

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

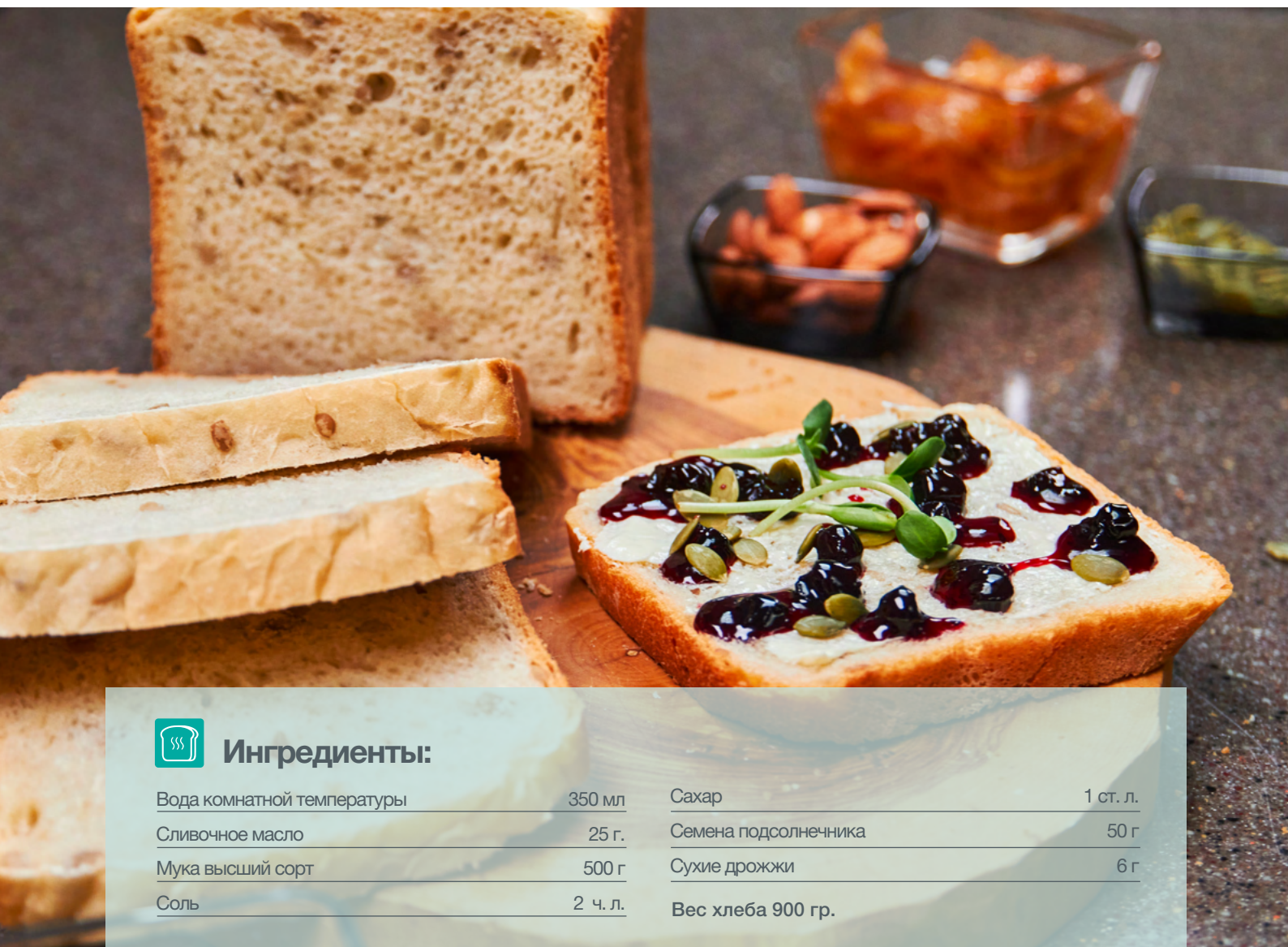


**gorenje** *Делает жизнь проще*

# 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  |
| Сливочное масло            | 25 г.   |
| Мука высший сорт           | 500 г   |
| Соль                       | 2 ч. л. |

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Сахар                | 1 ст. л. |
| Семена подсолнечника | 50 г     |
| 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, дрожжи, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.



