

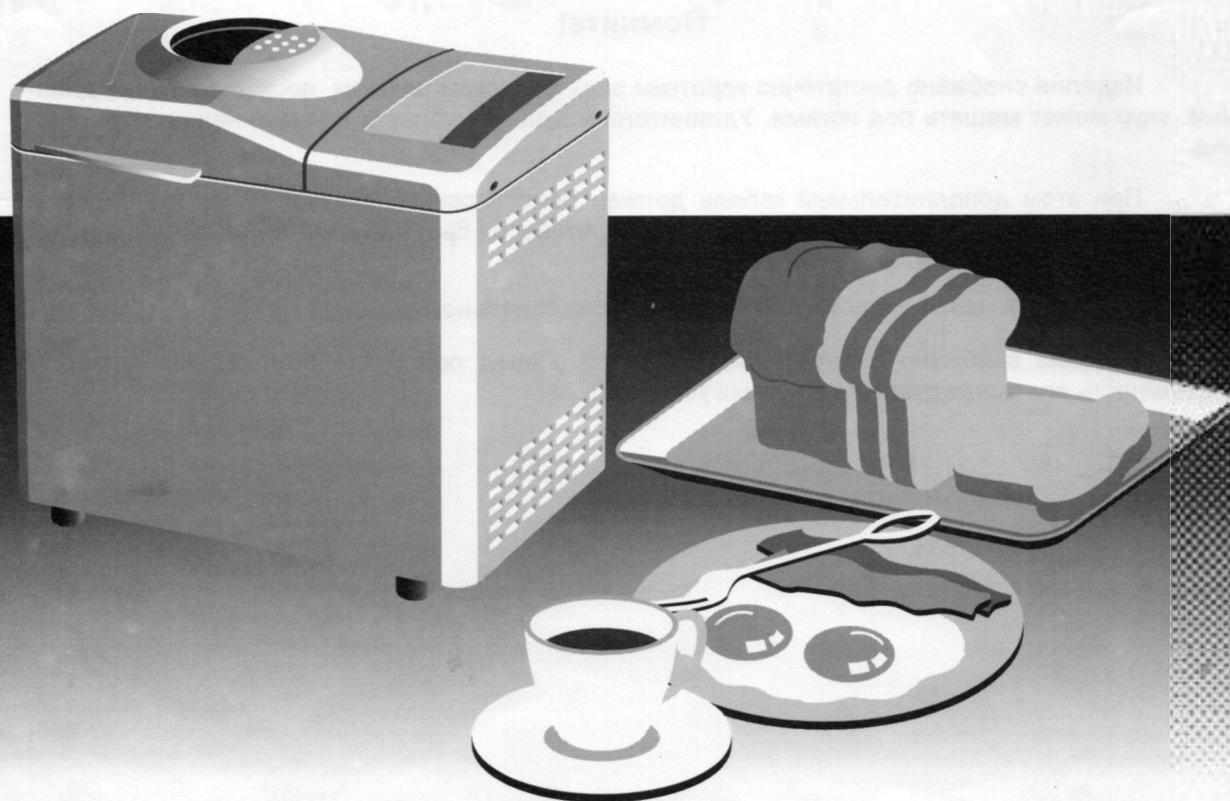
# GoldStar

Автомат  
для выпекания хлеба и хлебо-булочных изделий  
в домашних условиях

## "ХЛЕБОПЕЧКА"

Модель НВ-036Е

Инструкция пользователя  
и  
рецепты хлебопечения



Перед началом практического использования изделия  
внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

## 1.Правила техники безопасности

При эксплуатации бытовых электроприборов необходимо соблюдать общие правила техники безопасности. Обратите в этой связи внимание на следующие рекомендации:

1. Внимательно изучайте инструкцию пользователя.
2. Во избежание электрошока не допускайте погружения шнура, вилки или корпуса изделия в воду или другую жидкость.
3. Не прикасайтесь незащищенными руками к нагретым поверхностям. Пользуйтесь рукавичками при работе с нагретым противнем или горячим хлебом.
4. Не оставляйте без присмотра малолетних детей при включенном изделии.
5. При завершении работы обязательно отключайте изделие от сети. Дайте остыть нагретым поверхностям, прежде, чем начинать их мытье или чистку.
6. Не прикасайтесь к движущимся деталям.
7. Не допускайте эксплуатации изделия в случае повреждения его шнура или вилки, а также при появлении признаков нарушения его нормальной работы. Для ремонта обращайтесь в ближайшую мастерскую или в пункт сервисного обслуживания.
8. Не допускается эксплуатация изделия с заменой его комплектующих частей другими, не рекомендованными фирмой-изготовителем.
9. Не эксплуатируйте изделие вне помещения.
10. Не допускайте касания шнура острых краев стола или нагретых поверхностей - это может привести к его повреждению.
11. Для отключения из розетки тяните не за шнур, и за вилку, удерживая другой рукой крышку розетки во избежание нарушения ее крепления.
12. Не устанавливайте изделие вблизи нагревательных приборов, газовой или электрической плиты.
13. Не используйте изделие не по назначению.
14. Изделие предназначено для использования только в быту.

### Помните!

Изделие снабжено достаточно коротким электрическим шнуром, поскольку более длинный шнур может мешать под ногами. Удлинитель можно приобрести в магазинах электротоваров.

При этом дополнительный кабель должен быть рассчитан на ток 7 А, 250 Вольт и мощность 1750 Ватт. Подключая провод, следите, чтобы он был вне досягаемости малолетних детей и не мешал Вашим перемещениям.

Для подключения изделия к сети пользуйтесь отдельной розеткой.

Изделие снабжено поляризованной вилкой. Перед приобретением изделия уточните возможность его эксплуатации в местных условиях.

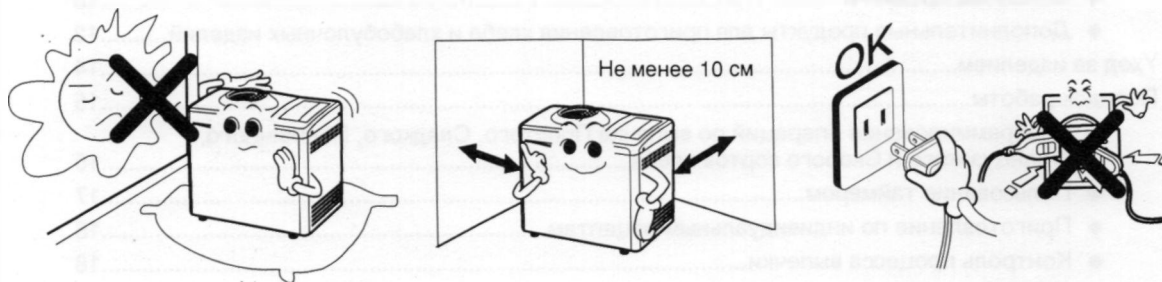
## Содержание

1. Правила техники безопасности .....	2
2. Установка и меры предосторожности .....	4
3. Пользование изделием .....	6
◆ Технологические особенности .....	6
◆ Основные узлы и элементы конструкции .....	6
◆ Панель управления .....	7
◆ Последовательность выполнения программ автоматического приготовления теста и выпекания хлеба .....	8
4. Продукты для приготовления хлеба и хлебо-булочных изделий .....	10
◆ Основные продукты .....	10
◆ Дополнительные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий .....	12
5. Уход за изделием .....	14
6. Порядок работы .....	15
◆ Программирование операций по выпечке Простого, Сладкого, Пшеничного, Французского и Скорого сортов хлеба .....	15
◆ Пользование таймером .....	17
◆ Приготовление по индивидуальным рецептам .....	18
◆ Контроль процесса выпечки .....	18
◆ Обмазка теста .....	19
◆ Программирование процессов приготовления теста .....	19
7. Хранение дрожжевых продуктов .....	20
◆ Замораживание выпечки .....	20
◆ Замораживание теста .....	20
8. Возможные технические неполадки .....	21
◆ Проблемы и решения .....	21
◆ Прежде, чем вызвать мастера .....	22
◆ Вопросы и ответы .....	23
◆ Дисплей .....	24
9. Спецификация .....	24
РЕЦЕПТУРА .....	25~47

## 2. Установка и меры предосторожности

Ознакомьтесь с настоящей инструкцией и не забывайте следовать ее рекомендациям в процессе эксплуатации изделия.

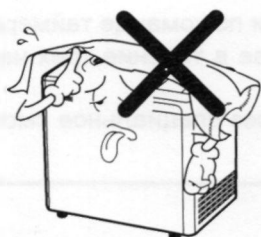
1. Хлебопечку следует размещать на жаропрочной подставке вдали от нагревательных приборов или прямых солнечных лучей.
2. Работающая хлебопечка должна размещаться не ближе 10 см от стен или мебели помещения для ее нормальной вентиляции.
3. Для подключения используйте только исправные розетки.



