.

### **На стенках буханки осталась мука**

- Во время замешивания теста мука и другие сухие ингредиенты прилипли к стенкам формы и

начали приставать к буханке, когда она поднималась. В следующий раз через 5-10 минут после начала замешивания необходимо открыть хлебопечь, удалить муку и другие сухие ингредиенты со стенок с помощью мягкой резиновой лопатки. Будьте аккуратны, не заденьте лопасть-мешалку.

### **Корочка хлеба сморщилась и помялась**

- На поверхности буханки собралась влага, пока хлеб остывал.

### **Рассыпчатый хлеб**

- Хлеб слишком высоко поднялся; необходимо в следующий раз уменьшить количество дрожжей.
- Недостаточное количество жидкости в тесте.
- Было добавлено слишком большое количество целых зёрен. Они хорошо впитывают жидкость. В следующий раз либо предварительно замочите зёрна в воде, либо увеличьте количество воды в тесте.

### **Корочка подгорела**

- Слишком много сахара в тесте. В этом случае рекомендуем выбирать в настройках режим светлой корочки.
- Необходимо уменьшить количество сахара в следующий раз.

### **Бледная корочка**

- Можно добавить в тесто молоко (сухое или свежее). Благодаря этому хлеб будет иметь более румяную корочку.
- В следующий раз рекомендуется использовать режим «Тёмная корочка».
- Можно увеличить количество сахара в составе теста.

### **Корочка слишком резиновая и крепкая**

- Необходимо увеличить количество сливочного или растительного масла и молока.

### **Корочка слишком мягкая или хрустящая**

- Можно увеличить количество жира и использовать молоко вместо воды для получения более мягкой корочки. Для хрустящей корочки необходимо уменьшить количество жира и использовать воду вместо молока.
- Для более хрустящей корочки рекомендуется использовать режим «Французский хлеб».
- Для более хрустящей корочки необходимо сразу же после выпечки достать хлеб из хлебопечи и переложить на решётку.

### **Под корочкой воздушная подушка**

- Тесто плохо перемешалось или недостаточно сдулось во время цикла обминки. Если такое будет повторяться, попробуйте добавить в тесто неболь-

шое количество воды (1-2 ложки).

Хлеб не пропекся в середине или сверху

- Слишком много жидкости в составе теста; в следующий раз необходимо уменьшить количество жидкости на 1 ст. ложку или добавить больше муки.
- Хлебопечь не справилась с тестом из-за слишком большого количества ингредиентов.
- Тесто оказалось слишком жирным по составу (большое количество жира, сахара, яиц, орехов или зерновых).
- Крышка хлебопечи была открыта или приоткрыта, либо устройство стояло в помещении с низкой температурой воздуха.
- Мука была слишком плотной. Это может произойти при использовании ржаной муки, отрубей или непросеянной муки. Рекомендуется в следующий раз заменить часть этой муки обычной белой хлебной мукой.

**Получилось липкое, слоеное, не поднявшееся тесто**

- Лопасть-мешалка не была установлена или была установлена не должным образом.
- Форма установлена в хлебопечь неправильно.

**Хлеб получился слишком сухой**

- Хлеб остывал слишком долгое время и успел высохнуть.
- Хлеб с низким содержанием жиров быстрее высыхает. В следующий раз нужно увеличить коли-

чество жира или масла в рецепте.

- Хлеб хранился в холодильнике. В следующий раз необходимо положить буханку в мешок и хранить в хлебнице.

#### **Хлеб получился дырчатым**

- Тесто слишком влажное; в следующий раз нужно использовать меньше жидкости.
- Не добавлена соль или её количество недостаточно.
- Тесто слишком сильно поднялось, используйте меньшее количество дрожжей или убедитесь, что температура ингредиентов и условия в помещении соответствуют оптимальным.

**Начинка получилась слишком мелкой и равномерно размешалась с тестом, стала незаметной в составе выпечки**

- Посыпки были добавлены слишком быстро и измельчились лопастью-мешалкой. Необходимо добавить дополнительные компоненты на более поздних этапах замеса или за 5 мин до окончания процесса.
- Можно добавить в тесто крупные куски орехов и сухофруктов.

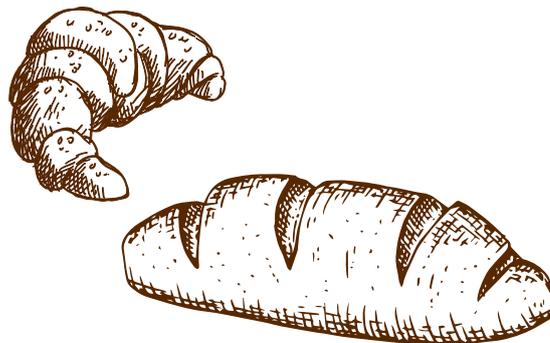
#### **Добавки оказались не перемешаны с тестом**

- Скорее всего они были добавлены на слишком поздних этапах замешивания теста. В следующую

раз необходимо добавить начинку намного раньше. Воспользуйтесь диспенсером, который автоматически добавляет начинку на оптимальном этапе замешивания.

#### **Хлебопечь начала дымиться**

- Какие-то из ингредиентов попали на нагревательный элемент. Необходимо достать форму из хлебопечи перед тем, как добавлять ингредиенты, чтобы избежать их случайного попадания на нагревательный элемент.



# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



## ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

- 1 стакан теплой воды
- 100 гр. растопленного маргарина
- 1 ч.л. соли
- 1 ст. л. сахара (с горкой!)
- 300 гр. просеянной муки
- 2 ч.л. сухих дрожжей

Режим «Дрожжевое тесто»

## ЛОЖНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

- 90 гр. растопленного сливочного масла
- 260 гр. пшеничной муки
- 90 мл кваса

Режим «Тесто»

## ТЕСТО ДЛЯ МАНТОВ И ПЕЛЬМЕНЕЙ

- 150 мл воды
- 250 гр. муки
- 1 ч.л. соли

Режим «Тесто»



## ТЕСТО ДЛЯ КУЛЕБЯКИ

- 350 мл кефира
- 2 ст. ложки сахара
- 50 мл растительного масла
- 0,5 ч.л. соли
- 600 гр. муки
- 1 1/3 ч.л. дрожжей (сухих)

Режим «Дрожжевое тесто»



## ТЕСТО ДЛЯ ПИРОЖКОВ

- 330 мл теплой воды
- 2 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 2 ст.л. растительного масла
- 560 гр. просеянной муки
- 2 ч.л. сухих дрожжей

Режим «Дрожжевое тесто»

## ТЕСТО ДЛЯ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

- 0,5 стакана молока
- 1 стакан кефира
- 2 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. сахара
- 0,5 ч.л. соли
- 600 гр. муки
- 2 ч.л. сухих дрожжей

**Режим «Дрожжевое тесто»**



## ТЕСТО ДЛЯ ФОКАЧЧУ

- 280 мл воды
- 1 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 2 ст.л. растительного масла
- 450 гр. пшеничной муки
- 2 ч.л. сухих дрожжей

**Режим «Дрожжевое тесто»**

## ТЕСТО ДЛЯ ЛАГМАНА И БЕШБАРМАКА

- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. итальянских трав
- 1,5 стакана воды
- 2,5 стакана муки

**Режим «Тесто»**

## ТЕСТО ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ

- 1 яйцо
- 0,5 ч.л. соли
- 100 мл воды
- 250 гр. муки

**Режим «Тесто»**

## ТЕСТО ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

- 2 ст.л. растительного масла
- 2 ч.л. дрожжей сухих
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 350 гр. муки
- 165 гр. воды
- 65 гр. молока

**Режим «Дрожжевое тесто»**

## ДРОЖЖЕВОЕ ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПОНЧИКОВ

- 100 гр. творога
- 3 ст. л. растительного масла
- 100 гр.молока
- 1 яйцо
- 1 ¾ ч. л. сухих дрожжей
- 3 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 350 гр. муки

**Режим «Дрожжевое тесто»**

## ТЕСТО ДЛЯ ЧЕСНОЧНЫХ ПАМПУШЕК

- 1 стакан тёплой воды
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла
- 300 гр. муки
- 1 пакетик (10 г) сухих дрожжей

**Режим «Дрожжевое тесто»**





## ХЛЕБ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

В этом разделе Вы найдёте рецепты для приготовления различных сортов хлеба, от самых любимых до оригинальных, которые смогут разбавить Ваш ежедневный рацион.

Количество ингредиентов в тех или иных рецептах хлеба рассчитано на приготовление буханки определенного размера: маленького, среднего или большого. При необходимости приготовления буханок другого размера, отличного от того, что указан в рецепте, – измените количество ингредиентов пропорционально исходному рецепту.

## БЕЛЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода - 420 мл
- подсолнечное масло - 3 ст. л.
- белая хлебопекарная мука - 675 гр.
- сухое молоко – 2 ст. л.
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 2 ст. л.
- сухие дрожжи – 1,5 ч. л.

- 1 Влить в форму для выпекания жидкие ингредиенты: воду и масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов засыпать муку таким образом, чтобы она равномерно покрывала поверхность жидкости. Затем добавить сухое молоко, сахар и соль. В центре муки сделать небольшое углубление (при этом оно не должно доставать до воды), в это углубление засыпать дрожжи.
- 3 Установить форму для выпекания в хлебопечь, плотно закрыть крышку и с помощью панели управления выбрать режим под номером 1 («Белый хлеб» - основной). В настройках выбора веса буханки установить размер в 1000 гр., а также выбрать среднюю степень прожарки (не является обязательным условием, но для этого рецепта считается наиболее подходящим).
- 4 По окончании приготовления хлебопечь уведомит Вас специальным звуковым сигналом. В случае, если необходимо получить более хрустящую и золотистую корочку, можно дополнительно выставить добавочное время 10 минут, выбрав программу №14 («Выпечка»).
- 5 По окончании выпекания рекомендуется выставить хлеб на решётку для того, чтобы он остыл.

## КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода – 250 мл
- молоко – 200 мл
- кукурузное масло – 2 ст. л.
- белая (пшеничная) хлебопекарная мука – 500 гр.
- кукурузная мука – 200 гр.
- соль – 2,5 ч. л.
- сахар – 1,5 ст. л.
- дрожжи сухие – 1,5 ч. л.

- 1 Сначала в форму для запекания необходимо добавить жидкие ингредиенты: воду, молоко и кукурузное масло.
- 2 Далее следует засыпать сухие ингредиенты: сначала белую (пшеничную) муку, затем кукурузную муку. Засыпать муку необходимо таким образом, чтобы она полностью и равномерно покрывала поверхность воды.
- 3 Добавить сахар, соль. В середине формы сделать углубление в муке (не доставая до воды), в это углубление высыпать дрожжи.
- 4 Далее следует установить форму для запекания в хлебопечь, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Рекомендуется использовать режим средней прожарки (настройка цвета корочки).
- 5 По окончании приготовления раздастся сигнал. В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 6 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода – 420 мл
- растительное масло – 2 ст. л.
- зерновая мука – 75 гр.
- белая (пшеничная) хлебопекарная мука – 600 гр.
- сухое молоко – 2 ст. л.
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 2 ч. л.
- дрожжи сухие – 1,5 ч. л.

- 1 Для приготовления буханки фермерского хлеба можно вместо зерновой муки также использовать непросеянную хлебную или солодовую.
- 2 В начале следует вылить в форму для выпекания все жидкие ингредиенты.
- 3 Поверх жидкости высыпать муку и другие сухие ингредиенты (кроме дрожжей). Засыпать необходимо постепенно и медленно, чтобы мука могла равномерно покрыть поверхность жидкости. В получившейся массе сделать небольшое углубление (не доставая до уровня воды), в которое необходимо высыпать дрожжи.
- 4 Затем установить форму для выпекания в хлебопечь, плотно закрыть крышку и установить режим под номером 1 («Белый хлеб»). Оптимальным будет выбор средней степени прожарки корочки (настройки цвета корочки).
- 5 По окончании приготовления раздастся сигнал. В случае, если необходима более хрустящая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 6 По окончании работы хлебопечи рекомендуется выложить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг



### Ингредиенты:

- вода – 400 мл
- растительное масло – 2 ст. л.
- зерновая мука – 500 гр.
- белая (пшеничная) хлебопекарная мука – 175 гр.
- соль – 4 ч. л.
- сахар – 2 ст. л.
- дрожжи сухие – 1,5 ч. л.

