

Книга рецептов для Хлебопечки.

1 мерный стакан (МС) = 250 мл.

1 столовая ложка (СЛ) = 15 мл.

1 столовая ложка = 3 мер. ложки

1 мерная ложка (МЛ) = 5 мл.

1 упаковка сух. дрожжей = 8 гр.

Белый хлеб

<u>Порция</u>	<u>750гр.</u>	<u>900гр.</u>
Вода	250мл.	300мл.
Соль	1,5 МЛ	2 МЛ
Сахар	2 СЛ	2,5 СЛ
Твёрд. пшеница / манная крупа	120гр.	150гр.
Мука	270гр.	350гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1 МЛ
Растительное масло	2 СЛ	2,5 СЛ

Программа: FRENCH

Традиционный белый хлеб

<u>Порция</u>	<u>750гр.</u>	<u>900гр.</u>
Вода	240мл.	320мл.
Соль	1 МЛ	1,5 МЛ
Сахар	1,5 СЛ	2 СЛ
Сух. молоко	1,5 СЛ	2 СЛ
Мука	450гр.	520гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1,5 МЛ
<u>Маргарин или масло</u>	<u>1 СЛ</u>	<u>1,5 СЛ</u>

Программа: BASIC

Хлеб с орехами и изюмом

Подсказка: Добавьте орехи и изюм во время второй фазы замешивания теста после звукового сигнала.

<u>Порция</u>	<u>750гр.</u>	<u>900гр.</u>
Вода или молоко	250мл.	320мл.
Соль	1,5 МЛ	2 МЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука	450гр.	520гр.
Дроблённые грецкие орехи	30гр.	40гр.
Изюм	50гр.	75гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1,5 МЛ
<u>Маргарин или масло</u>	<u>2 СЛ</u>	<u>3 СЛ</u>

Программа: BASIC

Сдоба

Порция	750гр.	900гр.
Молоко	180мл.	190мл.
Соль	1 МЛ	1 МЛ
Сахар	3 СЛ	4 СЛ
Мука	450гр.	520гр.
Яйцо	1шт.	2шт.
Мёд	1,5 СЛ	2 СЛ
Сух. дрожжи	0,9 МЛ	1 МЛ
Маргарин или масло	1,5 СЛ	2 СЛ

Программа: SWEET

Хлеб с отрубями

Порция	750гр.	900гр.
Вода	240мл.	300мл.
Соль	1 МЛ	1,5 МЛ
Сахар	2 МЛ	3 МЛ
Мука	200гр.	260гр.
Мука грубого помола	200гр.	260гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1 МЛ
Маргарин или масло	1,5 СЛ	2 СЛ

Программа: WHOLE-WHEAT

Картофельный хлеб

Порция	750гр.	900гр.
Вода или молоко	170мл.	230мл.
Соль	1 МЛ	1,5 МЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука	380гр.	460гр.
Яйцо	1шт.	1шт.
Картофельное пюре	120гр.	150гр.
Сух. дрожжи	0,8 МЛ	1 МЛ
Маргарин или масло	1,5 СЛ	2 СЛ

Программа: BASIC

Пшеничный хлеб

Порция	750гр.	900гр.
Вода	150мл.	220мл.
Соль	1 МЛ	1,5 МЛ
Сахар	2 ½ СЛ	3 СЛ
Мука грубого помола	380гр.	500гр.
Яйцо	2 шт.	2 шт.
Мёд	1 СЛ	1,5 СЛ
Сух. Дрожжи	1 ½ МЛ	2 МЛ
Маргарин или масло	1 ½ СЛ	2 СЛ

Программа: WHOLE-WHEAT

Ирландский хлеб с изюмом.

Обезжиренные сливки	220 мл.
Соль	½ МЛ
Сахар	½ МС
Мука	500гр.
Яйцо	2 шт.
Изюм	1 МС
Пищевая сода	4 МЛ
Растительное масло	2 СЛ

Программа: QUICK

Кукурузный хлеб

Молоко	120мл.
Соль	1 МЛ
Сахар	¼ МС
Мука	350гр.
Мука кукурузная	140гр.
Разрыхлитель	4½ МЛ
Яйцо	3 шт.
Маргарин или масло	1/3 МС