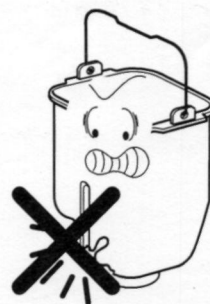
4. Не устанавливайте хлебопечку вблизи других пожароопасных предметов. Обратите внимание, чтобы при операциях замеса теста хлебопечка не вибрировала и не "ходила" по помещению.
5. Не допускайте нахождения вблизи работающей хлебопечки малолетних детей. Это может привести к попыткам дотронуться до горячих поверхностей или нажать на кнопки панели управления.



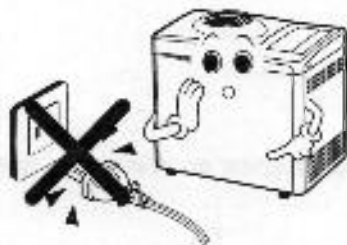
6. Не накрывайте работающую хлебопечку салфетками или декоративными накидками - это может привести к перегреву изделия и его самовоспламенению.
7. В процессе приготовления Сладкого, Французского и Пшеничного сортов хлеба предполагается открывать верхнюю крышку хлебопечки для добавления необходимых по рецептуре ингредиентов. Однако при этом происходит утечка нагретого до нужной температуры воздуха, что ведет к замедлению процессов подхода теста и его выпекания.



8. Не допускайте попадания на включенную в сеть хлебопечку или ее сетевой шнур воды - это весьма опасно.
9. Не погружайте жаровню в воду - это может привести к нарушению работы тестомесителя. По окончании выпекания очищайте поверхность жаровни влажной тряпкой.
10. Не допускайте повреждения поверхности жаровни. Это может привести к нарушению нормального режима работы хлебопечки.



11. По окончании работы отключайте шнур от розетки. Дайте печке остыть, прежде, чем, ставить ее на хранение.

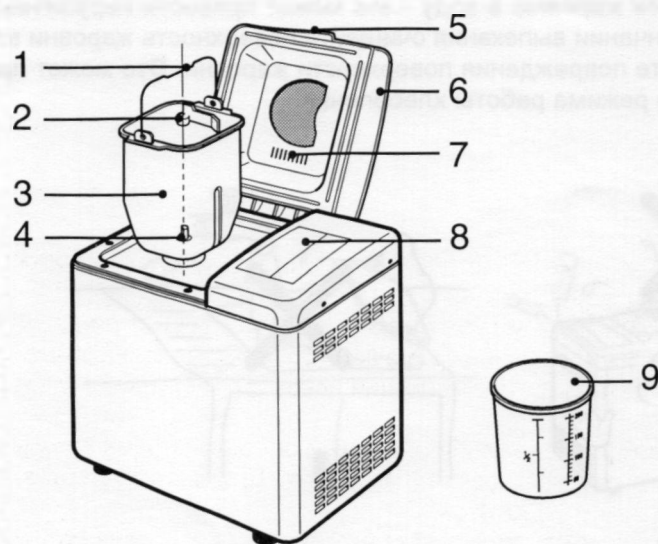


### 3. Пользование изделием

#### ◆ Технологические особенности

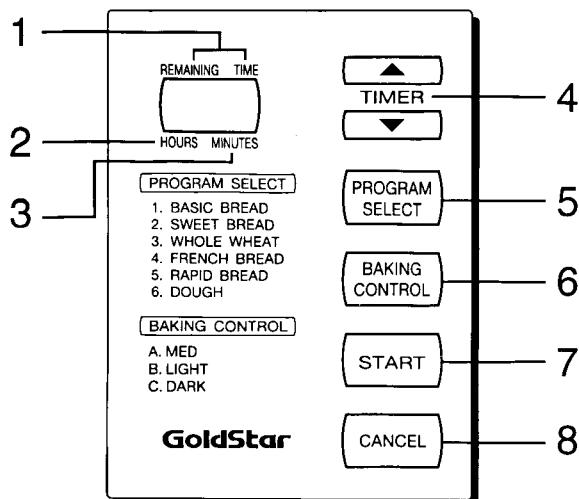
- Наличие программного обеспечения для приготовления Простого (BASIC), Сладкого (SWEET), Пшеничного (WHOLE WHEAT), Французского (FRENCH), Скорого (RAPID) сортов хлеба и теста (DOUGH);
- Регулировка процесса выпекания позволяет получать хлеб с темной, нормальной и слабожаренной корочкой;
- Приготовление выпечки к любому выбранному времени по команде таймера;
- Сохранение выпечки в горячем состоянии на подогреве в течение трех часов после ее приготовления;
- Визуальный контроль за процессом приготовления через специальное смотровое окно.

#### ◆ Основные узлы и элементы конструкции



1. Ручка жаровни.
2. Лопатка тестомешалки (плоской частью обращена вниз).
3. Корпус жаровни.
4. Шпиндель тестомесителя.
5. Ручка.
6. Крышка.
7. Вентиляционные отверстия.
8. Панель управления. (Все операции управляются по командам центрального микропроцессора).
9. Мерная чаша (на 200 мл).

## ◆ Панель управления



1. Индикатор остатка времени приготовления (в часах и минутах).
2. Индикатор программ приготовления хлеба (теста) по сортам:

- 1.- Простой;
- 2.- Сладкий;
- 3.- Пшеничный;
- 4.- Французский;
- 5.- Скорый;
- 6.- Тесто.

Индикация - по номерам (от 1 до 6); она появляется после нажатия кнопки "Старт".

3. Индикатор контроля степени запекания.  
Включается при нажатии кнопки BAKING CONTROL. При этом индицируются буквы А (средняя степень запекания корочки), В (легкая степень запекания), С (сильная степень запекания корочки). Индикация исчезает после нажатия кнопки "Старт".
4. Таймер.  
Используется для выпекания изделий к определенному времени с задержкой от 4 до 13 часов, с шагом установки по 10 минут. Для приготовления Скорого хлеба и теста эта функция не используется.
5. Выбор программ. Нажатием этой кнопки выберите одну из понравившихся Вам программ приготовления хлеба по сортам и теста:

- 1.- Простой;
- 2.- Сладкий;
- 3.- Пшеничный;
- 4.- Французский;
- 5.- Скорый;
- 6.- Тесто.

6. Контроль степени запекания. Позволяет выбирать сильную, среднюю и легкую степень запекания корочки.
7. Старт. Включается после выбора программ приготовления и степени запекания хлеба, а также для включения таймера.
8. Отмена (стоп) - отмена программ выпекания или прекращения процесса ее выполнения. Может использоваться в случае неправильного выбора программ приготовления хлеба. Для этого кнопку следует нажать и удерживать в течение 2-3 секунд на любом этапе приготовления хлеба.

◆ **Последовательность выполнения программ автоматического приготовления теста и выпекания хлеба**

**I. Простой и Сладкий хлеб**

1. Установка таймера (при необходимости)
2. 1-й замес
3. Отдых
4. 2-й замес\*
5. 1-й подъем
6. Осадка, спуск газов
7. 2-й подъем
8. Формовка
9. Окончательный подъем
10. Выпекание
11. Остывание
12. Подогрев (при необходимости)
13. Конец программы

**\*Примечание:**

При выпекание Сладкого хлеба на 2-м замесе автомат подает 4 звуковых сигнала, напоминающих о необходимости добавления в тесто дополнительных ингредиентов.

**II. Пшеничный и Французский хлеб**

1. Установка таймера (при необходимости)
2. Подогрев опары
3. 1-й замес
4. Отдых
5. 2-й замес\*
6. 1-й подъем
7. Осадка, спуск газов
8. 2-й подъем
9. Формовка
10. Окончательный подъем
11. Выпекание
12. Остывание
13. Подогрев (при необходимости)
14. Конец программы

**\*Примечание:**

На 2-м замесе автомат подает 4 звуковых сигнала, напоминающих о необходимости добавления в тесто дополнительных ингредиентов.



### III. Скорый хлеб

1. 1-й замес
2. Отдых
3. 2-й замес
4. 1-й подъем
5. Осадка, спуск газов
6. 2-й подъем
7. Формовка
8. Окончательный подъем
9. Выпекание
10. Конец программы

### IV. Тесто

1. 1-й замес
2. Отдых
3. 2-й замес
4. 1-й подъем
5. Осадка, спуск газов
6. Конец программы

#### **Примечание:**

1.- Технологические программы приготовления Сладкого, Пшеничного и Французского сортов хлеба предусматривают подачу звукового (4 бипа) сигнала за 5 минут до завершения 2-ого замеса. По их получении необходимо добавить в тесто рекомендованные рецептурой приготовления дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи и т.п.).