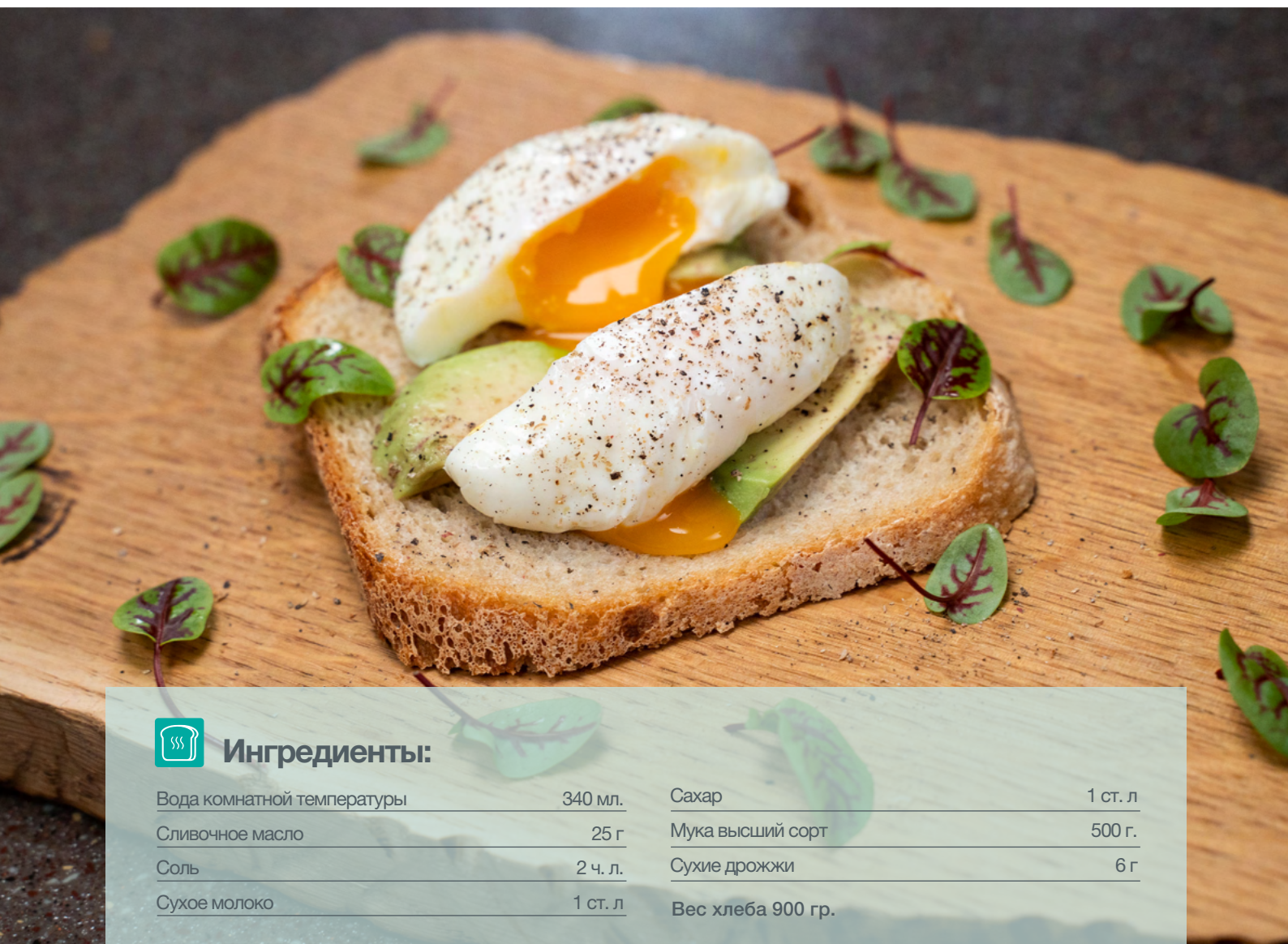
3 Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс выпечки.



