

*ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ!*

# ВЫПЕКАЕМ ХЛЕБ и БУЛОЧКИ

**АРОМАТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ И ДУХОВКИ**



Scanned by  
elena134

Мирьям Байле

ИЗДАТЕЛЬСТВО  
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА







## **Устройство для выпечки хлеба и ингредиенты**

Автоматическая хлебопечка

Основные ингредиенты

Аллергия на продукты питания и непереносимость некоторых из них

Секреты достижения успеха

## **Рецепты хлеба**

Светлый хлеб

Темный хлеб

Цельнозерновой хлеб

Сдобный хлеб

Сладкие хлебцы

Хлеб без клейковины

## **Вариации из теста**

Сладкие и соленые пироги, которые можно испечь в духовке

Булочки

Изысканные вариации хлебного теста

Хлебные салаты

Хлебные супы

Хлебные запеканки

Хлебные десерты

## **Бутербродные массы & К°**

Тапас — пикантные и сладкие бутербродные массы

Вкусные дополнения

# ВЫПЕКАЕМ ХЛЕБ И БУЛОЧКИ

Мирьям  
Байле

## АРОМАТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ И ДУХОВКИ



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков  
Белгород  
2011



УДК 641/642  
ББК 36.991  
Б19

Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Перевод с немецкого:  
«Brotbacklust» von Mirjam Beile, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, 2009  
Переводчик *Иван Немичев*

Дизайнер обложки *Ростислав Кулешов*

---

Видання для організації дозвілля

**БАЙЛЕ Мір'ям**  
**Випікаємо хліб і булочки.**  
**Запашні рецепти**  
**для хлібопечки та духовки**  
*(російською мовою)*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*  
Редактор *І. Г. Веремій*  
Художній редактор *Н. П. Роєнко*  
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*  
Коректор *І. В. Набока*

Підписано до друку 17.01.2011. Формат 70х100/16.  
Друк офсетний. Гарнітура «Minion».  
Ум. друк. арк. 11,61. Наклад 20 000 пр. Зам. № 909.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cor@bookclub.ua](mailto:cor@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ТОВ «Фактор-Друк»  
м. Харків, вул. Саратовська, 51

Издание для организации досуга

**БАЙЛЕ Мирьям**  
**Выпекаем хлеб и булочки.**  
**Ароматные рецепты**  
**для хлебопечки и духовки**

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*  
Редактор *И. Г. Веремей*  
Художественный редактор *Н. П. Роенко*  
Технический редактор *А. Г. Веревкин*  
Корректор *И. В. Набока*

Подписано в печать 17.01.2011. Формат 70х100/16.  
Печать офсетная. Гарнитура «Minion».  
Усл. печ. л. 11,61. Тираж 20 000 экз. Зак. № 909.

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в ООО «Фактор-Друк»  
г. Харьков, ул. Саратовская, 51

ISBN 978-966-14-1206-3 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-1503-5 (Россия)  
ISBN 978-3-8001-5852-2 (нем.)

- © Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany, 2009
- © Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2011
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2011
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2011

## Введение

Еще в детстве, присутствуя на кухне во время выпечки хлеба моими матерью и бабушкой, я обнаружила, что мне это интересно: заворачивающий запах свежее испеченного хлеба давал мне ощущение уюта и защищенности. Даже сегодня я не перестаю удивляться, сколько всего можно «наколдовать» из муки, воды, дрожжей и соли.

Покупной хлеб обычно содержит пшеничную муку, пшеничный протеин, соевую муку, дрожжи, воду, эмульгатор E472e (первый из моно- и диглицеридов пищевых жирных кислот), антиоксидант E300 (аскорбиновая кислота), растительное масло, соль, уксус, декстрозу и консервант — сорбиновую кислоту (средство против плесени).

Домашний же белый хлеб содержит муку, воду, дрожжи и соль — четыре простых ингредиента, из которых можно создать бесчисленное множество вариантов выпечки.

Не нужно быть пекарем, чтобы выпекать хлеб. Это может делать каждый!

Работая над этой книгой, я ставила перед собой цель поделиться с вами приятными эмоциями, связанными с процессом выпечки хлеба. Здесь вы найдете простые, понятные и все же изысканные рецепты, которые гарантируют вам успех благодаря четкой рецептуре. А прекрасные фотографии пробудят в вас непреодолимое желание воспользоваться этими рецептами. В книгу вошли более 220 разнообразных рецептов, включающих множество идей выпечки различных сортов хлеба, пирогов, приготовления салатов, суфле, супов, десертов, закусок и бутербродных масс.

Я сократила до минимума объем необходимой профессиональной информации и сосредоточилась на разнообразии рецептов.

Приятного вам аппетита!





## Устройство для выпечки хлеба и ингредиенты

Еще никогда не было так просто самостоятельно печь хлеб.



Автоматическая хлебопечка.. . . . . 8

Основные ингредиенты .. . . . . 10

Аллергия на продукты питания  
и непереносимость  
некоторых из них .. . . . . 14

Секреты достижения успеха.. . . . . 15

## Рецепты хлеба

Простые, но оригинальные:  
4 ингредиента, любовь к выпечке  
и творческий подход — вот залог успеха!



Светлый хлеб.. . . . . 18

Темный хлеб .. . . . . 32

Цельнозерновой хлеб .. . . . . 46

Сдобный хлеб.. . . . . 58

Сладкие хлебцы .. . . . . 74

Хлеб без клейковины.. . . . . 84



## Вариации из теста

Фантазии, проверенные временем:  
лакомства на любой вкус



Сладкие и соленые пироги,  
которые можно испечь в духовке... 88

Булочки... 96

Изысканные вариации  
хлебного теста... 100

Хлебные салаты... 113

Хлебные супы... 116

Хлебные запеканки... 119

Хлебные десерты... 123

## Бутербродные массы & К°

Секрет вкусного бутерброда —  
в правильном выборе  
бутербродной массы!



Тапас — пикантные и сладкие  
бутербродные массы... 126

Вкусные дополнения... 131

## Приложение

Алфавитный указатель... 134

Основные рецепты пирогов,  
которые можно испечь в духовке... 138

5 основных рецептов хлеба... 140

Как с толком использовать то,  
что осталось несъеденным... 141

Основные рецепты... 142

Фотографии... 143



## Автоматическая хлебопечка

Хлеб идеально соответствует всем требованиям современного здорового питания, и самостоятельно печь его еще никогда не было так просто. Автоматические хлебопечки были разработаны в Японии. Благодаря простоте в обращении они стали неотъемлемой частью современной кухни. Автоматическая хлебопечка стоит в среднем от 30 до 200 евро. Хлебопечки различаются по вместимости, оснащению, весу, мощности, экологичности (потребление электричества), дизайну, разнообразию функций и режимов и другим техническим характеристикам. Некоторые хлебопечки, кроме всего прочего, могут готовить сладкие бутербродные массы, варить варенье и повидло.

Определиться в выборе аппарата лучше, исходя из собственных потребностей.

### Принцип действия автоматической хлебопечки

Все автоматические хлебопечки устроены по одинаковому принци-

пу: внутри корпуса находится форма для выпечки, покрытая специальным составом, и месильные рычаги. В форму в заданной последовательности помещают ингредиенты. Как правило, сначала закладывают **жидкие ингредиенты** (например, воду, молоко), а затем — **сухие** (например, муку, соль). Однако некоторые хлебопечки рассчитаны на обратную последовательность, поэтому внимательно читайте инструкцию!

На клавиатуре нужно выбрать нужный режим. Фирмы-изготовители используют для **режимов выпечки** различные названия, например такие: «Основной режим», «Многозерновой хлеб», «Французский хлеб», «Белый хлеб», «Быстрый режим», «Цельное зерно», «Изюм», «Хлеб без клейковины», «Тесто», «Выпечка», «Варенье/повидло».

Различные режимы отличаются продолжительностью замеса теста, расстойки и выпечки.

С помощью кнопки «Цвет корочки» можно регулировать цвет корочки выпекаемого хлеба: она может быть светлой, среднерумя-

### Работа автоматической хлебопечки

- ❖ Установить в автоматическую хлебопечку форму для выпечки хлеба
- ❖ Установить тестомесильные лопасти
- ❖ Заложить ингредиенты
- ❖ Закрыть крышку
- ❖ Включить хлебопечку
- ❖ Выбрать режим
- ❖ Нажать на кнопку «Пуск»
- ❖ По завершении выпечки вынуть хлеб

ной или коричневой. Здесь следует упомянуть один недостаток в сравнении с традиционной выпечкой в печи: у хлеба, выпекаемого в автоматической хлебопечке, корочка хотя и будет темной (в зависимости от сорта муки), однако не такой хрустящей, к какой вы, наверное, привыкли и какую имеет хлеб, выпекаемый в обычной печи. В автоматической хлебопечке тепло поступает от кольцеобразного нагревательного элемента, размещенного чаще всего в нижней четверти пекарной камеры. По этой причине нагрев сверху и, следовательно, интенсивная коричневая окраска верхней части хлеба отсутствуют. Но все же вы придете к выводу, что несмотря на это есть много других причин, чтобы пользоваться автоматической хлебопечкой.

**Режим «Тесто»** предназначен только для замеса теста, чтобы потом соответственно перерабатывать его. Так, например, из теста можно сформовать хлебцы, оладьи или багеты, а потом выпечь в печи до готовности.

Практичной является и **функция «Таймер»**: с ее помощью вы можете установить время, к которому должен быть испечен хлеб.

При этом нужно лишь помнить, что нельзя закладывать в хлебопечку скоропортящиеся продукты, такие как, например, колбаса, овощи, йогурт или сыр.

Выбрав режим выпечки, нажмите на кнопку **«Пуск»**. Все остальное сделает за вас автоматическая хлебопечка. Она позаботится о вымешивании теста, времени выдержки, необходимом для того, чтобы тесто подошло, и о самой выпечке. После того как хлеб через 3—5 часов будет готов, раздастся многократный сигнал, который сообщает, что хлеб можно вынуть из хлебопечки.



Форма для выпечки со свежеспеченным хлебом



## Основные ингредиенты

Мука, вода, соль и разрыхлитель теста, например дрожжи: больше ничего не нужно, чтобы испечь вкусный хлеб.



*Из этих простых ингредиентов получается превосходный хлеб, вкус которого полностью зависит от ваших предпочтений*

### Мука

Для выпечки используют главным образом сорта муки из твердой пшеницы, ржи или полбы.

По цифровому обозначению сорта муки вы можете определить ее соответствие цели применения. Чем выше цифра, обозначающая сорт, тем больше витаминов, минералов и прежде всего балластных веществ содержится в муке.

Мука из цельномолотого зерна наиболее полезна, ее также называют обойной.

При покупке обращайте внимание на качество!

### Пшеница

Благодаря высокому содержанию белка пшеница обладает оптимальными пекарскими качествами. В продажу она поступает в виде цельного зерна, шрота (тонкого, среднего и грубого помола), ман-

ной крупы, дунста (промежуточного продукта между крупой и мукой, который получают при размоле пшеницы в сортовую муку), обойной муки и муки различных сортов.

### Рожь

У ржи содержание и качество протеинов, образующих клейковину, значительно меньше, чем у пшеницы, но доля муцинов (слизистых веществ) существенно выше. Следовательно, тесто из ржаной муки не тягучее и эластичное, но пластичное со слегка влажной поверхностью. Низкая клейстеризация требует подкисливания теста, иначе хлеб из ржаной муки будет несъедобным. В продажу рожь поступает в виде цельных зерен, шрота (тонкого, среднего, грубого помола), обойной и муки различных сортов.

### Полба (спельта)

У полбы очень высоко содержание влажной клейковины. Тесто из полбы очень тягучее, что несколько ограничивает область ее применения. С точки зрения физиологии питания полба лучше усваивается человеческим организмом, чем пшеница. Сжатая невызревшей, полба поступает на рынок в качестве крупы или зеленого хлебного зерна. В продаже полбу можно найти в виде цельного зерна, шрота (тонкого, среднего, грубого), обойной или муки различных сортов.

## Другие зерновые культуры

Кукуруза, ячмень, рис, овес, гречиха, амарант и просо не содержат белков, образующих клейковину, и по этой причине не могут использоваться для выпекания по отдельности. Их нужно смешивать с другими зерновыми культурами, имеющими хорошие пекарские качества.

## Вода

Для приготовления хлеба используется главным образом вода, однако для этого пригодны и другие жидкости, например минеральная вода, фруктовые и овощные соки,

молоко, пахта или йогурт. Обратите внимание, что количество жидкости может изменяться, если в число ингредиентов входят продукты, также содержащие жидкость, например яйца, сыр или овощи. Температура воды должна быть около 30—35 °С.

## Соль

Поваренная соль является основной приправой при выпечке хлеба. В продаже имеется соль трех видов помола: грубого, среднего и тонкого. Из сортов предлагаются морская, каменная, выварочная, йодированная, фторированная соль, поваренная соль с пряностями и приправами.

## Типы муки для мучных изделий<sup>1</sup>

Мука пшеничная		Мука ржаная		Мука полбяная	
Тип	Предназначение	Тип	Предназначение	Тип	Предназначение
405	Для хлебобулочных изделий высшего сорта	610	Для светлого хлеба из муки разных типов	405	Для хлебобулочных изделий высшего сорта
550	Для белых хлебобулочных изделий	815	Для хлебцов и смешанного хлеба	630	Для всех сортов хлеба
630	Для мелкоштучных хлебобулочных изделий и светлого хлеба из муки разных типов	997	Для хлеба из муки разных типов и хлеба из теста на закваске	1050	Для темного хлеба, для хлеба из цельномолотого зерна
812	Для светлого хлеба из муки разных типов и в качестве добавки в белый хлеб	1150	Для хлеба из муки разных типов и хлеба из теста на закваске		
1050	Для хлеба из муки разных типов	1370	Для хлеба из муки разных типов и хлеба из теста на закваске		
1200	Для темного хлеба из муки разных типов	1800	Мука ржаная грубого помола для цельнозернового хлеба		
1700	Хлебопекарная мука грубого помола для цельнозернового хлеба				
2000	Обойная мука для хлеба, богатого балластными веществами (сама по себе вряд ли пригодна для выпечки)				

<sup>1</sup> Такая классификация принята в Германии. По классификации, принятой в нашей стране для пшеничной муки, крупчатке и муке высшего сорта соответствуют типы 405 и 550; муке 1-го сорта — 630, 812; муке 2-го сорта — 1050, 1200; обойной — 1700, 2000. Ржаной муке сеяной соответствуют типы 610, 815, обдирной — 997, 1150, обойной — 1370, 1800. Мука полбяная встречается в продаже редко. (Примеч. ред.)





*Дрожжи, закваска (опара) и пекарский фермент делают хлеб мягким*

Обычно соль составляет около 2 % от количества муки, то есть 10 г соли (около 1 ст. л.) добавляется к 500 г муки. Если вы используете поваренную соль с пряностями, йодированную или фторированную вместо обычной, это не скажется на процессе выпечки хлеба в автоматической хлебопечке, лишь повлияет на его вкус.

## Разрыхлители

Для того чтобы хлеб стал съедобным, требуются разрыхлители. Без них хлеб будет твердым как камень, а значит, его невозможно будет есть. Поэтому для выпечки хлеба используют дрожжи, закваску (опару) и пекарский фермент.

## Дрожжи

Дрожжи представляют собой одноклеточные организмы, относящиеся к низшим грибам. Они имеют свойство сбраживать сахар в алкоголь и двуокись углерода (углекислый газ). Именно благодаря углекислому газу тесто становится воздушным. В продаже имеются **прессованные** и **сухие (быстрорастворимые) дрожжи**.

Прессованные дрожжи имеют более интенсивный дрожжевой

вкус, чем сухие (быстрорастворимые). Не следует добавлять в тесто дрожжи целым куском. Их нужно предварительно размельчить или развести в воде. В этом случае дрожжи смогут сразу же распределиться по тесту. Вид используемых дрожжей не оказывает влияния на результат выпечки в автоматической хлебопечке. Сухие (быстрорастворимые) дрожжи благодаря длительному сроку хранения очень хорошо зарекомендовали себя у большинства владельцев автоматических хлебопечек. Гранулят просто высыпает в тесто.

1 пакетик сухих дрожжей (10 г) соответствует примерно ½ палочки прессованных дрожжей (21 г), и этого количества достаточно для 500 г муки.

## Закваска (опара)

Закваска является средством для разрыхления и подкисления теста. Сама по себе закваска, в принципе, больше ни для чего не применяется. Ее смешивают с остальными ингредиентами. Закваску применяют преимущественно для ржаного хлеба. Она придает пшеничному и хлебу из разных сортов муки пряный привкус и позволяет дольше сохранять свежесть. В продаже ее можно найти в свежей жидкой, сухой, пастообразной и порошковой форме в виде экстракта. Обязательно соблюдайте инструкцию изготовителя! Дозировки значительно отличаются одна от другой. Как правило, закваска должна составлять 20—30 % от количества муки. Однако вы можете и самостоятельно приготовить закваску.

Муку перемешать в банке с водой и медом. Накрыть банку бума-

гой для выпечки и закрепить резиновым кольцом. Емкость следует поставить в теплое место (лучше всего на подоконник) и перемешивать содержимое каждые 12 часов. Закваска (опара) будет готова к использованию приблизительно через 48 часов и может храниться около 3 недель.

**1 этап:** размешать 100 г ржаной муки и 100 мл теплой воды взбивалкой или ручным миксером на малых оборотах. Оставить на 24 часа при комнатной температуре в закрытой банке.

**2 этап:** добавить еще 100 г муки и 100 мл теплой воды и хорошо размешать. Оставить еще на сутки при комнатной температуре.

**3 этап:** добавить остальную муку (200 г) и воду (200 мл) и оставить еще на 1 день. После этого закваска должна приобрести кисловатые запахи и вкус. Если этого не произошло, оставить смесь бродить еще на 1 день. Для улучшения закваски можно на 1 этапе добавить в нее 50 г готовой закваски.

## Пекарский фермент

Пекарский фермент, который можно сегодня купить в виде сухого гранулята или основной смеси, является разрыхлителем средней кислотности, состоящим из меда, злаков и муки бобовых культур. Для людей, больных целиакией (заболевание, обусловленное неспособностью кишечника переваривать клейковину злаковых (глютен), был разработан не содержащий клейковины фермент на основе кукурузы. Хлеб или хлебцы, испеченные с использованием пекарского фермента, лучше усваиваются людьми с чувствительным желу-

### Для приготовления закваски:

- ❖ 1 стеклянная банка (1 л)
- ❖ 50 г ржаной муки, тип 1150
- ❖ 100 мл воды
- ❖ 15 г меда

### Классическая трехэтапная опара:

- ❖ 400 г ржаной муки, тип 1150
- ❖ 400 мл воды

дочно-кишечным трактом, чем хлеб на дрожжах или опаре.

Хотя пекарский фермент нигде так не обозначается, по сути он является слабой опарой. И закваска к нему, как правило, готовится в два этапа. Поэтому обязательно соблюдайте указания фирмы-изготовителя!

## Пекарские смеси

Многие изготовители предлагают готовые пекарские смеси. Они рассчитаны на переработку в автоматических хлебопечках, содержат все необходимые ингредиенты (кроме воды и частично дрожжей), в большинстве своем очень недорогие. Вы можете поэкспериментировать, добавив в пекарскую смесь вместо воды йогурт или пахту, а также орехи, семена, изюм и специи.

### Готовые пекарские смеси

#### Преимущества:

- ❖ дешевизна;
- ❖ постоянный состав.

#### Недостатки:

- ❖ качество ниже, чем у свежемолотой муки;
- ❖ могут содержать консерванты.



## Аллергия на продукты питания и непереносимость некоторых из них

Некоторые люди не могут употреблять в пищу яйца, молоко, орехи или хлеб. Они страдают непереносимостью, или аллергией, на продукты питания. Лишь самостоятельно выпекая хлеб, вы сможете контролировать его состав. По этой причине именно люди, страдающие аллергией на продукты питания, с удовольствием пользуются домашними автоматическими хлебопечками.

Для того чтобы заменить ингредиенты-аллергены другими, которые таких реакций не вызывают, необходимы тренировки и опыт. Выбор чаще всего весьма ограничен, но почти всегда есть возможность замены, что позволяет выпекать превосходный хлеб.

### Альтернативы при аллергии на пищевые продукты:

- ❖ **на пшеницу и рожь:**  
используйте другие сорта злаков, например амарант или квиноа (рисовую лебеду).
- ❖ **на сахар:**  
используйте заменители сахара, например сахарин или грушевый сироп (сгущенный грушевый сок).
- ❖ **на дрожжи:**  
используйте опару, пекарский фермент или тесто с пекарским порошком (химическим разрыхлителем теста).
- ❖ **на молоко:**  
используйте овсяное молочко, овечье молоко, рисовое молоко или воду и растительное масло.

### ❖ на куриные яйца:

используйте перепелиные яйца или необезжиренную соевую муку.

### ❖ на белок клейковины (глютен):

используйте муку без клейковины, кукурузу или рис.

Общества больных целиакией в разных странах в сотрудничестве с мукомольными предприятиями разрабатывают различные составы мучных смесей, пригодных к использованию в автоматических хлебопечках, и рецепты выпечки хлеба. Они довольно просты в применении. Муку без клейковины (безглютеновую) и мучные смеси можно найти в свободной продаже.

Также в Интернете свою продукцию предлагают различные производители муки.



Чаще всего в форму для выпечки хлеба сначала добавляют жидкие ингредиенты

## Секреты достижения успеха

Важнейшими составляющими успеха при выпечке хлеба являются качество, свежесть и температура ингредиентов, а также точный вес.

### Во время выпекания

В первый раз при выпечке хлеба используйте рецепт из инструкции к вашей автоматической хлебопечке или готовую пекарскую смесь, купленную в магазине. Так вам будет проще освоиться в пользовании хлебопечкой.

Убедитесь, что тестомесильная лопасть установлена правильно.

Сухие ингредиенты, которые вы загружаете в автоматическую хлебопечку, должны иметь комнатную температуру, то есть 18—23 °С. Жидкости (вода, цельное молоко, соки и т. д.) должны быть теплыми, с температурой около 30 °С. Тщательно взвешивайте все составляющие. Я взвешиваю даже воду, поскольку это намного точнее, чем пользоваться мерной чашкой. Вы заметите разницу, если взвесите 250 мл воды, а потом измерите ее с помощью мерной емкости.

