

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

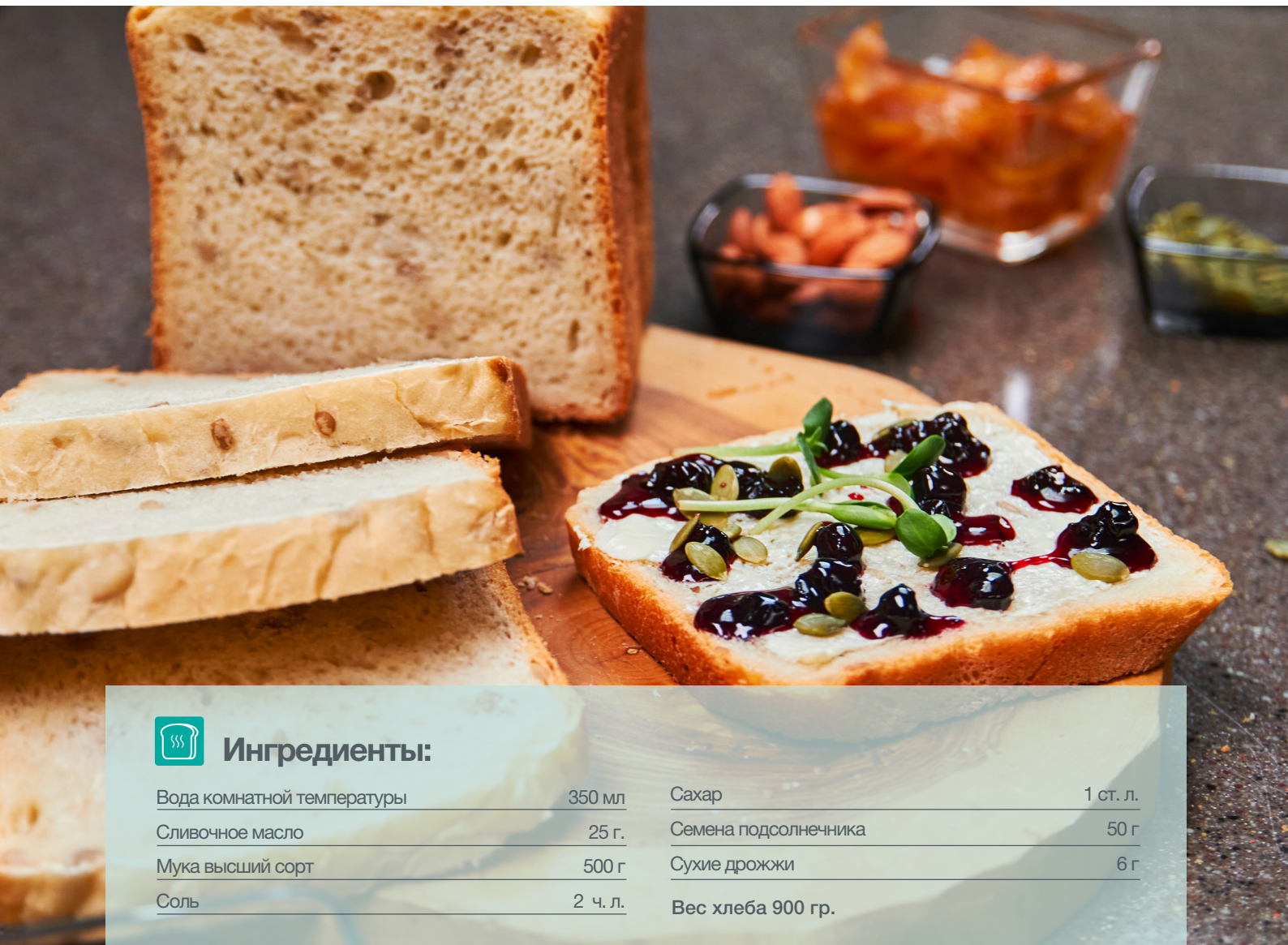


gorenje *Делает жизнь проще*

СОДЕРЖАНИЕ КНИГИ РЕЦЕПТОВ

Хлеб с семенами подсолнечника	3
Традиционный пшеничный хлеб	4
Ржаной хлеб	5
Хлеб с орехами и изюмом	6
Хлеб с маком	7
Цветной хлеб на завтрак	8
Хлеб для сэндвичей	9
Круассаны	10
Сдобные крендели	11
Апельсиновый джем	12

ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	350 мл	Сахар	1 ст. л.
Сливочное масло	25 г.	Семена подсолнечника	50 г
Мука высший сорт	500 г	Сухие дрожжи	6 г
Соль	2 ч. л.	Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1 В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.



2 После масла добавьте муку, дрожжи, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



3 Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс выпечки.



4 По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

* Можно также использовать семена тыквы. Если слегка поджарить семена на сковороде, вкус будет более ощутимым.

ТРАДИЦИОННЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	340 мл.	Сахар	1 ст. л
Сливочное масло	25 г	Мука высший сорт	500 г.
Соль	2 ч. л.	Сухие дрожжи	6 г
Сухое молоко	1 ст. л	Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1

В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.



2

После масла добавьте муку, дрожж и сухое молоко, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



3

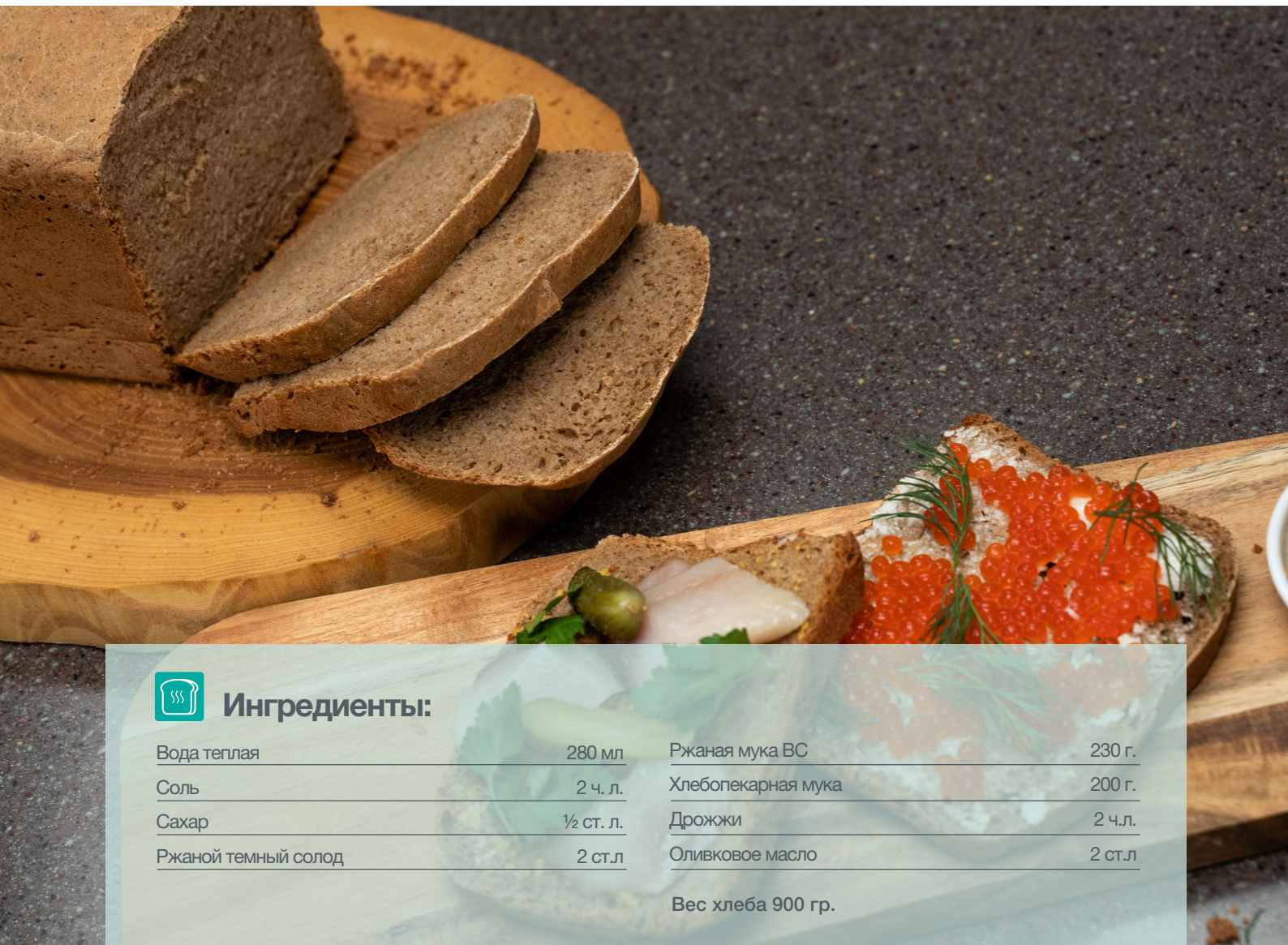
Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс выпечки.