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

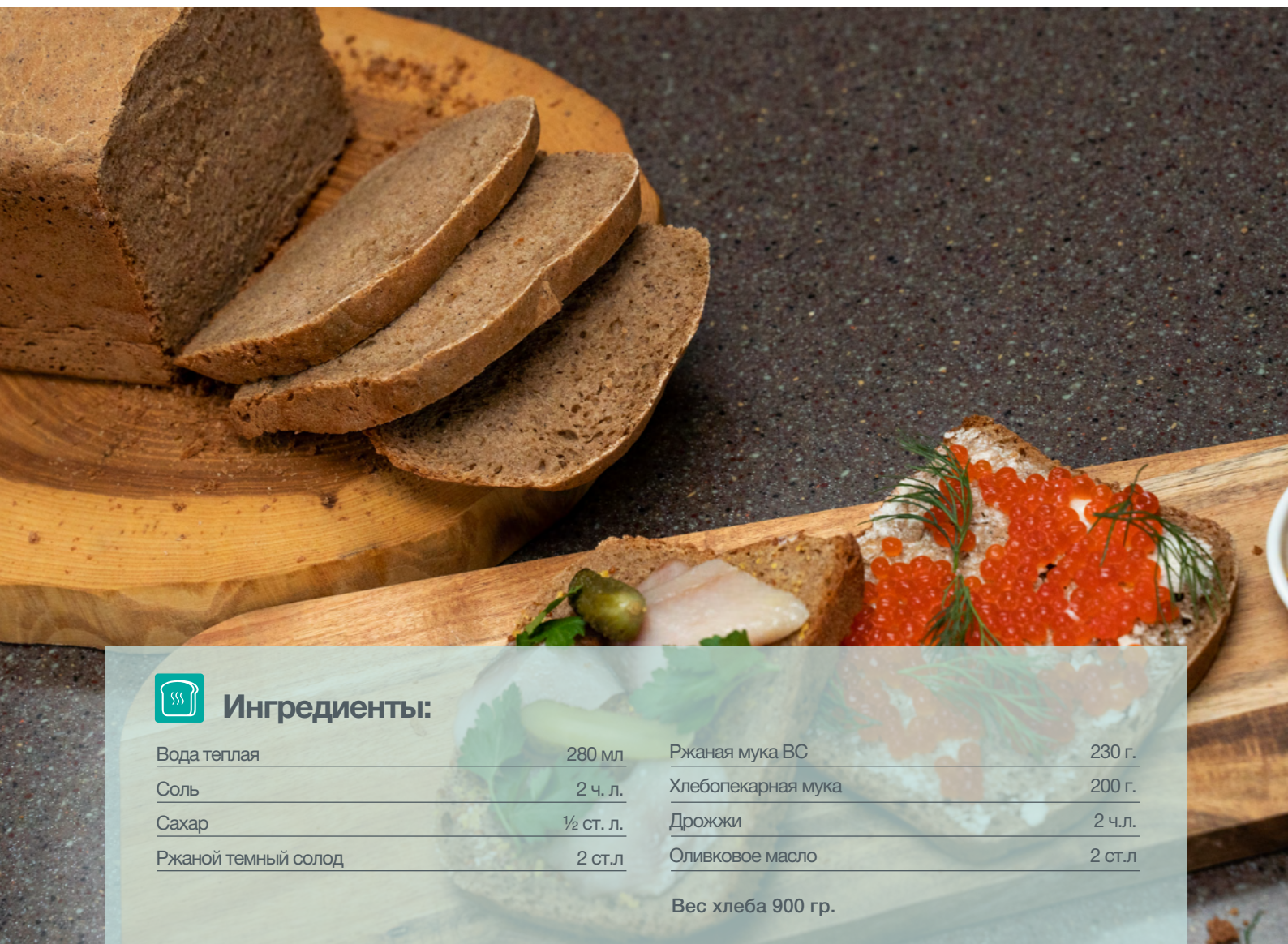
Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс выпечки.



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



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



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



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



По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

# 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 печи.

\*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.