Смешивайте сухие ингредиенты, прежде чем загрузить в хлебопечку. Благодаря такому предварительному смешиванию у вас будет гарантия, что даже при работе в режиме короткого замеса тесто будет хорошо вымешено.

Следите, чтобы дрожжи не вошли в прямое соприкосновение с солью или сахаром, поскольку они тут же начинают взаимодействовать. Используя функцию «Таймер», чтобы испечь хлеб через 12 часов, имейте в виду, что дрож-

жи к этому времени уже «выдохнутся» и не будут взаимодействовать. Вывод: заливайте в форму для выпечки сначала жидкие ингредиенты, затем добавляйте соль и сахар, муку и лишь в последнюю очередь — дрожжи.

После первого замеса теста возьмите скребок и соскребите остатки муки по углам формы для выпечки — тогда у вашего хлеба не будет мучных краев.

Во время замеса теста следите за его консистенцией. Тесто должно быть мягким, слегка липнуть, но не тянуться, образуя нити. Светлое легкое тесто образует шар. Тяжелое темное тесто, например из ржаного цельномолотого зерна, будет скорее «текучим». Проверяйте консистенцию после первого замеса теста. Если оно еще слишком влажное и/или мягкое, постепенно добавляйте в него муку по столовой ложке. Если же тесто слишком сухое и/или жесткое, добавляйте по столовой ложке воду или другую жидкость. Со временем вы наберетесь опыта и будете контролировать консистенцию теста.

После первого замеса теста снимите тестомесильную лопасть — так вы избежите образования дыры в хлебе. Для этого слегка посыпьте ладони мукой. Об окончании вымешивания теста вы можете узнать по сигналу хлебопечки или, в зависимости от модели, опреде-



лять время согласно инструкции к ней и ориентироваться по часам.

Чтобы придать хлебу красивый вид, смажьте тесто сверху с помощью пекарской кисточки водой, растительным маслом, сметаной или яйцом и посыпьте семенами кунжута или подсолнечника, тертым сыром, мелкорубленными грецкими орехами.

Не открывайте крышку, когда тесто находится в состоянии покоя (подходит), иначе оно сядет и хлеб будет несъедобным.

## По окончании выпекания

Если ваш хлеб получился бледно-окрашенным, вы сможете допечь его с помощью режима «Выпечка».

Вынимайте испеченный хлеб из формы сразу же, иначе он будет влажным. У некоторых автоматических хлебопечек имеется функция сохранения тепла до 1 часа. Она помогает предотвратить образование конденсата и «потение» хлеба.



Так выглядит тесто после последнего вымешивания. Теперь вы можете посыпать его чем-нибудь сверху, например смесью семян

Если вы не удалили тестомесильную лопасть после последнего вымешивания, разверните емкость для выпечки хлеба и проверните пару раз приводной вал. Это поможет удалить тестомесильную лопасть. Если лопасть припеклась, что чаще бывает при тяжелом тесте, например из цельномолотого зерна, чем при светлом тесте для белого хлеба, вам поможет приспособление для снятия тестомесильной лопасти, которое некоторые фирмы-изготовители автоматических хлебопечек включают в комплект. Вы также можете освободить лопасть от теста при помощи маленького острого ножа, а затем удалить пальцами.

Вы можете смазать поверхность хлеба прямо после выпечки холодной водой или растительным маслом. Благодаря этому на корочке образуется глянец. Для смазывания отлично подходит кухонная кисточка.

Прежде чем резать хлеб, дайте ему остыть. Его легче резать остывшим.

Не оставляйте крышку автоматической хлебопечки долго открытой, иначе шарнир быстро выйдет из строя и крышка не будет закрываться как положено.

Все сорта хлеба прекрасно подходят для поджаривания.

Хлеб нужно хранить в герметичных чистых и сухих емкостях. В холодильнике его лучше не хранить, потому что в нем хлеб быстро высыхает. Если вы хотите сохранить хлеб на длительное время, заморозьте его, и он будет оставаться свежим от одного до трех месяцев. Потом следует разморозить хлеб при комнатной температуре; при желании можно снова

Из **основных видов теста** (см. с. 140) можно испечь множество разных сортов хлеба. Я составила советы, которые должны побудить вас к созданию собственных творческих подходов. Доверьтесь своему вкусу!

Рецепты составлены для хлеба массой 500 г и 750 г. Вес ингредиентов в основном указан в граммах и дополнен измерением продукта в миллилитрах (мл), столовых ложках (ст. л.), чайных ложках (ч. л.), количеством ингредиентов на кончике ножа и щепоткой (количество продукта, взятое большим и указательным пальцами руки).

Тщательно взвешивайте продукты и следите за их температурой.

### Соотношение ингредиентов в рецептах:

**Соль:** 1½ ч. л. соответствует приблизительно 10 г.

**Сахар:** 1½ ч. л. соответствует приблизительно 10 г.

**Мед:** в зависимости от сорта меда вы можете получить иной вкус хлеба.

**Дрожжи:** если в рецепте указаны сухие дрожжи (2 ч. л. соответствуют приблизительно 10 г), вы можете заменить их половиной палочки свежих дрожжей (21 г). О правильном использовании дрожжей читайте на с. 12.

**Опара:** имеется в продаже в разных формах: в виде жидкой закваски, в пастообразной и порошковой форме. Во всех рецептах я применяю готовую к употреблению жидкую натуральную закваску. Используя опару, соблюдайте инструкцию изготовителя! Рецепты хлебных блюд, как правило, если нет иных указаний, рассчитаны на 4 человек.

пропечь его в духовке при температуре около 200 °С на протяжении 10—15 минут до образования хрустящей корочки.

Перед очисткой хлебопечки вытаскивайте вилку из розетки и дайте хорошо остыть. Мойте форму для выпечки водой без использования порошковых чистящих средств и металлических щеток: они могут повредить антипригарное покрытие.

Не выбрасывайте остатки хлеба. Ознакомьтесь с рецептами хлебных блюд, запеканок, супов, салатов и т. д. (начиная со с. 113), сделайте из хлеба панировку или используйте размолотым для следующего замеса теста. Для этого можно использовать только сухой и ни в коем случае не заплесневелый хлеб. Хлебная плесень опасна для здоровья, такой хлеб следует немедленно выбросить.



## Светлый хлеб

Светлый хлеб великолепно подходит к завтраку, салатам или вину и сыру.

### Белый хлеб

Режим «Белый хлеб»  
500 г | 750 г

Вода — 160 мл | 240 мл  
Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)  
Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)  
Мука пшеничная, тип 550 — 170 г | 250 г  
Мука пшеничная, тип 405 — 130 г | 200 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Сахар — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

### Пшеничный хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»  
500 г | 750 г

Вода — 220 мл | 330 мл  
Уксус — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)  
Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г  
Мука ржаная, тип 812 — 130 г | 200 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

### Хлеб с манной крупой

«Основной режим» или «Белый хлеб»  
500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл  
Опара — 20 г | 30 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 400 г  
Крупа манная из твердой пшеницы  
тонкого помола — 65 г | 100 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

➤➤ **Мой совет:** Добавьте в тесто крупно нарубленные финики.

### СОВЕТ

#### Крутоны

Нарежьте ломтики белого хлеба кубиками и обжарьте на сковороде в растительном масле. Хлебные крутоны великолепно подходят к зеленым салатам.

### Крестьянский хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»  
500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл  
Уксус — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)  
Мука пшеничная, тип 1050 — 290 г | 430 г  
Мука ржаная, тип 997 — 30 г | 50 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

*Крестьянский хлеб с вкусным свежим сыром — прекрасная весенняя закуска*





## Деревенский хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло сливочное — 15 г | 20 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Хлеб с семенами подсолнечника

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 230 г | 350 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Семена подсолнечника — 30 г | 40 г

**>> Мой совет:** Обжарьте семена подсолнечника на сковороде. Благодаря этому вы получите интенсивный аромат.

**СОВЕТ**

### Украшение хлеба

После последнего замеса теста посыпьте его поверхность мукой — так вы придадите хлебу вид испеченного в настоящей деревенской печи.





## Хлеб с орехами

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Орехи грецкие крупно нарубленные —

60 г | 80 г

**>> Мой совет:** Вместо грецких смешайте лесные орехи с рубленным миндалем и добавьте в тесто после сигнала.

## Хлеб с пряностями

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 812 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Смесь пряностей (тмин, кориандр, кардамон, анис, фенхель) — 1 ст. л. |

1½ ст. л.

**>> Мой совет:** Доверьтесь своему вкусу и используйте различные смеси пряностей.

*Хлеб с пряностями великолепно подходит к сыру и вину*



## Хлеб с кунжутом и анисом

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие —  $\frac{3}{4}$  ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Анис молотый — 5 г | 7,5 г

Семена кунжута — 50 г | 75 г

»» Мой совет: Особенно вкусными в качестве закуски будут хрустящие хлебные палочки из этого теста!

## Картофельный хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

Подготовка:

Отварить картофель, не очищая, охладить и очистить. Размять вилкой и после сигнала добавить в тесто.

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 3,5 г | 5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. |  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

После сигнала:

Картофель вареный средней величины или крупный — 1 шт.

»» Мой совет: В тесто можно добавить обжаренный в оливковом масле, нарезанный кубиками и предварительно охлажденный репчатый лук.

## Ячменный хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 230 г | 350 г

Шрот ячменный тонкого помола — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. |  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

После сигнала:

Специи (фенхель, анис, кориандр, тмин) —  $\frac{1}{2}$  ч. л. | 1 ч. л.

## Хлеб с проросшей пшеницей

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло подсолнечное — 15 мл ( $1\frac{1}{2}$  ст. л.) | 20 мл (2 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие —  $\frac{3}{4}$  ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Зерна пшеницы проросшие обжаренные — 35 г | 50 г

## Хлеб с овсяными хлопьями

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 1050 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 15 г | 20 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Хлопья овсяные — 40 г | 60 г

### Румяная корочка

После последнего замеса теста смочите поверхность хлеба водой с помощью кухонной кисточки и посыпьте овсяными хлопьями.

СОВЕТ

*Хлеб с овсяными хлопьями приятен на вкус и хорошо подходит к пикантным бутербродным массам*





## Хлеб с плавленым сыром

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 150 мл | 220 мл

Сыр плавленый — 50 г | 80 г

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

**>> Мой совет:** Используйте плавленый сыр со специями или чесноком. Благодаря этому хлеб приобретет особый аромат.

## Шафрановый хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 190 мл | 280 мл

Масло растительное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Шафран (волокна или молотый) —

1 щепотка

## Хлеб с лимоном

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Цедра лимонная тертая с 1 неочищенным лимоном | 1½ неочищенного лимона

**>> Мой совет:** Испеките из теста маленькие хлебцы (булочки) и подайте к салату. Они станут любимым блюдом для пикника.

### СОВЕТ

### Хлеб в качестве гарнира

Хлеб или булочки с шафраном идеально сочетаются с рыбными блюдами.

*Хлеб с лимоном особенно вкусен с копченым лососем*





## Хлеб винодела

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 90 мл | 140 мл

Вино сухое — 90 мл | 140 мл

Масло растительное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 230 г | 350 г

Мука ржаная обдирная — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

Опара — 20 г | 30 г

»» **Мой совет:** Сервируйте этот хлеб кусочками сыра (например, гауда) с виноградом.

## Пивной хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Пиво — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

»» **Мой совет:** В зависимости от сорта пива хлеб приобретает совершенно разный вкус.

## Хлеб с паприкой

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло растительное — 10 мл | 15 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Паприка молотая — ½ ч. л. | 1 ч. л.

Перец чили молотый — ½ ч. л. | 1 ч. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Паприка сушеная в мелких кубиках — 50 г | 80 г

»» **Мой совет:** Смешайте сушеную паприку с сушеными помидорами и добавьте после сигнала.

## Хлеб с оливковым маслом

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло оливковое — 15 мл (2 ст. л.) | 30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

»» **Мой совет:** Я предпочитаю мягкие оливковые масла крепким и относительно острым.





## Хлеб с оливками и салом

«Основной режим»

Подготовка:

- ❖ Обжарить 200 г нарезанного кубиками сала на сковороде до образования хрустящей корочки.
- ❖ Вынуть косточки из 200 г оливок (зеленых и черных), добавить по вкусу шалфей и смешать с массой.
- ❖ Дать остыть и после сигнала добавить в тесто.

**500 г | 750 г**

Вода — 170 мл | 250 мл

Масло оливковое — 30 мл (3 ст. л.) |  
50 мл (5 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 260 г | 400 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 60 г | 100 г

Крупа манная грубого помола — 20 г | 30 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Оливковая смесь

**>>** **Мой совет:** Сформируйте из теста маленькие булочки (около 30 г) и выпекайте в духовке при 210 °C около 10 минут.

*Хлеб с салом и оливками  
и салат — что еще нужно?*



## Хлеб для тостов

Режим «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло сливочное — 30 г | 50 г

Мука пшеничная, тип 405 — 260 г | 400 г

Мука пшеничная, тип 550 — 70 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

**>> Мой совет:** Другие сорта хлеба также подходят для изготовления тостов. Намажьте их сливочным маслом и/или бутербродной массой — и получите настоящее наслаждение!

## Хлеб с чесноком

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло чесночное — 25 мл (2½ ст. л.) | 40 мл (4 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль чесночная — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Чеснок свежий мелкорубленный —

1 ч. л. | 2 ч. л.

Сыр пармезан тертый — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

**>> Мой совет:** Слепите из теста чесночные палочки и испеките в печи до образования хрустящей корочки.

## Хлеб с тмином и сыром

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Семена тмина — 1½ ч. л. | 2 ч. л.

Тмин молотый — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Сыр крупно натертый (грюйер) —

160 г | 250 г

**>> Мой совет:** Перед выпечкой посыпьте тесто 25 г тертого сыра и 1 щепоткой молотого тмина.



## Чиабатта

*Хлеб с тмином и сыром. В зависимости от сорта сыра вы получите совершенно разный вкус*

Режим «Тесто»

500 г | 750 г

Опара:

Вода — 70 мл | 105 мл

Мука пшеничная, тип 405 — 140 г | 210 г

Дрожжи сухие —  $\frac{1}{2}$  ч. л. |  $\frac{3}{4}$  ч. л.

Дать опаре выстояться 24 часа

Дополнительно к опаре:

Вода — 140 мл | 210 мл

Масло авокадо — 20 мл (2 ст. л.) |

30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие —  $\frac{1}{2}$  ч. л. |  $\frac{3}{4}$  ч. л.

### В форме батона

Испеките чиабатту в духовке. Для этого нужно разделить тесто на три одинаковых куса и уложить на смазанный жиром противень. Дать тесту постоять 30—40 минут. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 220 °C 18—20 минут.

**СОВЕТ**



## Хлеб с розмарином

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло оливковое — 25 мл (2½ ст. л.) |  
40 мл (4 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Розмарин мелкорубленный — 20 г | 30 г

## Хлеб с перцем чили

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Паста чили — 15 г | 20 г

Табаско (перечный соус) — 1 капля |  
2 капли

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Перец чили молотый — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Помидоры сушеные — 20 г | 30 г

Зерна кукурузы вареной — 30 г | 50 г

Перец красный сушеный мелкорубле-  
ный — 16 г | 25 г

## Хлеб с тунцом

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Тунец, консервированный в масле —  
150 г | 220 г

Масло оливковое — 20 мл (2 ст. л.) |  
30 мл (3 ст. л.)

Масло сливочное — 15 г | 20 г

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Лук красный мелко нарубленный —  
25 г | 40 г



**Мой совет:** Вместо тунца мож-  
но взять сардины.

*Если вы любите острое, вам  
понравится хлеб с чили*





## Темный хлеб

Этот хлеб сытный, грубоватый, крепкий на вкус и ароматный. Его выпекают преимущественно с применением дрожжей и опары.

### Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 160 мл | 250 мл

Масло растительное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Опара — 50 г | 75 г

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Мука ржаная, тип 1150 — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

### Хлеб с лавандой и медом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Мед цветочный — 20 г | 30 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — ¾ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Цветки лаванды (свежие или сушеные) — 1½ ч. л. | 2 ч. л.

»» **Мой совет:** В зависимости от сорта меда хлеб будет иметь различный вкус.

### Хлеб из нескольких видов зерна

«Основной режим» или «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 160 г | 250 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Смесь различных видов зерна — 60 г | 100 г

»» **Мой совет:** Можно купить готовую смесь различных видов зерна или самостоятельно смешать зерна и семена по своему вкусу.

## Хлеб с кунжутом и льняным семенем

Подготовка:

Семена кунжута и льна замочить на  
1 час в **60 мл** | **100 мл** теплой воды.

«Основной режим»

**500 г** | **750 г**

Вода — **160 мл** | **250 мл**

Мука полбяная, тип 630 — **260 г** | **400 г**

Мука ржаная, тип 997 — **30 г** | **50 г**

Кориандр молотый — **1 ч. л.** | **1½ ч. л.**

Соль — **6,5 г** | **10 г**

Дрожжи сухие — **1 ч. л.** | **1½ ч. л.**

После сигнала:

Семена льна и кунжута размягчен-  
ные — **50 г** | **80 г**

### Для здоровья

Можно использовать только семена льна, по-  
скольку они улучшают пищеварение и защищают  
слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта.

СОВЕТ

*Никто не устоит перед ароматом хлеба с лавандой  
и медом*







## Хлеб с грецкими орехами и финиками

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 260 г | 400 г

Мука ржаная, тип 1150 — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие —  $\frac{3}{4}$  ч. л. | 1 ч. л.

Опара — 20 г | 30 г

После сигнала:

Орехи грецкие крупно нарубленные —

80 г | 120 г

Финики сушеные крупно нарублен-

ные — 70 г | 100 г

## Кофейный хлеб

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Масло сливочное — 20 г | 30 г

Мука полбяная, тип 630 — 260 г | 400 г

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 60 г | 100 г

Кофе растворимый — 1 ст. л. |  $1\frac{1}{2}$  ст. л.

Мед акациевый — 20 г | 30 г

Какао-порошок — 10 г | 15 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. |  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

*Хлеб с грецкими орехами  
и финиками — это  
действительно очень вкусно*

## Хлеб с рисом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Мука из цельномолотого зерна пол-

бы — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. |  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

После сигнала:

Рис вареный — 100 г | 150 г

**>> Мой совет:** Хлеб с рисом — прекрасная идея использования остатков риса после обеда.

## Хлеб с семенами фенхеля

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл ( $1\frac{1}{2}$  ст. л.)

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. |  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

После сигнала:

Семена подсолнечника — 25 г | 40 г

Семена тыквы — 25 г | 40 г

Семена фенхеля — 1 ч. л. | 2 ч. л.

**>> Мой совет:** Замените полови-  
ну воды охлажденным чаем из  
фенхеля.



## Хлеб с козьим сыром

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 170 мл | 260 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 1150 — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Сыр козий свежий — 100 г | 150 г

Лук-резанец измельченный — 25 г | 40 г

Тмин молотый — ½ ч. л. | 1 ч. л.

## Хлеб с цветками черной бузины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 100 г | 150 г

Мука ржаная, тип 1150 — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сироп из цветков бузины черной —  
1½ ст. л. | 2 ст. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Цветки бузины черной сухие —

2½ ст. л. | 3 ст. л.

Цедра лимона тертая — ½ ч. л. | 1 ч. л.

## Хлеб с медвежьим луком (черемшой)

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная из цельномолотого

зерна — 60 г | 100 г

Мука ржаная, тип 1150 — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Лук медвежий свежий крупно наруб-  
ленный — 50 г | 80 г

## Хлеб из полбяной крупы

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Сироп кленовый — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 1150 — 200 г | 200 г

Мука ржаная из цельномолотого зер-  
на — 60 г | 100 г

Крупа полбяная из цельномолотого

зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

**СОВЕТ**

### Бодрое начало дня

Хлеб с цветками черной бузины идеально подходит к завтраку. Он придаст вам бодрость на целый день.



## Горчичный хлеб

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Шрот пшеничный — 60 г | 100 г

Шрот ржаной — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Горчица — 15 г | 25 г

Не слишком твердый сыр (например, тильзитский), нарезанный мелкими кубиками — 25 г | 40 г

➤➤ **Мой совет:** Перед выпечкой смажьте хлеб горчицей и посыпьте семенами подсолнечника.

## Ржаной хлеб с тмином

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Опара — 50 г | 75 г

Мука ржаная, тип 997 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена тмина — 2 ч. л. | 3 ч. л.

Тмин молотый — ½ ч. л. | 1 ч. л.

Горчичный хлеб — лакомство, которое вы должны попробовать



## Хлеб с красным вином

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вино красное — 100 мл | 150 мл

Вода — 100 мл | 150 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Шрот ржаной — 60 г | 100 г

Шрот пшеничный — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Гречишный хлеб

Режим «Тесто»

500 г | 750 г

Вода горячая (50 °C) — 130 мл | 200 мл

Крупа гречневая — 100 г | 150 г

Приготовить тесто и дать выстояться не менее 12 часов.

«Основной режим»

Вода — 35 мл | 50 мл

Масло сливочное — 25 г | 35 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 160 г | 250 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 60 г | 100

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 25 г | 40 г

## Хлеб полбяной из разных сортов муки

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука полбяная, тип 630 — 200 г | 300 г

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена кунжута — 20 г | 30 г

Пшено — 20 г | 30 г

➤➤ **Мой совет:** Можно не добавлять опару, тогда хлеб будет иметь более мягкий вкус.

## Запеченный хлеб

Намажьте на ломтики хлеба сквашенные сливки или сметану, уложите сверху сало (шпик), ветчину, лук и сыр и запекайте в духовке.

**СОВЕТ**



*Благодаря добавлению пива ржаной хлеб приобретает истонный вкус*

## Ржаной хлеб на солодовом пиве

«Основной режим» или «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Пиво солодовое — 200 мл | 300 мл  
Масло растительное — 15 мл (1½ ст. л.) | 20 мл (2 ст. л.)  
Опара — 35 г | 50 г  
Мука ржаная из цельномолотого зерна — 160 г | 250 г  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 130 г | 200 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Мед — 10 г | 15 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Ржаной хлеб из муки грубого помола

«Основной режим» или «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл  
Опара — 35 г | 50 г  
Мука ржаная грубого помола — 160 г | 250 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Сахар — 5 г | 7,5 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена подсолнечника — 40 г | 60 г

» **Мой совет:**  
Ржаной хлеб из муки грубого помола, или деревенский, идеально подходит для сытных блюд.