- 1 В форму для запекания необходимо вылить жидкие ингредиенты: воду и растительное масло.
- 2 Следом засыпать белую (пшеничную) и зерновую муку (таким образом, чтобы мука полностью покрывала поверхность жидкости).
- 3 Далее необходимо добавить сахар и соль. В середине формы сделать углубление в муке (не доставая до уровня воды), туда засыпать сухие дрожжи.
- 4 Далее следует установить форму для запекания в хлебопечь, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Рекомендуется использовать режим средней прожарки (настройка цвета корочки).
- 5 По окончании приготовления раздастся сигнал. В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 6 По окончании работы хлебопечи рекомендуется выложить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## СЫРНЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода – 250 мл
- яйца куриные – 2 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- пшеничная хлебопекарная мука – 600 гр.
- сухое молоко – 2 ст. л.
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 3 ст. л.
- сухие дрожжи – 2 ч. л.
- твердый сыр (например, «Пармезан») – 200-250 гр.

- 1 Сначала в форму для запекания необходимо вылить жидкие ингредиенты: воду, масло и взбитые яйца.
- 2 Далее поверх жидких ингредиентов засыпать белую (пшеничную) муку таким образом, чтобы мука полностью покрывала поверхность воды. Добавить сахар, соль, сухое молоко.
- 3 В середине формы сделать небольшое углубление в муке (не доставая до воды), высыпать туда сухие дрожжи.
- 4 Предварительно натёртый сыр высыпать сверху, равномерно распределив по поверхности муки.
- 5 Далее следует установить форму для запекания в хлебопечь, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Рекомендуется использовать режим средней прожарки (настройка цвета корочки).
- 6 По окончании приготовления раздастся сигнал. В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 7 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ (из смеси)

🕒 3 часа 10 минут 🍞 750 гр.

### Ингредиенты:

- вода – 300 мл;
- растительное масло – 2 ст. л.;
- сухие дрожжи – 1,5 ч. л.;
- смесь для выпечки бородинского хлеба – 1 упаковка.

- 1 Предварительно нужно подготовить солод. Для этого необходимо в отдельной посуде смешать солод и мёд, залить кипятком и оставить до остывания.
- 2 В форму для выпекания сначала вылить все жидкие ингредиенты: воду, растительное масло, винный уксус и остывшую смесь из мёда и солода.
- 3 Поверх жидких ингредиентов необходимо высыпать и равномерно распределить сухие (все, кроме дрожжей). Распределить сухие ингредиенты необходимо таким образом, чтобы они полностью покрывали поверхность воды. В середине формы сделать углубление в смеси (не доставая до уровня воды), высыпать туда сухие дрожжи.
- 4 Установить форму для запекания в хлебопечку, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Режим максимальной прожарки (темный цвет корочки).
- 5 В случае, если необходима более хрустящая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печки.
- 6 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода – 340 мл
- мёд – 3 ст. л.
- солод ржаной – 2,5 ст. л.
- растительное масло – 3 ст. л.
- винный тёмный уксус – 2,5 ст. л.
- мука ржаная – 320 гр.
- мука белая (пшеничная) хлебопекарная – 320 гр.
- кориандр молотый – 1,5 ст. л.
- тмин сухой – 2 ст. л.
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 2 ч. л.
- сухие дрожжи – 1,5 ч. л.

- 1 Предварительно нужно подготовить солод. Для этого необходимо в отдельной посуде смешать солод и мёд, залить кипятком и оставить до остывания.
- 2 В форму для выпекания сначала вылить все жидкие ингредиенты: воду, растительное масло, винный уксус и остывшую смесь из мёда и солода.
- 3 Поверх жидких ингредиентов необходимо высыпать и равномерно распределить сухие (все, кроме дрожжей). Распределить сухие ингредиенты необходимо таким образом, чтобы они полностью покрывали поверхность воды. В середине формы сделать углубление в смеси (не доставая до уровня воды), высыпать туда сухие дрожжи.
- 4 Установить форму для запекания в хлебопечку, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Режим максимальной прожарки (темный цвет корочки).
- 5 В случае, если необходима более хрустящая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печки.
- 6 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ (из смеси)

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг



### Ингредиенты:

- вода – 700 мл
- растительное масло – 4 ст. л.
- безглютеновая хлебопекарная смесь – 600 гр.
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 4 ч. л.
- сухие дрожжи – 3 ч. л.

Следует изначально помнить о том, что безглютеновая мука не так хорошо поддается выпечке, как мука с содержанием клейковины. Тесто из такой муки поднимается значительно хуже, а готовые изделия характеризуются иной, менее пористой структурой. Буханка безглютенового хлеба весом 1 кг по размеру значительно уступает такой же массивной буханке, к примеру, пшеничного или французского хлеба. Также важно помнить о том, что срок годности безглютеновой выпечки значительно ниже, поэтому употреблять его в пищу следует в течение 2 суток после приготовления.

- 1 Сначала необходимо влить в форму для запекания жидкие ингредиенты: воду и масло.
- 2 Затем следует высыпать безглютеновую смесь, соль и сахар. Для более эффективного замешивания теста рекомендуется засыпать сухие ингредиенты таким образом, чтобы они полностью покрывали воду.
- 3 Следом за тем в центре смеси необходимо сделать небольшое углубление, в которое нужно высыпать дрожжи.
- 4 Далее необходимо установить форму в хлебопечь, закрыть крышку и выбрать режим под номером 7 («Безглютеновый»).
- 5 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

🕒 1 час 40 минут 🍞 750 гр.

### Ингредиенты:

- вода – 300 мл
- растительное масло – 1,5 ст. л.
- закваска для бездрожжевого хлеба – 150 гр.
- пшеничная хлебопекарная мука – 400 гр.
- отруби – 100 гр.
- сахар – 1,5 ст. л.
- соль – 1,5 ч. л.

Чтобы приготовить бездрожжевой хлеб, Вам понадобится 3 суток, в течение которых будет готовиться закваска.