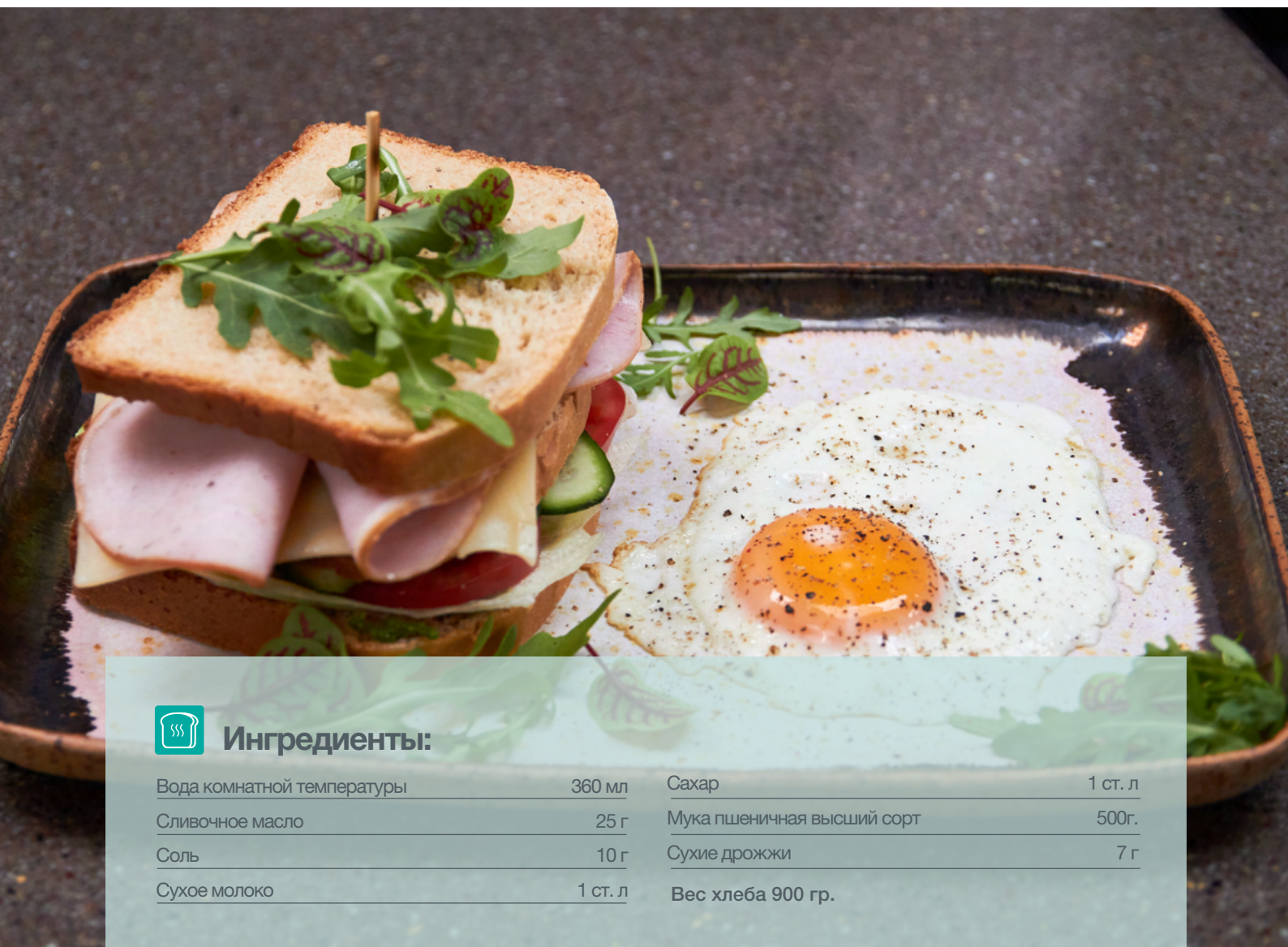
3 Выберите программу «Основное» (Basic) и запустите процесс выпечки.



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 половиной 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 Порежьте 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°C в течение 15-20 мин. в духовке.

# АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ



## Ингредиенты:

Очищенные от кожуры  
и нарезанные кубиками апельсины

900 г

Очищенные от кожуры  
и нарезанные кубиками лимоны

100 г

Желирующий сахар

400 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.