4

По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

РЖАНОЙ ХЛЕБ



Ингредиенты:

Вода теплая	280 мл	Ржаная мука ВС	230 г.
Соль	2 ч. л.	Хлебопекарная мука	200 г.
Сахар	½ ст. л.	Дрожжи	2 ч.л.
Ржаной темный солод	2 ст.л	Оливковое масло	2 ст.л
Вес хлеба 900 гр.			

Пошаговый рецепт



1 В хлебопечку залейте воду, добавьте сухую закваску и ржаной солод.



2 После добавьте муку, дрожжи, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



3 Выберите программу “Из цельной муки” (Whole wheat) и запустите процесс выпечки.



4 По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печи.

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	350 мл	Мука пшеничная высший сорт	500 г
Сливочное масло	25 г.	Сухие дрожжи	6 г
Соль	2 ч. л.	Изюм	75 г.
Сахар	1 ст. л	Орехи	60г.
		Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1

В хлебопечку залейте воду, положите размеченное сливочное масло. Граммы указаны выше.



2

После масла добавьте муку, сахар, и сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



3

Выберите программу «Основное» (Basic) и после сигнала добавьте орехи и изюм*



4

По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Добавляйте орехи и изюм во второй фазе замеса теста (после звукового сигнала).

ХЛЕБ С МАКОМ



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	360 мл	Непросеянный молотый мак	20 г.
Мука пшеничная высший сорт	500 г.	Тертый мускатный орех	0,5 ч.л.
Кукурузная крупа	30 г.	Сливочное масло	25 г.
Сахар	1 ч. л.	Тертый пармезан	1 ст. л
Соль	2 ч. л.	Сухие дрожжи	6 г

Вес хлеба 900 гр.

Пошаговый рецепт



1 В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.



2 После масла добавьте муку, кукурузную крупу, сахар, мускатный орех, пармезан. Чуть позже соль.



3 Выберите программу «Основное» (Basic) и после подъема теста смажьте его водой и посыпьте сверху маковые зерна*



4 По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Слегка пройдитесь по массе рукой, чтобы зерна смешались с тестом.

ЦВЕТНОЙ ХЛЕБ НА ЗАВТРАК



Ингредиенты:

Молоко комнатной температуры	360 мл (жирность 3,2%)	Хрустящие мюсли	50г.
Мука пшеничная высший сорт	500 г.	Кокосовая стружка	1 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.	Сливочное масло	25г.
Соль	2 ч. л.	Сухие дрожжи	6 г
Чернослив	50 г.	Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1 В хлебопечку залейте молоко, положите масло, сливы, мюсли и кокосовую стружку*



2 После добавьте муку, сахар, сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