2.- Технологические программы приготовления Простого, Пшеничного и Французского сортов хлеба предусматривают подачу звукового (4 бипа) сигнала по окончании цикла выпекания. При этом предполагается, что испеченый хлеб перед подачей на стол должен остывать еще в течение 20 минут.

3.- При полном завершении программы подается звуковой сигнал из 8 бипов.

## 4. Продукты для приготовления хлеба и хлебо-булочных изделий

Для приготовления хлеба требуется три основных компонента:

- мука,
- дрожжи,
- вода.

Все остальные ингредиенты каждый может добавлять по своему вкусу и фантазии, получая тем самым бесконечное множество вариаций хлеба.

### ◆ Основные продукты

#### • Мука

Мука является важнейшим компонентом хлебопродуктов. Для выпечки лучше всего пользоваться высокими сортами муки, производимой из твердых сортов озимого или ярового зерна. В такой муке содержание протеина выше, чем в муке ALL-PURPOSE, которая изготавливается из смеси мягких и твердых сортов зерна. Тесто, приготовленное из муки ALL-PURPOSE очень быстро становится эластичным, но затем сразу теряет свою способность тянуться и малоприспособно для использования в хлебопечках. Выпеченный из такой муки хлеб будет плотным и жестким. Поэтому старайтесь приобретать для домашнего хлебопечения только специальную хлебную муку или пшеничную муку высшего сорта.

Пшеница уникальна тем, что она содержит в своем составе ГЛЮТЕН, один из видов протеина, который становится эластичным в процессе вымешивания теста. Мука, приготовленная из других зерновых культур (овса, риса, ячменя, сои, ржи или гречихи), может добавляться в пшеничную муку для придания ей аромата или волокнистости. Однако как самостоятельный компонент для замеса теста такая мука не используется.

Для улучшения качества муки можно пользоваться специальными добавками глютена, который в последнее время стал выпускаться мукомольной промышленностью ряда стран. Одной столовой ложки такой добавки обычно бывает достаточно, чтобы существенно повысить качество теста и позволить пользоваться для хлебопечения мукой не только высшего, но и средних сортов.

Однако будьте осторожны с добавкой глютена: его передозировка ведет к увеличению плотности теста.

Приобрести глютен можно будет в супер-маркетах в секциях товаров для домашнего хлебопечения.

Обязательно пользуйтесь мерной чашкой для набора муки в хлебопечку. Муку накладывайте столовой ложкой, не утрамбовывая. Насыпайте муку ровно до краев, без верха.

Храните муку в сухом прохладном месте в закрытых контейнерах.

Перед тем как закладывать муку в тесто, заранее доведите ее до комнатной температуры.

- **Дрожжи**

Дрожжи, как и мука, являются одним из важнейших условий приготовления хорошего теста.

Для хлебопечки рекомендуется пользоваться сухими дрожжами ACTIVE DRY YEAST или быстроподходящими дрожжами QUICK RISE YEAST. Пользование дрожжами для выпекания торов и пирожных не рекомендуется.

Дрожжи при хранении могут терять свои свойства, особенно, если они находятся в не плотно закрытой упаковке, в сырости или в тепле. Поэтому хранить их надо в герметичной упаковке, в морозильной камере или в холодильнике. Гранулированные дрожжи быстро согреваются при комнатной температуре и не требуют специального режима их оттайки. Перед употреблением убедитесь в сроках годности дрожжей. Дрожжи с просроченным сроком годности к употреблению не допускаются.

Дозировка дрожжей индивидуально указывается в каждом кулинарном рецепте.

- **Жидкости**

Жидкости служат для активации дрожжей и придания тесту эластичности. Они включают в себя любые жидкие ингредиенты, используемые в процессе хлебопечения. По мнению хлебопеков, для активации дрожжей жидкость должна иметь оптимальную температуру в пределах 43-46°C.

Однако для выпечки хлеба в хлебопечке мы рекомендуем нагревать жидкость до температуры

26,6°C. Опытным путем было установлено, что именно при такой температуре активация дрожжей происходит постепенно и это в наибольшей степени отвечает заложенной в компьютер программе. Если не увеличить температуру нагрева, то дрожжи подходят быстрее, но при этом происходит перегрев теста. Если температура теста в период его подъема превысит 37,7°C, то грибок дрожжей не погибнет, но станет очень вялым и не эффективным.

Количество жидкости, рекомендованное базовым рецептом, следует соразмерять с условиями местного климата, так как в сухом и влажном воздухе объем поглощаемой мукой влаги может быть различным. При этом разница может составлять до половины объема мерной емкости. В период замеса тесто должно быть мягким и упругим. Если оно окажется слишком сырым, то после 5 минут вымешивания можно добавить немного муки (одну столовую ложку) и снова тщательно вымесить. Также можно добавить в этот период и немного жидкости (по одной столовой ложке), если тесто получилось слишком крутым.

Если в период выпекания тесто начнет распадаться или станет очень грубым, необходимо уменьшить изначальную дозировку жидкости.

Если Вы намерены выпекать хлеб с задержкой по команде таймера, то уменьшите количество жидкости рекомендованной рецептом на одну столовую ложку. Жидкость при этом должна быть охлажденной.

Сырые яйца также относятся к категории жидкостей. Однако яйцо соответствует объему 1/4 мерной емкости, его белок - 1/8 объема. Яйца должны быть при комнатной температуре. Если Вы хранили яйца в холодильнике, то перед употреблением подержите их в теплой воде. Не допускайте использования для приготовления теста продуктов с просроченным сроком годности.

В рецептах, предусматривающих использование обезжиренного сухого молока, можно заменять его свежим молоком. Однако при этом рекомендованный объем воды должен быть компенсирован молоком. Молоко придает тесту более нежную структуру. Во избежание скисания не рекомендуется использовать свежее молоко для приготовления хлеба с задержкой по таймеру.

Закладка продуктов в жаровню должна осуществляться строго в указанном в рецептуре порядке. При этом дрожжи должны быть полностью сухими.

**Примечание:**

Во избежание скисания или порчи не используйте свежие яйца, сметану, молоко, сливки и домашний творог для выпекания хлеба с задержкой по таймеру.

Цельное молоко можно заменить на сухое, если:

- его объем можно точно вычислить для замены водой;
- оно не используется для замачивания дрожжей перед замесом теста.

Вспомогательные ингредиенты (фрукты, орехи, овощи).

При добавлении в тесто вспомогательных ингредиентов следует учитывать содержащиеся в них сахар, жиры и влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добавками может быть несколько ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютенную структуру теста.

Не поддавайтесь соблазну добавить в тесто больше наполнителя, чем это рекомендовано нашим рецептом. Наполнители следует добавлять после звукового сигнала во время второго замеса теста.

**♦ Дополнительные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий**

• Сахар

Помимо своих вкусовых качеств сахар служит также для заквашивания и разрыхления теста. Заквашивание происходит в результате взаимодействия фермента дрожжей с сахаром. Для закваски можно пользоваться белым, коричневым сахаром, медом или черной патокой. При этом лишь необходимо учитывать, что мед и патока являются жидкостями, поэтому пропорционально их объему уменьшайте количество жидкости, рекомендованное рецептом с применением сахара. Заменителями сахара при закваски дрожжей пользоваться не рекомендуется, поскольку искусственные sweeteners не вступают в реакцию закваски. Дрожжи также не могут перерабатывать содержащийся в муке крахмал в сахар. Поэтому сахар является обязательным ингредиентом для заквашивания теста. Однако и здесь следует соблюдать чувство меры. Передозировка сахара может приводить к потере их силы и снижению эффективности закваски. Хлеб в этом случае получится тугим и плоским. В этой связи также остерегайтесь положить в тесто сухих фруктов, которые также содержат сахар и могут повлиять на подъем теста.

• Соль

Соль также участвует в процессах вызревания теста. Она необходима для упорядочивания работы дрожжей, делая их более дисциплинированными, послушными и последовательными. Без соли дрожжи работают значительно быстрее, но очень скоро теряют свою силу. Соль также способствует укреплению структуры теста. Если соли не хватает, то тесто поднимается очень быстро, но затем оседает еще до начала или в процессе выпекания. Выпеченное тесто будет грубым и неравномерным.

Вместо соли можно использовать также ее заменители.

- **Жиры**

Жиры способствуют получению более эластичного теста. В наших рецептах мы рекомендуем использовать для теста только растительное масло, которое также можно заменять животными жирами, сливочным маслом или маргарином. В этом случае перед закладкой нерастопленных жиров в хлебопечку порежьте их на небольшие кусочки. Тесто, приготовленное с использованием сливочного масла, при выпекании обычно имеет более хрустящую корочку. Маргарин имеет тенденцию делать тесто более крутым. Легкий и взбитый маргарин для теста не пригодны.