**1** Чтобы приготовить закваску, необходимо взять чистую посуду объёмом не менее 2 л. В нее насыпать 50 гр. сухой закваски и налить 70-100 мл. воды комнатной температуры. Размешать получившуюся смесь до слегка густоватой консистенции. Затем необходимо накрыть миску тканью и поставить в тёплое место на 1 день.

Спустя сутки снова добавить в эту миску 50 гр. сухой закваски и 70-100 мл. воды. Снова размешать, накрыть тканью и убрать в тёплое место ещё на 1 день.

Спустя сутки также повторить все те же действия (добавить 50 гр. сухой закваски и 70-100 мл. воды). Медленно размешать смесь и снова накрыть тканью. Оставить ещё на 1 день. Спустя сутки можно приступать к приготовлению теста для бездрожжевого хлеба.

**2** Взять миску с закваской и добавить небольшое количество тёплой воды. Медленно перемешивать до появления пузырьков.

**3** В форму для выпекания хлеба влить воду и растительное масло. Затем сверху покрыть жидкие ингредиенты равномерным слоем муки, добавить также соль, сахар.

Поверх этого положить 4-5 столовых ложек получившейся закваски. Сверху насыпать отруби и распределить их равномерно по всей площади. По желанию можно добавить в тесто различные ароматные травы на свой вкус.

**4** Установить форму для выпекания внутрь хлебопечи, плотно закрыть крышку. Включить режим под номером 8 («Замес»), установить время 15 минут. По окончании замешивания снова вытащить форму из хлебопечи, накрыть тесто тёплым полотенцем и убрать форму в тёплое место на 1 час.

**5** Затем установить форму с тестом внутрь хлебопечи. Повторно запустить программу «Замес» еще на 15 минут. После того, как замешивание закончится, форму для выпекания снова вынуть из хлебопечи, накрыть тёплым полотенцем и поставить в тёплое место до тех пор, пока тесто не поднимется (по объёму оно должно увеличиться примерно вдвое).

**6** Когда тесто поднимется до необходимого уровня, установить форму в хлебопечь, накрыть крышкой и включить режим под номером 14 («Выпечка»). Время приготовления – 1 ч. 40 мин.

**7** В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить дополнительное время выпечки 10 минут (программа № 14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.

Оставшуюся закваску можно убрать в холодильник, она будет годна в течение еще 5 суток.



## РЖАНОЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

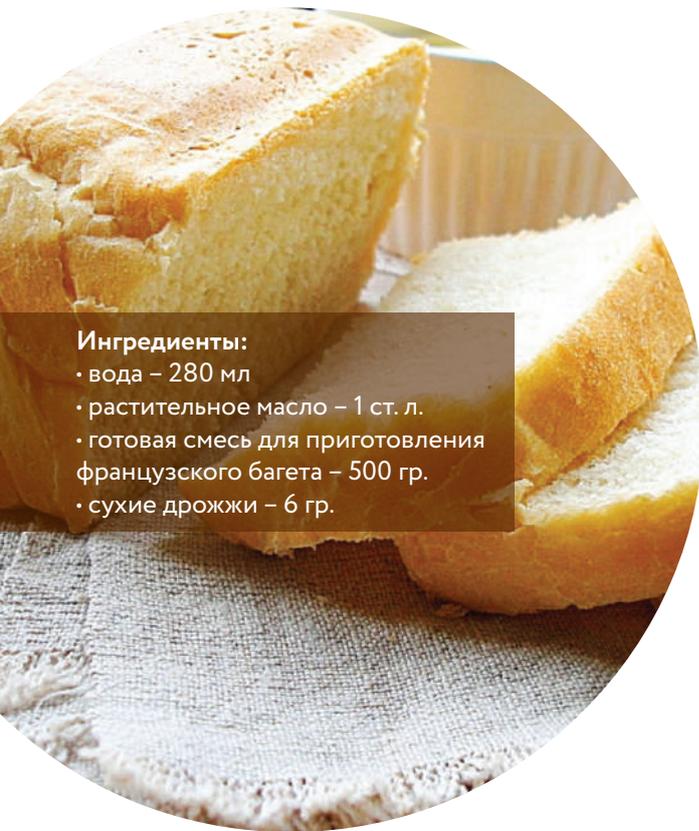
### Ингредиенты:

- вода – 370 мл
- лимонный сок – 1 ч. л.
- подсолнечное масло – 2 ст. л.
- мука ржаная – 175 гр.
- мука белая хлебопекарная – 500 гр.
- сухое молоко – 2 ст. л.
- семена тмина – 2 ч. л.
- соль – 3 ч. л.
- коричневый сахар – 4 ч. л.
- сухие дрожжи – 1,5 ч. л.

- 1 Сначала в форму для запекания необходимо вылить жидкие ингредиенты: воду, масло и лимонный сок.
- 2 Далее засыпать поверх жидких ингредиентов сухие. Сначала добавить ржаную муку, затем пшеничную (белую). Добавлять муку нужно таким образом, чтобы она полностью покрывала поверхность воды. Добавить также сахар, соль, сухое молоко и тмин. В середине формы сделать небольшое углубление в муке (не доставая до воды), высыпать туда сухие дрожжи.
- 3 Установить форму для запекания в хлебопечь, закрыть крышку и включить программу под номером 1 («Белый хлеб»). Рекомендуется использовать режим средней прожарки (настройка цвета корочки).
- 4 По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал. В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из хлебопечи.
- 5 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 750 гр.



### Ингредиенты:

- вода – 280 мл
- растительное масло – 1 ст. л.
- готовая смесь для приготовления французского багета – 500 гр.
- сухие дрожжи – 6 гр.

- 1 В форму для выпекания вылить жидкие ингредиенты: воду и растительное масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов аккуратно высыпать в форму смесь для выпекания. Делать это необходимо таким образом, чтобы сухая смесь равномерно покрыла поверхность воды. В середине смеси сделать углубление, высыпать туда сухие дрожжи.
- 3 Установить форму для выпекания в хлебопечь, закрыть крышку. Выставить настройки размера буханки, цвета корочки и выбрать программу под номером 1 («Белый хлеб»).
- 4 В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 5 По окончании работы хлебопечи рекомендуется положить получившуюся буханку на решётку для того, чтобы она остыла.