## Хлеб с яблочным вином

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 160 мл

Вино сухое яблочное (сидр) — 100 мл | 160 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 120 г | 150 г

Мука ржаная, тип 997 — 120 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

➤➤ **Мой совет:** К этому хлебу великолепно подходит сырокопченая ветчина или сыр.

## Хлеб с пряными травами

«Основной режим»

Подготовка:

Пряные травы вымыть и мелко нарезать.

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Шрот из пшеничной муки — 120 г | 150 г

Кориандр — ½ ч. л. | 1 ч. л.

Соль поваренная с пряностями — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Петрушка измельченная — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Лук-резанец измельченный — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Кресс-салат измельченный — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

➤➤ **Мой совет:** Используйте свежие пряные травы по сезону на ваш выбор.

## Хлеб из шести злаков

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода горячая (50 °C) — 200 мл | 300 мл

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 30 г | 50 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 30 г | 50 г

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 30 г | 50 г

Мука овсяная из цельномолотого зерна — 30 г | 50 г

Мука полбяная — 30 г | 50 г

Мука соевая — 30 г | 50 г

Приготовить тесто и дать выстояться не менее 12 часов.

«Основной режим»

Вода — 70 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 230 г | 350 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена тмина — 10 г (1 ст. л.) | 15 г (1½ ст. л.)

*Хлеб с пряными травами отлично подходит к супам и салатам*











## Хлеб с овощами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло оливковое — 20 мл (2 ст. л.) |  
30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Смесь мелкорубленых овощей —  
50 г | 80 г

➤➤ **Мой совет:** Для овощной смеси хорошо подходят морковь, лук, сельдерей и цукини.

## Хлеб с коноплей

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука из цельномолотого зерна пол-  
бы — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Конопляное семя обжаренное — 50 г | 80 г

## Хлеб с ветчиной

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 190 мл | 290 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 997 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 25 г | 40 г

После сигнала:

Сало с ветчины, нарезанное кубика-  
ми — 70 г | 100 г

Тмин мелкорубленный — 10 г (1½ ст. л.)  
| 15 г (2 ст. л.)

➤➤ **Мой совет:** Добавьте в тесто нарезанный кубиками лук, тушен-  
ный в красном вине.

*Теплый хлеб с ветчиной со  
свежим корневым сельдереем  
будет еще вкуснее, если добавить  
к нему немного масла и соли*



## Ячменный хлеб на опаре

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 140 г | 200 г

Мука из цельномолотого ячменного зерна — 140 г | 200 г

Мука ржаная, тип 997 — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 25 г | 40 г

Фенхель молотый — 6,5 г | 10 г

## Хлеб с острым красным перцем

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло оливковое — 20 мл (2 ст. л.) | 30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Мелкорубленый красный острый перец — 2 шт. | 3 шт.

Петрушка сушеная — 10 г | 15 г

**>> Мой совет:** Если вы любите острое, добавьте в тесто молотый перец чили или табаско (перечный соус).

## Хлеб с цукини

«Основной режим»

Подготовка:

Натереть цукини на крупной терке, посыпать 20 г соли, дать настояться не менее 15 минут. Отжать цукини и слить жидкость.

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Уксус — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 130 г | 200 г

Мука ржаная, тип 997 — 30 г | 50 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Цукини — 100 г | 150 г

*Свежеиспеченный, еще теплый хлеб будет вкуснее, если смазать его сливочным маслом*







## Цельнозерновой хлеб

Такой хлеб изготавливается из цельнозерновой муки.

### Цельнозерновой хлеб с зернами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода горячая (100 °С) — 225 мл | 335 мл

Зерна пшеничные — 100 г | 150 г

Оставить в форме для выпечки на 6 часов, после чего добавить:

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 200 г | 300 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 25 г | 40 г

### Ржано-пшеничный цельнозерновой хлеб

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 225 мл | 340 мл

Опара — 35 г | 50 г

Рожь крупно дробленая — 120 г | 150 г

Пшеница крупно дробленая —

120 г | 150 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

### Цельнозерновой хлеб из разных видов зерна

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 225 мл | 335 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 100 г | 150 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 100 г | 150 г

Овсяные отруби — 75 г | 110 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 20 г | 30 г

Дрожжи сухие — ½ ч. л. | 1 ч. л.

### Оригинальный вариант

Если вы любите крупнозерновой хлеб, добавьте в него 50—70 г зерновой смеси. 1 ч. л. молотого кориандра придаст хлебу пряный вкус.

**СОВЕТ**

➤➤ **Мой совет:** Добавьте еще 50—70 г семян подсолнечника или кунжута.

Благодаря добавлению зерна хлеб приобретает типичный вкус





## Цельнозерновой хлеб с помидорами

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Сок томатный — 100 мл | 150 мл

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Паприка молотая — 2 г | 2,5 г

Дрожжи сухие —  $\frac{3}{4}$  ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Помидоры сушеные крупно нарубленные — 50 г | 80 г

СОВЕТ

### Праздничный хлеб

Помидоры можно засушить самостоятельно (см. с. 131). С приправами для пиццы (орегано, базилик) этот хлеб станет приятным сюрпризом для ваших гостей!

*Цельнозерновой хлеб с помидорами — прекрасный хлеб для праздничного застолья*







*Цельнозерновой хлеб с четырьмя видами семян — что может быть вкуснее и полезнее?*

## Цельнозерновой хлеб с четырьмя видами семян

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Семена подсолнечника — 20 г | 30 г

Семена льна — 20 г | 30 г

Кунжут — 20 г | 30 г

Хлопья овсяные с зернами — 20 г | 30 г

Вода горячая — 100 мл | 150 мл

Все загрузить в форму для выпечки и оставить на 2 часа.

Затем:

Вода — 120 мл | 180 мл

Опара — 25 г | 40 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 230 г | 350 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Цельнозерновой хлеб из овса

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 230 г | 350 г

Мука овсяная — 30 г | 50 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Хлопья овсяные — 100 г | 150 г





Цельнозерновой хлеб с орехами —  
классический хлеб с прекрасным  
вкусом



## Цельнозерновой хлеб с орехами

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло из грецких орехов —

15 мл (1½ ст. л.) | 20 мл (2 ст. л.)

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 300 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Арахис несоленый — 25 г | 40 г

Бразильский орех рубленый — 25 г | 40 г

»» **Мой совет:** Вместо арахиса и бразильского ореха можно использовать смесь других орехов по своему вкусу.

## Цельнозерновой хлеб с сыром

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Сыр не слишком твердый, крупно нарубленный (например, эдамский, тильзитский) — 30 г | 50 г

»» **Мой совет:** Перед выпечкой посыпьте хлеб небольшим количеством тертого сыра.

## Цельнозерновой хлеб с отрубями

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода горячая — 200 мл | 300 мл

Семена льна — 30 г | 50 г

Отруби — 30 г | 50 г

Загрузить в форму для выпечки и дать выстояться не менее 2 часов, после чего добавить:

Опара — 35 г | 50 г

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 150 г | 225 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед цветочный — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Цельнозерновой хлеб с семенами подсолнечника

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 20 мл (2 ст. л.) | 30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена подсолнечника, обжаренные на сковороде — 60 г | 90 г

»» **Мой совет:** Перед выпечкой посыпьте тесто семенами подсолнечника.



## Цельнозерновой хлеб с анисом

Режим «Цельное зерно»  
500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл  
Сироп кленовый — 1 ч. л. | 1½ ч. л.  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.  
Опара — 25 г | 40 г

После сигнала:  
Семена аниса — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Цельнозерновой хлеб с кукурузной крупой

Режим «Цельное зерно»  
500 г | 750 г

Вода — 230 мл | 350 мл  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 200 г | 300 г  
Крупа кукурузная — 100 г | 150 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:  
Эстрагон сушеный мелкорубленный — 1 ст. л. | 1½ ст. л.  
Бasilik сушеный мелкорубленный — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

## Цельнозерновой хлеб с соей

Режим «Цельное зерно»  
500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл  
Масло соевое — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 160 г | 250 г  
Крупа кукурузная — 160 г | 250 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

➤➤ Мой совет: Можно смазать хлеб взбитым яйцом и посыпать соевой мукой.

## Цельнозерновой хлеб с пшеном

Режим «Цельное зерно»

Подготовка:  
Пшено и семена льна замочить в 80 мл | 100 мл горячей воды на 10 часов.

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 200 мл  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:  
Пшено размягченное — 3 ст. л. | 4 ст. л.  
Семена льна размягченные — 1 ст. л. | 2 ст. л.



## Цельнозерновой хлеб с семенами тыквы

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 240 мл | 300 мл

Масло из семян тыквы — 10 мл

(1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед лесной — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена тыквы — 40 г | 60 г

»» Мой совет: После последнего замеса смочите водой поверхность теста и посыпьте семенами тыквы.

## Цельнозерновой хлеб с кориандром

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Кориандр молотый — 10 г | 15 г

»» Мой совет: Вместо молотого кориандра можно использовать крупнорубленые семена.

*Цельнозерновой хлеб с семенами тыквы и лесным медом*



## Цельнозерновой хлеб с чесноком

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 190 мл | 270 мл

Масло чесночное — 30 мл (3 ст. л.) |  
50 мл (5 ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Соль чесночная — 6,5 г | 10 г

Мед акациевый — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Чеснок крупно нарубленный — 2 зуб-  
чика | 3 зубчика

Сыр пармезан тертый — 2 ст. л. | 3 ст. л.

Базилик сушеный — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

## Цельнозерновой хлеб с ячменным солодом

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 150 мл | 230 мл

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 230 г | 350 г

Мука ржаная, тип 997 — 60 г | 100 г

Солод ячменный — 65 г | 100 г

Сироп из сахарной свеклы —  
10 мл | 15 мл

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 25 г | 40 г

После сигнала:

Семена подсолнечника — 50 г | 80 г

## Цельнозерновой хлеб с луком

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 200 г | 250 г

Мука полбяная из цельномолотого

зерна — 100 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 3 г | 5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Лук обжаренный — 80 г | 120 г



Мой совет: Добавьте в тесто 50—  
100 г нарезанного кубиками сала.

## Цельнозерновой хлеб с пряностями

Режим «Цельное зерно»

Подготовка:

Замочить пшеничный шрот на протя-  
жении 10 часов в горячей воде.

500 г | 750 г

Вода — 60 мл | 90 мл

Шрот пшеничный — 80 г | 90 г

Затем:

Вода — 150 мл | 220 мл

Уксус винный — 30 мл | 50 мл

Мука полбяная из цельномолотого  
зерна — 100 г | 150 г

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Пряности для хлеба (кардамон, фен-  
хель, тмин) — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

## Цельнозерновой хлеб с тыквой

Режим «Цельное зерно»

Подготовка:

Снять кожуру с 1 тыквы (весом 800 г), удалить семена и нарезать мякоть мелкими кубиками. Варить 20 минут в небольшом количестве воды до мягкости. Взбить тыкву с помощью миксера до консистенции мусса, добавив по вкусу щепотку корицы, соли, перца и немного сливок.

500 г | 750 г

Вода — 65 мл | 100 мл

Масло из семян тыквы — 20 мл  
(2 ст. л.) | 30 мл (3 ст. л.)

Мусс тыквенный — 130 г | 200 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена кунжута жареные — 60 г | 100 г

➤➤ Мой совет: Добавьте 50—100 г тыквы, нарезанной кубиками, или тыквенных семечек.

## Цельнозерновой хлеб с овсяными отрубями

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 220 мл | 330 мл

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 140 г | 220 г

Отруби овсяные — 80 г | 120 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 60 г | 80 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар коричневый — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Опара — 20 г (2 ст. л.) | 30 г (3 ст. л.)

## Черный цельнозерновой хлеб

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 60 мл | 100 мл

Пахта — 150 мл | 220 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Сироп из сахарной свеклы — 25 мл  
(2½ ст. л.) | 40 мл (4 ст. л.)

Солод — 20 г (2 ст. л.) | 30 г (3 ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 170 г | 250 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 80 г | 120 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Хлебные специи (семена аниса, кориандр, тмин) — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Цельнозерновой хлеб с оливками

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 210 мл | 320 мл

Масло оливковое — 30 мл (3 ст. л.) |  
50 мл (5 ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Оливки без косточек крупно нарезанные — 130 г | 200 г

➤➤ Мой совет: Используйте смесь зеленых и черных оливок.



## Морковный хлеб с пекарским ферментом

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 120 мл | 175 мл

Закваска основная — 5 г | 7,5 г

Пекарский фермент — 2 г | 3 г

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 100 г | 150 г

10 минут замешивать в режиме «Тесто» и оставить на 12 часов.

Затем:

Вода (35 °C) — 90 мл | 130 мл

Мука пшеничная из цельномолотого  
зерна — 200 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Добавить закваску и нажать на кнопку «Пуск».

После сигнала:

Морковь крупно натертая —  $\frac{3}{4}$  шт.  
(около 60 г) | 1 шт. (около 100 г)

»» Мой совет: Придайте хлебу пикантный вкус, добавив молотой корицы на кончике ножа.

## Цельнозерновой хлеб из полбы на пекарском порошке

Режим «Тесто»

500 г | 750 г

Вода — 80 мл | 125 мл

Молоко цельное — 100 мл | 150 мл

Масло сливочное соленое — 20 г | 30 г

Мука из цельномолотого зерна полбы — 300 г | 500 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Пекарский порошок — 15 г | 20 г



## Хлеб из полбяного шрота с пекарским ферментом

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Закваска основная — 5 г | 7,5 г

Пекарский фермент — 3,5 г | 5 г

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 50 г | 75 г

Шрот полбяной — 50 г | 75 г

10 минут замешивать в режиме «Тесто» и оставить на 12 часов.

Затем:

Вода — 130 мл (35 °C) | 200 мл

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 200 г | 300 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Добавить к закваске. Дать тесту выстояться не менее 12 часов, затем нажать на кнопку «Пуск».

## Цельнозерновой пшеничный хлеб на пекарском порошке

Режим «Тесто»

500 г | 750 г

Вода — 220 мл | 330 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 300 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Пекарский порошок — 15 г | 20 г

*Морковный хлеб с пекарским ферментом, приправленный корицей*

## Цельнозерновой хлеб из разных сортов муки с пекарским ферментом

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Закваска основная — 5 г | 7,5 г

Пекарский фермент — 3,5 г | 5 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 50 г | 75 г

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 50 г | 75 г

10 минут замешивать в режиме «Тесто» и оставить на 12 часов.

Затем:

Вода — 130 мл (35 °C) | 200 мл

Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 130 г | 200 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 80 г | 125 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Добавить закваску и нажать на кнопку «Пуск».

**СОВЕТ**

### Цельнозерновой пшеничный хлеб на пекарском порошке

Тесту на пекарском порошке не требуется расстойка. После замеса режим хлебопечки следует сразу же переключить на «Выпечку» или выгрузить тесто в форму и выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °C в течение 30—40 минут до золотисто-желтого цвета.



## Сдобный хлеб

Хлеб и молоко являются незаменимым источником важнейших питательных веществ.

### Хлеб из полбы на пахте

«Основной режим»

Подготовка:

Семена кунжута и льна замочить в 50 мл теплой воды на протяжении 1 часа.

500 г | 750 г

Пахта — 200 мл | 300 мл

Мука полбяная, тип 630 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Кориандр молотый — ½ ч. л. | 1 ч. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Смесь семян льна и кунжута — 50 г | 80 г

»» Мой совет: Вместо льняного семени можно также использовать цельные зерна других злаков.

### Пшеничный хлеб из разных сортов муки

Режим «Тесто»

500 г | 750 г

Йогурт низкой жирности — 75 мл |

100 мл

Вода — 100 мл | 200 мл

Масло сливочное — 15 г | 20 г

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 50 г | 100 г

Мука ржаная, тип 997 — 75 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

СОВЕТ

### При непереносимости лактозы

Можно заменить молочные продукты водой либо молочными продуктами с пониженным содержанием лактозы. При применении ржаной муки дополнительно используйте опару в качестве разрыхлителя.

### Хлеб с льняным семенем

«Основной режим»

Подготовка:

Замочить семена льна в 150 мл | 200 мл горячей воды на 30 минут.

500 г | 750 г

Молоко цельное — 60 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 150 г | 225 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 150 г | 225 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена льна размягченные — 50 г | 80 г

*Пшеничный хлеб из разных сортов муки со сливочным маслом и ветчиной — прекрасная комбинация!*





## Хлеб с кунжутом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Пахта — 100 мл | 150 мл

Масло кунжутное — 20 мл (2 ст. л.) |  
30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Мука ржаная, тип 1150 — 130 г | 200 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена кунжута — 50 г | 80 г

### Для улучшения вкуса

Обжарьте на сковороде семена кунжута в небольшом количестве кунжутного масла.

СОВЕТ

Хлеб с кунжутом: кунжут, предположительно, является одним из самых древних масличных растений в мире



## Хлеб на молочной сыворотке

500 г | 750 г

Сыворотка кисломолочная — 200 мл |

300 мл

Масло кисломолочное — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 550 — 220 г | 330 г

Мука пшеничная, тип 405 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Хлеб с домашним сыром

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Пахта — 60 мл | 100 мл

Сыр домашний — 60 г | 100 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 130 г | 200 г

Мука ржаная, тип 997 — 100 г | 150 г

Мука кукурузная — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Орехи лесные крупно нарубленные —

20 г | 30 г

»» **Мой совет:** Лесные орехи можно заменить 2 ст. л. тмина.

## Хлеб с творогом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко — 100 мл | 150 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)

| 15 мл (1½ ст. л.)

Творог (40 %) — 150 г | 200 г

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

### Лакомство для детей

Хлеб с творогом очень приятен на вкус и хорошо подходит для сладких бутербродных масс.

**СОВЕТ**



## Хлеб на йогурте

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Йогурт натуральный — 100 мл | 150 мл

Мука пшеничная из цельномолотого

зерна — 160 г | 250 г

Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Хлеб с творогом и орехами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 130 мл | 200 мл

Творог обезжиренный — 60 мл | 100 мл

Масло из грецких орехов — 25 мл

(2½ ст. л.) | 40 мл (4 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Орехи лесные мелкорубленные —

50 г | 80 г

**>> Мой совет:** Вместо лесных можно взять грецкие орехи, арахис или семена пинии.

## Хлеб с добавлением пахты

«Основной режим»

500 г | 750 г

Пахта — 130 мл | 200 мл

Вода — 100 мл | 150 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

**СОВЕТ**

### Это вкусно

Можно также приготовить этот хлеб, добавив в тесто 2 яйца, отваренных вкрутую и нарезанных крупными ломтиками.

*С маслом и вареньем этот хлеб будет особенно вкусным*





### Плоский круглый хлеб (лаваш)

Испеките из этого теста плоский круглый хлеб (лаваш) (примерно 15 минут при температуре около 220 °С в предварительно нагретой печи). Рецепты лаваша вы найдете на с. 104—106.

**СОВЕТ**

## Греческий крестьянский хлеб

«Основной режим»

500 г | 750 г

Йогурт — 160 мл | 250 мл

Масло оливковое — 35 мл (3½ ст. л.) | 50 мл (5 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Чеснок мелкорубленный — 1 зубчик

Специи для хлеба (анис, кориандр, тмин, фенхель) — ¾ ч. л. | 1 ч. л.



## Хлеб с лепестками роз

«Основной режим»

Подготовка:

Вымыть цветки роз и смешать с йогуртом и розовой водой.

500 г | 750 г

Вода — 140 мл | 210 мл

Йогурт натуральный — 70 мл | 100 мл

Вода розовая — 3—4 капли | 5 капель

Лепестки роз — 35 г | 50 г

Опара — 20 г (2 ст. л.) | 30 г (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная из цельномолотого

зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед цветочный — 15 г | 20 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

»» **Мой совет:** Этот хлеб очень вкусен с сыром или сырыми овощами и фруктами.

## Хлеб с семенами тыквы

«Основной режим»

500 г | 750 г

Йогурт обезжиренный — 60 мл | 100 мл

Вода — 140 мл | 200 мл

Масло из семян тыквы — 10 мл

(1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 350 г

Мука ржаная, тип 997 — 65 г | 100 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

После сигнала:

Семена тыквы — 35 г | 50 г

## Хлеб с сыром

«Основной режим»

500 г | 750 г

Кефир — 300 мл | 400 мл

Мука из цельномолотого зерна пол-

бы — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 550 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Паприка молотая — 1 щепотка

После сигнала:

Сыр гауда, нарезанный мелкими кубиками — 40 г | 60 г

»» **Мой совет:** Можно использовать и другие сорта сыра, например горный или пармезан.

Если подать греческий крестьянский хлеб к цацики или уложить на него помидоры — это будет просто мечта!



## Хлеб с шампиньонами

«Основной режим»

Подготовка:

Нарезать шампиньоны ломтиками, обжарить в масле, добавить соль и специи, залить белым вином и слегка уварить.

500 г | 750 г

Пахта — 150 мл | 200 мл

Вода — 90 мл | 140 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Шампиньоны — 70 г | 100 г

Масло сливочное — 15 г | 20 г

Вино белое — 30 мл | 50 мл

## Хлеб со спаржей

«Основной режим»

500 г | 750 г

Пахта — 150 мл | 220 мл

Вода — 70 мл | 110 мл

Уксус — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 997 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Спаржа зеленая мелкорубленая —

70 г | 100 г

Семена кунжута жареные — 20 г | 30 г

»» **Мой совет:** Уложите на ломтики хлеба вареную ветчину.

## Хлеб на сметане

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 150 мл | 220 мл

Сметана — 60 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Кориандр — ½ ч. л. | ¾ ч. л.

## Хлеб с пшеном

«Основной режим»

Подготовка:

Залить пшено кипятком, перемешать.

Дать остыть.

500 г | 750 г

Молоко цельное — 80 мл | 120 мл

Масло подсолнечное — 20 мл (2 ст. л.)

| 30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Пшено — 60 г (130 мл воды) |

100 г (200 мл воды)

*Хлеб с шампиньонами, припущенными в белом вине, — настоящий деликатес*



## Пшеничный деревенский хлеб

Режим «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 130 мл | 200 мл

Пахта — 60 мл | 100 мл

Опара — 20 г | 30 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 230 г | 350 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Хлеб с тремя злаками

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 130 мл | 200 мл

Пахта — 60 мл | 100 мл

Опара — 20 г (2 ст. л.) | 30 г (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 997 — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена подсолнечника — 25 г | 40 г

Семена кунжута — 25 г | 40 г

Семена тыквы — 25 г | 40 г







## Хлеб с жареным луком

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Пахта — 100 мл | 150 мл

Масло оливковое — 10 мл (1 ст. л.) |

15 мл (1½ ст. л.)