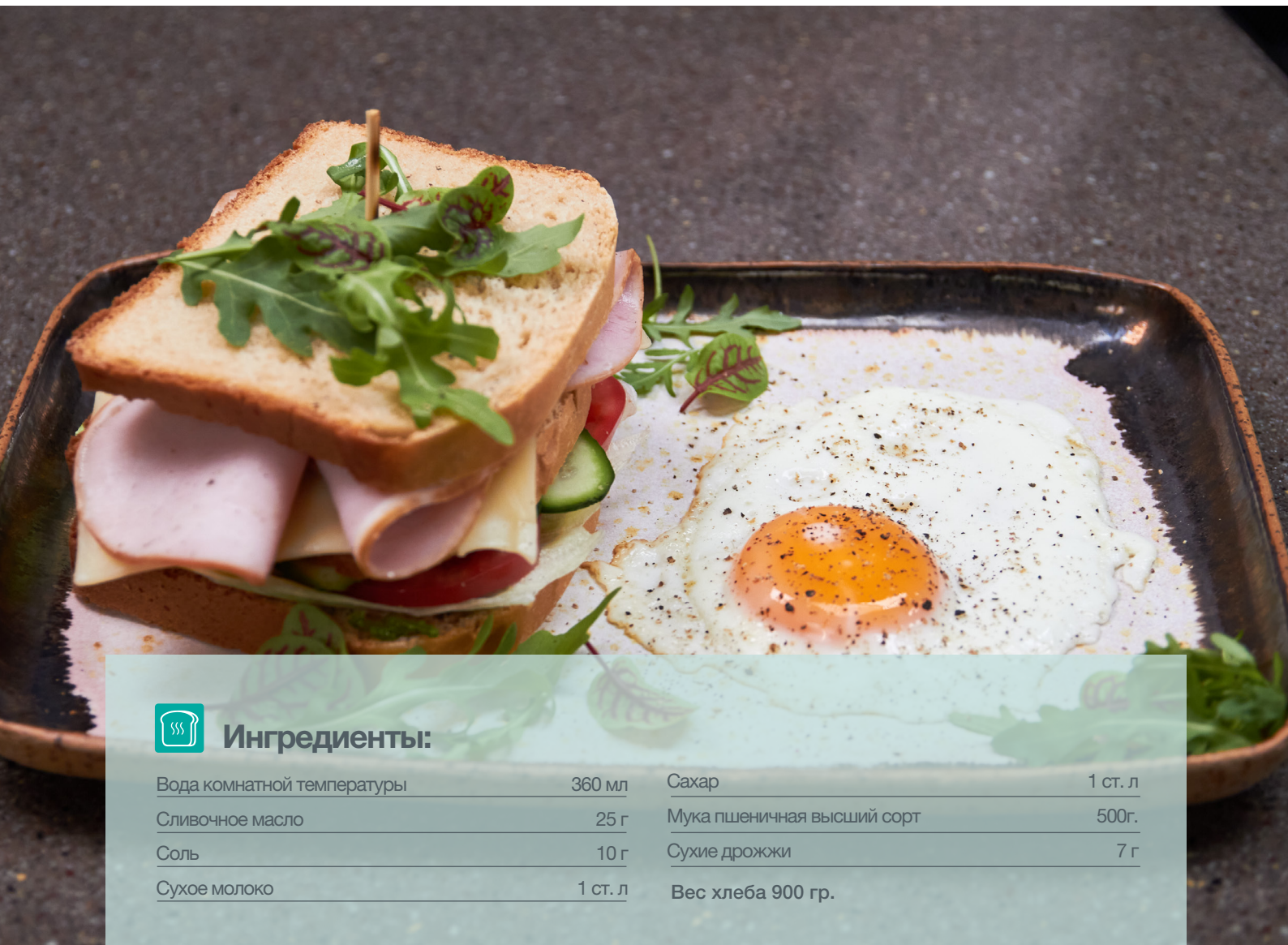
3 Выберите программу «Основное» (Basic) и запустите процесс выпечки.



4 По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Вместо хрустящих мюслей можно добавить шоколадные или любые ваши любимые.

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	360 мл	Сахар	1 ст. л
Сливочное масло	25 г	Мука пшеничная высший сорт	500г.
Соль	10 г	Сухие дрожжи	7 г
Сухое молоко	1 ст. л	Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1

В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.



2

После масла добавьте сухое молоко, сахар, муку и сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



3

Выберите программу “Сэндвич” (Sandwich) и запустите процесс выпечки.



4

По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

КРУАССАНЫ



Ингредиенты:

Яйцо комнатной температуры	1 шт.	Соль	10 г
Молоко (теплое, жирность 3,2%)	150 мл.	Сахар	50 г
Вода (теплая)	150 мл	Мука пшеничная высший сорт	500 г.
Сливочное масло	250 г	Сухие дрожжи	8 г

Вес 900 гр.

Пошаговый рецепт



1 В хлебопечку залейте воду или молоко до уровня. Добавьте муку, дрожжи и сахар. Чуть позже соль. Выберите программу "Тесто" (Dough) и запустите процесс замешивания.



2 Выньте тесто из емкости, замесите и оставьте подниматься, а затем замесите снова. Накройте тесто и поместите его на 30 мин. в холодильник. Раскатайте сливочное масло между двумя листами пергамента размером 40 x20 см. и отправьте в морозилку.



3 Раскатайте тесто до получения прямоугольника в 2 раза больше, чем пергамент с маслом. Затем положите на 1/2 часть теста масло и накройте второй поливной теста. Раскатайте тесто с маслом и сложите в 3 раза как конверт.



4 Положите тесто в полиэтиленовый пакет примерно на час или на ночь в холодильник. Раскатайте тесто в прямоугольник, а затем еще раз сложите его в три раза и снова поместите в холодильник на 1 час.



5 Порезьте тесто на 9 квадратов. Разрежьте квадраты по диагонали. Скатайте треугольники, начиная с широкого конца, а затем выложите их на смазанную маслом форму. Смажьте их яичным желтком и выпекайте 20 мин. в духовке при 190°C.*

*Не открывайте духовку раньше времени.

СДОБНЫЕ КРЕНДЕЛИ



Ингредиенты:

Вода комнатной температуры	230 мл.	Сухие дрожжи	2 ч.л.
Соль	2 ст.л.	Желток яйца комнатной температуры	2 шт
Мука пшеничная высший сорт	300 г.	Крупная соль для посыпки	
Сахар	1 ст.л..	Вес хлеба 900 гр.	

Пошаговый рецепт



1

В хлебопечку засыпьте все ингредиенты, кроме яйца и крупной соли. Выберите программу “Тесто” (Dough) и запустите процесс замешивания.



2

Когда таймер обнулится и прозвучит звуковой сигнал, нажмите кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP). Разогрейте духовку до 230 °С.



3

Разделите тесто на куски и придайте каждому из них форму длинной тонкой колбаски. Изготовьте крендели и выложите их на смазанную маслом форму.



4

Смажьте крендели взбитым желтком яйца и посолите. Крендели выпекаются при температуре 180°С в течение 15-20 мин. в духовке.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ



Ингредиенты:

Очищенные от кожуры и нарезанные кубиками апельсины	900 г	Желирующий сахар	400 г
Очищенные от кожуры и нарезанные кубиками лимоны	100 г	Сахар	100 г
		Цедра лимона	1 шт
		Цедра апельсина	1 шт

Вес хлеба 900 гр.

Пошаговый рецепт



1

Очистите апельсины и лимоны от кожуры и измельчите их. Добавьте сахар и смешайте все ингредиенты в емкости.



2

Выберите программу «Повидло» (Marmalade). С помощью лопатки удалите остатки сахара по краям емкости.



3

После звукового сигнала выньте емкость из прибора прихватками для духовки.