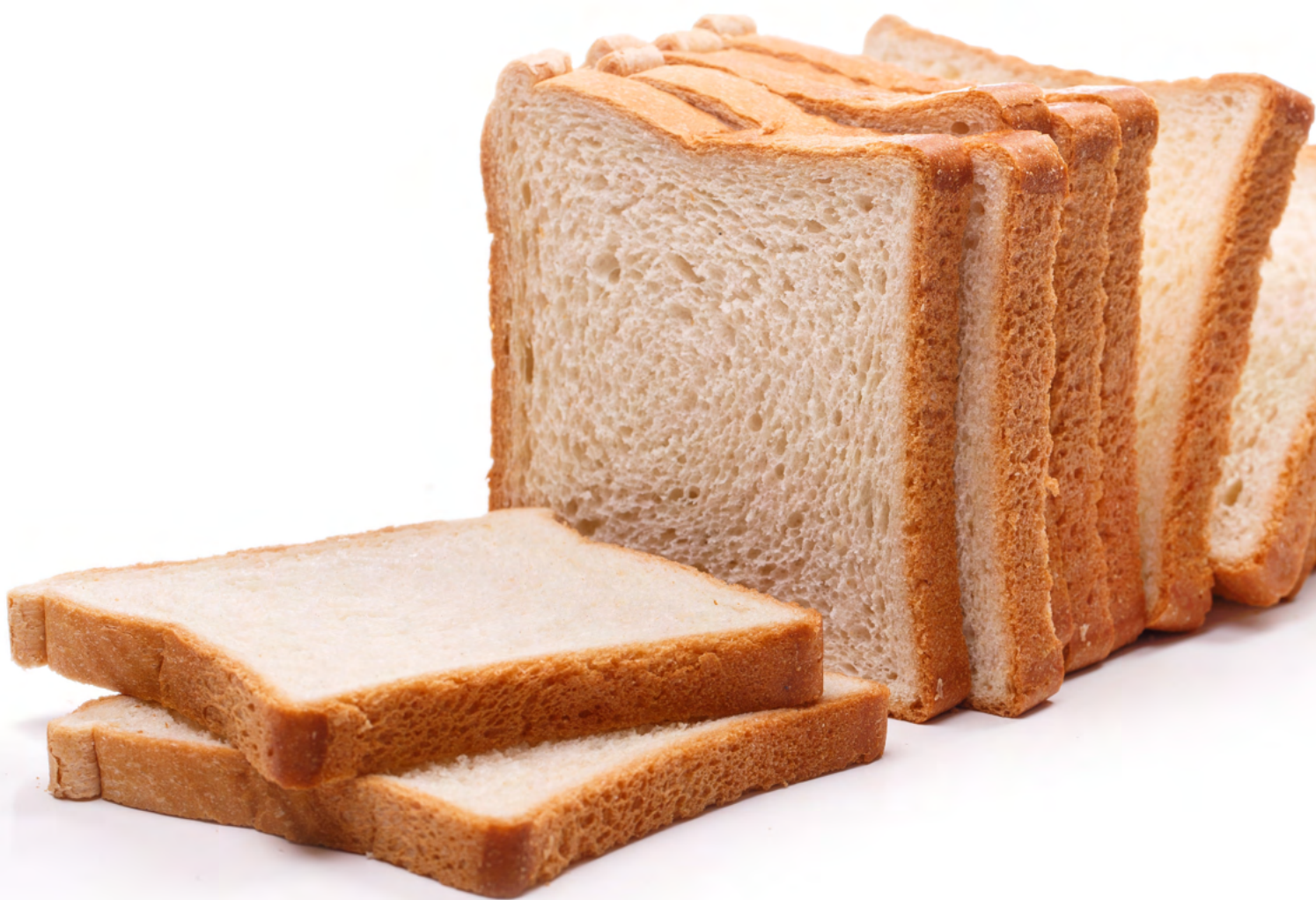


4

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

# gorenje

*Делает жизнь проще*



ООО «Горенье БТ»

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

Центр поддержки пользователей: 8 800 700 05 15

Электронная почта: [info@gorenje.ru](mailto:info@gorenje.ru)

Сайт: [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru)