



Книга рецептов

для хлебопечек



Белый хлеб дрожжевой

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

250 мл воды комнатной температуры
30 г сливочного масла, размягчить
2 ст.л. сахара
2 ч.л. соли
400 г пшеничной хлебопекарной муки
1,5 ч.л. сухих дрожжей

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поместите ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Выберите режим «Основной» или «Французский», нажмите Пуск.



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Домашний хлеб без дрожжей

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для закваски:

250 г ржаной муки
1 ст. л. йогурта

➔ Для теста:

500 г пшеничной муки
1 ч. л. соли
100 мл молока

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить закваску.

Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом. Накрыть и оставить в теплом месте на 24 часа. Перемешать

и оставить еще на 24 часа. Добавить оставшуюся ржаную муку и 75 мл воды. Перемешать и оставить

еще на 24 часа.

2 Добавить в закваску

100 мл воды и 2 ст. л. пшеничной муки. Оставить при комнатной температуре на ночь. Утром выложить приготовленную смесь в форму для выпечки, добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко.

3 Поставить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть крышкой и включить хлебопечь. Установить программу «Основной».



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Ржаной хлеб

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

250 г ржаной муки
250 г пшеничной муки
200 мл молока
1,5 ст.л. сахара
1,5 ст.л. соли
1 ст.л. подсолнечного масла
2 ч.л. сухих дрожжей
1 ч.л. тмина
1 ч.л. семян кинзы

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 На дно ведерка хлебопечки насыпьте дрожжи. Сверху просейте ржаную и пшеничную муку. Рассыпьте сахар, соль, подсолнечное масло, тмин и семена кинзы. Молоко наливайте в последнюю очередь.

2 Программа приготовления: «Основной» или «Цельнозерновой». Приятного аппетита!



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Хлеб из трех злаков

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для опары:

100 мл яблочного сока
2 ч. л. меда
30 г свежих дрожжей
200 г пшеничной муки

➔ Для теста:

200 г пшеничной муки
200 г муки грубого помола
2,5 ч. л. соли
4 ст. л. воды комнатной температуры
100 мл яблочного сока
85 г пшеничной крупы
85 г розовой чечевицы
85 г риса
1 ст. л. листиков свежего тимьяна
растительное масло



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Подготовить зерна. Чечевицу и рис положить в сотейник, влить 200 мл воды и довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть и оставить на 1,5 часа.

2 Сделать опару. Разогреть 100 мл яблочного сока со 100 мл воды и медом. Перелить получившуюся смесь в форму для выпечки хлебопечи. Добавить дрожжи, перемешать венчиком до их полного растворения. Добавить 200 г муки, оставить на 1 час.

3 Влить в опару воду, оставшийся яблочный сок и 4 ст. л. растительного масла. Добавить распаренный рис и чечевицу, оба вида муки, пшеничную крупу, соль и листики тимьяна. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Цельнозерновой».

* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Хлеб с чесноком

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

2 ч.л. дрожжей сухих быстрорастворимых
500 г муки
1,5 ч.л. соли
1,5 ст.л. сахара
30 г сливочного масла
1 долька измельченного чеснока
30 г мелко порезанного укропа
2 ст.л. сметаны 15-25%
250 мл. воды

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить закваску.

Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом.

Накрыть и оставить в теплом месте на 24 часа. Перемешать и оставить еще на 24 часа. Добавить оставшуюся ржаную муку и 75 мл воды.

Перемешать и оставить еще на 24 часа.

2 Добавить в закваску

100 мл воды и 2 ст. л. пшеничной муки. Оставить при комнатной температуре на ночь. Утром выложить приготовленную смесь в форму для выпечки, добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко.

3 Поставить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть крышкой и включить хлебопечь. Установить программу «Основной» или «Цельнозерновой».



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Хлеб с курагой и орехами

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

400 г пшеничной муки
50 г овсяных хлопьев
0,5 ч. л. соли
1 ч. л. соды
50 г кураги
50 г грецких орехов
150 мл кефира
75 мл молока

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

2 Муку просеять с солью и содой в форму для выпечки хлебопечи. Добавить овсяные хлопья, курагу и орехи. Влить кефир и молоко.

3 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Хлеб с ветчиной и сыром

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

220 г муки
5 г сухих дрожжей
4 яйца
50 мл белого сухого вина
50 мл растительного масла
250 г ветчины
200 г швейцарского сыра
соль, черный молотый перец

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ветчину нарезать тонкой соломкой, сыр натереть на крупной терке. В форму для выпечки хлебопечи просеять муку, добавить дрожжи, немного соли и перца. Вбить яйца и влить вино и растительное масло. Добавить ветчину и сыр.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Дрожжевое тесто на опаре

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки
1 ст. л. сухих дрожжей
щепотка соли
250 мл молока
2 яйца
1 ст. л. сахара
5 ст. л. растительного масла

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить опару. Смешать в форме для выпечки хлебопечи 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 стакана муки и дрожжи. Оставить на 1 час.

2 Оставшееся молоко слегка подогреть и смешать с солью и растительным маслом. Влить в опару. Добавить яйца, оставшийся сахар и оставшуюся муку.

3 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



Тесто для пиццы

➤ ЧТО НУЖНО:

- 500 г пшеничной муки
- 2 ч. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 250 мл воды комнатной температуры
- 2ст. л. оливкового/подсолнечного масла

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Воду влить в форму для выпечки хлебопечи. Добавить просеянную муку, соль, дрожжи и масло.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



Пирожки с курицей и грибами

10 порций

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для теста:

500 г муки
100 г сливочного масла
3 желтка
250 мл молока
7 г сухих дрожжей
1 яйцо
1 ст. л. сахара

➔ Для начинки:

600 г куриного фарша
100 г свежих шампиньонов
1 луковица
1 ст. л. нарезанной петрушки
2 ст. л. растительного масла
соль, перец



➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Высыпать в форму для выпечки хлебопечи половину просеянной муки, соль и дрожжи. Влить 0.5 стакана теплой воды, перемешать и оставить на 1 час.

2 Вбить желтки, добавить сахар, теплое молоко, размягченное сливочное масло и оставшуюся просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».

3 Приготовить начинку. Лук очистить и измельчить, грибы вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить лук и грибы, 7 мин. Добавить фарш и готовить, помешивая и разминая комки, 8 мин. Посолить, поперчить по вкусу. Снять с огня, добавить петрушку и перемешать. Дать остыть.

4 Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. стаканом вырезать из него кружки. Положить на каждый кружок по 1 – 1,5 ст. л. начинки, защипить края.

5 Выложить пирожки на присыпанный мукой противень на расстоянии 4 см друг от друга. Смазать слегка взбитым яйцом. Оставить на 15 мин. Затем поместить в разогретую до 180°C духовку на 20 мин.

Беляши

8 порций

➤ ЧТО НУЖНО:

➔ Для теста:

400 г муки
180 мл теплого молока
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
1 ст. л. растительного масла

➔ Для начинки:

250 г фарша из свинины и говядины
1 большая луковица
соль, перец
растительное масло для обжаривания

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В форме для выпечки хлебопечи смешать молоко, сахар, дрожжи, растительное масло и соль. Всыпать просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».

2 Лук очистить, измельчить и тщательно перемешать с фаршем. Приправить солью и перцем.

3 Вылепить из теста лепешки диаметром 10 см. Разложить на них по 1 ст. л. фарша. Подтянуть края к центру, оставив в середине небольшое отверстие. Обжаривать беляши в разогретом масле по 7 мин. с каждой стороны.



Кекс с какао

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки
250 г сливочного масла
1 стакан сахара
100 мл молока
4 яйца
2 ч. л. ванильного сахара
2 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. порошка какао

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло с обычным и ванильным сахаром. Выложить массу в форму для выпечки хлебопечи, добавить яйца, просеянную муку, какао, разрыхлитель и молоко.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Лимонный кекс

750 грамм*

➤ ЧТО НУЖНО:

250 г блинной муки
125 г размягченного сливочного масла
225 г сахарной пудры
2 яйца
1 лимон
2 ст. л. лимонного йогурта
щепотка соли

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 С лимона срезать 2-3 кусочка кожуры, оставшуюся цедру натереть на мелкой терке. Из мякоти выжать сок.
- 2 В форму для выпечки хлебопечки просеять муку с солью. Добавить яйца, тертую цедру и сок лимона, сливочное масло, 125 г сахарной пудры и 1 ст. л. йогурта. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».
- 3 Лимонную кожуру залить 400 мл горячей воды, добавить оставшуюся сахарную пудру и готовить на маленьком огне, пока соус не уварится на треть. Дать остыть, удалить кожуру. Добавить оставшийся йогурт. Пропитать соусом готовый кекс.



* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

Мармелад из малины и красной смородины

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г малины
500 г красной смородины
900 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Малину и смородину перебрать, промыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Отварить до мягкости, 15 мин., затем протереть через сито.

2 Положить ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Разлить мармелад в плоские формы слоем 2,5 см и оставить на ночь при комнатной температуре. Разрезать на кубики и обвалить в сахаре.



Фруктовая пастила

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг смеси свежих ягод
900 г сахара
лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды перебрать и отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Протереть через сито.

2 Ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Противень застелить пергаментом. Выложить мармелад ровным слоем и поставить в разогретую до 70°C духовку на 24 часа. Дать остыть, затем нарезать прямоугольниками или лентами.



Абрикосовый джем

➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг абрикосов

900 г сахара

лимонная кислота на кончике ножа

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Абрикосы вымыть, мелко нарезать и поместить вместе с сахаром и лимонной кислотой в форму для выпечки хлебопечи.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



Мармелад из яблок, груш и персиков

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г яблок
500 г груш
500 г персиков
500 г черной смородины
1,5 кг сахара

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Фрукты вымыть и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты и черную смородину вместе с сахаром в форму для выпечки хлебопечи.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).
- 3 Горячий мармелад разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



Ароматный фруктовый джем

➤ ЧТО НУЖНО:

500 г черных слив
3 больших груши
2 больших персика
1 кг сахара
сок 1 лимона
2 см свежего корня имбиря
1 ч. л. семян кориандра
20 г желатина

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фрукты вымыть, очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину и косточки. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Семена кориандра растолочь в ступке.

2 Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить сахар, имбирь, сок лимона, кориандр, желатин и 1 стакан воды.

3 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

4 Горячий джем разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.



Яблочный джем по английскому рецепту

➤ ЧТО НУЖНО:

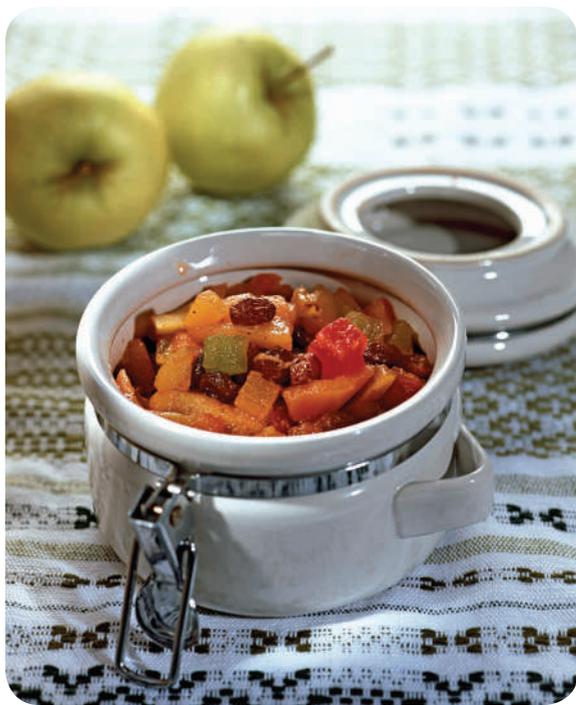
1,5 кг яблок
500 г изюма
1 ч. л. тертого свежего корня имбиря
1 ч. л. молотой корицы
700 г сахара
100 г цукатов
сок 1 лимона
2 ст. л. сухого хереса

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить изюм, цукаты, сахар, имбирь, сок лимона, кориандр и 500 мл воды.

2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 В горячий джем влить херес, перемешать и сразу разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место. Джем будет готов через 2 недели.



Джем из апельсиновой цедры

➤ ЧТО НУЖНО:

2 кг апельсинов

600 г сахара

2 ч. л. молотой корицы

➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Апельсины вымыть. С помощью овощечистки снять с них цедру, из мякоти отжать сок. Цедру нарезать очень тонкой соломкой.

2 Положить цедру в форму для выпечки хлебопечи. Влить апельсиновый сок и 500 мл воды, добавить сахар и корицу. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

3 Разлить джем по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.







www.supra.ru

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)