- **Молоко**

Молоко и молочные продукты придают хлебу особый аромат и делают его неповторимо мягким. Поэтому их использование более предпочтительно для получения по-настоящему вкусного хлеба, чем воды или водных растворов.

Поскольку молоко содержит жиры, то дрожжи растворяются в нем плохо. Для устранения этого недостатка можно пользоваться обезжиренным молоком или сухими сливками.

- **Корица и чеснок**

Это не самые лучшие друзья дрожжевого теста. Корица хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба в детстве, однако в современное тесто она не добавляется.

В прошлом действительно использовали рецепты, по которым корицей с сахаром посыпали тесто перед тем, как закатать в него повидло. Однако в хлебопечке добавлять корицу стало проблемой. Дело в том, что корица воздействует на тесто также, как размягчитель мяса на мясные продукты - она разрушает его структуру. В процессе выпекания действительно появляется замечательный запах, однако в готовых изделиях он пропадает. Если Вы совсем не можете обойтись без корицы, то, по крайней мере, не кладите ее сверх того, что указано в рецепте, чтобы не испортить все тесто.

Чеснок же поглощает активность дрожжей. Поэтому чесноком можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять его в тесто.

- **Готовые смеси для выпекания хлеба**

С появлением моды на домашнее хлебопечение в продаже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба. Мы рекомендуем пользоваться упаковками, рассчитанными на выпекание 450-700 гр булок. Наиболее пригодными для хлебопечки являются смеси для приготовления Простого и Скорого сортов хлеба.

Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в жаровню:

**жидкость - сухие ингредиенты - дрожжи.**

Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими.

Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей комплект поставки. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было вровень с краями.

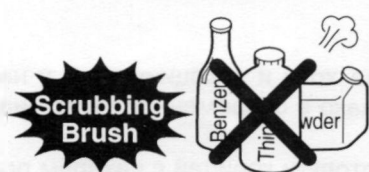
Помните, что точная дозировка является залогом Вашего успеха.

## 5. Уход за изделием

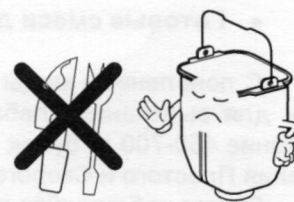
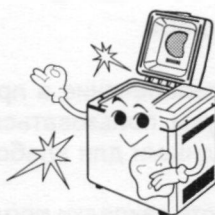
### **Внимание!**

***Перед тем, как чистить и мыть хлебопечку не забудьте отключить ее от сети!***

- Пользуйтесь для ухода за изделием только жидкостью для мытья посуды.
- Не пользуйтесь металлическими или другими абразивными мочалками.
- Не мойте съемные части в посудомоечной машине.
- Шпindel тестомешалки протирайте мягкой тряпкой или мочалкой, чтобы не повредить его гидроизоляцию.  
Не устанавливайте жаровню в корпус печи до ее полного высыхания.
- Промывайте лопатку тестомешалки мягкой салфеткой или губкой и дайте ей высохнуть. При необходимости погрузите ее на короткое время в воду и потрите мягкой зубной щеткой. Тщательно просушите. После каждого использования снимайте и и тщательно промывайте лопатку тестомешалки.



- Не погружайте жаровню в воду. Начисто протирайте ее сначала влажной, а затем сухой тряпкой.
- Внешний корпус периодически протирайте влажной тряпкой с жидкостью для мытья посуды. Не погружайте его в воду и не обливайте водой.
- Тщательно удаляйте из печи все крошки и кусочки теста при помощи влажной салфетки, предварительно дав печке остынуть. Для Чистки также может применяться мягкая небольшая щетка.



- Не используйте скребки для очистки жаровни, это может повредить ее непристающее покрытие.

#### **Примечание:**

В результате длительного использования под воздействием влаги и пара цвет покрытия может поменяться, однако это никак не отражается на его свойствах.

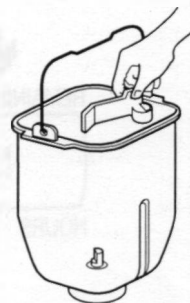
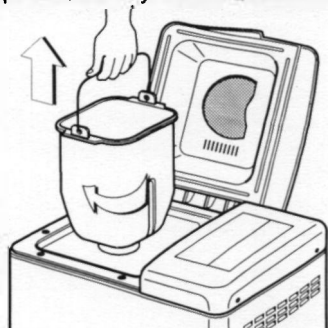
#### **ХРАНЕНИЕ**

- Ставить на хранение хлебопечку следует только после ее полного остывания и чистки.
- Все съемные части должны быть тщательно вымыты и высушены.
- Крышка изделия должна быть закрыта.

## 6. Порядок работы

### ◆ Программирование операций по выпечке Простого, Сладкого, Пшеничного, Французского и Скорого сортов хлеба.

1. Откройте верхнюю крышку и вертикально достаньте за ручку жаровню, поворачивая ее по часовой стрелке.
2. Насадите лопатку тестомешалки на шпindelь.



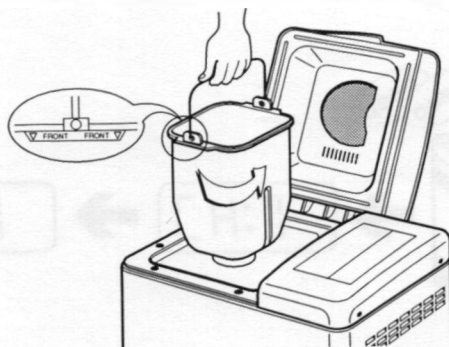
3. Заложите в жаровню все рекомендованные рецептом ингредиенты, строго соблюдая последовательность закладки:

#### Примечание:

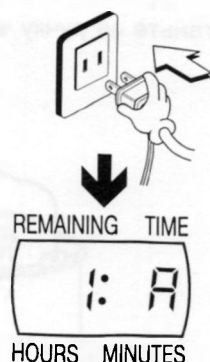
При пользовании таймером особенно важно, чтобы дрожжи не были активированы жидкостью раньше времени. Поэтому укладывайте их на горку муки во избежание подмачивания.



4. Установите жаровню в корпус хлебопечки, поворачивая ее против часовой стрелки, как показано на рисунке справа. Совместите метки FRONT жаровни и корпуса.



5. Аккуратно закройте крышку до щелчка, после чего подключите хлебопечку к сети. При этом должен загореться экран с индикацией остатка продолжительности операции в часах и минутах.
6. Пользуйтесь кнопками панели управления, установите требуемую программу выпекания хлеба.



7. Нажмите кнопку "Старт". Индикаторы "Выбор программы" и "Коньтоль вытекания" при этом должны погаснуть и загорится указатель остатка времени. Отсчет будет идти в зависимости от выбранной Вами программы выпекания хлеба, продолжительность которой составляет:

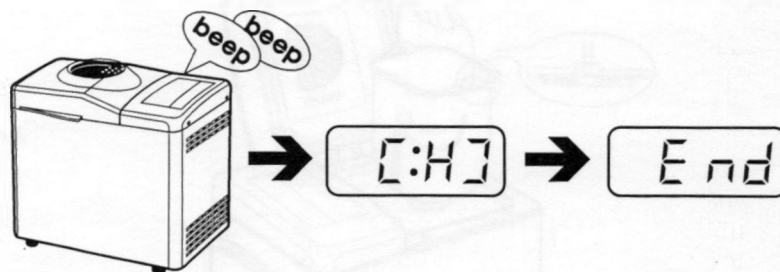
- 3 • часа 40 минут - для Простого
- 2 • часа 40 минут - Скорого
- 4 • часа 00 минут - Пшеничного сортов
- 1 • час 03 минут - для приготовления теста.



Таймер поведет отссчет времени в минутах

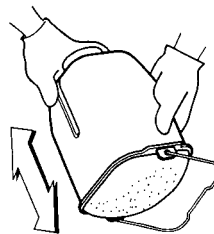
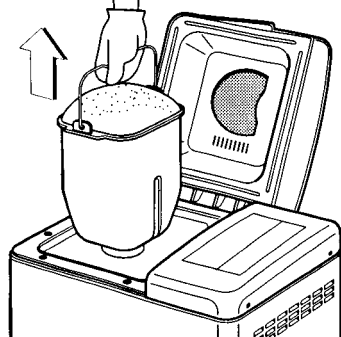
**Внимание:**

Будьте осторожны с хлебопечкой в период ее работы, так как она нагревается до высоких температур. Не открывайте ее крышку, если этого не требуется по технологии приготовления хлеба.



8. По завершении процесса выпекания автомат подаст четыре звуковых сигнала. После этого хлеб должен находиться в печке еще 20 минут для остывания, по завершении которых подается сигнал из восьми бипов. Если Вы не намерены сразу вынимать хлеб, то он будет сохраняться в горячем состоянии на подогреве еще в течение 3-х часов, после чего произойдет автоматическое отключение программы и на индикаторе появится надпись "Окончание".