## ЧИАБАТТА

🕒 1 час 🍲 850 гр.

### Ингредиенты:

- вода – 200 мл
- оливковое масло – 1 ч. л.
- пшеничная хлебопекарная мука – 250 гр.
- ржаная мука – 2 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- сода – 0,5 ч. л.
- итальянские травы – 1 ч. л.
- сухие дрожжи – 4 ч. л.

- 1 В форму для выпекания влить жидкие ингредиенты: воду и оливковое масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов высыпать пшеничную и ржаную муку, соль, сахар, соду и итальянские (или прованские) травы. Сверху сделать углубление (не доставая до границы сухих ингредиентов с водой), в это углубление высыпать сухие дрожжи.
- 3 Поставить форму в хлебопечь и закрыть крышкой. Выбрать режим под номером 8 («Замес»). По окончании замешивания не открывать крышку и не трогать тесто в течение 2 часов. По прошествии этого времени снова включить режим замешивания. После того, как программа закончит работу, достать тесто и разделить его на 2 части.
- 4 Взять одну часть готового теста и руками сформировать продолговатую лепешку. То же самое сделать со второй частью. Оставить на некоторое время полученные лепешки.
- 5 Затем выстелить форму для выпекания хлеба бумагой для выпечки, смазать оливковым (или иным растительным) маслом. Выложить туда одну из лепешек и готовить в течение 1 часа в режиме номер 14 («Выпечка»).
- 6 По окончании выпекания смазать чиабатту оливковым маслом. Также можно на свой вкус добавить тёртого сыра поверх буханки. Снова закрыть крышку и включить режим «Выпечка» на полчаса.

## ГАМБУРГСКИЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 750 гр

### Ингредиенты:

- вода - 220 мл
- яйцо - 1 шт.
- яйцо (желток) - 1 шт.
- масло сливочное - 40 гр.
- мука пшеничная - 500 гр.
- соль - 1,5 ч. л.
- сахар - 2 ч. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

- 1 В отдельной посуде взбить 1 яйцо, 1 желток и воду. Затем перелить полученную смесь в форму для запекания. Вылить туда же размячённое сливочное масло (его можно заменить растительным маслом – 3 столовые ложки).
- 2 Сверху посыпать равномерно просеянной мукой, солью и сахаром, сделать углубление в центре (не доставая до границы с водой), в это углубление высыпать дрожжи.
- 3 Поставить форму в хлебопечь, установить режим «Белый хлеб» (1), вес 1000 гр., цвет корочки - «Средний».
- 4 После звукового сигнала, когда хлеб будет готов, выставить режим «Выпечка» (14) на 10 минут, чтобы хлеб стал более пропечённым и хрустящим.
- 5 После сигнала открыть крышку и поместить хлеб на решётку для остывания.

## КАРЕЛЬСКИЙ ХЛЕБ С ПАПРИКОЙ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 750 гр

### Ингредиенты:

- вода - 250 мл
- сливочное масло - 40 гр.
- мука пшеничная - 370 гр.
- соль - 1,5 ч. л.
- сахар - 1 ст. л.
- паприка (сухая) - 2 ст. л.
- сухие дрожжи - 1 ч. л.

- 1 Сначала необходимо растопить сливочное масло. В форму для запекания влить воду и растопленное масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов высыпать хорошо просеянную муку таким образом, чтобы мука равномерно покрывала жидкие ингредиенты. Добавить соль, сахар и паприку. Сделать небольшое углубление в центре (не доходя до границы с водой), в углубление высыпать дрожжи.
- 3 Установить форму в хлебопечь, закрыть крышку и выставить режим «Белый хлеб» (1), вес 1000 гр., цвет «Средний» (выбрать с помощью кнопки «Корочка»).
- 4 Готовый хлеб вытряхнуть на решётку для остывания.
- 5 Если Вам кажется, что хлеб не пропёкся, то можно его вернуть в хлебопечь и выставить режим «Выпечка» (14) (время приготовления: 10 минут). При следующем приготовлении добавьте в тесто 1,5 чайные ложки сухих дрожжей, а не одну. Хлеб получается очень пышным и красивым благодаря паприке.

## ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ

🕒 3 часа 30 минут 🍞 1 кг



### Ингредиенты:

- вода - 325 мл
- молоко - 50 мл
- яйцо - 1 шт.
- мука пшеничная - 645 гр.
- соль - 2 ч. л.
- сахар - 2 ч. л.
- сухие дрожжи - 1,5 ч. л.

- 1 В отдельной посуде взбить яйцо с молоком и перелить это в форму для выпечки, затем туда же добавить воду.
- 2 Поверх жидких ингредиентов высыпать хорошо просеянную муку, а также соль и сахар. В центре готовой смеси сделать небольшое углубление (не доходя до границы с водой), в это углубление высыпать дрожжи.
- 3 Установить форму в хлебопечь и включить режим приготовления «Сэндвич» (6), выбрать вес выпечки 1000 гр.
- 4 После звукового сигнала, когда хлеб готов, можно дополнительно включить режим «Выпечка» (14) на 10 минут, чтобы хлеб получился более пропечённым и имел хрустящую корочку.
- 5 По окончании приготовления открыть крышку и вытряхнуть хлеб на решётку для остывания.

## ОСТРЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода - 350 мл
- масло сливочное - 30 гр.
- мука пшеничная - 600 гр.
- соль - 1 ст. л.
- сахар - 1,5 ст. л.
- перец чили (острый сухой) - 1 ст. л.
- паприка сладкая (сухая) - 1 ст. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

- 1 В форму для запекания влить воду комнатной температуры, затем размягчённое сливочное масло (его можно заменить на растительное масло в количестве 2 полных столовых ложек).
- 2 Поверх жидких ингредиентов высыпать хорошо просеянную муку, добавить соль, сахар, перец острый, перец сладкий. В середине готовой смеси сделать небольшое углубление (не доходя до границы с жидкими ингредиентами), в это углубление высыпать дрожжи.
- 3 Установить форму в хлебопечь, закрыть крышку и запустить режим приготовления «Белый хлеб» (1), выбрав настройки веса 1000 гр., и «Средний» цвет корочки.
- 4 По окончании работы программы можно дополнительно запустить режим «Выпечка» (14) на 10 минут, если необходимо, чтобы хлеб был более пропечённым, а корочка – хрустящей.
- 5 После приготовления вытряхнуть хлеб на решётку для остывания.

## ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 30 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- молоко ультрапастеризованное комнатной температуры - 470 мл
- масло растительное - 2 ст. л.
- масло сливочное размягчённое - 30 гр.
- хлопья зерновые - 3 ст. л.
- мука пшеничная -400 гр.
- мука овсяная -200 гр.
- соль - 1,5 ч. л.
- сахар - 2 ч. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

- 1 В форму для выпекания влить молоко комнатной температуры, масло растительное и размягчённое сливочное масло (можно размягчить его в микроволновке).
- 2 Добавить в форму зерновые хлопья (на ваш вкус) и равномерно высыпать поверх сначала пшеничную муку, а затем овсяную. Сверху высыпать соль, сахар. Сделать небольшое углубление в центре и высыпать в него дрожжи.
- 3 Форму установить в хлебопечь, закрыть крышку и включить режим приготовления «Сэндвич» (6), выбрав следующие настройки: вес 1000 гр., цвет корочки - «Средний».
- 4 По окончании приготовления при необходимости можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»). Это сделает корочку более хрустящей, а хлеб – более пропечённым.
- 5 После звукового сигнала достать форму и вытряхнуть готовую буханку на решётку для остывания.

## ПОСТНЫЙ ХЛЕБ

🕒 4 часа 10 минут 🍞 1 кг

### Ингредиенты:

- вода - 400 мл
- масло растительное - 2 ст. л.
- мука пшеничная - 500 гр.
- соль - 1 ч. л.
- сахар - 1 ст. л.
- сухие дрожжи - 1,5 ч. л.

- 1 Добавить в форму для выпекания жидкие ингредиенты: воду комнатной температуры и масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов равномерно высыпать сухие: сначала просеянную муку, затем соль и сахар. Сделать небольшое углубление в середине (не доходя до границы с жидкостью), высыпать в него дрожжи.
- 3 Установить форму для выпекания внутрь хлебопечи, закрыть крышку. Установить режим приготовления «Французский» (2), выбрав следующие настройки: вес 1000 г., цвет корочки - «Тёмный».
- 4 После звукового сигнала извлечь форму из хлебопечи и вытряхнуть хлеб на решётку для остывания. Хлеб получится очень воздушным и с хрустящей корочкой.  
  
\*При выпекании допускается проседание верхушки.



## ВЫПЕЧКА С НАЧИНКАМИ

В этом разделе Вы найдёте рецепты для приготовления выпечки с различными начинками. Традиционные сорта хлеба и оригинальная выпечка украсят Ваш стол, а встроенный диспенсер позволит приготовить блюда без лишних хлопот.

Количество ингредиентов в представленных рецептах рассчитано на приготовление буханки определенного размера: маленького, среднего или большого. При необходимости приготовления буханок другого размера, отличного от того, что указан в рецепте, – измените количество ингредиентов пропорционально исходному рецепту.

## ХЛЕБ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЕМЕЧЕК

🕒 1 час 40 минут 🍷 1 кг

### Ингредиенты:

- вода – 400 мл
- оливковое масло – 3 ст. л.
- пшеничная хлебопекарная мука – 500 гр.
- цельнозерновая мука – 75 гр.
- просовая мука – 75 гр.
- соль – 2,5 ч. л.
- сахар – 1,5 ст. л.
- сухие дрожжи – 2 ч. л.
- прорезанные тыквенные семечки – 2-3 ст. л.
- подсолнечные семечки – 2-3 ст. л.
- кунжутные семечки – 1 ст. л.

*\* Вместо цельнозерновой и просовой муки можно использовать непросеянную и льняную муку.*

- 1 В форму для выпекания влить жидкие ингредиенты: воду и оливковое масло.
- 2 Затем сверху высыпать пшеничную, цельнозерновую и просовую муку. Добавить соль и сахар. В середине сделать углубление (не доставая до линии воды), в которое затем высыпать сухие дрожжи.
- 3 Тыквенные, подсолнечные и кунжутные семечки положить в диспенсер для дополнительных ингредиентов и установить диспенсер на место.
- 4 Установить форму для выпекания в хлебопечь, плотно закрыть крышку. Выбрать режим под номером 8 («Замес»). По окончании приготовления теста, достать его из формы. На присыпанной мукой поверхности руками сформировать из теста шар. Положить обратно в форму, накрыть сверху пищевой плёнкой (предварительно смазанной оливковым маслом), затем тёплой тканью и оставить на 1 ч. Тесто должно подняться, увеличившись в объёме примерно в 2 раза. Если спустя час этого не произошло, то следует оставить тесто доходить еще на 1 час в тёплом месте.
- 5 Когда тесто поднимется до нужного уровня, форму нужно снова поставить в хлебопечь (сняв с неё полотенце и пленку), закрыть крышку прибора и выбрать режим под номером 14 («Выпечка»). Необходимое время выпекания – 1 ч. 40 минут.
- 6 По окончании приготовления хлеб остудить.

## АНГЛИЙСКИЙ ХЛЕБ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

🕒 3 часа 10 минут 🍽️ 1 кг

### Ингредиенты:

- молоко - 200 мл
- простокваша - 150 мл
- масло оливковое - 1,5 ч. л.
- ветчина - 150 гр.
- сыр твёрдый («Пармезан») - 150 гр.
- овсяные хлопья - 2 ст. л.
- мука пшеничная - 500 гр.
- соль - 2 ч. л.
- сахар - 2 ст. л.
- укроп (сухой) - 1 ст. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

- 1 В форму для выпечки вылить молоко комнатной температуры, затем выложить туда же простоквашу (или сыворотку) и слегка разровнять. Далее добавить в форму оливковое масло.
- 2 Измельчить ветчину кубиками и выложить равномерно в форму. Высыпать туда же овсяные хлопья.
- 3 Натереть сыр на крупной тёрке (или порезать кубиками) и равномерно высыпать его в форму.
- 4 Сверху высыпать хорошо просеянную муку, соль, сахар и укроп. Сделать небольшое углубление в центре формы (не доставая до границы с жидкими ингредиентами), высыпать туда дрожжи.
- 5 Поставить форму в хлебопечь, закрыть крышку и установить режим «Белый хлеб» (1), выбрав следующие настройки: вес 1000 г., цвет корочки - «Средний».
- 6 После звукового сигнала нажать «Стоп». Установить режим «Выпечка» (14) и выпекать ещё 10 минут, если Вы предпочитаете, чтобы готовый хлеб был более пропечённым и имел более хрустящую корочку.
- 7 После сигнала об окончании приготовления вытряхнуть хлеб на решётку для остывания.

## ЭСТОНСКИЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍞 900 гр.

### Ингредиенты:

- вода - 260 мл
- сливочное масло - 20 гр.
- творог 9% - 75 гр.
- мука пшеничная - 500 гр.
- соль - 2 ч. л.
- сахар - 5,5 ст. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

- 1 В форму для выпечки добавить жидкие ингредиенты: воду комнатной температуры и размягчённое сливочное масло.
- 2 Затем выложить творог маленькими кусочками, равномерно распределив по всей форме.
- 3 Высыпать поверх хорошо просеянную муку, соль и сахар. Сделать небольшое углубление в центре (не доставая до границы с водой) и высыпать в него дрожжи.
- 4 Установить форму для выпекания в хлебопечь и включить режим «Белый хлеб» (1), выбрав следующие настройки: вес буханки 1000 г., цвет корочки - «Средний».
- 5 Если необходимо, чтобы готовый хлеб был более пропечённым, а корочка – более хрустящей, не доставая хлеб из хлебопечи нужно запустить режим приготовления «Выпечка» (14) на 10 минут.
- 6 После сигнала вытряхнуть хлеб на решётку для остывания.

## ТОМАТНЫЙ ХЛЕБ

🕒 более 3 часов 🍷 1 кг



### Ингредиенты:

- вода - 200 мл
- масло растительное - 2 ст. л.
- томатная паста - 120 гр.
- мука пшеничная - 500 гр.
- соль - 1,5 ч. л.
- сахар - 2 ст. л.
- сухие дрожжи - 2 ч. л.

**1** В форму для запекания добавить жидкие ингредиенты: воду и масло. Затем чайной ложкой выложить туда томатную пасту в разные стороны формы. В качестве альтернативы можно в отдельной посуде предварительно смешать воду с пастой перед загрузкой этих ингредиентов в хлебопечь.

**2** Поверх жидких ингредиентов высыпать в форму хорошо просеянную муку так, чтобы она ровно закрыла всю поверхность жидкости. Добавить сахар и соль. В центре сделать небольшое углубление (не доставая до границы с жидкостью) и высыпать в него дрожжи.

**3** Установить форму в хлебопечь и закрыть крышку. Выпекать такой хлеб необходимо в «Домашнем» режиме (15).

Первый этап приготовления:

- Для настройки приготовления необходимо нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ», на экране появится 15-й режим.

- После этого нужно снова нажать на ту же кнопку, после чего на экране начнёт мигать индикатор «Замешивание». Кнопками «ВРЕМЯ+» или «ВРЕМЯ-» задать время: 15 минут.

- Затем снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ» и на экране замигает значок «Ожидание». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 30 минут.

- Затем необходимо снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ» и на экране замигает индикатор «Замешивание». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить

время: 0:00.

- Снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ», чтобы замигал индикатор «Ожидание». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 20 минут.

- Снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ», чтобы замигал индикатор «Замешивание». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 10 минут.

- Нажать повторно на кнопку «ДОМАШНИЙ», а затем с помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 0:00.

- Повторить предыдущий шаг ещё 2 раза.

- Снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ», чтобы замигал индикатор «Выпечка». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 0:00.

- Снова нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ», чтобы замигал индикатор «Подогрев». С помощью кнопок «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-» установить время: 0:00.

- Повторно нажать на кнопку «ДОМАШНИЙ» и на экране появится время 1:15 (общее время первого цикла).

- Нажать кнопку «СТАРТ» и в течение 1 часа 15 минут хлебопечь будет работать по этой программе до звукового сигнала.

4

По окончании первого этапа приготовления перейти ко второму:

- Нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку «СТАРТ», после чего на экране загорится 1 режим приготовления и высветится время: 3:10.

- Нажать кнопку «ДОМАШНИЙ» для перехода в 15 режим.

- Во втором цикле не будет производиться этап «Замешивание». Используя указания настройки первого этапа необходимо выставить время для этапов «Ожидания» на 30 минут, а затем – на 20 минут, время этапа «Выпечка» – на 1 час, время для всех других этапов – 0:00.

- Нажать на кнопку «Старт» и ждать завершения второго цикла.

5

По окончании приготовления при необходимости можно дополнительно запустить режим приготовления «Выпечка» (№14) на 10 минут, чтобы хлеб получился более пропечёнными с более хрустящей корочкой.

6

По окончании приготовления хлебопечь автоматически перейдёт в режим подогрева, время которого составляет 1 час.

7

После приготовления вынуть хлеб из формы и оставить остывать.



## ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И РОЗМАРИНОМ

3 часа 10 минут  1 кг



### Ингредиенты:

вода – 230 мл  
оливковое масло – 5 ст. л.  
яйца – 3 шт.  
пшеничная мука – 550 гр.  
соль – 1,5 ч. л.  
сахар – 1,5 ст. л.  
сухие дрожжи – 1 ч. л.  
свежий розмарин (измельченный)  
1 ст. л.  
изюм – 150 гр.

- 1 В форму для выпекания вылить жидкие ингредиенты: воду и масло. Добавить туда взбитые яйца.
- 2 Поверх жидких ингредиентов равномерно высыпать сухие: муку, соль и сахар. В середине муки сделать углубление, в которое затем высыпать сухие дрожжи. Поверх всего равномерно высыпать розмарин.
- 3 В диспенсер для начинок добавить изюм и установить диспенсер на место.
- 4 Выпекать в режиме под номером 1 («Белый хлеб»), настроить размер буханки 1000 г., и степень прожарки корочки – «Средняя».
- 5 Для более пропечённого хлеба с хрустящей корочкой необходимо выставить дополнительно режим №14 «Выпечка» на 10 минут.
- 6 Готовый хлеб остудить и подавать к столу.

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ

🕒 3 часа 10 минут 🍰 750 гр

### Ингредиенты:

- сок апельсиновый - 250 мл
- масло растительное - 1 ст. л.
- мёд натуральный - 2 ст. л.
- мука пшеничная - 450 гр.
- сухие дрожжи - 1,5 ч. л.

- 1 В форму для выпекания вылить сок комнатной температуры, затем туда же добавить масло и мёд.
- 2 Поверх жидких ингредиентов равномерным слоем высыпать хорошо просеянную муку. Сделать углубление в центре муки (не доставая до границы с жидкими ингредиентами) и высыпать в него дрожжи.
- 3 Установить форму в хлебопечь и выпекать в режиме «Белый хлеб» (1), установив настройки: вес 1000 г., цвет корочки - «Средний».
- 4 В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая буханку из печи.
- 5 После сигнала выставить хлеб на решётку для остывания.

Чтобы усилить яркий вкус апельсинового хлеба, добавьте к списку ингредиентов половину чайной ложки сахара и столько же соли.



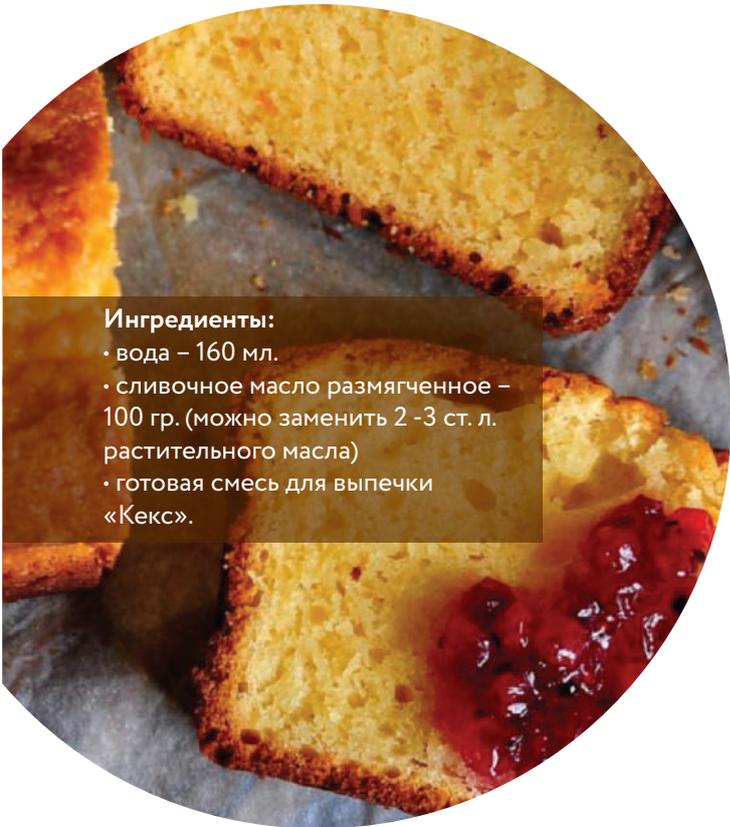
## КЕКСЫ

**Готовьте вкусные домашние десерты с помощью хлебопечи GARLYN. Используйте рецепты из этого раздела и создавайте собственные. Насыщенный яркий вкус и нежнейшая консистенция выпечки порадует всю семью.**

Количество ингредиентов в представленных рецептах рассчитано на приготовление выпечки определенного размера: маленького, среднего или большого. При необходимости приготовления кексов другого размера, отличного от того, что указан в рецепте, – измените количество ингредиентов пропорционально исходному рецепту.

## КЕКС ДОМАШНИЙ

🕒 3 часа 10 минут 🍪 850 гр.



### Ингредиенты:

- вода – 160 мл.
- сливочное масло размягченное – 100 гр. (можно заменить 2-3 ст. л. растительного масла)
- готовая смесь для выпечки «Кекс».

- 1 В форму для выпекания добавить жидкие ингредиенты: воду и масло.
- 2 Поверх жидких ингредиентов высыпать сухую смесь для выпечки таким образом, чтобы она равномерно покрывала поверхность жидкости.
- 3 Установить форму в хлебопечь и закрыть крышку. Выбрать программу под номером 1 («Белый хлеб» - основной режим). Рекомендуется использовать среднюю степень прожарки корочки.
- 4 В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая кекс из печи.
- 5 По окончании приготовления достать кекс и дать ему остыть. Затем можно подавать к столу.

## МЕДОВЫЙ КЕКС

🕒 1 час 20 минут 🍰 850 гр.

### Ингредиенты:

- сливочное масло размягченное – 50 гр. (можно заменить 1-2 ст. л. растительного масла)
- жидкий мёд – 150 гр.
- яйца – 2 шт.
- белая хлебная мука – 115 гр.
- непросеянная мука – 115 гр.
- сухие дрожжи – 1,5 ч. л.
- сода – 0,5 ч. л.
- молотые специи (корица, имбирь, мускатный орех) – 1 ч. л.
- апельсиновый мармелад (густой джем) – 4 ст. л.
- соль – 0,5 ч. л..

- 1 Подготовить все сухие ингредиенты. Для этого просеять муку, добавить к ней соль, сухие дрожжи, соду и специи.
- 2 В отдельной форме взбить яйца. Затем добавить к ним сливочное масло и 3 ст. ложки мармелада (джема) и взбить готовую смесь. В процессе взбивания постепенно вводить туда жидкий мёд.
- 3 Соединить жидкие и сухие ингредиенты.
- 4 Форму хлебопечи выстелить бумагой для запекания, выложить туда полученное тесто.
- 5 Установить форму в хлебопечь, закрыть крышку и выбрать режим №14 («Выпечка»). Установить время выпекания – 1 ч. 20 мин.
- 6 В случае, если необходима более хрустящая и золотистая корочка, можно установить добавочное время выпечки 10 минут (программа №14 «Выпечка»), не вынимая кекс из печи.
- 7 Готовый кекс достать из формы, смазать слегка подогретым апельсиновым мармеладом (джемом). Остудить и подавать к столу.





Ещё больше рецептов выпечки  
и десертов — на нашем сайте

**garlyn.ru**