Программа: QUICK

Морковный хлеб

Порция	750гр.	900гр.
Вода	240мл.	300мл.
Соль	1 МЛ	1 МЛ
Сахар	2 СЛ	2 ½ СЛ
Хлебная мука	450гр.	520 гр.
Мелко нарезанная (тёртая) морковь	56гр.	70гр.
Сух. дрожжи	0,9 МЛ	1 МЛ
Сливочное масло	1 ½ СЛ	2 СЛ

Программа: BASIC

Классический французский хлеб

Порция	750гр.	900гр.
Вода	230мл.	300мл.
Соль	1 МЛ	1 1/3 МЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука	390гр.	500гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1 ¼ Мл
Растительное масло	1 СЛ	2 СЛ

Программа: FRENCH

Хлеб с соусом "Pesto"

Порция	750гр.	900гр.
Тёплая вода	250мл.	320мл.
Сухое молоко	1 1/3 СЛ	2 СЛ
Соль	½ МЛ	2/3 МЛ
Сахар	1 1/3 СЛ	2 СЛ
Мука	380гр.	500гр.
Соус «Pesto»	3 СЛ	½ МС
Сух. дрожжи	3 МЛ	4 МЛ

Программа: ULTRA-FAST

Сырный хлеб с перцем

Порция	750гр.	900гр.
Тёплая вода	230мл.	300мл.
Сухое молоко	2 СЛ	3 СЛ
Соль	2/3 МЛ	1 МЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука	410гр.	520гр.
Сыр брынза	40гр.	55гр.
Молотый чёрный перец	1 СЛ	1 1/3 СЛ
Сух. дрожжи	3 МЛ	4 МЛ
Растительное масло	1 СЛ	2 СЛ

Программа: ULTRA-FAST

Клюквенный хлеб с грецкими орехами

Порция	750гр.	900гр.
Молоко	140мл.	180мл.
Соль	1 ½ МЛ	2 МЛ
Сахар	4 СЛ	5 СЛ
Мука	380гр.	500гр.
Яйцо	2 шт.	2 шт.
Корка лимона	¾ МЛ	1 МЛ
Дроблённые грецкие орехи	40гр.	60гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1 ¼ МЛ
Растительное масло	4 СЛ	5 СЛ

Программа: SWEET

Кулич

Порция	750гр.	900гр.
Вода	130мл.	150мл.
Соль	1½ МЛ	2 МЛ
Сахар	1½ СЛ	2 СЛ
Мука	400гр.	500гр.
Яйцо	2 шт.	3 шт.
Изюм	50гр.	75гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1¼ МЛ
Растительное масло	2 СЛ	3 СЛ

Программа: SWEET

Хлеб с изюмом, орехами и корицей

Порция	750гр.	900гр.
Вода	230мл.	280мл.
Соль	1½ МЛ	2 МЛ
Коричневый сахар	1½ СЛ	2 СЛ
Мука	350гр.	460гр.
Изюм	60гр.	80гр.
Орехи	60гр.	80гр.
Корица	¾ МЛ	1 МЛ
Сух. дрожжи	0,8 МЛ	1 МЛ
Растительное масло	2 СЛ	3 СЛ

Программа: SWEET

Праздничный хлеб

Порция	750гр.	900гр.
Вода	100мл.	120мл.
Молоко	140мл.	180мл.
Соль	1½ МЛ	2 МЛ
Сахар	2 СЛ	3 СЛ
Мука	380гр.	500гр.
Молотые грецкие орехи	60гр.	80гр.
Сух. дрожжи	1 МЛ	1 МЛ
Растительное масло	2 СЛ	3 СЛ

Программа: SWEET

Джем

Клубника (земляника) или ананас	4 МС
Крахмал	¾ МС
Сахар	¾ МС
Лимонный сок	3 СЛ

Программа: JAM

Медовый пирог

Молоко	2½ СЛ
Соль	2/3 МЛ
Сахар	160гр.
Мука собственного приготовления	150 гр.
Яйцо	4 шт.
Мёд	2½ СЛ
<u>Растительное масло</u>	<u>4 СЛ</u>

Метод приготовления: 1. Размешайте яйца, добавив сахар и соль, взбейте полученную массу. Добавьте мёд и растительное масло, продолжая взбивку.
2. Добавьте муку и перемешайте вручную.
3. Добавьте молоко, продолжая перемешивать вручную.
4. Налейте масло на протвень и выложите туда все ингредиенты.

Программа: САКЕ