9. Для доставания хлеба из печи нажмите кнопку CANCEL и, надев на руки защитные рукавички, извлеките жаровню.

10. Переверните жаровню и вытрясите из нее готовый хлеб.

Уложите горячий хлеб на решетку для остывания. Не забудьте при этом удалить из него лопатку тестомешалки. Для равномерного остывания накройте хлеб чистым полотенцем. Теплый хлеб нарезают крупными ломтями, пользуясь хлебным ножом с волнистым лезвием.

**Примечание:**

По окончании работы не забудьте отключить печку от сети.

### ◆ Пользование таймером

Таймер служит для приготовления хлеба к выбранному Вами времени, независимо от сроков закладки, исходных продуктов и выбора программы работы. Максимальная задержка включения печки при этом составляет 13 часов.

**Пример:**

Сейчас 9 часов вечера. Вы хотите, чтобы хлеб был приготовлен к 6.30 утра, то есть через 9 часов 30 минут. Именно эту разницу между текущим временем и временем готовности следует выставлять на таймере.

1. При каждом нажатии счетчик времени сдвигается на 10 минут вперед.

**Примечание:**

Если Вы "проскочили" нужное время, нажмите кнопку со значком "ВНИЗ" для исправления ошибки.

2. Потоянным нажатием на кнопку таймера можно ускорить набор нужного времени. При этом Вы максимально можете установить промежуток в 13 часов.

3. После установки времени нажмите кнопку "Старт". Точки между цифрами часов и минут начнут мигать. Обратный отсчет будет вестись поминутно.

**Примечание:**

Напоминаем, что во избежание пищевого отравления не рекомендуется использовать в рецептуре для выпекания хлеба по таймеру сырые яйца и молочные продукты.

## ◆ Приготовление по индивидуальным рецептам

### Примечание:

Индивидуальные рецепты приготовления хлебо-булочных изделий приводятся во втором разделе.

Инструкции ("Кулинарные рецепты приготовления выпечки").

1. Нажмите кнопку "Выбор программ", установите требуемую Вам позицию.
2. Нажмите кнопку "Старт". На индикаторе при этом будет показана продолжительность выбранной Вами программы выпекания в часах и минутах.
3. Автомат подаст звуковой сигнал (4 бипа) о необходимости закладки в тесто дополнительных ингредиентов через 19 минут после начала приготовления по программе Сладкого хлеба и через 90 минут - по программе Французского хлеба.

По этому сигналу откройте крышку печи и быстро, чтобы сохранить набранную в ней температуру, насыпьте сверху на тесто необходимые добавки. Не касайтесь рукой теста во избежание травмирования лопаткой тестомешалки. Закройте крышку. Весь остальной процесс приготовления будет проходить в автоматическом режиме.

### Примечание:

Выбирая программу для приготовления по индивидуальному рецепту, убедитесь, что Вы использовали одну из трех специальных позиций: Сладкий, Пшеничный или Французский хлеб. Остальные программы не предусматривают подачу звукового сигнала на закладку дополнительных ингредиентов в тесто.

- Если дополнительные ингредиенты засыпать до того, как прозвучит звуковой сигнал, то они могут быть сильно изменены лопаткой тестомешалки.
- Не держите долго открытой крышку печи - это может привести к оседанию теста.
- Для получения более нежной корочки лучше пользоваться режимом легкого обжаривания, чем среднего или сильного.

## ◆ Контроль процесса выпечки

Функция контроля процесса выпечки устанавливает степень зажаривания корочки (легкая, средняя или сильная). Она используется для выпекания любого сорта хлеба, предусмотренного программным обеспечением хлебопечки.

1. Одно нажатие на кнопку устанавливает режим "средняя". Для установки режима "легкая" на-



жмите на кнопку два раза, а режима "сильная" - три раза.

### Примечание:

"Средняя" степень запекания корочки устанавливается автоматически после нажатия кнопки "Старт". Поэтому для выпекания хлеба в данном режиме дополнительного нажатия на кнопку контроля не требуется.

#### ◆ Обмазка теста

Обмазка производится только в том случае, если Вы пользуетесь приготовленным в хлебопечке тестом для его выпекания в духовке.

Тогда для придания готовым изделиям блестящей золотистой корочки можно пользоваться обмазкой из целого сырого яйца, сырого яичного желтка или белка:

##### **Яичная глазурь:**

Смешайте одно слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.

##### **Желтковая глазурь:**

То же, но только желток.

##### **Белая глазурь:**

Смешайте слегка взбитый белок с одной столовой ложкой воды.

Обмазка наносится кулинарной кисточкой по хорошо подошедшим сформированным заготовкам перед их установкой в духовку.

Выпекание производится в строгом соответствии с рецептурными рекомендациями.

#### ◆ Программирование процессов приготовления теста

Приготовление теста для последующего выпекания в духовке производится в автоматическом режиме, но без использования таймера.

1. Выберите один из рекомендованных Инструкцией кулинарных рецептов.
2. Кнопкой "Выбор программы" установите позицию "Тесто".
3. Нажмите кнопку "Старт". На индикаторе появятся цифры: 1:03, обозначающие длительность данной программы в часах и минутах.
4. Через 1 час 3 минут по звуковому сигналу извлеките тесто.
5. Пользуясь имеющимися у Вас рецептами, используйте полученное тесто для выпекания любого понравившегося Вам изделия.

## 7. Хранение дрожжевых продуктов

### ◆ Замораживание выпечки

При замораживании выпечки главное дать ей полностью остыть прежде, чем помещать в морозильную камеру в герметической упаковке.

Несоблюдение этого правила будет приводить к тому, что неостывший хлеб начнет отсыревать и потеряет свои качества.

Сначала охладите хлеб в холодильной камере, а затем, не заворачивая, поместите в морозильное отделение для более глубокого заморзания. После этого заверните охлажденный продукт в фольгу или целлофан, герметизируйте его. В замороженном виде хлебо-булочные изделия могут храниться в морозильном отделении от 6 до 8 недель. При размораживании не забудьте открыть упаковку для испарения конденсата.

### ◆ Замораживание теста

Замораживание полуфабриката теста для последующей разделки и выпечки делается после его вымешивания, но до первого подхода. Разделите тесто на небольшие порции и сформируйте из них плоские лепешки толщиной около 2,5 см. Положите их на кулинарные поддоны и поместите в морозильное отделение примерно на 1 час для затвердевания. После этого заверните замёрзшие лепешки в фольгу или целлофан. Замёрзшее тесто-полуфабрикат может храниться в морозильном отделении до 4-х месяцев. Для размораживания поместите тесто в упаковке в холодильную камеру на ночь или на несколько часов. После этого снимите упаковку и положите лепешки на кухонный стол на 15-20 минут для нагрева до комнатной температуры. Вымесите согрешшееся тесто, придайте ему требуемую форму и оставьте подходить.

По аналогичной технологии также можно замораживать и подготовленные к выпеканию полуфабрикаты из теста. Однако после их оттайки им нужно дать подойти до двойного увеличения объема, после чего можно помещать в духовку для выпекания.

Если Вы хотите сохранить полуфабрикат из теста замороженным более 4-х недель, то при квашивании теста положите в него 1,5 нормы рекомендованных по рецепту дрожжей.

В этом случае тесто может храниться замороженным до 6 месяцев.

## 8. Возможные технические неполадки

### ◆ Проблемы и решения

Консистенция теста может контролироваться в течение первых 7 минут его замешивания.

Тесто должно быть эластичным и хорошо формироваться. Если тесто получилось слишком тугим, добавьте по одной столовой ложке воды. Если слишком жидкое, добавьте муки.