Мука пшеничная, тип 1050 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 997 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Лук жареный — 65 г | 100 г

## Хлеб с нутом (турецким горохом)

«Основной режим»

Подготовка:

Замочить нут в воде на 12 часов. Воду слить.

500 г | 750 г

Вода — 60 мл | 100 мл

Йогурт натуральный — 100 мл | 150 мл

Масло подсолнечное — 20 мл (2 ст. л.) |

30 мл (3 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Мука пшеничная из цельномолотого

зерна — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 5 г | 7,5 г

Порошок карри — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Нут размягченный — 50 г | 80 г

*Хлеб с жареным луком очень сытный, особенно вкусен с колбасой или сыром*

## Хлеб с сыром горгонзола

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Молоко цельное — 100 мл | 150 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 330 г |

500 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Сыр горгонзола — 120 г | 150 г

»» **Мой совет:** Можно добавить в тесто специи по своему вкусу. А если намазать на этот хлеб мед или клубничное варенье, получится еще вкуснее!

### Вариант с луком

Нарезанный кубиками репчатый лук обжарить в 1 ст. л. оливкового масла до золотистого цвета. Прежде чем загрузить в хлебопечку, нужно охладить его до комнатной температуры.

**СОВЕТ**



## Хлеб с апельсинами и ветчиной

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 60 мл | 100 мл

Пахта — 110 мл | 190 мл

Сок апельсиновый — 30 мл | 45 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука ржаная, тип 997 — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед апельсиновый — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Ветчина, нарезанная кубиками —

100 г | 150 г

## Хлеб с изюмом и орехами

«Основной режим»

Подготовка:

Нарезать лук-шалот кружочками и слегка обжарить на сковороде вместе с нарубленными крупными кусочками лесными орехами.

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Масло растительное — 15 мл

(1½ ст. л.) | 20 мл (2 ст. л.)

Творог (40 %) — 130 г | 200 г

Мука пшеничная, тип 550 — 150 г | 225 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 150 г | 225 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Изюм — 50 г | 80 г

Орехи лесные крупно нарубленные —

50 г | 80 г

Лук-шалот, нарезанный кружочками —

50 г | 80 г

**СОВЕТ**

### Хочется ветчины?

Попробуйте приготовить этот хлеб с различными сортами ветчины. Например, возьмите корейку, бекон, ветчину с орехами и т. д.

*Хлеб с изюмом особенно хорошо сочетается со всеми сортами сыра*







## Хлеб с крапивой

«Основной режим»

Подготовка:

Крапиву бланшировать, обдать холодной водой, хорошо отжать и взбить миксером с оливковым маслом и щепоткой соли до состояния крема.

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Пахта — 70 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 300 г | 450 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Крем из крапивы — 170 г (140 г крапивы, 30 мл оливкового масла, 1 щепотка соли) | 250 г (200 г крапивы, 50 мл оливкового масла, 1 щепотка соли)

»» **Мой совет:** Этот хлеб великолепно подходит к рыбным блюдам.

«Мельничный» хлеб с разными сортами злаков и семян

## Хлеб со смальцем

Режим «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 130 мл | 200 мл

Сметана — 30 мл | 50 мл

Смалец свиной — 30 г | 50 г

Опара — 20 г | 30 г

Мука пшеничная, тип 1050 — 230 г | 350 г

Мука ржаная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена тмина — 1½ ст. л. | 2 ст. л.

Шпик, нарезанный кубиками — 50 г | 80 г

## «Мельничный» хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Вода — 50 мл | 75 мл

Молоко цельное — 120 мл | 180 мл

Йогурт обезжиренный — 50 мл | 75 мл

Уксус винный — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

Мука ржаная, тип 997 — 60 г | 100 г

Шрот ржаной — 30 г | 50 г

Мука пшеничная, тип 405 — 160 г | 250 г

Мука полбяная из цельномолотого зерна — 60 г | 100 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сироп из сахарной свеклы — 1½ ст. л. | 2 ст. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена кунжута — 20 г | 30 г

Семена льна — 20 г | 30 г

Хлопья овсяные — 30 г | 40 г

»» **Мой совет:** Перед выпечкой посыпьте тесто 2 ст. л. смеси семян или ржаного шрота.



## Сладкие хлебцы

Сладкие хлебцы являются отличным дополнением к завтраку, к кофе, наконец, ими можно просто перекусить.

### Хлеб с засахаренным миндалем

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 60 мл | 100 мл

Творог обезжиренный — 100 г | 150 г

Масло ореховое — 30 мл (3 ст. л.) |

50 мл (5 ст. л.)

Мука пшеничная, тип 550 — 260 г | 400 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 25 г | 40 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Миндаль засахаренный — 60 г | 100 г

»» **Мой совет:** Посыпьте тесто после замеса 2 ст. л. засахаренного миндаля. Такой хлеб лучше употреблять, намазав на него шоколадную или ореховую бутербродную массу.

### Хлеб с ликером «Амаретто»

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 150 мл | 220 мл

Ликер «Амаретто» — 50 мл | 75 мл

Масло сливочное — 25 г | 40 г

Мука пшеничная, тип 405 — 330 г | 500 г

Сахар — 10 г | 15 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Миндаль тонко нарезанный — 50 г | 75 г

### Фруктовый хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

Подготовка:

Вишни засахаренные — 50 г

Цукаты из лимонных и апельсиновых

корочек — 50 г

Кишмиш — 100 г

Миндаль тонко нарезанный — 50 г

Все смешать.

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл

Ром коричневый — 15 мл (1½ ч. л.) |

20 мл (2 ч. л.)

Масло сливочное — 40 г | 60 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 30 г | 40 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Фрукты сушеные, нарезанные мелкими кусочками — 150 г | 250 г

»» **Мой совет:** Используйте сушеные фрукты по своему вкусу, например абрикосы, сливы, инжир и т. д.

Фруктовый хлеб можно готовить не только на праздник





## Хлеб с шоколадом и арахисом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Молоко цельное — 60 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 405 — 100 г | 150 г

Арахис несоленый молотый — 30 г | 50 г

Масло арахисовое — 30 мл | 50 мл

Яйцо — 1 шт. (маркировка «0») | 2 шт.  
(маркировка «1»)

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 20 г | 30 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Какао — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

Шоколад, нарезанный крупными ломтиками (молочный или с нежной горечью) — 30 г | 50 г

Арахис несоленый, крупно нарубленный — 30 г | 50 г

*Изысканный хлеб с шоколадом и арахисом с добавлением меда — настоящее лакомство*



## Хлеб с шоколадом и абрикосами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г  
Масло сливочное — 30 г | 50 г  
Какао-порошок — 3 ст. л. | 4 ст. л.  
Соль — 5 г | 7,5 г  
Сахар — 20 г | 30 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Абрикосы сушеные, крупно нарезанные — 80 г | 120 г

## Хлеб со сливами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл  
Мед — 15 г | 20 г  
Масло сливочное — 15 г | 20 г  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 160 г | 250 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 130 г | 200 г  
Корица молотая — 1 ч. л. | 1½ ч. л.  
Сахар — 20 г | 30 г  
Соль — 5 г | 7,5 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Чернослив крупно нарезанный — 100 г | 150 г  
Палочки миндальные — 60 г | 100 г

## Хлеб с мюсли

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 160 мл | 270 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 270 г | 400 г  
Соль — 5 г | 7,5 г  
Сахар — 15 г | 20 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Мюсли фруктовые без сахара — 100 г | 150 г

СОВЕТ

### Смешанные мюсли

Разнообразьте фруктовые мюсли, добавляя в них орехи, сухофрукты по вкусу и различные виды хлопьев.

## Хлеб с марципаном и абрикосами

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 100 мл | 150 мл  
Вода — 60 мл | 100 мл  
Яйцо — 1 шт. | 1 шт.  
Масло сливочное — 40 г | 60 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г  
Сахар — 20 г | 30 г  
Соль — 5 г | 7,5 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Масса марципановая готовая — 60 г | 100 г  
Абрикосы сушеные, крупно нарезанные — 80 г | 120 г



## Хлеб с бананами

«Основной режим»

Подготовка:

Растереть банан с помощью вилки до состояния кашицы.

500 г | 750 г

Молоко банановое — 130 мл | 200 мл

Вода — 60 мл | 100 мл

Сухари измельченные — 2 шт. (20 г) | 3 шт. (30 г)

Банан — 50 г | 75 г

Мед — 15 г | 20 г

Масло сливочное — 15 г | 20 г

Мука пшеничная, тип 550 — 230 г | 350 г

Мука пшеничная, тип 405 — 60 г | 100 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 20 г | 30 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Хлеб с инжиром

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 100 мл | 150 мл

Сок яблочный с мякотью — 100 мл | 150 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Сахар — 15 г | 20 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Инжир свежий, нарезанный кубиками — 30 г | 50 г

Фисташки мелкорубленые — 15 г | 20 г

**>> Мой совет:** Вместо свежего инжира можно использовать сушеный. Этот хлеб отлично сочетается со всеми сортами сыра.

### Приготовьте сами

Банановое молоко можно купить в магазине, но можно приготовить и самостоятельно. Для этого нужно смешать в миксере 200 мл цельного молока, 3 спелых банана и 1 ст. л. сахара или меда.

**СОВЕТ**

*Хлеб с кокосом с ананасовым желе или шоколадным кремом — вариант для вечеринки в карибском стиле*



## Хлеб с кокосом

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Молоко кокосовое — 65 мл | 100 мл

Молоко цельное — 65 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 405 — 260 г | 400 г

Мука из цельномолотого зерна пол-  
бы — 30 г | 50 г

Масло сливочное — 30 г | 50 г

Мед еловый — 30 г | 50 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1» | «0»)

Сахар — 6,5 г | 10 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Хлопья кокосовые — 65 г | 100 г

## Хлеб с апельсинами и лимонами

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 100 мл | 150 мл

Сок апельсиновый — 60 мл | 100 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «0» | 2 шт.  
(маркировка «1»)

Масло сливочное — 25 г | 40 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 20 г | 30 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Цукаты из апельсиновых корок мелко-  
рубленные — 30 г | 50

Цукаты из лимонных корок мелко-  
рубленные — 30 г | 50 г

Цедра ½ апельсина тертая



## Хлеб с апельсинами и мятой

«Основной режим»

Подготовка:

1 пучок свежей мяты с 1 ст. л. ликера «Гранд Марнье» добавить в молоко и нагреть (не кипятить). Выдержать 10 минут и процедить через сито. Очистить 2 апельсина, нарезать кубиками и смешать с мятным молоком.

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 200 г | 300 г

Мука пшеничная, тип 405 — 130 г | 200 г

Масло сливочное — 30 г | 45 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1») | 2 шт. (маркировка «1»)

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 30 г | 40 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Добавить приготовленную апельсиновую массу.

Свеженарезанный самостоятельно испеченный хлеб не только источает аромат, но и на вид — просто загляденье!



## Хлеб на сливочном масле и дрожжах

«Основной режим» или «Белый хлеб»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 150 мл | 220 мл

Масло сливочное — 40 г | 60 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «0») | 2 шт. (маркировка «1»)

Мука пшеничная, тип 405 — 330 г | 500 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 30 г | 50 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Цедра лимона тертая — 1 ч. л.

»» Мой совет: Для получения более темной корочки смажьте тесто после замеса молоком.

## Сдобный хлеб на солодовом пиве

«Основной режим»

Подготовка:

Крупно нарезать сушеные сливы и абрикосы.

500 г | 750 г

Пиво солодовое — 160 мл | 250 мл

Вода — 30 мл | 50 мл

Сироп из сахарной свеклы — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г | 450 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Сливы крупно нарезанные — 30 г | 50 г

Абрикосы крупно нарезанные — 30 г | 50 г

## Хлеб с финиками

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл

Масло сливочное — 40 г | 60 г

Яйца — 2 шт. (маркировка «1» | «0»)

Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 30 г | 40 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Финики крупно нарубленные — 80 г | 120 г

Стружка кокосовая — 50 г | 75 г

## Сладкая брускетта

Нарежьте хлеб ломтиками, обжарьте на сковороде или в тостере, смажьте 1 ст. л. сыра маскарпоне или ванильного пудинга, сверху уложите свежие фрукты по сезону и сразу же подайте на стол.

СОВЕТ



## Хлеб с изюмом

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 160 мл | 250 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 330 г | 500 г  
Масло сливочное — 40 г | 60 г  
Яйцо — 1 шт. (маркировка «1» | «0»)  
Соль — 5 г | 7,5 г  
Сахар — 30 г | 40 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Изюм — 60 г | 100 г

»» Мой совет: Добавьте в тесто 50—80 г тертого миндаля.

## Хлеб с миндалем

«Основной режим»

500 г | 750 г

Пахта — 100 мл | 150 мл  
Масло сливочное — 20 г | 30 г  
Вода — 130 мл | 200 мл  
Мука пшеничная, тип 405 — 200 г | 350 г  
Мука из цельномолотого зерна пол-  
бы — 100 г | 150 г  
Соль — 6,5 г | 10 г  
Мед — 15 г | 20 г  
Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Миндаль молотый — 50 г | 80 г

Изюм султанский — 50 г | 80 г

## Хлеб с яблоками

«Основной режим»

Подготовка:

Очистить яблоки, вынуть семена и нарезать мелкой стружкой. Смешать с сахаром и ромом или вишневой наливкой и настаивать 12 часов.

500 г | 750 г

Яблоки — 190 г | 375 г

Сахар — 80 г | 125 г

Ром или наливка вишневая — ½ ст. л.  
| 1 ст. л.

Мука пшеничная, тип 550 — 160 г | 250 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Какао-порошок — ½ ст. л. | 1 ст. л.

Приправа к медовым пряникам —  
½ ч. л. | 1 ч. л.

Пекарский порошок — ½ ч. л. | 1 ч. л.

После сигнала:

Изюм султанский — 80 г | 125 г

Миндаль целый — 40 г | 60 г

### Без алкоголя

Для детей приготовьте хлеб с яблочным соком вместо рома или вишневой наливки.

СОВЕТ

Хлеб с изюмом — просто  
объединение





## Хлеб без клейковины



Некоторые виды зерновых не имеют в своем составе глютена (клейковины). Для выпекания хлеба, не содержащего клейковины, очень хорошо зарекомендовали себя готовые смеси. Они сейчас имеются в свободной продаже, также их можно купить в интернет-магазинах. Если в рецептах указано молоко, его можно заменить водой или овсяным молоком (заменитель коровьего молока).

### Кукурузный хлеб с безглютеновым пекарским ферментом

Режим «Цельное зерно»

500 г | 750 г

Вода — 125 мл | 190 мл

Закваска основная без клейковины — 6 г | 9 г

Пекарский фермент без клейковины — 2,5 г | 3,5 г

Мука кукурузная тонкого помола — 150 г | 225 г

10 минут замешивать в режиме «Тесто».

Затем:

Вода — 150 мл (35 °C) | 225 мл

Мука кукурузная тонкого помола — 350 г | 525 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Добавить к закваске. Дать тесту выстояться не менее 15 часов, затем нажать на кнопку «Пуск».

### Морковный хлеб без клейковины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 190 мл | 290 мл

Масло сливочное — 15 г | 25 г

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1½ ст. л.)

Смесь безглютеновых сортов муки — 250 г | 380 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Морковь тертая — 50 г | 75 г

### Хлеб с изюмом без клейковины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 190 мл | 290 мл

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1» | «0»)

Масло сливочное — 25 г | 40 г

Ром коричневый — 1 ст. л. | 1½ ст. л.

Смесь безглютеновых сортов муки — 275 г | 410 г

Соль — 5 г | 7,5 г

Сахар — 20 г | 30 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Изюм султанский — 60 г | 90 г

## Хлеб с йогуртом без клейковины

Вода — 175 мл | 260 мл

Йогурт натуральный (жирность  
3,5 %) — 75 мл | 260 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Уксус яблочный — 10 мл (1 ст. л.) |  
15 мл (1½ ст. л.)

Смесь безглютеновых сортов муки —  
250 г | 375 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Сироп из сахарной свеклы — 1 ч. л. |  
1½ ч. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

После сигнала:

Семена льна — 30 г | 40 г

## Картофельный хлеб без клейковины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 200 мл | 300 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Смесь безглютеновых сортов муки —  
200 г | 300 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Картофель вареный, пюре — 100 г | 150 г

*Хлеб с картофелем имеет прекрасный вкус.*

*Лучше всего он сочетается со сладкими сытными  
бутербродными массами*





## Гречневый хлеб без клейковины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Молоко цельное — 135 мл | 200 мл

Творог — 70 г | 100 г

Масло подсолнечное — 15 мл

(1½ ст. л.) | 20 мл (2 ст. л.)

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1» | «0»)

Мука гречневая — 200 г | 300 г

Мука кукурузная — 130 г | 200 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Мед — 10 г | 15 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Гуаровая мука или камедь плодов рожкового дерева — ½ ч. л. | 1 ч. л.

## Хлеб из нескольких видов зерна без клейковины

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 125 мл | 190 мл

Молоко цельное — 100 мл | 150 мл

Масло растительное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Смесь безглютеновых сортов муки —  
250 г | 375 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Семена (смесь семян кунжута, льна,  
подсолнечника, тыквы) — 60 г | 100 г

## Безглютеновый хлеб на пахте

«Основной режим»

500 г | 750 г

Пахта — 120 мл | 170 мл

Вода — 120 мл | 170 мл

Мука для безглютеновой опары —  
110 г | 170 г

Мука гречневая — 40 г | 60 г

Крахмал картофельный — 100 г | 150 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сироп из сахарной свеклы — 1 ч. л. |  
1½ ч. л.

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

## Безглютеновый рисовый хлеб

«Основной режим»

500 г | 750 г

Вода — 175 мл | 260 мл

Йогурт натуральный (жирность  
3,5 %) — 75 мл | 150 мл

Масло подсолнечное — 10 мл (1 ст. л.)  
| 15 мл (1½ ст. л.)

Уксус яблочный — 10 мл (1 ст. л.) |  
15 мл (1½ ст. л.)

Мука рисовая — 100 г | 150 г

Смесь безглютеновых сортов муки —  
150 г | 225 г

Соль — 6,5 г | 10 г

Сахар — 6,5 г | 10 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л. | 1½ ч. л.

Гуаровая мука или камедь плодов рожкового дерева — ½ ч. л. | 1 ч. л.

## Сухари без клейковины

Подготовка/инструкция по выпечке:  
Яйца, яичный желток и сахар смешать, взбить на водяной бане и охладить. Залить смесь в хлебопечку и добавить остальные ингредиенты. Включить режим «Тесто» приблизительно на 5 минут, затем переключить на режим «Выпечка».

500 г | 750 г

Яйца — 4 шт. (маркировка «1») | 6 шт. (маркировка «1»)

Желтки — 6 шт. (маркировка «1») | 9 шт. (маркировка «1»)

Сахар — 100 г | 150 г

Мука кукурузная — 60 г | 100 г

Крахмал кукурузный — 60 г | 100 г

Сахар ванильный — 1 щепотка

Соль — 1 щепотка

Анис молотый — 1 щепотка

Сок лимонный — несколько капель

Сухари будут готовы приблизительно через 45 | 60 минут.

После выпечки в автоматической хлебопечке:

Испеченные сухари должны выстояться не менее 1 дня. Затем их следует нарезать ломтиками и высушить в духовке при температуре 120 °C на протяжении 20—25 минут. Хранить сухари следует в герметичной емкости.

**>> Мой совет:** Для того чтобы приготовить панировочную муку без клейковины, просто натрите сухари на терке.



## Сладкие и соленые пироги, которые можно испечь в духовке

Тесто для пирогов и пиццы можно приготовить в домашней хлебопечке. Для этого выберите режим «Тесто» и после вымешивания выньте его из хлебопечки для дальнейшей обработки.

### Основной рецепт сладкого дрожжевого теста

Молоко цельное теплое — 250 мл  
Масло сливочное — 60 г  
Яйцо — 1 шт. (маркировка «0»)  
Мука пшеничная, тип 405 — 500 г  
Дрожжи свежие — 20 г  
Сахар — 50 г  
Соль — 5 г

- ❖ Загрузите ингредиенты в хлебопечку и выберите режим «Тесто».
- ❖ После вымешивания выньте тесто из хлебопечки, скатайте из него шар, накройте кухонным полотенцем и дайте выстояться в теплом месте 30—40 минут.
- ❖ После этого можно, например, раскатать его на смазанном жиром противне и уложить сверху яблоки, сливы, другие продукты по своему вкусу.
- ❖ Фантазируйте: из такого теста можно испечь маленькие хлебцы, булочки, кренделя или даже сплести халу (плетеную булку).
- ❖ Халу перед выпечкой следует смазать взбитым яйцом.
- ❖ Не забывайте, что тесту снова надо дать подойти (около 30 минут).
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 220 °С в зависимости от размера пирога около 10—40 минут.

*Яблочный пирог, посыпанный  
смесью сахарного песка, крошек  
теста и корицы с изюмом,  
по бабушкиному рецепту*







**ТЕСТО:**

По основному рецепту сладкого дрожжевого теста

**НАЧИНКА:**

Яблоки — 1,5 кг  
Сок лимонный — 20 г  
Изюм — 50 г

**ПОСЫПКА:**

Масло сливочное — 50 г  
Сахар — 100 г  
Сахар ванильный — 5 г (1/2 пакетика)  
Корица — 2 г  
Мука пшеничная, тип 405 — 100 г  
Пекарский порошок — 1 щепотка

**ТЕСТО:**

По основному рецепту сладкого дрожжевого теста

**НАЧИНКА:**

Яблоки — 1,5 кг  
Сок лимонный — 20 мл

**СМЕТАННЫЙ КРЕМ:**

Яйца — 3 шт.  
Соль — 1 щепотка  
Сахар — 2 ст. л.  
Сахар ванильный — 1 щепотка  
Сметана — 200 мл  
Корица — 1 ч. л.

## Яблочный пирог с посыпкой

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 45 минут.
- ❖ Подготовить посыпку: смешать сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром и корицей, добавить муку со щепоткой пекарского порошка и растереть до однородности. Поставить в холодное место на 30 минут.
- ❖ Раскатать тесто на смазанном растительным маслом противне на всю его ширину.
- ❖ Очистить яблоки и нарезать одинаковыми ломтиками.
- ❖ Чтобы яблоки не стали коричневыми, сбрызнуть их лимонным соком и уложить на тесто.
- ❖ Распределить посыпку и изюм поверх яблок, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться в теплом месте около 30 минут.
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 25—30 минут.

