



Автоматическая хлебопекарня

Перед началом практического использования изделия внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Срок службы данного товара - 7 лет со дня его передачи потребителю. По истечении этого периода он может представлять опасность для жизни и здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде.

Инструкция пользователя
и книга рецептов

Модель НВ-206СЕ

Содержание

Меры безопасности	5
Перед первым включением	6
Первое знакомство с Хлебопекарней	8-14
•Базовые характеристики	8
•Специальные характеристики	10
•Характеристики программ	11
•Основные элементы конструкции и их функциональное назначение	13
•Панель управления	14
Установка и меры безопасности	15-17
Уход за Хлебопекарней	18-19
Продукты для приготовления хлеба	20-24
•Основные	20
•Дополнительные	22
Порядок работы	25-34
•Программирование операций по выпечке в программе «Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Скорого хлеба	25
•Программирование Таймера	28
•Программирование выпекания в программе «Русский Повар», Специального, Французского и Скорого сортов хлеба	29
•Программирование приготовления в режиме Тесто	31
•Программирование приготовления в режиме Кекс	32
•Управление выпечкой	33

Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов	34-36
•Замораживание испеченных дрожжевых продуктов	35
•Замораживание дрожжевого теста	36
Прежде, чем вызвать мастера	37-41
•Проблемы и решения	37
•Убедитесь в том, что ...	38-39
•Вопросы и ответы	40
•Сигналы на дисплее	41
Технические характеристики	42
Книга рецептов	43-88

Меры безопасности

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать общепринятые меры безопасности в целях предотвращения опасности пожара, поражения электротоком и травмирования людей.

- Перед применением изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией по его эксплуатации.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения провода или всего изделия в воду, либо иную жидкость (смотрите также раздел по уходу за изделием).
- Не прикасайтесь к открытым горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными рукавичками для изъятия горячей формы со свежеспеченным хлебом.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей Хлебопекарни.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- По окончании пользования не забывайте отключать изделие от сети. Также обязательно отключайте изделие от сети перед началом его мойки или протирки влажной тканью. Не разбирайте и не собирайте изделие до полного его остывания.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам конструкции.
- Не эксплуатируйте Хлебопекарню при поврежденном шнуре или вилке, а также в случае, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр для осмотра изделия и его ремонта или настройки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых или электрических плит, а также духовок.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку. Не тяните за провод - это может привести к повреждению розетки и короткому замыканию.
- Не используйте изделие не по прямому назначению.
- Помните, что настоящее изделие предназначено только для использования в быту.

Сохраните эти рекомендации

Настоящее изделие предназначено только для использования в быту

ВНИМАНИЕ: Сетевой шнур специально сделан относительно коротким для сокращения риска получения травмы, чтобы вы не запутались и не споткнулись. Удлинительные шнуры могут быть приобретены в специализированном магазине и должны использоваться с особой осторожностью. Необходимо, чтобы шнур был:

(1) маркирован как предназначенный для использования в сети с характеристиками 7А, 250, и 1750Вт и (2) размещен подальше от края стола или прилавка, где он может быть случайно задет или где он может быть доступен ребенку.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО: Подключение к сети, перегруженной другими электроприборами, может привести к тому, что печь не будет функционировать должным образом. Необходимо подключать аппарат к отдельной сети, не загруженной другими приборами. Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние де-

тали чистой влажной тряпкой для удаления пыли, которая могла осесть на них в период транспортировки. Не используйте для этих целей жесткие мочалки или абразивные чистящие средства.

Внимание: Не погружайте корпус, шнур или вилку в воду или другую жидкость. Не используйте для чистки металлические скребки, которые могут повредить шнур и привести к возникновению короткого замыкания.

Устанавливайте Хлебопечку на сухую, хорошо зафиксированную поверхность вдали от нагревательных приборов и в местах, исключающих забрызгивание изделия жиром или водой при готовке пищи.

После загрузки в Хлебопечку формы с ингредиентами для замеса и выпечки теста, отодвиньте ее от края стола во избежание падения изделия во время работы тестомесителя.

Об этом важно помнить!