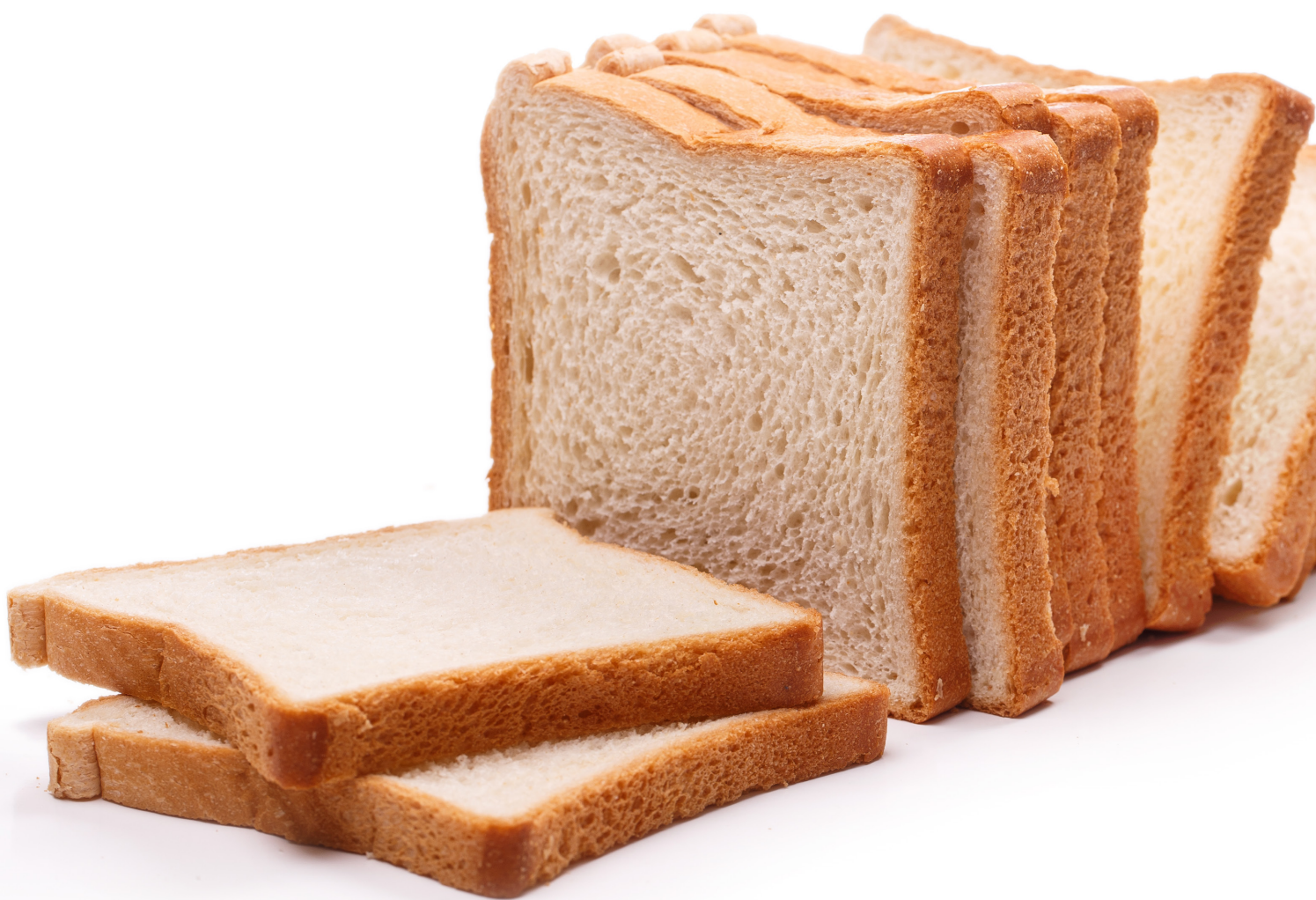


4

Залейте конфитур в предварительно подготовленные стеклянные банки и плотно их закройте.

gorenje

Делает жизнь проще



ООО «Горень БТ»

Адрес: 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

Центр поддержки пользователей: 8 800 700 05 15

Электронная почта: info@gorenje.ru

Сайт: www.gorenje.ru