## Яблочный пирог со сметанным кремом

- ❖ Готовить так же, как и яблочный пирог (см. выше), но без посыпки.
- ❖ Для сметанного крема: отделить желтки от белков. Яичные желтки, сахар, корицу и ванильный сахар хорошо взбить, добавить сметану. Белки с 1 щепоткой соли взбить в крепкую пену, добавить к массе и распределить ее на яблоках.
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 25—30 минут.

**Основной рецепт соленого дрожжевого теста**

Молоко цельное теплое — 250 мл  
Масло сливочное — 60 г  
Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)  
Мука пшеничная, тип 405 — 250 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 20 г  
Соль — 8 г

- ❖ Загрузить ингредиенты и выбрать режим «Тесто».
- ❖ Вынуть тесто после вымешивания из хлебопечки, сформовать из него шар, накрыть кухонным полотенцем и около 30 минут дать выстояться в теплом месте.
- ❖ После этого можно использовать тесто: сделать из него пирог с заварным кремом и любой начинкой, или пирог с луком, или слепить из него хлебцы (булочки) или хлебные палочки.
- ❖ Дать тесту выстояться около 30 минут и выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 10—40 минут в зависимости от величины пирога.

**Пирог с луком-пореем****ТЕСТО:**

По основному рецепту соленого теста

**НАЧИНКА:**

Лук-порей — 3 стебля (около 800 г)  
Сыр горный — 150 г  
Сливки взбитые — 400 мл  
Яйца — 4 шт.  
Соль, перец, орех мускатный

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться 45 минут.
- ❖ Раскатать тесто на смазанном оливковым масле противне на всю его ширину.
- ❖ Лук-порей разрезать в длину пополам и нарезать полукольцами толщиной 1 сантиметр.
- ❖ Опустить его в кипящую соленую воду и кипятить 2 минуты.
- ❖ Дать стечь воде, обдать лук холодной водой, выложить на сито и отжать.
- ❖ Натереть сыр, взбить в миске со сливками и яйцами.
- ❖ Добавить лук, посолить, поперчить.
- ❖ Выложить массу на тесто, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 30 минут.
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при 200 °С около 30 минут.

**Осенний пирог**

Пирог с луком-пореем лучше всего употребить теплым. Из напитков к нему подходят вина: рислинг и др.

**СОВЕТ**



### Основной рецепт теста с творогом и растительным маслом

Творог обезжиренный — 150 г  
 Масло растительное — 6 ст. л.  
 Молоко — 6 ст. л.  
 Мука пшеничная, тип 405 — 300 г  
 Пекарский порошок — 1 пакетик  
 Соль — 1 щепотка

- ❖ Загрузить в автоматическую хлебопечку творог, молоко, растительное масло и 1 щепотку соли и включить режим «Тесто».
- ❖ Дать массе немного перемешаться, добавить муку и пекарский порошок.
- ❖ Вынуть готовое тесто из хлебопечки, раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола слоем толщиной 1—2 см и уложить на смазанный маслом противень.
- ❖ Выложить на тесто ингредиенты по своему вкусу, например яблоки, сливы или другие фрукты.
- ❖ Пирог можно сразу, не давая ему подойти, поставить в предварительно нагретую духовку. Время выпекания — около 30 минут при температуре 200 °С.

#### ТЕСТО:

По рецепту теста с творогом и растительным маслом

#### НАЧИНКА:

Абрикосы (свежие или консервированные) — 1 кг

#### ЗАЛИВКА:

Яйца — 6 шт.

Сметана (сквашенные сливки) —

500 мл

Сахар — 10 ст. л.

### Пирог с абрикосами

- ❖ Приготовить тесто, как было указано выше, и раскатать на противне.
- ❖ Уложить на тесто абрикосы выпуклой стороной вверх.
- ❖ Смешать яйца со сметаной и сахаром и полить смесью фрукты.
- ❖ Выпекать пирог в предварительно нагретой духовке около 25—30 минут при температуре 200 °С.

**СОВЕТ**

#### Вариации из фруктов

Попробуйте использовать вместо абрикосов и другие фрукты, например мандарины или яблоки.

**Основной рецепт дрожжевого теста из обойной муки**

Молоко цельное теплое — 250 мл  
Мука пшеничная обойная тонкого помола — 250 г  
Дрожжи прессованные — 5 г  
Загрузить все ингредиенты в автоматическую хлебопечку и запустить режим «Тесто». Дать тесту хорошо вымешаться и выстояться около 30 минут. После этого добавить следующие ингредиенты:  
Мед — 80 г  
Масло сливочное — 80 г  
Соль — 8 г  
Мука пшеничная обойная тонкого помола — 250 г  
Дрожжи прессованные — 25 г

- ❖ После вымешивания вынуть тесто из хлебопечки, сделать из него шар, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться в теплом месте около 45 минут.
- ❖ После этого можно сделать из него соленые и сладкие пироги, или запеканку, или слепить булочки, хлебцы, рогалики или хлебные палочки.

**НА 3 КРУГЛЫЕ ПИЦЦЫ**

Режим «Тесто»

**ТЕСТО:**

Вода — 300 мл  
Масло оливковое — 50 мл (5 ст. л.)  
Мука пшеничная, тип 405 — 400 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 100 г  
Соль — 10 г  
Дрожжи прессованные — 21 г

**НАЧИНКА:**

Соус томатный  
Сыр моцарелла  
Сыр тертый — 100 г  
Листья базилика

**Тесто для пиццы**

- ❖ Приготовить тесто в хлебопечке и дать выстояться 1 час.
- ❖ Разделить тесто на 3 равные части, сделать из них шары, накрыть кухонным полотенцем и поставить в теплое место еще на 15 минут.
- ❖ Осторожно нажимая пальцами, сделать из каждого шара круглые плоские лепешки диаметром около 20 см. Полить сверху томатным соусом (см. с. 131) или уложить кусочки помидоров, приправленных пряностями для пиццы или орегано, моцареллой, другими ингредиентами по желанию.
- ❖ Предварительно нагреть духовку до 250 °C и выпекать около 15–20 минут при температуре 240 °C.



**Мой совет:** Можно сделать также одну семейную пиццу на большом противне.





## Пирог с цукини

### ТЕСТО:

Взять половину количества основного рецепта дрожжевого теста из обойной муки (с. 93).

### НАЧИНКА:

Цукини — 2 шт.

Масло оливковое — 4 ст. л.

Орехи лесные тертые — 4 ст. л.

### ЗАЛИВКА:

Яйца — 2 шт.

Сливки (сметана) — 250 мл

Сыр тертый (например, сливочный) — 150 г

Соль, перец

Для края теста:

Желток яичный — 1 шт.

Сливки

- ❖ Приготовить тесто в хлебопечке и дать выстояться около 45 минут.
- ❖ Раскатать его на смазанном растительным маслом противне.
- ❖ Смазать поверхность теста оливковым маслом и посыпать тертыми орехами.
- ❖ Вымыть цукини, нарезать тонкими кружочками и уложить на тесто.
- ❖ Растереть сливки с яйцами и тертым сыром, добавить соль и перец по вкусу.
- ❖ Равномерно распределить массу на цукини.
- ❖ Отделить желток от белка в 1 яйце. Смазать желтком край теста, накрыть кухонным полотенцем, поставить в теплое место на 30 минут.
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 25—30 минут.

## Основа для пиццы с хрустящей начинкой

### ТЕСТО:

Вода — 300 мл

Мука пшеничная, тип 405 — 500 г

Дрожжи прессованные — 21 г

Соль — 1 щепотка

Масло оливковое — 4 ст. л.

### НАЧИНКА:

Соус томатный или кетчуп — 8 ст. л.

Сыр твердый, нарезанный тонкими ломтиками — 120 г

Пармский окорок — 8 ломтиков

- ❖ Приготовить тесто в хлебопечке и дать выстояться около 50 минут.
- ❖ Разделить его на 8 равных частей и раскатать «блины» диаметром около 30 см и толщиной около 4 мм.
- ❖ 4 «блина» (дно) смазать 2 ст. л. кетчупа каждый, уложить на них по 2 ломтика ветчины и сыра, накрыть оставшимися 4 «блинами». Хорошо прижать края, сделать на поверхности теста 3—4 надреза и уложить на противень, застеленный пекарской бумагой.
- ❖ Выпекать на нижней полке в предварительно нагретой до 220 °С духовке, не давая выстояться, около 12—15 минут до золотисто-коричневого цвета.
- ❖ После выпечки сразу же смазать оливковым маслом, нарезать на куски. Оставшиеся «блины» приготовить так же.

*Пирог с цукини из дрожжевого теста из обойной муки с заливкой из сыра и сметаны*



## Булочки

### Приготовление булочек (хлебцов)

- ❖ Приготовить тесто в хлебопечке в режиме «Тесто» и дать ему выстояться 40—50 минут.
- ❖ Разделить тесто на маленькие одинаковые куски весом 40—50 граммов.
- ❖ Сделать из них маленькие шарики или продолговатые хлебцы. Обращайте внимание на то, чтобы внутри теста создавалось давление, для чего осторожно нажимайте на них. Можно сделать на них продольные, крестообразные и любые другие надрезы острым ножом, сбрызнуть водой и обвалить в семенах кунжута, хлопьях и т. д. Украсьте хлебцы по своему вкусу!
- ❖ Уложить хлебцы на смазанный жиром противень, накрыть кухонным полотенцем и дать постоять около 20 минут.
- ❖ Выпекать хлебцы в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 18—20 минут.
- ❖ Для того чтобы на хлебцах появился красивый глянец, нужно сбрызнуть стенки духовки водой, прежде чем поставить в нее противень.

### Пшеничные булочки

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек (хлебцов)

**Режим «Тесто»**

Вода — 150 мл  
Масло оливковое — 10 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г

»» **Мой совет:** Смажьте булочки водой и посыпьте семенами подсолнечника, кунжута, льна, мака, овсяными хлопьями или тертым сыром.

### Булочки из цельномолотого зерна

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек (хлебцов)

**Режим «Тесто»**

Вода — 200 мл  
Масло сливочное — 10 г  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Мед — 5 г

*Благодаря таким воскресным булочкам день начнется хорошо*





## Молочные булочки

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Молоко цельное — 125 мл  
Масло сливочное — 30 г  
Мука пшеничная, тип 405 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Сахар — 10 г

**>> Мой совет:** Смажьте булочки перед выпечкой взбитым яйцом или сливками.

## Булочки с йогуртом

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Вода — 40 мл  
Йогурт натуральный — 125 мл  
Масло сливочное — 15 г  
Мука пшеничная, тип 405 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Сахар — 8 г

**>> Мой совет:** Смажьте булочки перед выпечкой взбитым яйцом и посыпьте кунжутом, овсяными хлопьями или маком.

## Булочки с овсяными хлопьями

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Молоко цельное — 220 мл  
Масло сливочное — 20 г  
Мука пшеничная, тип 405 — 250 г  
Хлопья овсяные — 125 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Сахар — 10

**>> Мой совет:** Смажьте булочки перед выпечкой водой и посыпьте овсяными хлопьями.

## Медовые булочки

Рецепт рассчитан приблизительно на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Вода — 175 мл  
Мука пшеничная из цельномолотого зерна — 150 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 100 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Мед — 10 г

**>> Мой совет:** Смажьте булочки перед выпечкой взбитым яйцом и посыпьте миндальной стружкой.

## Булочки с изюмом

Рецепт рассчитан приблизительно  
на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Молоко цельное — 125 мл  
Масло сливочное — 30 г  
Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)  
Мука пшеничная, тип 405 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Сахар — 20 г  
Изюм — 80 г

**>> Мой совет:** Смажьте булочки  
перед выпечкой взбитым яйцом.

## Булочки с луком

Рецепт рассчитан приблизительно  
на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

**Подготовка:**

150 г лука, нарезанного крупными куби-  
ками, обжарить в 40 мл подсолнечного  
масла до золотистого цвета. Прежде  
чем добавить в тесто, дать луку остыть.

Вода — 135 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 200 г  
Мука из цельномолотого зерна пол-  
бы — 50 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г

**>> Мой совет:** Можно украсить бу-  
лочки заранее обжаренным луком.

## Булочки со специями

Рецепт рассчитан приблизительно  
на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

Вода — 175 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 5 г  
Смесь специй — 25 г

## Булочки с салом

Рецепт рассчитан приблизительно  
на 10 булочек

**Режим «Тесто»**

**Подготовка:**

Обжарить на 1 ст. л. оливкового масла  
до образования хрустящей корочки  
4 толстых ломтика копченого сала, на-  
резанного мелкими кубиками.

Вода — 180 мл  
Мука пшеничная, тип 550 — 250 г  
Дрожжи прессованные — 10 г  
Соль — 6,5 г  
Сало, нарезанное кубиками

**>> Мой совет:** Смажьте булочки  
перед выпечкой водой и посыпьте  
тертым сыром.

### Варианты смесей

Смеси специй имеются в продаже. Но в каче-  
стве альтернативы можно приготовить специи  
по своему вкусу.

**СОВЕТ**



## Изысканные вариации хлебного теста

Рецепт рассчитан приблизительно на 30 шариков

**Режим «Тесто»**

### ТЕСТО:

Вода — 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 450 г

Мука пшеничная, тип 405 — 50 г

Крупа манная грубого помола — 20 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

### НАЧИНКА:

Орехи грецкие

Сыр, нарезанный кубиками

Ветчина, нарезанная кубиками

Песто (соус из оливкового масла, базилика и сыра)

Паста из оливок

Оливки целые без косточек

Паста томатная

Масло с пряностями

Рецепт рассчитан приблизительно на 30 шариков

**Режим «Тесто»**

Пахта — 300 мл

Мука кукурузная — 150 г

Мука пшеничная, тип 550 — 350 г

Яйцо — 1 (маркировка «1»)

Соль — 10 г

Сахар — 5 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

### Хлебные шарики с начинкой

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 50 минут.
- ❖ Разделить тесто на 30 частей (приблизительно по 30 г).
- ❖ Сделать из кусочков теста маленькие круглые булочки и уложить на смазанный жиром противень. Дать постоять 15 минут.
- ❖ Окунуть в муку указательный палец или черенок деревянной ложки и сделать в центре каждого шарика углубление.
- ❖ Уложить начинку на тесто, накрыть кухонным полотенцем и дать постоять 40 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Снизить температуру до 200 °С, поставить противень в предварительно нагретую духовку и сбрызнуть водой стенки духовки. Выпекать около 8—10 минут.
- ❖ Чтобы придать хлебным шарикам красивый глянец, можно смазать их сразу после выпечки водой или оливковым маслом и дать остыть.

**>> Мой совет:** Хлебные шарики с начинкой намного вкуснее, пока они еще теплые.

### Хлебные шарики из кукурузной муки

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дальше использовать, как описано в рецепте «Хлебные шарики с начинкой».

*Хлебные шарики с разнообразной начинкой*













Рецепт рассчитан приблизительно на 25 шт.

**Режим «Тесто»**

**ТЕСТО:**

Вода — 50 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Соль — 5 г

Сахар — 5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л.

**КРЕМ ИЗ ТУНЦА:**

Тунец консервированный в масле — 110 г

Мелкорубленный лук — 20 г

Масло оливковое — 15 мл

Масло сливочное — 10 г

Вода — 50 мл

Кайенский перец на кончике ножа

Соль — 1 щепотка

Яйцо — 1 шт. для смазывания

## Гриссини с тунцом

- ❖ Ингредиенты для крема из тунца смешать в блендере до однородной массы.
- ❖ Загрузить все ингредиенты, включая крем из тунца, в автоматическую хлебопечку и запустить режим «Тесто».
- ❖ Дать готовому тесту выстояться около 30 минут.
- ❖ Разделить тесто на 20 больших кусков и сделать из них полоски длиной 25 сантиметров.
- ❖ Уложить полоски на смазанный жиром противень, смазать яйцом, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 20 минут.
- ❖ Предварительно нагреть духовку до 220 °С, сбрызнуть ее стенки водой и выпекать около 10 минут.
- ❖ Выключить духовку и дать гриссини подсохнуть в ней в течение 20—30 минут.

### Хранение

Гриссини отлично хранятся в закрытой банке.

**СОВЕТ**

Рецепт рассчитан на 2 небольших круглых лаваша

**Режим «Тесто»**

**ТЕСТО:**

Вода — 300 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 400 г

Соль — 6,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л.

**После сигнала:**

Орех макадамия — 50 г

Лук обжаренный — 80 г

**УКЛАДКА НА ТЕСТО:**

Масло подсолнечное — 20 мл (2 ст. л.)

Соль каменная для посыпки

## Лаваш с луком

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Разделить тесто пополам, сделать из него 2 шара, уложить их на смазанный жиром противень и смазать сверху подсолнечным маслом.
- ❖ Накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться 45 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 220 °С.
- ❖ Снова смазать тесто подсолнечным маслом, разровнять и указательным пальцем проделать в тесте углубления.
- ❖ Посыпать лаваш каменной солью и сразу же поставить в духовку.
- ❖ Выпекать при температуре 220 °С около 15—20 минут до золотисто-коричневого цвета.
- ❖ Пока лаваш не остыл, еще раз смазать его подсолнечным маслом.



**Мой совет:** Если лаваш во время выпечки будет пузыриться, проткните его вертелом.

## Фокачча

Рецепт рассчитан на один большой плоский прямоугольный хлеб или на два круглых

**Режим «Тесто»**

### ТЕСТО:

Вода — 320 мл

Масло оливковое — 50 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 450 г

Мука пшеничная, тип 405 — 50 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

### УКЛАДКА НА ТЕСТО:

Масло оливковое — 5 ст. л.

Веточки розмарина

Каменная соль для посыпки

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Раскатать тесто на смазанном жиром противне на всю его ширину и смазать оливковым маслом.
- ❖ Накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 30 минут.
- ❖ Снова прижать тесто и кончиками пальцев проделать в нем углубления, дать подойти еще 30 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Ощипать иголки розмарина и равномерно посыпать тесто ими и каменной солью, затем сразу же поставить его в духовку.
- ❖ Снизить температуру до 220 °С и выпекать 25—30 минут до золотистого цвета. Смазать оливковым маслом еще теплую фокаччу.

➤ **Мой совет:** Добавьте оливки, каперсы, красный перец или приправы по своему вкусу. Веточки розмарина можно заменить сушеным тмином.

*Фокачча — итальянский плоский хлеб*





Плоский хлеб (лаваш) (см. рецепт лаваша с луком, с. 104, но без лука и ореха макадами)

#### НАЧИНКА:

Бутербродная масса с хреном (см. с. 128)

Лосось копченый, нарезанный мелкими кубиками — 250 г

Сыр свежий зернистый (домашний) — 250 г

Майонез (см. с. 132) — 40 г

Укроп мелко рубленый

Сок лимонный

Соль, перец

## Плоский хлеб (лаваш) с начинкой

- ❖ Хлеб разрезать вдоль по горизонтали.
- ❖ Нижнюю часть хлеба смазать кремом с хреном.
- ❖ Смешать копченого лосося со свежим сыром и майонезом, добавить остальные приправы по вкусу, распределить на хлебе и накрыть верхней частью хлеба.
- ❖ Поставить на 30 минут на холод.

### Так еще вкуснее

Если масса получится слишком сухой, добавьте в нее сквашенные сливки или сметану. Для начинки используйте приправы по своему вкусу.

**СОВЕТ**

Рецепт рассчитан на один большой плоский прямоугольный хлеб или на два круглых

#### Режим «Тесто»

Вода — 350 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 500 г

Соль — 10 г

Мед или сахар — 5 г

Дрожжи прессованные — 20 г

## Багет

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ После этого тесто, в зависимости от желаемого размера багета, разделить на 2—8 частей.
- ❖ Слепить продолговатые валики.
- ❖ Уложить багеты на противень. На поверхности острым ножом или бритвой сделать от 3 до 6 поперечно-косых надрезов, накрыть кухонным полотенцем и дать постоять около 45 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Прежде чем поставить противень в духовку, сбрызнуть дно и стенки ее водой.
- ❖ Выпекать в течение 10—12 минут до золотистого цвета.

## Багет со специями и чесноком

Багет — 2 шт. (16 круглых ломтиков толщиной 2 см)  
Масло со специями и чесноком (см. с. 128) — 200 г  
Чеснок крупно нарезанный — 60 г  
Соль — 10 г  
Фольга алюминиевая (40 × 45 см) — 2 шт.

- ❖ Нарезать багет кружочками.
- ❖ Растопить масло со специями и смешать с чесноком.
- ❖ Кружочки багета поставить вертикально рядом друг с другом на алюминиевую фольгу.
- ❖ Распределить масло со специями на кружочках, плотно закрыть фольгу. Поставить на 10 минут в духовку, нагретую до 200 °С.
- ❖ Приоткрыть фольгу и при верхнем нагреве запечь до образования хрустящей корочки.

**>> Мой совет:** Вместо масла со специями можно использовать лимонное масло, масло с перцем чили и т. п. Также можно запечь багеты с тертым сыром.

## «Блины» из полбы

Рецепт рассчитан на 8 «блинов»

**Режим «Тесто»**

### ТЕСТО:

Вода — 320 мл  
Мука полбяная, тип 630 — 250 г  
Мука пшеничная, тип 550 — 250 г  
Дрожжи сухие — 1½ ч. л.  
Сахар — 10 г  
Соль — 10 г

### УКЛАДКА НА «БЛИНЫ»:

Лук репчатый — 2 шт.  
Яблоко — 1 шт.  
Масло сливочное — 10 г  
Крем-фреш — 6 ст. л.

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 40 минут.
- ❖ Разрезать яблоко на 4 части, вынуть семена и нарезать тонкими ломтиками.
- ❖ Нарезать лук тонкими кольцами, обжарить в сливочном масле, добавить к ним ломтики яблока и дать остыть.
- ❖ Разделить тесто на 8 частей и осторожно руками слепить плоские «блины».
- ❖ Смазать «блины» кремом-фреш, уложить сверху смесь из яблок и лука.
- ❖ Тесто с начинкой выложить на застланный пекарской бумагой противень, накрыть кухонным полотенцем и дать постоять около 30 минут.
- ❖ Поставить противень в предварительно нагретую духовку, сбрызнуть дно и стенки ее водой.
- ❖ Выпекать при температуре 220 °С около 10–12 минут.