- Держите изделие вне досягаемости детей, особенно, если оно горячее. При случайном нажатии кнопок на панели управления процесс работы Хлебопекарни может быть нарушен.
- Изделие должно размещаться, по крайней мере, в 10 см от стены для обеспечения его нормальной вентиляции и предотвращения перегрева.
- Не накрывайте изделие во время работы полотенцем или салфеткой - это будет препятствовать выделению пара, приведет к повреждению корпуса Хлебопекарни.
- Не вынимайте хлебную форму и не засовывайте в нее руку при работе Хлебопекарни. При необходимости совершения подобных действий сначала нажмите СТОП для отключения программы работы изделия.
- По окончании работы отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть, после чего удалите все крошки, остатки муки или другие загрязнения с помощью влажной губки или тряпки. Сухие неприставшие частицы также хорошо удаляются малогабаритным пылесосом.
- Настоящая Хлебопекарня рассчитана на выпекание формованного хлеба весом не более 900 гр.
- **Не превышайте рекомендованные нормы закладки продуктов.**
- При нарушении этого требования тесто будет плохо перемешано и не пропечется должным образом. Кроме того, это может привести к поломке механизма Хлебопекарни.
- Помните, что максимальное количество муки, которое может засыпаться в форму для выпекания хлеба, не должно превышать 4,3 мерных чашек. Для приготовления теста максимально допустимое количество муки ограничено 4,5 мерными чашками.
- Соблюдайте осторожность при обращении с формой для выпекания хлеба. **Форма вынимается из корпуса Хлебопекарни только за ручку строго вертикально вверх.** При этом не поворачивайте и не трясите форму. Если форма была повреждена или помята, работа температурных датчиков может быть нарушена. Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей формой.

Первое знакомство с Хлебопекарней

Базовые характеристики

Выбор программ

Кнопка ХЛЕБ позволяет выбрать 5 различных программ: *Русский Повар*, *Основной*, *Специальный*, *Французский*, *Скорый*. Кнопка СПЕЦ. МЕНЮ позволяет выбрать 3 программы: *Тесто*, *Кекс*.

Программы *Русский Повар*, *Основной*, *Специальный*, *Французский* имеют 8 звуковых сигналов, которые подаются за 9 минут до завершения второго замеса теста (для *Скорого Хлеба* за 5 минут до завершения второго замеса теста). Они напоминают о необходимости внесения соответствующих добавок в тесто (например, изюма, орехов и т. п.) в соответствии с выбранной рецептурой приготовления. По окончании выпекания хлеба биппер подает 8 звуковых сигналов, а на дисплее загорается индикация : **H**

Программа
Русский Повар



Продолжительность выпечки 3 часа 40 минут отвечает вкусам российских потребителей. Вы можете выпекать ржаной хлеб, тыквенный хлеб, медово-горчичный хлеб, сметанный хлеб, пасхальный кулич и др. Подробности см. в разделах выпечки.

Программа
Основная



Произведите закладку необходимых продуктов в форму и нажмите ПУСК. Через 3 часа 40 минут прозвучит звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении процесса выпекания и готовности хлеба.

Программа
Специальная



Эта программа наиболее оптимальна для приготовления хлеба по рецептурам, содержащим большое количество сахара и жиров (2 столовые ложки), а также для быстро зажаривающихся продуктов (яйца, сыр). Цикл приготовления составляет 3 часа 40 минут. Он также предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) через 15 минут после начала выполнения программы. На дисплее при этом будет показано 3:25. Это будет оптимальное время для внесения в тесто дополнительных добавок (например, изюма или орехов).

Программа
Хлеб Французский



Данный цикл наиболее подходит для рецептов с пониженным содержанием жиров, позволяющих выпекать хлеб с хрустящей ломкой корочкой и воздушным упругим мякишем. Продолжительность программы составляет 4 часа. На 86 минуте программы подается сигнал (8 биппов) на добавку в тесто дополнительных ингредиентов (например, изюма или орехов). По окончании цикла подается сигнал из 8 биппов, напоминающий о готовности хлеба.

Программа
Хлеб Скорый



Эта программа позволяет сэкономить до 1 часа 41 минуты при выпекании хлеба. Добавка дополнительных продуктов в тесто производится по сигналу биппера (8 биппов) на 14 минуте программы. На дисплее при этом будет обозначено 1:45. Общая продолжительность программы составляет 1 час 59 минут, по окончании которой подается звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о готовности хлеба.

Программа **Тесто**



Программа **Тесто** используется для приготовления теста, которое будет выпекаться в обычной духовке. Замес производится в течение 1 часа 03 минут, после чего тесто вынимается из Хлебопекарни, подходит и затем разделяется на порционные куски, либо формируется для выпекания в духовке. По этой программе можно готовить тесто для пиццы, пирожных к кофе, булочек с корицей, хлебных палочек, багелей и прочей выпечки.

Программа **Кекс**



Смешайте в отдельной посуде все ингредиенты для приготовления кекса и вылейте полученную массу в форму. Перед этим не забудьте удалить из нее лопатку тестомесителя. Через 1 час 10 минут Хлебопекарня подаст звуковой сигнал, свидетельствующий о готовности кекса.

Специальные характеристики

- | | |
|---------------------|--|
| Установка Таймера | Таймер можно установить с задержкой срока готовности хлеба от 4 часов 10 минут до 13 часов. |
| Управление выпечкой | Управление выпечкой позволяет выпекать хлеб со светлой, средней или темной корочкой по желанию пользователя. |
| Подогрев | Хлебопекарня может сохранять хлеб горячим в течение 3 часов после выпекания в программе « Русский Повар », Основного , Специального и Скорого Хлеба или Кекса . Готовый продукт автоматически сохраняется горячим в течение трех часов после завершения процесса выпекания, если его не извлекли из Хлебопекарни после подачи звукового сигнала о готовности. |

Характеристики программ

Программа/	Русский Повар	Основной	Специальный	Французский	Скорый	Тесто	Кекс
Установка Таймера	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-
Прогрев	-	-	-	20 мин	-	-	-
1-ый замес	7 мин	7 мин	7 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-
2-ой замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-
1-й подъем	40 мин	40 мин	40 мин	20 мин	13 мин	40 мин	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-
2-й подъем	26 мин	26 мин	26 мин	15 мин	-	-	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-
3-й подъем	60 мин	60 мин	60 мин	40 мин	52 мин	-	-
Выпечка	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин
Остывание	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	-	-	10 мин
Подогрев	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа
Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Итого	3:40	3:40	3:40	4:00	1:59	1:03	1:10

Русский Повар и Специальная программа предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 3:25.

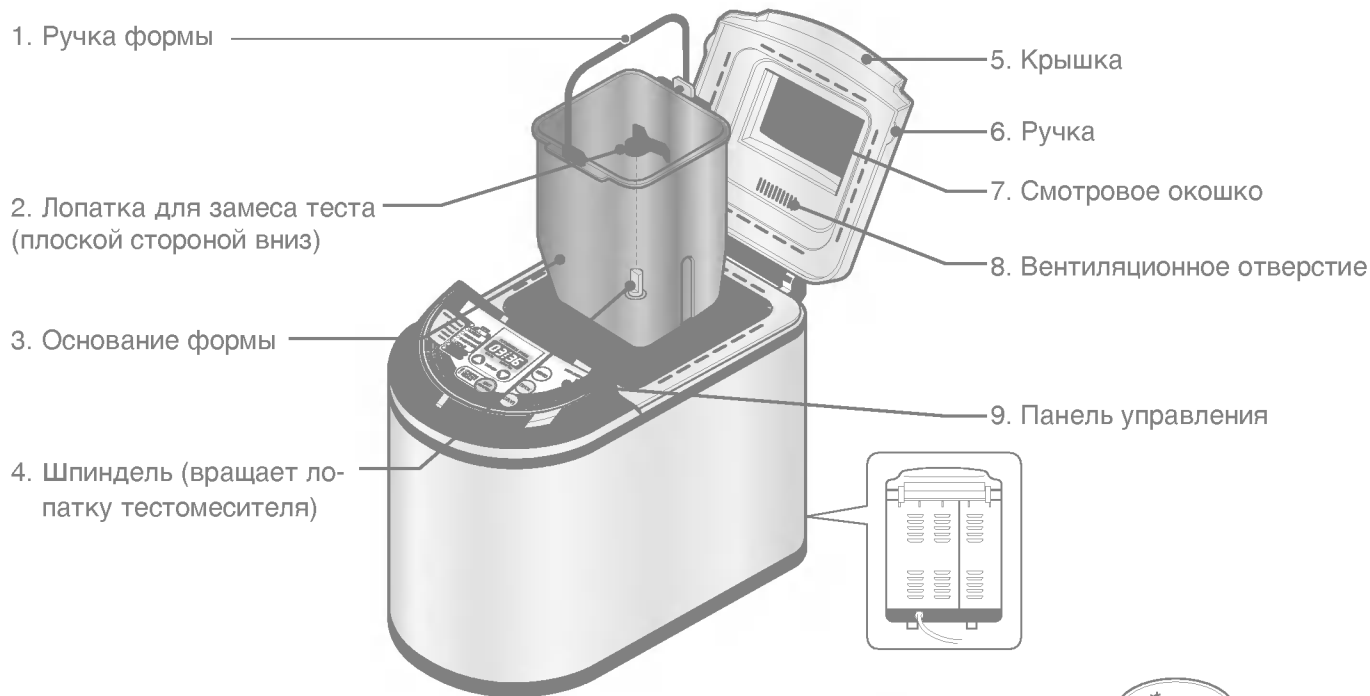
Программа выпекания **Французского хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 9 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 2:34.