Проблема	Решения
Тесто плохо поднимается	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вы залили слишком горячую жидкость (свыше 30-40 °С).</li><li>• Старые дрожжи или их мало.</li><li>• Ингриденты были слишком холодными.</li><li>• Вы переложили соль.</li></ul>
Хлеб вылезает за края жаровни	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много теста.</li><li>• Тесто слишком поднялось. Уменьшите количество дрожжей.</li><li>• Недостаточно сахара.</li></ul>
Корочка слишком бледная	<ul style="list-style-type: none"><li>• Мало сахара.</li></ul>
Готовый хлеб быстро портиться	<ul style="list-style-type: none"><li>• В холодильнике хлеб может храниться до 5 дней.</li></ul>
Тесто ползет и не держит форму	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тесто слишком жидкое.</li></ul>
Тесто оседает в процессе выпекания	<ul style="list-style-type: none"><li>• Уменьшите количество дрожжей.</li></ul>
Хлеб ломкий и грубый	<ul style="list-style-type: none"><li>• Несколько уменьшите количество дрожжей.</li></ul>
Хлеб имеет посторонний запах	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте качество используемых для приготовления теста продуктов.</li><li>• Уменьшите количество дрожжей.</li></ul>
Хлеб клейкий и плохо режется	<ul style="list-style-type: none"><li>• Дайте хлебу отойти после выпекания.</li><li>• Пользуйтесь для нарезки хлебным ножом с волнистым лезвием.</li></ul>

◆ **Прежде, чем вызвать мастера**

Проблема	Возможное решение
Печка не включается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте подключение печки к сети.</li> <li>• Произошел перегрев жаровни (на дисплее индикация: H1)</li> </ul>
Из вентиляционных отверстий идет дым, пахнет горелым хлебом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На нагревательный элемент попали частички теста</li> </ul>
Торцы испеченного хлеба провалены, а низ пристал	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб слишком долго не вынимали из жаровни после выпекания</li> </ul>
Хлеб слишком сильно подошел	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много муки?</li> <li>• Слишком много дрожжей?</li> <li>• Слишком много жидкости?</li> <li>• Вы использовали заменители вместо рекомендованных ингредиентов?</li> <li>• Не подходит мука для выпекания хлеба?</li> </ul>
Тесто сильно поднялось, а потом середина осела	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей?</li> <li>• Слишком много воды?</li> </ul>
Хлеб плохо подошел	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком мало воды?</li> <li>• Забыли положить сахар?</li> <li>• Использовали не те ингредиенты?</li> <li>• Мука из старых запасов?</li> <li>• Взяли не тот сорт муки?</li> <li>• Дрожжи попали в воду до первого замеса?</li> <li>• Старые дрожжи?</li> <li>• Не тот сорт дрожжей?</li> <li>• Температура жидкости была слишком высокой или слишком низкой?</li> </ul>
Верх хлеба испачкан мукой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно установлена лопатка тестомешалки.</li> </ul>
Хлеб получился слишком бледный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После включения программы Вы неосторожно нажали на кнопку отключения печи.</li> <li>• Мало дрожжей</li> <li>• Забыли положить дрожжи?</li> </ul>
Бока зажарены, испачканы в муке, середина сырая	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мало положили муки?</li> <li>• Переложили жидкости?</li> </ul>
Бока и низ испачканы мукой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Воду добавили после замеса муки?</li> </ul>
Хлеб плохо пропечен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Непреднамеренно нажали кнопку отключения?</li> <li>• Залили нагревательный элемент тестом?</li> <li>• Открывали крышку во время выпекания хлеба?</li> </ul>
Хлеб плохо режется, клейкий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы рано начали резать хлеб, не дав ему как следует остыть.</li> </ul>

## ◆ Вопросы и ответы

1. **Вопрос:** Почему хлеб получился необычной формы?  
**Ответ:** Высота и форма хлеба в значительной степени зависят от используемых продуктов, температуры в помещении, где готовится хлеб, длительности цикла приготовления. Очень важное значение имеет также строгое соблюдение количественных норм закладки продуктов.
2. **Вопрос:** почему из хлеба имеется посторонний запах?  
**Ответ:** Посторонний запах может появиться, если Вы использовали для приготовления несвежие продукты (яйца, молоко, масло), а также в случае передозировки дрожжей. Используйте для хлебопечения только свежие продукты, строго соблюдайте рецептурные нормы их закладки.
3. **Вопрос:** Почему лопатка тестомешалки остается в готовом хлебе?  
**Ответ:** Это нормальное явление. Извлекайте мешалку, пользуясь неметаллическим предметом. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не обжечь руки.
4. **Вопрос:** Почему хлеб по краям испачкан в муке?  
**Ответ:** Иногда в процессе замеса мука плохо замешивается по краям. Снимите излишки муки с готового хлеба ножом.
5. **Вопрос:** Почему таймер можно ставить лишь в пределах 4.10 до 13 часов?  
**Ответ:** Минимальная длительность цикла выпекания составляет 3 часа 40 минут. Поэтому, если Вы поставите таймер на 4.10, то печь включится уже через 30 минут после завершения программирования. Второй предел - 13 часов - был определен экспериментальным путем. При более длительной задержке значительно снижается качество выпекания хлеба.
6. **Вопрос:** Почему нельзя готовить тесто по таймеру?  
**Ответ:** Хлебопечка не приспособлена для разделки теста на булочки и другие кулинарные изделия.
7. **Вопрос:** Можно ли пропорционально увеличивать или уменьшать количество используемых продуктов при закладке в хлебопечку?  
**Ответ:** Если продуктов будет слишком мало, тестомешалка не сможет хорошо их перемешать. Если будет слишком много, тесто вылезет из жаровни.
8. **Вопрос:** Можно ли вместо сухого использовать цельное молоко?  
**Ответ:** Можно. Однако при этом введите поправку на объем в приготовлении жидкости. При пользовании таймером цельное молоко лучше не применять во избежание его скисания.

#### ◆ Дисплей

При нажатии кнопки "Старт" на дисплее может появиться символ "H1" и раздастся три звуковых сигнала. Это может свидетельствовать о перегреве печки, если Вы решили сделать вторую закладку хлеба сразу по завершении выпекания первой порции.

В этом случае дайте печке остыть, после чего нажмите кнопку "Отмена", а затем - "Старт".

В ходе работы на дисплее может появиться индикация "1A". Это свидетельствует о прерывании процесса выпекания в результате отключения питания.

В этом случае приготовленное тесто будет не пригодно для продолжения выпекания. Процесс приготовления хлеба придется начать заново.

## 9. Спецификация

Питание: от сети 220 В, 50 Гц.

Потребляемая мощность:

печка - 550 Ватт;

тестомешалка - 110 Ватт.

Габариты: 350 x 260 x 365 мм.

Вес: около 7,5 кг.

Таймер: цифровой, максимально время задержки 13 часов (с момента пуска до момента выполнения программы выпекания).

Шнур: 1,2 м.

Термозащита нагревательного элемента: 192 °С.

Термозащита двигателя тестомешалки: 120 °С.



# РЕЦЕПТУРА

## ◆◆◆◆ СОДЕРЖАНИЕ ◆◆◆◆

<b>ХЛЕБ</b> .....	27
ПРОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ .....	27
МАКОВЫЙ ХЛЕБ .....	27
КАКАОВЫЙ ХЛЕБ .....	28
ШАФРАНЫЙ ХЛЕБ .....	28
КУНЖУТОВЫЙ ХЛЕБ .....	29
ЯЙЧНЫЙ ХЛЕБ .....	29
ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ .....	30
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ .....	30
ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ .....	31
ЧЕРНЫЙ ЙОГУРНЫЙ ХЛЕБ .....	31
ХЛЕБ С ИЗЮМИНКОЙ .....	32
МИНДАЛЬНЫЙ ХЛЕБ .....	32
САНШАЙН НАТ ХЛЕБ .....	33
УБОРНЫЙ ХЛЕБ .....	33
ВИЖНЕВЫЙ ХЛЕБ .....	34
ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ .....	34
АБРИКОСОВЫЙ ХЛЕБ .....	35
ХЛЕБ С МОККА .....	35
МЕДОВЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ .....	36
МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ .....	37
АНАНАСНЫЙ ХЛЕБ .....	37
ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ .....	38
ЧЕРНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ .....	38
МЕДОВЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ .....	39
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ .....	39
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ .....	40
<b>ТЕСТО И РЕЦЕПТЫ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> .....	41
БАГЕЛИ .....	41
СЛИВОЧНЫЕ РОГАЛИКИ .....	42
СЫРНЫЕ ПАМПУШКИ .....	43
ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ .....	44
РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ .....	45
ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ .....	46
ПИЦЦА .....	46
ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ .....	47

## ГЕНЕРАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Выбирайте правую программу для Вашей хлебной машины.  
Измеряйте внимательно ингредиенты.  
Действуйте указаниям рецепта блюда.
- Управляйте правильно.
- Используйте на хлеб пшеничную муку вместо нормальной муки для лучших результатов.
- Не используйте новых молочных продуктов, когда работает регулятор выдержки времени.
- Не пробуйте делить или увеличивать рецепт. Это не будет работать.
- Можно применить рецепты блюда в перемены содержания влажности в муке и других.
- Смотрите предложение решения и отыскания в руководстве, если вопрос возник при использовании.
- Используйте натуральные или сухие дрожжи. Разное количество по типам дрожжей.
- Для сухих дрожжей, германская "Хефе" ("Dr. Oetker" brand "Hefe") рекомендуется.

### Натуральные Дрожжи

### Сухие дрожжи

7 г.  $\doteq$  1/2 TBL  $\doteq$  1 tsp

10 г.  $\doteq$  3/4 TBL  $\doteq$  1 1/2 tsp

13 г.  $\doteq$  1 TBL  $\doteq$  2 tsp

- \* Храните натуральные дрожжи в полной сохранности.
- \* Нужно экспериментирование над количеством дрожжей благодаря разным типам дрожжей.
- \* TBL = столовая ложка = 15 ml (15 мл)
- \* tsp = чайная ложка = 5 ml (5 мл)

## ◆◆◆ ХЛЕБ ◆◆◆

### ПРОВОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

#### ПРОВОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/2 чашки
Мука	5 1/2 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

### МАКОВЫЙ ХЛЕБ

#### МАКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Молоко	1 1/4 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	3 ст.л.
Масло	3 ст.л.
Яйцо	1
Ваниль	1/6 ч.л.
Мак	1/8 чашки
Изюм	1/4 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	3/4 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## КАКАОВЫЙ ХЛЕБ

### КАКАОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	7/8 чашки
Молоко	1/4 чашки
Мука	4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Какао	3 ст.л.
Соль	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Ваниль	1/6 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

\* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".

При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## ШАФРАНЫЙ ХЛЕБ

### ШАФРАНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> чашки
Мука	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Яйцо	1
Земляной Шафран	1
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

\* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".

При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## КУНЖУТОВЫЙ ХЛЕБ

### КУНЖУТОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	7/8 чашки
Молоко	3/8 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	4 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Орех	2 ст.л.
Кунжут	1/4 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## ЯЙЧНЫЙ ХЛЕБ

### ЯЙЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Молоко	5/8 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Яйцо	2
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.



## ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

### ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> чашки
Мука	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> чашки
Соль	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч.л.
Сахар	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст.л.
Масло	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст.л.
Сушен Лук Измельч	7/8 чашки
Бasilik	1 ч.л.
Чесночный Порошок	1/4 ч.л.
Перец	1/3 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличится количество дрожжей около 50%.

## МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

### МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

Ингредиенты	Количество
Вода плюс Куриный Бульон	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> чашки
Мука	4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	2 ч.л.
Мед	2 ст.л.
Растиельное Масло	2 ст.л.
Горчица	2 ст.л.
Рубленные Луковички	3 ст.л.
Перец	1/2 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличиваются количество дрожжей около 50%.

## ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ

### ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ

#### Ингредиенты

#### Количество

Вода	1 1/8 чашки
Мука	4 3/8 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Растительное Масло	2 ст.л.
Кусочки Бекона	5/8 чашки
Рубленая Петрушка	3/8 чашки
Раздавленное Перечное Зерно	1 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## ЧЕРНЫЙ ЙОГУРНЫЙ ХЛЕБ

### ЧЕРНЫЙ ЙОГУРНЫЙ ХЛЕБ

#### Ингредиенты

#### Количество

Йогурт	1 1/4 чашки
Мука	1 1/4 чашки
Ржаная Мука	2 1/2 чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (1 1/2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
  2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
  3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
  4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
  5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
  6. Нажмите кнопку "Start".
  7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- \* Этот рецепт можно употреблять в хлебном цикле "Rapid".  
При употреблении хлебного цикла "Rapid", увеличивайте количество дрожжей около 50%.

## ХЛЕБ С ИЗЮМИНКОЙ

### ХЛЕБ С ИЗЮМИНКОЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	7/8 чашки
Молоко	3/8 чашки
Мука	4 1/2 чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)
Изюминка	3/4 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте изюминка.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## МИНДАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

### МИНДАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Молоко	1/4 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 1/2 ст.л.
Сухое Молоко	1 ст.л.
Масло	3 ст.л.
Мускат	1/2 ч.л.
Изюм	1/4 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)
Миндаль	5/8 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.



## САНШАЙН НАТ ХЛЕБ

### САНШАЙН НАТ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Молоко	1/4 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	3 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Грецкий Орех	1/4 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)
Семечки	1/2 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## УБОРНЫЙ ХЛЕБ

### УБОРНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/8 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Сухое Молоко	1 ст.л.
Масло	1 ст.л.
Тыква	5/8 чашки
Ваниль	1/4 ч.л.
Имбирь	1/3 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (2 ч.л.)
Тыквенное Семя	1/2 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте тыквенное семя.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## ВИЖНЕВЫЙ ХЛЕБ

### ВИЖНЕВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1/2 чашки
Вижневый Сок	3/4 чашки
Мука	4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Dried Cherry	1/4 чашки
Ваниль	1/6 ч.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)
Трецкий Орех	1/4 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте трецкий орех.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

### ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	3/8 чашки
Яблочный Сок	1 чашка
Мука	4 1/2 чашки
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Ваниль	1/4 ч.л.
Рубленое Яблоко	1/2 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)
Файн-орех	1/4 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте файн-орех.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## АБРИКОСОВЫЙ ХЛЕБ

### АБРИКОСОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Молоко	$\frac{3}{8}$ чашки
Мука	$5\frac{1}{8}$ чашки
Соль	2 ч.л.
Масло	2 ст.л.
Абрикосы Консервир	$\frac{1}{2}$ чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	$\frac{3}{4}$ ст.л. (2 ч.л.)
Сушеная Абрнкос	$\frac{3}{4}$ чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте сушеная абрнкос.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## ХЛЕБ С МОККА

### ХЛЕБ С МОККА

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Мука	$4\frac{1}{4}$ чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Растворинрое Мокка	$2\frac{1}{2}$ ст.л.
Яйцо	1
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)
Орех-пекан	$\frac{3}{8}$ чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте орех-пекан.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## МЕДОВЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

### МЕДОВЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1/2 чашки
Молоко	3/4 чашки
Мука	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	4 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	4 ст.л.
Грецкий Ореховый Порошок	1 1/4 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)
Миндаль или Трецкий Орех	2/3 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Sweet", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль или трецкий орех.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

### МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Молоко	3/4 чашки
Йогурт	1/4 чашки
Мука	4 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Морковь	1 чашка
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)
Тыквенное семя	1/8 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте тыквенное семя.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## АНАНАСНЫЙ ХЛЕБ

### АНАНАСНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Мука	3 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> чашки
Соль	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Растительное Масло	2 ст.л.
Ананас и Фруктовый Смесь	5/8 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)
Сушеный Ананас	1/4 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте сушеный ананас.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.



## ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

### ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> чашки
Мука	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> чашки
Соль	2 ч.л.
Мед	3 ст.л.
Масло	3 ст.л.
Овсянка	5/8 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## ЧЕРНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

### ЧЕРНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Йогурт	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> чашки
Мука	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> чашки
Ржаная Мука	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Растворинное	1 ст.л.
Растительное Масло	2 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	3/4 ст.л. (1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч.л.)
Файн-орех	1/8 чашки

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте файн-орех.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## МЕДОВЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

### МЕДОВЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/4 чашки
Мука	3 1/2 чашки
Пшеничная Мука	1 ч.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	2 ст.л.
Сухое Молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	3/4 чашки
Мука	4 1/4 чашки
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 1/2 ст.л.
Сухое Молоко	1 ст.л.
Сметана	5/8 чашки
Картофельная Кружочка или Стружка	3/8 чашки
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворяйте эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole Wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

### ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/2 чашки
Мука	5 1/4 чашки
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Натуральные Дрожжи или Сухие Дрожжи <Hefe>	1 ст.л. (2 ч.л.)

#### Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.  
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "French", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.  
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.



## ◆◆◆ ТЕСТО И РЕЦЕПТЫ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ◆◆◆

**ПРИМЕЧАНИЕ :** Эти рецепты были развиты в США, употребляющих американскую муку и ингредиенты. Употребляйте сухие дрожжи.

### БАГЕЛИ

#### БАГЕЛИ

##### Исходные Продукты:

Вода	1 1/4 мерной чашки
Хлебная Мука	4 мерных чашки
Соль	2 чайных ложки
Сахар	3 столовые ложки
Дрожжи	2 1/2 чайной ложки

##### Порядок приготовления:

1. Заложите исходные продукты в жаровню в порядке их перечисления. Установите жаровню в печку, закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Приготовленное тесто переложите из жаровни в кастрюлю с хорошо смазанными краями и дайте подойти, пока не удвоится в объеме.
5. Сформируйте из теста небольшие колобки диаметром до 20 см каждый. Слегка сплюсните их и проделайте пальце в середине каждой лепешки небольшое отверстие.
6. Приготовленные таким образом багели уложите на смазанную жиром вощеную бумагу, накройте чистой салфеткой и оставьте подходить еще на 30 минут (или пока не удвоится в объеме).
7. Пока багели будут подходить, доведите до кипения 2 литра воды, добавьте в нее одну столовую ложку сахара. Уменьшите огонь, чтобы вода оставалась в режиме медленного кипения.
8. Подошедшие багели осторожно опустите в кипящую воду и, периодически поворачивая их, вар 2, 5-5 минут. Чем дольше тесто будет находиться в кипятке, тем оно будет более упругим.
9. Сваренные багели достаньте из кипятка шумовкой и уложите на чистое кухонное полотенце, чтобы стекла вода.
10. Переложите багели на вощеную бумагу, посыпанную мукой.
11. Каждый багель смажьте сырым яйцом, сверху посыпьте кошерной солью, маком или толченым чесноком.
12. Поставьте багели на противне в нагретую до 200 °С духовку и выпекайте 20-25 минут до появления золотисто-коричневой корочки.