## Идеи для пирога

Можно варьировать укладку на пирог: например, взять лук, нарезанный кольцами, и сало, нарезанное кубиками (как для пиццы). Вместо полбяной муки также можно использовать пшеничную муку типа 550.

**СОВЕТ**



## Пита

Рецепт рассчитан на 3 питы

**Режим «Тесто»**

### ТЕСТО:

Вода — 320 мл

Масло оливковое — 50 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 400 г

Мука пшеничная, тип 405 — 100 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

### УКЛАДКА ДЛЯ ПИТЫ:

Помидоры сушеные — 100 г (см. с. 131)

Чеснок карамелизованный — 10 зубчиков (см. с. 131)

Шампиньоны свежие, разрезанные на 4 части — 100 г

Кунжут — 2 ст. л.

Сыр пармезан свеженатертый — 2 ст. л.

Немного оливкового масла для смазывания

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Раскатать тесто в прямоугольник размером около 40×30 сантиметров.
- ❖ Уложить на тесто сушеные помидоры, карамелизованные зубчики чеснока, нарезанные шампиньоны, семена кунжута и пармезан и осторожно придавить. Оставить край теста около 1 см свободным. Завернуть треть теста с узкого края к середине. Свернуть противоположную треть так, чтобы получился небольшой прямоугольник из теста. Хорошо прижать, особенно по краям.
- ❖ Прямоугольник из теста разрезать поперек на 3 одинаковых куса. Средний кусок прижать с открытого края.
- ❖ Хлебные «карманы» с открытого края уложить на смазанный жиром противень начинкой кверху, чтобы она была видна. Накрыть кухонным полотенцем и дать постоять 40 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Перед тем как поставить противень в духовку, сбрызнуть дно и стенки ее водой.
- ❖ Снизить температуру до 220 °С и выпекать 20—25 минут.
- ❖ Смазать оливковым маслом края еще не остывшего теста.

➤ **Мой совет:** Питу можно наполнить любой начинкой по своему вкусу, так же как и пиццу. Классическими начинками являются гирс (традиционное греческое блюдо), мясо ягненка, хумус (нутовое пюре) или овечий сыр.

*Пита в качестве гарнира  
или снека станет  
прекрасным дополнением  
к праздничному столу*





Рецепт рассчитан на 10 шт.

#### Режим «Тесто»

##### ТЕСТО:

Вода — 160 мл

Масло оливковое — 30 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Соль — 6,5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л.

##### НАЧИНКА:

Паприка красная — 1/2 шт.

Ветчина вареная — 100 г

Сыр молодой (невызревший), творог — 100 г

Свежая зелень — 2 ст. л.

Масло оливковое — 2 ст. л.

Соль, перец

##### ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

Яйцо — 1 шт.

Соль — 1 щепотка

Рецепт рассчитан на 1 рулет

#### Режим «Тесто»

##### ТЕСТО:

Вода — 300 мл

Мука пшеничная, тип 1050 — 250 г

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Соль — 10 г

Масло сливочное — 20 г

Дрожжи сухие — 1 1/2 ч. л.

##### НАЧИНКА:

Лук репчатый мелко рубленый — 1 шт.

Сало, нарезанное плоскими кусочками — 150 г

Горчица дижонская — 4 ст. л.

Масло подсолнечное — 20 мл (2 ст. л.)

Капуста квашеная — 500 г

Семена тмина — 1 ст. л.

## Корзиночки со специями

- ❖ Крем из специй: вымыть паприку и специи и мелко нарезать, нарезать ветчину мелкими кубиками. Смешать все с молодым сыром и добавить соль и перец по вкусу.
- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Раскатать тесто в прямоугольник размером около 20×15 см и вырезать из него кружочки диаметром около 10 сантиметров.
- ❖ На середину кружочка положить 1 ст. л. крема из паприки и специй.
- ❖ Смазать края теста взбитым яйцом. Края каждого кружочка поднять в четырех местах и слегка прижать.
- ❖ Уложить корзинки из теста на смазанный жиром противень и смазать яйцом.
- ❖ Накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 40 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Поставить противень в духовку, снизить температуру до 220 °С и выпекать в течение 15—20 минут до готовности.

## Рулет с квашеной капустой

- ❖ Приготовить тесто и дать постоять 40 минут.
- ❖ Обжарить лук на сковороде в подсолнечном масле, добавить квашеную капусту, тмин и тушить 10 минут.
- ❖ Раскатать тесто в прямоугольник (размером около 40×30 см) и уложить на него кусочки сала.
- ❖ Смазать сало горчицей и сверху равномерно выложить охлажденную смесь с квашеной капустой, оставив свободным край теста толщиной 1 см, затем скатать тесто в рулет.
- ❖ Уложить тесто на противень, устланный пекарской бумагой, накрыть кухонным полотенцем и поставить на 45 минут в теплое место.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Прежде чем ставить противень в духовку, сбрызнуть дно и стенки ее водой.
- ❖ Снизить температуру в духовке до 220 °С и выпекать рулет около 50 минут.

Рецепт рассчитан на 12 шт.

**Режим «Тесто»**

**ТЕСТО:**

Вода — 320 мл

Масло оливковое — 50 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 400 г

Мука пшеничная, тип 405 — 100 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

**УКЛАДКА НА ТЕСТО:**

Паста томатная — 2 ст. л.

Сыр пармезан тертый — 100 г

Семена пинии обжаренные — 80 г

Ветчина пармская — 10 ломтиков

Салат рукола — 10 листьев

Яйцо для смазывания — 1 шт.

## Сытные кренделя

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 40 минут.
- ❖ Обжарить семена пинии на сковороде и дать остыть.
- ❖ Раскатать тесто в прямоугольник размером 35 × 25 см и смазать томатной пастой.
- ❖ Смешать семена пинии с тертым пармезаном и половину количества выложить на тесто.
- ❖ Равномерно покрыть тесто пармской ветчиной и руколой, смазать оливковым маслом и посыпать оставшимися семенами пинии и пармезаном.
- ❖ Свернуть тесто рулетом, нарезать кружочками толщиной 2—3 см, уложить их на смазанный жиром или устланный пекарской бумагой противень и смазать взбитым яйцом.
- ❖ Накрыть кухонным полотенцем и поставить в теплое место на 40 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Поставить противень в духовку, снизить температуру до 220 °С и выпекать кренделя 15—20 минут до готовности.



**Мой совет:** Можно испечь рулет целым, не разрезая, в разъемной форме или как бабу — получится венок из теста с начинкой. Выпекать около 60 минут при 175 °С.



Рецепт рассчитан на 4 сосиски

**Режим «Тесто»**

**ТЕСТО:**

Вода — 150 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Масло сливочное — 30 г

Соль — 6,5 г

Сахар — 5 г

Дрожжи сухие — 1 ч. л.

**НАЧИНКА:**

Сосиски (венские или другие по своему вкусу) — 4 шт.

Сало, нарезанное плоскими кружочками — 4 шт.

Сыр, нарезанный кружочками (например, гауда) — 4 шт.

## Сосиски в хлебном тесте

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Разделить тесто на 4 части и каждую раскатать в прямоугольник.
- ❖ Если вы используете предварительно обжаренные сосиски, их нужно охладить и завернуть в кружочки сала и сыра.
- ❖ Уложить сосиски на тесто наискосок и закатать в тесто, начиная с угла.
- ❖ Переложить сосиски в тесте на противень, устланный пекарской бумагой, накрыть кухонным полотенцем и дать подойти около 30 минут.
- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Поставить противень в духовку, снизить температуру до 220 °С, сбрызнуть стенки духовки водой и выпекать 12—15 минут.

➤ **Мой совет:** Прежде чем выложить начинку на тесто, можно смазать его горчицей или томатным соусом (см. с. 131).

Рецепт рассчитан на 1 лопатку

**Режим «Тесто»**

**ТЕСТО:**

Вода — 330 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 450 г

Мука ржаная, тип 1150 — 50 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

**НАЧИНКА:**

Свиная лопатка — 1 шт. (около 1,5 кг)

Вода — 2 л

Лук репчатый — 1 шт.

Лавровый лист — 1 шт.

Гвоздика — 1 шт.

Ягоды можжевельника — 5 шт.

## Свиная лопатка в хлебном тесте

- ❖ Замесить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 1 часа.
- ❖ Вылить воду в большую кастрюлю, добавить остальные специи, сверху уложить мясо и кипятить 30 минут.
- ❖ Вынуть лопатку из кастрюли и охладить.
- ❖ Раскатать тесто в прямоугольник такого размера, чтобы в него можно было завернуть лопатку, и уложить швом вниз на слегка посыпанный мукой противень.
- ❖ Накрыть кухонным полотенцем и дать подойти около 45 минут.
- ❖ Предварительно нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Снизить температуру духовки до 220 °С, поставить в нее противень, сбрызнуть стенки водой и выпекать 50 минут до готовности.

## Хлебные салаты

### Хлебный салат с помидорами

Пшеничный хлеб (нарезанный ломтиками толщиной 2 см) — 300 г  
Бульон мясной охлажденный — 300 мл  
Уксус со специями — 20 мл  
Помидоры, нарезанные ломтиками — 300 г  
Лук красный репчатый, нарезанный полосками — 1 шт.  
Базилик свежий — 5 г  
Масло оливковое — 100 мл  
Вино красное — 20 мл (2 ст. л.)  
Соль  
Перец

- ❖ Положить ломтики пшеничного хлеба в мясной бульон с уксусом со специями приблизительно на 30 минут.
- ❖ Отжать жидкость и покрошить хлеб на небольшие кусочки.
- ❖ Добавить помидоры, базилик и лук и перемешать.
- ❖ Добавить оливковое масло в вино, посолить, поперчить и заправить салат.
- ❖ Еще раз перемешать и подать к столу (летом салат, прежде чем подать на стол, следует на 2 часа поставить в холодильник).

➤➤ **Мой совет:** Можно добавить в салат также нарезанные огурцы, спаржу, паприку, сало, тунца, оливки или стебли сельдерея.

### Хлебный салат с орехами

Хлеб белый — 80 г (4 ломтика)  
Масло оливковое — 20 мл  
Лук репчатый красный — 1 шт.  
Сало, нарезанное полосками — 150 г  
Шампиньоны свежие — 100 г  
Семена пинии — 50 г  
Салат полевой (валерьяница) — 200 г

#### СОУС ДЛЯ САЛАТА

Сливки — 100 мл  
Уксус — 20 мл  
Масло арахисовое — 20 мл  
Горчица  
Соус соевый  
Соль, перец

- ❖ Нарезать белый хлеб кубиками (1 × 1 см), лук — кружочками, шампиньоны разрезать на 4 части.
- ❖ Обжарить до хрустящей корочки сало, лук и белый хлеб на сковороде в оливковом масле.
- ❖ Добавить шампиньоны и семена пинии и также обжарить.
- ❖ Поставить смесь в теплую духовку.
- ❖ Для салатного соуса смешать все остальные ингредиенты.
- ❖ Смешать полевой салат с салатным соусом, выложить на тарелку и посыпать теплой смесью с хлебными кубиками.



Рецепт рассчитан приблизительно на 10 шариков с салатом

**Режим «Тесто»**

Вода — 170 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Соль — 5 г

Дрожжи сухие (1/2 ч. л.) или прессованные (5 г)

Смешанный салат по вкусу

## Шарики с салатом

- ❖ Приготовить тесто в автоматической хлебопечке и дать выстояться около 20 минут.
- ❖ Предварительно нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Разделить тесто на 10 кусков (приблизительно по 45 г). Сделать из них маленькие круглые шарики, накрыть кухонным полотенцем и дать постоять 5—10 минут.
- ❖ Посыпать шарики из теста мукой и раскатать в тонкие кружочки (толщиной 1—2 мм!).
- ❖ Уложить по 2 кусочка теста на слегка смазанный жиром или застланный пекарской бумагой противень и сразу же выпекать на протяжении 5—6 минут. Тесто должно быстро подняться и приобрести темно-золотистый цвет.
- ❖ Вынуть на решетку и охладить.
- ❖ Испечь все до готовности.
- ❖ Перед сервировкой слегка смочить нижнюю сторону салатных шариков водой, чтобы корочка размягчилась. Сделать в тесте отверстие, через которое заполнить шарик салатом.
- ❖ Салатные шарики перевернуть и уложить на тарелку. Соус следует добавлять позже, иначе шарики размякнут. При подаче на стол корочку на салатном шарике разбивают ложкой.

### Варианты использования

Если вы готовите шарики из хлеба в первый раз, приготовьте двойное количество теста. Пока вы не наберетесь опыта, возможно некоторое количество брака. Остатки целых хлебных шариков можно макать в соус или использовать в качестве закуски.

**СОВЕТ**

*Салатный хлебный шарик выглядит очень красиво*





## Хлебные супы

### Съедобные тарелки для супа

Из булки хлеба, лучше всего круглой формы, можно вынуть середину и наполнить супом (например, сырным, супом-гуляшом). Для этого нужно срезать верхушку с хлеба, вынуть мякиш и пропечь в духовке около 10 минут при температуре 180 °С. Мякиш можно использовать для запеканки или хлебного супа. Преимущество такого способа использования хлеба состоит в том, что от него ничего не остается.

Рецепт рассчитан на 8 хлебных тарелок  
**Режим «Тесто»**

Вода — 320 мл

Мука пшеничная, тип 550 — 300 г

Мука пшеничная, тип 405 — 200 г

Соль — 10 г

Дрожжи сухие — 1½ ч. л.

- ❖ Устойчивые к воздействию высокой температуры фаянсовые чаши (чаши для супа или мюсли диаметром около 12 см) смазать снаружи растительным маслом.
- ❖ Приготовить тесто, дать ему подойти на протяжении 30 минут, разделить на 8 больших частей и раскатать на кружочки. Перевернуть чаши и облепить их тестом, осторожно прижимая, чтобы тесто хорошо пристало.
- ❖ Пропечь перевернутые чаши при температуре 200 °С на протяжении 20—25 минут.
- ❖ Дать остыть в течение нескольких минут, ножом осторожно отделить хлеб от чаш и снять. Дать остыть на решетке.

### Приготовьте про запас

Хлебные тарелки для супа используют и для холодных блюд. Их можно приготовить про запас или использовать для замораживания.

**СОВЕТ**

*Прекрасная идея — суп  
в съедобных тарелках*







Хлеб (любой), нарезанный кубиками — 200 г  
 Бульон мясной — 2 л  
 Сливки — 200 мл  
 Сметана — 2 ст. л.  
 Лук репчатый — 1 шт.  
 Сало с прорезью, нарезанное кубиками — 50 г  
 Тмин — 1 ч. л.  
 Соль, перец, мускатный орех — по 1 щепотке  
 Паштет мясной (ливерный) — 100 г

## Хлебный суп с салом

- ❖ Сало, лук и хлеб обжарить на сковороде. Добавить тмин, залить мясным бульоном и кипятить около 30 минут на медленном огне.
- ❖ Взбить веселкой или миксером, добавить сливки, посолить, поперчить и еще раз вскипятить.
- ❖ Добавить нарезанный кубиками мясной паштет и подать на стол.


**СОВЕТ**

### Идеи для супа

Мясной бульон можно всегда заменить другим, например рыбным бульоном с лососем и укропом, овощным бульоном с полосками лука-порей или куриным бульоном с куриной грудкой.

Хлеб (с лесными или грецкими орехами) — 100 г  
 Фарш мясной (смесь свинины и говядины) — 250 г  
 Бульон мясной — 600 мл  
 Масло растительное — 20 мл  
 Лук-порей — 1 стебель  
 Сыр плавленый сливочный — 1½ стаканчика (300 г)  
 Сыр плавленый зеленый — 1½ стаканчика (300 г)  
 Соль, перец, зелень по сезону

## Суп с сыром

- ❖ Фарш обжарить на растительном масле.
- ❖ Мелко нарезать лук-порей, обдать водой и дать ей стечь. Добавить лук к фаршу и слегка протушить вместе с ним.
- ❖ Залить массу мясным бульоном.
- ❖ Добавить плавленый сыр и варить при постоянном помешивании, пока сыр полностью не расплавится. Добавить соль и перец по вкусу.
- ❖ Хлеб с орехами нарезать кубиками (1 × 1 см) и обжарить на оливковом масле.
- ❖ Добавить хлеб в суп и подать на стол.

## Хлебные запеканки

### Хлебная запеканка с сыром

Хлеб, нарезанный ломтиками (любой) — 150 г  
Вино сухое белое — 100 мл  
Сыр твердый, нарезанный кружочками (например, эмменталь) — 250 г

#### ЗАЛИВКА:

Сливки — 150 мл  
Молоко цельное — 200 мл  
Желтки яичные — 4 шт. (маркировка «1»)  
Белки яичные — 4 шт. (маркировка «1»)  
Перец, орех мускатный свежемолотый  
Соль — 1 щепотка

- ❖ Ломтики хлеба обжарить в тостере или в духовке на противне.
- ❖ Сбрызнуть сухим вином.
- ❖ Смазать жаропрочную форму сливочным маслом, уложить слоями хлеб и сыр, располагая их ломтики слегка наискосок друг от друга.
- ❖ Сливки, молоко, яичные желтки, перец и мускатный орех перемешать, взбить яичные белки с 1 щепоткой соли до образования крема (не слишком плотного) и добавить к заливке.
- ❖ Распределить заливку равномерно над слоями хлеба и сыра и выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 180 °С около 20 минут.

**>> Мой совет:** Уложите дополнительно между слоями хлеба и сыра тонко нарезанные ломтики груши.

### Хлебная запеканка с помидорами

Булочки черствые (или багет) — 150 г (4 шт.)  
Ветчина, нарезанная кубиками — 80 г  
Помидоры, нарезанные кружочками, с солью и перцем — 150 г  
Сыр раклетт, нарезанный кубиками — 90 г  
Базилик — 5 г  
Чеснок рубленый — 1 зубчик  
Масло оливковое — 40 мл

#### ЗАЛИВКА:

Сливки — 60 мл  
Паста томатная — 100 г  
Молоко цельное — 300 мл  
Яйца — 2 шт. (маркировка «1»)  
Желтки яичные — 2 шт. (маркировка «1»)  
Соль, перец, орегано

- ❖ Смазать жаропрочную форму сливочным маслом.
- ❖ Нарезать булочки кружочками толщиной 5 мм. Половину кружочков уложить слоями в форму.
- ❖ Распределить на них равномерно помидоры, нарезанные кружочками, чеснок, базилик, нарезанную кубиками ветчину и сыр раклетт. Накрыть оставшимися кружочками булочек и смазать оливковым маслом.
- ❖ Смешать все ингредиенты для заливки и вылить в форму, после чего выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут.



## Итальянская хлебная запеканка

Хлеб, нарезанный кубиками — 100 г  
Сало, нарезанное кубиками — 100 г  
Ветчина, нарезанная кубиками — 100 г  
Сыр моцарелла, нарезанный кубиками — 100 г  
Помидоры, нарезанные кружочками — 400 г  
Сыр пармезан тертый — 20 г  
Соль чесночная, итальянская смесь специй  
Базилик свежий

### ЗАЛИВКА:

Соус бешамель готовый — 400 г  
Сыр пармезан тертый — 100 г

- ❖ Нагреть духовку до 250 °С.
- ❖ Смазать жаропрочную форму оливковым маслом.
- ❖ Хорошо посолить и поперчить кружочки помидоров, половину из них уложить в форму. Смешать нарезанные кубиками хлеб, сало, ветчину и моцареллу и равномерно выложить на помидоры, накрыть оставшимися кружочками помидоров.
- ❖ Смешать соус бешамель с 80 г пармезана и залить в форму.
- ❖ Посыпать оставшимся пармезаном.
- ❖ Заполненную форму накрыть алюминиевой фольгой и выпекать около 35 минут. Затем снять фольгу и печь еще 15 минут.
- ❖ Перед подачей на стол украсить листочками базилика.

*Эта итальянская запеканка напомнит вам о лете, солнце и южных странах*



## Яблочная запеканка

Черствые булочки (или багеты) — 150 г (около 4 шт.)  
Яблоки, нарезанные тонкими кружочками — 250 г (3 шт.)  
Миндаль тонко нарубленный — 50 г  
Сахар ванильный — 20 г  
Масло сливочное — 40 г  
Изюм султанский — 100 г

### ЗАЛИВКА:

Молоко цельное — 500 мл  
Яйца — 4 шт. (маркировка «1»)  
Сахар — 50 г  
Цедра  $\frac{1}{2}$  лимона тертая

- ❖ Смазать жаропрочную форму сливочным маслом.
- ❖ Нарезать булочки кружочками толщиной 5 мм.
- ❖ Половину кружочков уложить слоями в форму. Выложить сверху кружочки яблок, посыпать миндалем и половиной количества изюма с ванильным сахаром. Сверху равномерно распределить кусочки сливочного масла. Накрыть оставшимися кружочками булочек и посыпать изюмом.
- ❖ Смешать все ингредиенты для заливки и вылить в форму.
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 180 °С около 30 минут.

**>> Мой совет:** К этой запеканке великолепно подходит ванильный соус, а также яблочный сок.

## Хлебная запеканка с черешнями (вишнями)

Булочки черствые (или багеты), нарезанные кубиками со стороной 1 см — 150 г (около 4 шт.)  
Черешни без косточек — 450 г  
Молоко цельное — 90 мл  
Масло сливочное — 90 г  
Сахар — 100 г  
Сахар ванильный (бурбонская ваниль) — 1 пакетик  
Корица молотая — 1 ч. л.  
Желтки яичные — 3 шт. (маркировка «1»)  
Белки яичные — 3 шт. (маркировка «1»)  
Наливка вишневая —  $\frac{1}{2}$  ст. л.  
Миндаль рубленный — 40 г  
Соль — 1 щепотка  
Мука для панировки (панировочные сухари)  
Пудра сахарная

- ❖ Предварительно нагреть духовку до 180 °С.
- ❖ Размочить нарезанные кубиками булочки в молоке около 15 минут.
- ❖ Сливочное масло, сахар, ванильный сахар и корицу взбить до образования пены.
- ❖ Добавить яичные желтки, сахар, миндаль и булочки с молоком.
- ❖ Взбить яичные белки с вишневой наливкой и 1 щепоткой соли до состояния густого крема и добавить к массе.
- ❖ Осторожно ввести черешни (вишни).
- ❖ Смазать жаропрочную форму сливочным маслом и посыпать мукой.
- ❖ Загрузить массу в форму и выпекать в предварительно нагретой духовке при 180 °С около 50 минут.
- ❖ Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой. К этому блюду прекрасно подходит ванильный пудинг.

**>> Мой совет:** Если вы готовите это блюдо для детей, не используйте вишневую наливку. Ее можно заменить вишневым сиропом.





*Шоколадный хлебный пудинг — это десерт, о котором можно только мечтать*

## Шоколадный хлебный пудинг

Хлеб черствый для тостов, без корочки, разрезанный на 4 части по диагонали — 250 г (около 12 ломтиков)  
 Шоколад (с нежной горечью или молочный), нарубленный крупными кусками — 150 г  
 Сливки — 450 мл  
 Ром коричневый — 40 мл  
 Сахар — 120 г  
 Масло сливочное — 80 г  
 Яйца — 3 шт. (маркировка «1»)  
 Корица молотая

- ❖ Смазать жаропрочную форму для запеканки сливочным маслом.
- ❖ Рубленый шоколад, сливки, сливочное масло, ром, сахар и корицу смешать и нагреть на водяной бане.
- ❖ Взбить яйца и добавить к смеси.
- ❖ Вылить половину шоколадной заливки в форму и уложить в нее послойно треугольники из хлеба для тостов.
- ❖ Залить оставшейся заливкой.
- ❖ Накрыть фольгой и дать выстояться в холодильнике в течение 24 часов.
- ❖ Предварительно нагреть духовку до 180 °С и выпекать около 50 минут.
- ❖ Сервировать взбитыми сливками или ванильным соусом.

**>> Мой совет:** Уложите между слоями хлеба и шоколада дополнительно кусочки бананов или других фруктов.



## Хлебные десерты

### Хлеб с летними ягодами

Черствый хлеб для тостов, без корочки, нарезанный ломтиками — 200 г (около 8 ломтиков)

Смесь ягод (смородина, малина, клубника, ежевика, черешня) — 600 г

Сахар — 100 г

Крем де кассис (ликер из черной смородины) — 3 ст. л.

- ❖ Выложить дно и стенки чаши для пудинга тонкой прозрачной пленкой, сверху плотно уложить ломтики хлеба.
- ❖ Оставить несколько ломтиков для крышки.
- ❖ Фрукты перемешать в кастрюле с сахаром, нагреть и варить несколько минут до растворения сахара. Отобрать 5 ст. л. сока.
- ❖ Остальную массу высыпать в подготовленную чашу и покрыть оставшимися кусочками хлеба для тостов.
- ❖ Сверху накрыть тарелкой и прижать чем-нибудь тяжелым.
- ❖ Поставить на ночь в холодильник.
- ❖ После охлаждения осторожно отделить ножом края и опрокинуть хлеб с ягодами на сервировочное блюдо.
- ❖ Смешать отобранный ранее сок с ликером из черной смородины и полить блюдо.

### Тосты с яблоками

Булочки (молочные булочки или дрожжевой хлеб, нарезанный кружочками) — 2 шт.

Масло сливочное — 50 г

Яблоки, очищенные и нарезанные тонкими кружочками — 4 шт.

Сахар — 50 г

Сахар ванильный — 10 г

Корица молотая — 10 г

Изюм султанский — 40 г

Орехи грецкие рубленые — 40 г

Пудра сахарная

Мороженое ванильное

- ❖ Обжарить кружочки хлеба на сковороде на 30 г сливочного масла.
- ❖ Добавить нарезанные кружочками яблоки и 20 г сливочного масла и протушить.
- ❖ Корицу и ваниль карамелизировать с сахаром.
- ❖ В конце добавить султанский изюм, смешанный с грецкими орехами.
- ❖ Выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой и подать с 1 шариком ванильного мороженого.

➤➤ **Мой совет:** Можно также замочить изюм на ночь в коричневом роме.



Хлеб из сладкого дрожжевого теста,  
нарезанный кубиками (около  
1,5×1,5 см) — 120 г  
Молоко цельное — 150 мл  
Масло сливочное — 30 г  
Сахар — 30 г  
Яйца — 4 шт. (маркировка «1»)  
Сливки — 50 мл  
Пудра сахарная для посыпки

Хлеб для тостов или для сэндвичей,  
без корочки — 4 ломтика  
Сливки — 200 мл  
Яйца — 2 шт. (маркировка «1»)  
Масло сливочное  
Смесь корицы с сахаром  
Мороженое ванильное

#### для клубничного компота:

Клубника — 200 г  
Сахар — 10 г  
Сливки — 50 мл

## Хлебный омлет

- ❖ Залить молоком нарезанный кубиками хлеб, перемешать.
- ❖ Растопить сливочное масло на сковороде, добавить хлеб, обжарить до золотистого цвета, положить сахар.
- ❖ Смешать яйца со сливками, добавить к общей массе, хорошо перемешать.
- ❖ Сразу же выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

**>> Мой совет:** Подайте с блюдом компот из абрикосов или фруктовый.

## «Бедный рыцарь»

- ❖ Для клубничного компота: вымытую и нарезанную кусочками клубнику посыпать сахаром. Поставить на 30 минут в холодное место, взбить сливки до состояния не слишком крепкого крема и смешать с клубникой.
- ❖ Ломтики хлеба для тостов разрезать пополам по диагонали и положить в сливки.
- ❖ Размешать яйца в отдельной миске и обмакнуть в них ломтики хлеба для тостов, испечь на сковороде до светло-золотистого цвета.
- ❖ Обвалять ломтики хлеба в смеси корицы и сахара.
- ❖ Подавать блюдо с клубничным компотом и шариком ванильного мороженого.

*Хлебный пирог со смородиной  
особенно вкусен с чашечкой кофе*

## Хлебный пирог со смородиной

Хлеб из сладкого дрожжевого теста — 180 г

Молоко цельное — 220 мл

Сахар — 120 г

Масло сливочное — 100 г

Желтки яичные — 3 шт. (маркировка «1»)

Корица молотая — 2 ч. л.

Цедра  $\frac{1}{2}$  лимона тертая

Соль — 2 щепотки

Орех лесной молотый — 200 г

Белки яичные — 3 шт. (маркировка «1»)

Крахмал — 30 г

Фрукты (смородина или фрукты с высоким содержанием кислоты) — 600 г

Масло сливочное и панировочная мука (панировочные сухари) для дна и стенок формы

Пудра сахарная для посыпки

- ❖ Плетеную булку (халу) замочить на ночь в 220 мл молока и 40 г сахара и на следующий день размешать до состояния однородной массы.
- ❖ Сливочное масло и 40 г сахара размешать до образования пены, добавив яичные желтки, корицу, лимон, 1 щепотку соли и лесные орехи. Соединить все с размяченной хлебной массой.
- ❖ Взбить яичные белки с 1 щепоткой соли и 40 г сахара в крепкую пену, добавить крахмал и смешать с общей массой.
- ❖ Добавить смородину.
- ❖ Форму для выпечки (разъемную) смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Загрузить массу в форму и выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 45 минут.
- ❖ После охлаждения посыпать сахарной пудрой.





## Тапас — пикантные и сладкие бутербродные массы

### Коричные ломтики

#### РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

Багет — 12 ломтиков  
Вино красное — 200 мл  
Сахар — 100 г  
Яйца — 2 шт. (маркировка «1»)  
Мука пшеничная, тип 405, для панировки  
Смесь корицы с сахаром  
Сливки — 200 мл

- ❖ Нарезать багет на 12 одинаковых кружочков и залить вином, смешанным со 100 г сахара.
- ❖ Когда ломтики багета полностью впитают вино, обвалять их в муке.
- ❖ Взбить яйца, обмакнуть в смесь ломтики багета и испечь на сковороде с растительным маслом.
- ❖ Обвалять хлеб в смеси корицы с сахаром, дать остыть и подать на стол со взбитыми сливками.

#### РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 16 ШТ.

Хлеб для тостов или сэндвичей — 4 ломтика  
Мелкорубленые креветки — 150 г  
Сливки — 50 мл  
Соус соевый — 1 ст. л.  
Имбирь тертый — 1 ч. л.  
Соль чесночная  
Карри  
Перец  
Белок яичный (маркировка «1»)

#### ДЛЯ ФРИТЮРА:

Белок яичный  
Кунжут  
Жир для фритюра

### Закуска с креветками

- ❖ Срезать корочку с хлеба для тостов и формочкой (или стаканом) вырезать кружочки.
- ❖ Остатки хлеба размешать со сливками, соевым соусом и яичным белком до образования однородной массы.
- ❖ Мелко нарубить креветки, добавить к массе, положить имбирь и приправы.
- ❖ Выложить смесь ложкой или с помощью кондитерского мешка на кружочки хлеба для тостов. Охладить в холодильнике около 30 минут.
- ❖ Перед жарением во фритюре опустить креветочные шарики сначала в яичный белок, затем в кунжут.
- ❖ Выпекать в жире при 170 °С до золотистого цвета. Вынуть и дать жиру стечь.

**>> Мой совет:** Прикрепите креветочные шарики к хлебу зубочистками.

## Брускетта с помидорами

### РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 12 ШТ.

Багет, нарезанный кружочками толщиной 1,5 см — 12 шт.

Томаты, нарезанные маленькими кубиками — 400 г

Чеснок мелко нарубленный — 10 г

Базилик свежий, нарезанный полосками — 20 г

Масло оливковое — 30 мл

Соль, перец, паприка

❖ Кружочки багета сбрызнуть оливковым маслом и обжарить до золотистого цвета.

❖ Смешать остальные ингредиенты и выложить на кружочки багета.

➤ **Мой совет:** Для острого варианта добавьте к помидорам табаско (перечный соус) или пеперони.

## Закуска винодела

### РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА 4 ПОРЦИИ

Булочки — 4 половинки

Ветчина вареная, нарезанная кубиками — 100 г

Салями, нарезанная кубиками — 100 г

Шампиньоны свежие или консервированные, нарезанные тонкими ломтиками — 50 г

Сливки — 100 мл

Масло сливочное размягченное — 100 г

Сыр тертый — 150 г

Соль, перец, молотая паприка

❖ Если вы используете свежие шампиньоны, их нужно припустить на сковороде и охладить. Консервированные шампиньоны можно использовать без предварительной обработки.

❖ Все ингредиенты, кроме сыра, смешать. Сыр добавить в конце, размешать смесь, посолить, поперчить.

❖ Бутербродную массу равномерно распределить на половинках булочек, уложить их на застланный пекарской бумагой противень и запекать при температуре 200 °С на верхней полке на протяжении 10—15 минут.

➤ **Мой совет:** Приготовьте эту великолепную бутербродную массу и храните в холодильнике, а когда придут гости, просто намажьте ею хлебные ломтики и поставьте в духовку.

*Закуска винодела — настоящее украшение стола*





Хлеб, нарезанный ломтиками (любой) — 200 г (12 шт.)

Сало, нарезанное тонкими полосками — 140 г

Лук мелкорубленый — 50 г

Картофель (сваренный «в мундире») — 120 г

Огурцы маринованные, нарезанные кубиками — 50 г

Майонез (см. с. 132) — 70 г

Сливки сквашенные (сметана) — 170 мл

Перец, орех мускатный

Зелень — 1 пучок

Чеснок тонко нарубленный — 2 зубчика

Масло сливочное размягченное — 100 г

Сок лимонный — 1/2 ч. л.

Соль — 1 щепотка

Перец — 1 щепотка

Масло сливочное размягченное — 100 г

Вода — 10 мл

Соль — 1 щепотка

Хрен свежий тонко натертый — 25 г

Горчица, перец, соус острый (вустерширский), сок лимонный

## Эльзасская бутербродная масса

- ❖ Припустить полоски сала и лук на сковороде и дать остыть.
- ❖ Картофель, отваренный «в мундире», натереть на крупной терке, смешать с маринованными огурцами, майонезом, луком и салом.
- ❖ Поставить в холодильник на 30 минут. В зависимости от сорта картофеля начинка иногда получается сухой, но это можно исправить, добавив сметаны.
- ❖ Намазать бутербродную массу на ломтики хлеба и подать на стол.

## Сливочное масло со специями и чесноком

- ❖ Зелень вымыть и тонко нарубить.
- ❖ Зубчики чеснока очистить и мелко нарезать, миксером или в ступке растолочь с солью до образования кашицы.
- ❖ Растереть сливочное масло до состояния пены, добавить зелень и чесночную кашицу и размешать. Добавить по вкусу соль, перец и лимонный сок.

## Бутербродная масса с хреном

- ❖ Взбить масло до состояния пены, добавить воду, соль, хрен, перемешать и положить остальные приправы.

**>> Мой совет:** Чтобы охлажденное масло сохраняло приятную мягкость, к нему добавляют немного воды.

## Сливочное масло с оливками и помидорами

Масло сливочное — 250 г  
Помидоры сушеные, консервированные в растительном масле — 100 г  
Оливки без косточек — 100 г  
Базилик — 1 пучок  
Паста томатная — 1 ст. л.  
Вода — 1 ст. л.  
Орегано — 1 ч. л.  
Соль — 1 щепотка  
Перец — 1 щепотка

- ❖ Помидоры (без масла), оливки и базилик мелко нарезать, взбить сливочное масло до состояния пены и добавить остальные ингредиенты. Сливочное масло выставить на холод не менее чем на 1—2 часа.

## Бутербродная масса с копченым лососем

Багет, нарезанный кружочками — 10 шт.  
Лосось копченый одним куском — 200 г  
Сливки сквашенные — 2 ст. л.  
Горчица дижонская — 1 ч. л.  
Цедра лимона тертая — 1 ч. л.  
Соль, перец, свеженарезанный укроп

- ❖ Половину лосося превратить в пюре, остальное нарезать кубиками, смешать со сквашенными сливками и горчицей.
- ❖ Добавить лимонную цедру, соль и перец по вкусу.
- ❖ Массу намазать на кружочки багета и перед подачей на стол посыпать мелкорубленным укропом.

## Бутербродная масса с яйцами

Булочки — 5 шт. (10 половинок булочек)  
Яйца, отваренные вкрутую — 8 шт.  
Майонез — 100 г (см. с. 132)  
Горчица дижонская — 1 ч. л.  
Уксус, настоящий на пряных травах — 1 ч. л.  
Лук-резанец — 10 г  
Масло сливочное — 100 г

- ❖ Вареные яйца мелко нарезать, смешать с майонезом, горчицей, уксусом, настоящим на пряных травах, и луком.
- ❖ Половинки булочек смазать сливочным маслом, уложить на них яичную массу и гарнировать кружочками огурцов, помидоров, петрушкой и т. д.



**Мой совет:** Можно вырезать кружочки из хлеба для тостов (толщиной около 1,5 см) и с помощью кондитерского мешка уложить на них яичную массу.



## Айоли

Желток яичный — 1 шт. (маркировка «0»)  
Соль — 1 щепотка  
Вода теплая — 2 ст. л.  
Масло подсолнечное — 500 мл  
Чеснок — 8 зубчиков  
Сок лимонный — несколько капель

- ❖ Чесночные зубчики очистить от оболочки и мелко нарезать, миксером или в ступке растолочь с солью и несколькими каплями масла до образования кашицы.
- ❖ Чесночную кашицу с помощью ручного миксера взбить в высокой емкости с яичным желтком и водой до состояния пены.
- ❖ Не переставая взбивать, при постоянном помешивании добавлять по капле подсолнечное масло до образования однородной массы.
- ❖ Положить соль и лимонный сок по вкусу — и превосходная чесночная масса для бутербродов готова!

## Сливочное масло с малиной

Масло сливочное — 125 г  
Малина — 70 г  
Мед — 1 ст. л.

- ❖ Малину пюрировать, протереть через сито и смешать с мягким сливочным маслом и медом.
- ❖ Можно использовать также другие ягоды, например клубнику или замороженные лесные ягоды.

## Шоколадно-ореховая бутербродная масса

Масло сливочное — 125 г  
Мед — 2 ст. л.  
Какао — 3 ст. л.  
Сахар ванильный (бурбонская ваниль) — 1 ч. л.  
Орехи лесные молотые — 20 г  
Миндаль молотый — 10 г

- ❖ Лесные орехи и миндаль обжарить на сковороде и дать остыть. Взбить сливочное масло до состояния пены и смешать с остальными ингредиентами.

## Абрикосовая бутербродная масса

Абрикосы сушеные — 100 г  
Сок апельсиновый — 100 мл  
Орехи лесные молотые — 4 ст. л.  
Сок лимонный — 1 ст. л.  
Корица — 1 щепотка

- ❖ Замочить абрикосы, нарезанные мелкими кубиками, на ночь в апельсиновом соке. Пюрировать массу вместе с соком, помешивая, добавить лимонный сок, орехи и корицу.

## Бутербродная масса с мюсли

Сыр молодой (творог) — 100 г  
Мюсли — 30 г  
Сок апельсиновый — 3 ст. л.  
Сахар ванильный (бурбонская ваниль) — 1 ч. л.

- ❖ Залить мюсли на 10 минут апельсиновым соком для размягчения.
- ❖ Смешать сыр с ванильным сахаром и добавить к мюсли.

## Вкусные дополнения

Масло оливковое — 4 ст. л.

Масло сливочное — 30 г

Сахар — 20 г

Чеснок — 20 зубчиков

### Карамелизованный чеснок

- ❖ Предварительно нагреть духовку до 180 °С. Нагреть в жаропрочной сковороде 4 ст. л. оливкового масла, 30 г сливочного масла.
- ❖ Как только сливочное масло растает, добавить 20 г очищенных зубчиков чеснока.
- ❖ Всю массу поставить в духовку на 20—25 минут, чтобы чеснок карамелизовался.
- ❖ Дать стечь на решетке и остыть.

Помидоры черри — 350 г или 8 больших помидоров

Приправа для пиццы — 2 ч. л.

Соль, перец, сахар

Масло оливковое

### Сушеные помидоры

- ❖ Разрезать мелкие помидоры пополам, крупные — на 4 части и уложить срезом вверх на смазанный оливковым маслом противень. Посыпать щепоткой соли, перца, сахара и приправ для пиццы (или прованскими травами).
- ❖ Поставить противень на 5 минут в предварительно нагретую до 220 °С духовку. Выключить духовку и оставить в ней помидоры не менее чем на 5 часов.

Масло оливковое — 100 мл

Лук красный рубленый — 200 г

Чеснок рубленый — 50 г

Помидоры, нарезанные кубиками — 1,5 кг

Паста томатная — 100 г

Соль, перец

Майоран свежий рубленый — 1 ст. л.

Базилик свежий рубленый — 1 ст. л.

Масло сливочное — 50 г

### Томатный соус

- ❖ Нагреть оливковое масло в кастрюле и припустить в нем рубленый лук и чеснок.
- ❖ Добавить помидоры, нарезанные кубиками, и томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу.
- ❖ Проварить всю массу на медленном огне на протяжении получаса.
- ❖ Добавить майоран, базилик, сливочное масло и еще раз довести до кипения.

### Для приготовления пиццы

Приготовив пюре из помидоров, вы получите прекрасный соус для пиццы, а также бутербродную массу для питы и плоского круглого хлеба (лаваша). Можно залить сухие помидоры оливковым маслом — так они будут храниться долгое время.

Совет



## Майонез

Желтки яичные — 2 шт.  
 Горчица — 5 г  
 Соус вустерширский  
 Соль — 1 щепотка  
 Перец белый — 1 щепотка  
 Уксус, настоящий на пряных травах,  
 или сок лимонный — 1 ч. л.  
 Масло подсолнечное — 350 мл

- ❖ Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- ❖ Смешать веселкой яичные желтки, горчицу, вустерширский соус, соль, перец и лимонный сок.
- ❖ Постоянно помешивая, добавить тонкой струйкой подсолнечное масло.
- ❖ При приготовлении в миксере: заменить яичный желток целым яйцом, смешать ингредиенты, постепенно вводя подсолнечное масло.

## Ванильный соус

Молоко цельное — 200 мл  
 Стручки ванили — 2 шт.  
 Крахмал кукурузный — 10 г  
 Яйцо — 1 шт.  
 Сахар — 40 г  
 Сливки — 200 мл

- ❖ Налить молоко в кастрюлю, разрезать стручки ванили вдоль, высыпать содержимое стручков в молоко.
- ❖ Молоко довести до кипения.
- ❖ Взбить кукурузный крахмал с сахаром и яйцом и добавить в молоко при постоянном помешивании.
- ❖ Загустить соус, продолжая помешивать.
- ❖ В конце приготовления добавить жидкие сливки.

## Ванильный сахар

Использованные стручки ванили  
 Сахар

- ❖ Вымыть, высушить использованные стручки ванили и поместить в закрытый сосуд с сахарным песком. Можно смешать в миксере 200 г сахарного песка с 20 г ванильных стручков и просеять через сито для отделения кусочков ванильных стручков.

### Варианты майонеза:

**Соус для коктейля:** Смешать майонез с кетчупом или томатной пастой и добавить немного коньяка по вкусу.

**Соус с укропом:** Взбить 25 мл сливок и добавить в майонез. Положить свежий рубленый укроп и лимонный сок по вкусу.

**Татарский соус:** 2 отваренных вкрутую яйца, 20 г маринованных огурцов и 20 г лука нарезать мелкими кубиками. Смешать майонез с 1 ст. л. уксуса, солью, перцем, нарезанными кубиками яйцами, огурцами и луком, несколькими каплями персикового масла и рубленой петрушкой.

**СОВЕТ**







## Алфавитный указатель

Абрикосовая бутербродная масса 130

Айоли 130

Багет 106

Багет со специями и чесноком 107

«Бедный рыцарь» 124

Безглютеновый рисовый хлеб 86

Безглютеновый хлеб на пахте 86

Белый хлеб 18

«Блины» из полбы 107

Брускетта с помидорами 127

Булочки 96

Булочки из цельномолотого зерна 96

Булочки с изюмом 99

Булочки с йогуртом 98

Булочки с луком 99

Булочки с овсяными хлопьями 98

Булочки с салом 99

Булочки со специями 99



Бутербродная масса с копченым лососем 129

Бутербродная масса с мюсли 130

Бутербродная масса с хреном 128

Бутербродная масса с яйцами 129

Ванильный сахар 132

Ванильный соус 132

Варианты плоского хлеба (лаваша) 106

Горчичный хлеб 37

Греческий крестьянский хлеб 64

Гречишный хлеб 38

Гречневый хлеб (без клейковины) 86

Грissини с тунцом 104

Деревенский хлеб 20

Дрожжевое тесто

— из обойной муки 93

— сладкое 88

— соленое 91

Дрожжи 12, 17

Закуска винодела 127

Закуска с креветками 126

Запеченный хлеб 40

Итальянская хлебная запеканка 120

Карамелизованный чеснок 131

Картофельный хлеб 22

— без клейковины 85

Корзиночки со специями 110

Коричные ломтики 125

Кофейный хлеб 35

Крестьянский хлеб 18

Кукурузный хлеб с безглютеновым пекарским ферментом 84

Лаваш с луком 104

Майонез 132

Медовые булочки 98

«Мельничный» хлеб 73

Молочные булочки 98

Морковный хлеб без клейковины 84

Морковный хлеб с пекарским ферментом 56

Непереносимость лактозы 58

Опара, закваска 12, 13, 17

Основа для пиццы с хрустящей начинкой 95

Основные ингредиенты 10, 17



Пекарские смеси 13  
 Пекарский фермент 13  
 Пивной хлеб 26  
 Пирог с абрикосами 92  
 Пирог с луком-пореем 91  
 Пирог с цуккини 95  
 Пита 108  
 Плоский хлеб (лаваш) с начинкой 106  
 Пшеничные булочки 96  
 Пшеничный деревенский хлеб 67  
 Пшеничный хлеб 18  
 Пшеничный хлеб из разных сортов муки 58

Разрыхлители 12, 17  
 Режимы 9  
 Ржаной хлеб из муки грубого помола 38  
 Ржаной хлеб на солодовом пиве 38  
 Ржаной хлеб с тмином 37  
 Ржано-пшеничный цельнозерновой хлеб 46  
 Рулет с квашеной капустой 110

Свиная лопатка в хлебном тесте 112  
 Сдобный хлеб на солодовом пиве 81  
 Сладкая брускетта 81  
 Сладкое дрожжевое тесто 88  
 Сливочное масло с малиной 130  
 Сливочное масло с оливками и помидорами 129  
 Сливочное масло со специями и чесноком 128  
 Соленое дрожжевое тесто 91  
 Сосиски в хлебном тесте 112  
 Соус для коктейля 132  
 Соус с укропом 132  
 Суп с сыром 118  
 Сухари без клейковины 87  
 Сушеные помидоры 131  
 Съедобные тарелки для супа 116  
 Сытные кренделя 111

Татарский соус 132  
 Тесто для пиццы 93  
 Тесто с творогом и растительным маслом 92  
 Томатный соус 131  
 Тосты с яблоками 123



Фокачча 105  
 Фруктовый хлеб 74

Хлеб винодела 26  
 Хлеб для тостов 28  
 Хлеб из нескольких видов зерна 32  
 — безглютеновый 86  
 Хлеб из нескольких видов зерна без клейковины 86  
 Хлеб из полбы на пахте 58





Хлеб из полбяного шрота с пекарским ферментом 57  
 Хлеб из полбяной крупы 36  
 Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки 32  
 Хлеб из шести злаков 40  
 Хлеб на йогурте 62  
 Хлеб на молочной сыворотке 61  
 Хлеб на сливочном масле и дрожжах 81



Хлеб на сметане 66  
 Хлеб полбяной из разных сортов муки 38  
 Хлеб с апельсинами и ветчиной 70  
 Хлеб с апельсинами и лимонами 79  
 Хлеб с апельсинами и мятой 80  
 Хлеб с бананами 78  
 Хлеб с ветчиной 43  
 Хлеб с грецкими орехами и финиками 35  
 Хлеб с добавлением пахты 62  
 Хлеб с домашним сыром 61  
 Хлеб с жареным луком 69  
 Хлеб с засахаренным миндалем 74  
 Хлеб с изюмом 82  
 Хлеб с изюмом без клейковины 84  
 Хлеб с изюмом и орехами 70  
 Хлеб с изюмом без клейковины 84  
 Хлеб с инжиром 78  
 Хлеб с йогуртом без клейковины 85  
 Хлеб с козым сыром 36

Хлеб с кокосом 79  
 Хлеб с коноплей 43  
 Хлеб с крапивой 73  
 Хлеб с красным вином 38  
 Хлеб с кунжутом 60  
 Хлеб с кунжутом и анисом 22  
 Хлеб с кунжутом и льняным семенем 33  
 Хлеб с лавандой и медом 32  
 Хлеб с лепестками роз 65  
 Хлеб с летними ягодами 123  
 Хлеб с ликером «Амаретто» 74  
 Хлеб с лимоном 24  
 Хлеб с льняным семенем 58  
 Хлеб с манной крупой 18  
 Хлеб с марципаном и абрикосами 77  
 Хлеб с медвежьим луком 36  
 Хлеб с миндалем 82  
 Хлеб с мюсли 77  
 Хлеб с нуттом (турецким горохом) 69  
 Хлеб с овощами 43  
 Хлеб с овсяными хлопьями 23  
 Хлеб с оливками и салом 27  
 Хлеб с оливковым маслом 26  
 Хлеб с орехами 21  
 Хлеб с острым красным перцем 44  
 Хлеб с паприкой 26  
 Хлеб с перцем чили 30  
 Хлеб с плавленым сыром 24  
 Хлеб с проросшей пшеницей 22  
 Хлеб с пряностями 21  
 Хлеб с пряными травами 40  
 Хлеб с пшеном 66  
 Хлеб с рисом 35  
 — безглютеновый 86  
 Хлеб с розмарином 30  
 Хлеб с семенами подсолнечника 20  
 Хлеб с семенами тыквы 65  
 Хлеб с семенами фенхеля 35  
 Хлеб с сыром 65  
 Хлеб с сыром горгонзола 69  
 Хлеб с творогом 61  
 Хлеб с творогом и орехами 62  
 Хлеб с тмином и сыром 28  
 Хлеб с тремя злаками 67  
 Хлеб с тунцом 30  
 Хлеб с финиками 81  
 Хлеб с цветками черной бузины 36

- Хлеб с цукини 44  
 Хлеб с чесноком 28  
 Хлеб с шампиньонами 66  
 Хлеб с шоколадом и абрикосами 77  
 Хлеб с шоколадом и арахисом 76  
 Хлеб с яблоками 82  
 Хлеб с яблочным вином 40  
 Хлеб со сливами 77  
 Хлеб со смальцем 73  
 Хлеб со спаржей 66  
 Хлебная запеканка с помидорами 119  
 Хлебная запеканка с сыром 119  
 Хлебная запеканка с черешнями (вишнями) 121  
 Хлебные шарики из кукурузной муки 100  
 Хлебные шарики с начинкой 100  
 Хлебный омлет 124  
 Хлебный пирог со смородиной 125  
 Хлебный салат с орехами 113  
 Хлебный салат с помидорами 113  
 Хлебный суп с салом 118  
 Хрустящие хлебные палочки 103
- Цельнозерновой пшеничный хлеб на пекарском порошке 57  
 Цельнозерновой хлеб 46  
 Цельнозерновой хлеб из овса 49  
 Цельнозерновой хлеб из полбы на пекарском порошке 56  
 Цельнозерновой хлеб из разных видов зерна 46  
 Цельнозерновой хлеб из разных сортов муки с пекарским ферментом 57  
 Цельнозерновой хлеб с анисом 52  
 Цельнозерновой хлеб с зернами 46  
 Цельнозерновой хлеб с кориандром 53  
 Цельнозерновой хлеб с кукурузной крупой 52  
 Цельнозерновой хлеб с луком 54  
 Цельнозерновой хлеб с овсяными отрубями 55  
 Цельнозерновой хлеб с оливками 55  
 Цельнозерновой хлеб с орехами 51  
 Цельнозерновой хлеб с отрубями 51  
 Цельнозерновой хлеб с помидорами 48  
 Цельнозерновой хлеб с прынностями 54  
 Цельнозерновой хлеб с пшеном 52
- Цельнозерновой хлеб с семенами подсолнечника 51  
 Цельнозерновой хлеб с семенами тыквы 53  
 Цельнозерновой хлеб с соей 52  
 Цельнозерновой хлеб с сыром 51  
 Цельнозерновой хлеб с тыквой 55  
 Цельнозерновой хлеб с чесноком 54  
 Цельнозерновой хлеб с четырьмя видами семян 49  
 Цельнозерновой хлеб с ячменным солодом 54
- Черный цельнозерновой хлеб 55  
 Чиабатта 29
- Шарики с салатом 114  
 Шафрановый хлеб 24  
 Шоколадно-ореховая бутербродная масса 130  
 Шоколадный хлебный пудинг 122
- Эльзасская бутербродная масса 128
- Яблочная запеканка 121  
 Яблочный пирог с посыпкой 90  
 Яблочный пирог со сметанным кремом 90  
 Ячменный хлеб 22  
 Ячменный хлеб на опаре 44





## Основные рецепты пирогов, которые можно испечь в духовке

### Сладкое дрожжевое тесто

Молоко цельное теплое — 250 мл

Масло сливочное — 60 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «0»)

Мука пшеничная, тип 405 — 500 г

Дрожжи свежие — 20 г

Сахар — 50 г

Соль — 5 г

- ❖ Загрузить ингредиенты в хлебопечку и выбрать режим «Тесто».
- ❖ После вымешивания вынуть тесто из хлебопечки, скатать из него шар, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться в теплом месте 30—40 минут.
- ❖ После этого можно, например, раскатать его на смазанном жиром противне и уложить сверху яблоки, сливы, другие продукты по вашему вкусу.
- ❖ Фантазируйте: из такого теста можно испечь маленькие хлебцы, булочки, кренделя или даже сплести халу (плетеную булку).
- ❖ Халу перед выпечкой следует смазать взбитым яйцом.
- ❖ Не забывайте, что тесту снова надо дать подойти (около 30 минут).
- ❖ Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 220 °С в зависимости от величины пирога около 10—40 минут.

### Соленое дрожжевое тесто

Молоко цельное теплое — 250 мл

Масло сливочное — 60 г

Яйцо — 1 шт. (маркировка «1»)

Мука пшеничная, тип 405 — 250 г

Мука пшеничная, тип 550 — 250 г

Дрожжи прессованные — 20 г

Соль — 8 г

- ❖ Загрузить ингредиенты и выбрать режим «Тесто».
- ❖ Вынуть тесто после вымешивания из хлебопечки, слепить из него шар, накрыть кухонным полотенцем и около 30 минут дать выстояться в теплом месте.
- ❖ После этого можно использовать тесто: сделать из него пирог с заварным кремом и любой начинкой, или пирог с луком, или слепить из него хлебцы (булочки) или хлебные палочки.
- ❖ Дать тесту выстояться около 30 минут и выпекать в предварительно нагретой духовке при 220 °С около 10—40 минут в зависимости от величины пирога.



### Тесто с творогом и растительным маслом

Творог обезжиренный — 150 г

Масло растительное — 6 ст. л.

Молоко — 6 ст. л.

Мука пшеничная, тип 405 — 300 г

Пекарский порошок — 1 пакетик

Соль — 1 щепотка

- ❖ Загрузить в автоматическую хлебопечку творог, молоко, растительное масло и 1 щепотку соли и включить режим «Тесто».
- ❖ Дать массе немного перемешаться, добавить муку и пекарский порошок.
- ❖ Вынуть готовое тесто из хлебопечки, раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола слоем толщиной 1—2 см и уложить на смазанный маслом противень.
- ❖ Выложить на тесто ингредиенты по своему вкусу, например яблоки, сливы или другие фрукты.
- ❖ Пирог можно сразу, не давая ему подойти, поставить в предварительно нагретую духовку. Время выпекания — около 30 минут при температуре 200 °С.





## 5 основных рецептов хлеба

### Белый хлеб

«Основной режим» или «Белый хлеб»

**500 г | 750 г**

Вода — **210 мл | 320 мл**

Мука пшеничная, тип 550 — **330 г | 500 г**

Соль — **6,5 г | 10 г**

Дрожжи сухие — **3/4 ч. л. | 1 ч. л.**

### Темный хлеб

Вы можете по своему вкусу изменить соотношение сортов муки и, соответственно, цвет хлеба.

«Основной режим»

**500 г | 750 г**

Вода — **230 мл | 350 мл**

Мука пшеничная, тип 550 — **200 г | 300 г**

Мука пшеничная обойная — **130 г | 200 г**

Соль — **6,5 г | 10 г**

Дрожжи сухие — **1 ч. л. | 1 1/2 ч. л.**

### Молочный хлеб

«Основной режим»

**500 г | 750 г**

Молоко цельное — **100 мл | 150 мл**

Вода — **100 мл | 150 мл**

Мука пшеничная, тип 550 — **300 г | 500 г**

Соль — **6,5 г | 10 г**

Дрожжи сухие — **1 ч. л. | 1 1/2 ч. л.**

### Тесто из обойной муки

Режим «Цельное зерно»

**500 г | 750 г**

Вода — **200 мл | 300 мл**

Масло растительное — **10 мл (1 ст. л.) | 15 мл (1 1/2 ст. л.)**

Мука пшеничная обойная — **300 г | 450 г**

Соль — **6,5 г | 10 г**

Дрожжи сухие — **1 ч. л. | 1 1/2 ч. л.**



### Сладкое тесто

Это тесто прекрасно подходит для выпечки фруктового или шоколадного хлеба, однако оно не слишком сладкое. Из такого хлеба можно сделать бутерброды с чем-нибудь очень сытным, например с салом или ветчиной.

«Основной режим» или «Белый хлеб»

**500 г | 750 г**

Молоко цельное — **160 мл | 250 мл**

Мука пшеничная, тип 550 — **330 г | 500 г**

Масло сливочное — **40 г | 60 г**

Яйцо — **1 шт. (маркировка «1») | 1 шт. (маркировка «0»)**

Соль — **5 г | 7,5 г**

Сахар — **30 г | 40 г**

Дрожжи сухие — **1 ч. л. | 1 1/2 ч. л.**



## Как с толком использовать то, что осталось несъеденным

### Быстрый взгляд

Оставшаяся еда	Рецепт	Рекомендация
Хлеб, булочки, хала (плетеная булка) из дрожжевого теста	Все основные рецепты хлеба	Замочить раскрошенные остатки хлеба на 3 часа в воде и отжать. Можно добавлять до 5 % «остаточного хлеба» к новому тесту. Он продлевает свежесть нового хлеба и придает ему более интенсивный вкус. Черствый хлеб также пригодится для приготовления любых хлебных блюд.
Сорта муки	Все рецепты хлеба и теста	Можно заменить до 100 г указанного в рецепте сорта муки остатками муки (любого сорта).
Вареный рис	Все основные рецепты хлеба, рисовый хлеб, с. 35, тесто для пиццы, с. 93	При подготовке теста для хлеба необходимо увеличить количество жидкости, поскольку рис впитывает ее. Кстати, рис можно использовать в качестве начинки для пиццы.
Вареный картофель, картофельное пюре	Все основные рецепты хлеба, картофельный хлеб, с. 22	Добавить в тесто 1—2 штуки отваренного картофеля средней величины или картофельное пюре. Такой хлеб усваивается намного лучше.
Овощи, сырые и вареные	Все основные рецепты хлеба, за исключением сладкого; хлеб с овощами, с. 43; «блины» из полбы, с. 107; пироги с цукини, с. 95	Обратите внимание! Поскольку овощи содержат разное количество жидкости, нужно в зависимости от их вида соответственно снижать количество воды в рецепте хлеба. Прежде чем добавить овощи в тесто, их следует натереть на терке или измельчить. На «блины» из полбы, багет или пирог, испеченный на противне, можно выложить остатки овощей.
Фрукты и плоды	Основной рецепт: сладкое тесто; лимонный хлеб, с. 24; банановый хлеб, с. 78; сладкий пирог, испеченный на противне, с. 90	Измельченные фрукты после сигнала добавляются в тесто для хлеба. Оставшиеся фрукты можно выложить на пирог, испеченный на противне. Если фруктов окажется мало, можно покрыть поверхность посыпкой для пирога (рецепт на с. 90).
Напитки и жидкости (вино, пиво, соки из овощей и фруктов, сливки, молоко)	Все основные рецепты хлеба	Можно заменить до 100 мл указанной в рецепте жидкости 100 мл оставшейся жидкости.
Соусы, супы	Все основные рецепты хлеба, за исключением сладких	Допустимо заменять часть указанной в рецепте жидкости овощным бульоном, супом-кремом из спаржи, светлым соусом и т.п.



## Основные рецепты

### Дрожжевое тесто из цельномолотого зерна

Молоко цельное теплое — 250 мл

Мука пшеничная обойная тонкого помола — 500 г

Дрожжи прессованные — 30 г

Мед — 80 г

Масло сливочное — 80 г

Соль — 8 г

- ❖ Залить молоко, загрузить половину муки (250 г) и 5 г дрожжей в хлебопечку и запустить режим «Тесто». Дать хорошо перемешаться, а затем выстояться на протяжении 30 минут.
- ❖ Добавить остальные ингредиенты. После размешивания теста вынуть его из хлебопечки, сделать из него шар, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 45 минут в теплом месте.
- ❖ Использовать тесто: например, сформовать соленые или сладкие пироги для выпечки на противне или запеканку, а также хлебцы, кренделя или хлебные палочки.

### Хлебцы, булочки

- ❖ Загрузить тесто в хлебопечку, выбрать режим «Тесто» и дать ему выстояться 40—50 минут.
- ❖ Разделить тесто на куски весом 40—50 г. Можно обойтись без взвешивания, разделив тесто на 4—5 частей одинаковой величины. Раскатать их в толстые валики. Разрезать их пополам, затем на 2—3 части каждый, чтобы получилось 20—25 маленьких кусочков теста.
- ❖ Сформовать из теста шарики или продолговатые хлебцы. Тесто должно быть упругим — это можно проверить, осторожно надавливая на него. Надрезать хлебцы острым ножом вдоль или накрест, сбрызнуть водой и обмакнуть в семена кунжута, подсолнечника, другие зерна, муку, хлопья по своему вкусу.
- ❖ Уложить сформованные хлебцы на смазанный жиром противень, накрыть кухонным полотенцем и дать выстояться около 20 минут.
- ❖ Выпекать хлебцы в предварительно нагретой духовке при температуре 220 °С около 18—20 минут. Чтобы придать хлебцам красивый глянец, следует перед тем, как ставить их в печь, слегка сбрызнуть водой стенки печи.





# Фотографии

Тойбнер Фудфото: с. 45

Все остальные фотографии, включая фотографии на обложке, предоставлены Михаэлем Браунером, г. Карлсруэ

## Библиографическая информация Немецкой Национальной библиотеки

Немецкая Национальная библиотека отмечает данную публикацию в Немецкой Национальной библиографии; более детальные библиографические сведения можно найти в Интернете по адресу: <http://dnb.d-nb.de>

Произведение, включая все его части, защищено авторским правом. Любое использование вне узких рамок Закона об авторском праве является недопустимым и наказуемым. Это особенно касается тиражирования, переводов, съемки на микрофильмы, копирования и обработки в электронных системах.

Вся представленная в книге информация и рекомендации проверены автором с максимальной тщательностью. Однако мы не ручаемся за точность сведений. Автор и издательство не несут ответственности за причиненный ущерб и несчастные случаи.



**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1А  
тел. +7 (495) 688-52-29, 974-21-59,  
974-24-56, 974-21-57  
e-mail: commerce@bmm.ru  
www.bmm.ru

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб**

**«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А  
тел./факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: trade@bookclub.ua  
www.trade.bookclub.ua, www.euro-best.info

**КИЕВ**

**ЧП «Букс Медиа Тойс»**

04073, г. Киев, пр. Московский, 106, оф. 33  
тел. +38 (044) 351-14-39,  
+38 (067) 572-63-34,  
+38 (067) 572-63-35  
e-mail: booksmt@rambler.ru

**ЛЬВОВ**

**ООО «Книжкові джерела»**

79035, г. Львов, ул. Бузковал, 2  
тел. +38 (032) 245-00-25  
e-mail: knigi@viv.farlep.net

**ДОНЕЦК**

**ООО «ИКЦ «Кредо»»**

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131  
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,  
+38 (062) 348-37-86  
e-mail: fenix@kredo.net.ua  
www.kredo.net.ua

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: support@bookclub.ua  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25  
e-mail: order@flc-bookclub.ru  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308037

Найсвіжіший, найсмачніший і найкорисніший хліб — зі своєї власної духовки чи хлібопечки! Додержуючись рекомендацій з цієї чудово ілюстрованої книжки, ви навчитеся випікати і пшеничний хліб, і житній, і пухкий, і цільнозерновий, не кажучи вже про солодкі й солоні булочки, лаваші й піти, багети й пироги...

**Байле М.**

- В19** Выхпеаем хлеб и булочки. Ароматные рецепты для хлебопечки и духовки / Мирьям Байле ; пер. с нем. И. Немичева. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2011. — 144 с. : ил.

ISBN 978-966-14-1206-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-1503-5 (Россия)

ISBN 978-3-8001-5852-2 (нем.)

Самый свежий, вкусный и полезный хлеб — из своей собственной духовки и хлебопечки! Следуя рекомендациям из этой прекрасно иллюстрированной книги, вы научитесь выпекать и пшеничный хлеб, и ржаной, и сдобный, и цельнозерновой, не говоря уже о сладких и соленых булочках, лавашах и питах, багетах и пирогах...

# ВЫПЕКАЕМ ХЛЕБ и БУЛОЧКИ

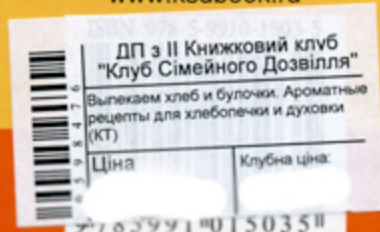
АРОМАТНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧКИ И ДУХОВКИ

Домашняя хлебная выпечка — высший пилотаж даже для опытной хозяйки, но с этой книгой вам гарантирован кулинарный успех! Из нее вы узнаете 222 проверенных рецепта. Готовить по ним хлебные изделия и блюда из доступных ингредиентов — одно удовольствие!

- ☀ Белый и черный хлеб
- ☀ Цельнозерновой хлеб
- ☀ Сдобный хлеб
- ☀ Булочки и багеты
- ☀ Хлебные шарики и палочки
- ☀ Лаваши и питы
- ☀ Хлебные супы и салаты
- ☀ Хлебные запеканки и десерты



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)



[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-1206-3