## СЛИВОЧНЫЕ РОГАЛИКИ

### СЛИВОЧНЫЕ РОГАЛИКИ

#### Исходные Продукты:

Молоко	1,5 мерной чашки
Мед	1/4 мерной чашки
Хлебная Мука	2 1/4 мерные чашки
Пшеничная Мука	2 мерные чашки
Пророщенная пшеница	1/2 мерной чашки
Соль	2 чайные ложки
Сода пищевая	1/4 чайной ложки
Масло сливочное	4 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайной ложки

#### Порядок приготовления:

1. Заложите исходные продукты в жаровню в порядке их перечисления. Установите жаровню в печьку, закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Приготовленное тесто переложите в кастрюлю со смазанными краями, накройте салфеткой и дайте подойти, пока не удвоится в объеме.
5. Разделите тесто на 24 равных кусочка. Каждый из них скатайте в колобок и уложите на смазанный жиром противень.
6. Дайте тесту вновь подойти до увеличения в объеме в два раза.
7. Выпекать в нагретой до 190 °С духовке 12-15 минут.

## СЫРНЫЕ ПАМПУШКИ

### СЫРНЫЕ ПАМПУШКИ

#### Исходные Продукты:

Вода С Размешанным В Ней Одним Сырым Яйцом	1 1/3 мерной чашки
Хлебная Мука	4 5/8 мерные чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	0,5 мерной чашки
Масло Сливочное	8 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайной ложки

#### Начинка :

сыр	0,5 мерной чашки
чеснок	1/4 мерной чашки
растопленное сливочное масло	3/4 мерной чашки

#### Порядок приготовления:

1. Исходные продукты заложите в жаровню в порядке их перечисления; жаровню установите в печку и закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Приготовленное тесто переложите в кастрюлю со смазанными маслом стенками, дайте ему подойти до удвоения объема.
5. Подошедшее тесто разделите на 18 равных частей.
6. Смешайте тертый сыр с толченым чесноком. Обмокните в растопленное масло тесто и закрутите в него начинку. Уложите готовые пампушки на смазанный маслом противень, накройте салфеткой и дайте подойти до удвоения объема.
7. Выпекать в нагретой до 180 °С духовке 35-45 минут или до получения золотисто-коричневой корочки. Подавать на стол горячими.

## ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ

### ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ

#### Исходные Продукты:

Вода	1 3/8 мерной чашки
Хлебная Мука	4 3/8 мерные чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	3 столовые ложки
Нежирное Сухое Молоко	2 столовые ложки
Масло Сливочное	3 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайной ложки

#### Начинка :

колбаса варено-копченая (тонко порезанная кружочками)	85 грамм
лук (мелко порезан)	0,5 мерной чашки
перец сладкий (мелко порезан)	0,5 мерной чашки
сыр плавленый тертый	1/4 мерной чашки
сыр твердый, тертый	1 мерная чашка

#### Порядок приготовления:

1. Исходные продукты заложите в жаровню в порядке их перечисления; жаровню установите в печку, закрыть крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Включите кнопку "Старт".
4. Готовое тесто выложите на разделочную доску, предварительно намазав ее жиром и посыпав мукой. Сформируйте из теста два колобка диаметром по 25 см. Накройте чистым полотенцем или целлофаном, дайте подойти в течение 1 часа или до появления воздушной пышности. Разделайте колобки на две большие толстые лепешки и уложите на них слоями начинку: колбаса, плавленый сыр, лук, перец, тертый твердый сыр.
5. Большим кухонным ножом разделите лепешки на 5-6 равных квадратов, перемешайте начинку с тестом.
6. Выложите готовую массу на смазанный противень (можно сформировать из отдельных кусочков один пирог круглой формы).
7. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30-40 минут или до появления золотисто-коричневой корочки.  
Дать остыть 10 минут.  
На стол подавать горячим или холодным.

## РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ

### РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ

#### Исходные Продукты:

Вода С Размешанным 1 Сырым Яйцом	1 1/4 мерной чашки
Хлебная Мука	4 мерные чашки
Сахар	0,5 мерной чашки
Соль	2 чайные ложки
Нежирное Сухое Молоко	2 столовые ложки
Масло Сливочное	5 столовые ложки
Дрожжи	2 1/2 чайной ложки

#### Начинка :

масло сливочное, размягченное	0,5 мерной чашки
коричневый сахар	0,5 мерной чашки
корица	3 столовые ложки
орехи грецкие, размельченные	1/3 мерной чашки
изюм	1/3 мерной чашки

#### Глазурь :

сахарная пудра	2/3 мерной чашки
молоко	1/4 мерной чашки
масло сливочное, растопленное	1 столовая ложка
ванилин	1 чайная ложка

#### Порядок приготовления:

1. Заложите исходные для теста продукты в жаровню; жаровню установите в печку и закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Готовое тесто переложите в кастрюлю со смазанными маслом краями, накройте чистой салфеткой и оставьте подходить, пока не удвоится в объеме.
5. Разделите тесто на два прямоугольных листа размером 40 × 60 см. Листы смажьте размягченным сливочным маслом. После этого перемешайте рекомендованные для начинки продукты и выложите их ровным слоем на листы теста. Заверните тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной в 2,5 см.
6. Подготовленные рулеты выложите на смазанный маслом противень и поставьте в теплое место на 1 час, чтобы подошли.
7. Выпекайте в духовке при температуре 180 °C 25-30 минут или до появления золотисто-коричневой корочки.
8. Приготовьте глазурь и обмажьте ей горячую выпечку.

## ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ

### ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ

#### Исходные Продукты:

Вода С Размешанным В Ней 1 Сырым Яйцом	1 1/4 мерной чашки
Хлебная Мука	4 1/4 мерные чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	1/4 мерной чашки
Нежирное Сухое Молоко	4 столовые ложки
Масло Сливочное	10 столовые ложки
Дрожжи	2 1/2 чайной ложки

#### Порядок приготовления:

1. Заложите исходные продукты в жаровню в порядке их перечисления. Жаровню установите в печьку и закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Приготовленное тесто переложите в кастрюлю со смазанными маслом краями, накройте чистой салфеткой и дайте подойти до удвоения объема.
5. Разделайте тесто на 24 или 36 кусочков, из которых сформируйте колобки. Оставьте их подходить в теплом месте на 45 минут или до удвоения объема.
6. Выпекайте в духовке при температуре 190 °C 20-25 минут или до появления золотисто-коричневой корочки.

## ПИЦЦА

### ПИЦЦА

#### Исходные Продукты (На одну большую пиццу):

Вода	1 мерная чашка
Хлебная Мука	< 3 мерные чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Оливковое масло	2 столовые ложки
Дрожжи	1 3/4 чайные ложки

#### Порядок приготовления:

1. Заложите исходные продукты в жаровню в порядке их перечисления; жаровню установите в печьку и закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Готовое тесто переложите в противень для выпекания пиццы, раскатав его в плоский лист. По краям сформируйте из теста небольшой бортик.
5. Если тесто плохо тянется, дайте ему подойти в течение 10 минут.
6. Сформированную заготовку для пиццы оставьте подойти на 20 минут, после чего можно начинать смазывать его соусом и накладывать начинку (грудинку, грибы, колбасу, перец сладкий, сыр).

Выпекается в духовке, нагретой до температуры 220 °C, в течение 35-45 минут, или до появления золотисто-коричневой корочки.



## ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

### ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

#### Исходные Продукты:

Вода	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> мерной чашки
Пшеничная Мука	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> мерные чашки
Хлебная Мука	2 мерные чашки
Коричневый сахар	5 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Нежирное Сухое Молоко	1/4 мерной чашки
Масло Сливочное	3 столовые ложки
Дрожжи	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чайной ложки

#### Порядок приготовления:

1. Исходные продукты заложите в жаровню в порядке их перечисления. Жаровню установите в печь и закройте крышку.
2. Установите режим программы #6.
3. Нажмите кнопку "Старт".
4. Готовое тесто переложите в кастрюлю со смазанными маслом краями и накройте чистой салфеткой, чтобы подошло до удвоения в объеме.
5. Разделите тесто на 24 части и сформируйте из них небольшие колобки. Уложите их на противень и дайте подойти в течение 45 минут или до удвоения размера.
6. Выпекаются в духовке, нагретой до 190 °С, в течение 25-30 минут или до появления золотисто-коричневой корочки.

**GoldStar**