Программа выпекания **Скорого хлеба** предусматривает подачу звукового сигнала (8 биппов) за 5 минут до завершения ВТОРОГО замеса. Дисплей при этом будет показывать 1:45. Сигнал должен напоминать Вам о необходимости добавить в тесто дополнительные ингредиенты (например, изюм, орехи или овощи), предусмотренные рецептурой приготовления хлеба.

По окончании остывания хлеба подается звуковой сигнал из 8 биппов для напоминания о завершении приготовления хлеба и его готовности к подаче на стол.

Для того, чтобы довести джем до полной готовности, требуется 1 час 20 минут.

Основные элементы конструкции и их функциональное назначение

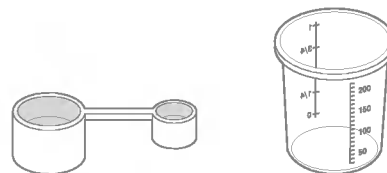


Аксессуары:

Мерная чашка для жидкостей: объем - 230 мл

Столовая ложка: объем -15 гр.

Чайная ложка: объем -5 гр.



1. Индикатор оставшегося времени.

Отображает время, оставшееся до завершения процесса выпечки хлеба или приготовления теста.

2. Индикатор программирования.

На нем отображаются цифры от 1 до 7 соответственно выбранной программе. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

3. Выбор программы:

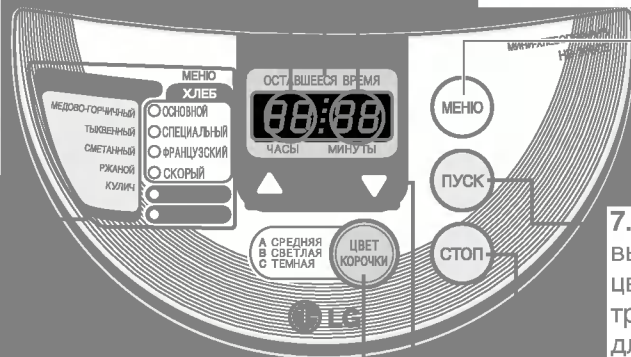
•РУССКИЙ ПОВАР

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ
ТЫКВЕННЫЙ
СМЕТАННЫЙ
РЖАНОЙ
КУЛИЧ

4. Кнопка управления выпечкой.

Используется для получения светлой, средней или темной корочки.

Примечание: при необходимости прекратить отработку выбранной программы, нажмите и удерживайте более 1 секунды кнопку СТОП.



5. Индикатор управления выпечкой. При нажатии кнопки ЦВЕТ КОРОЧКИ на исплее появляются буквы А, В или С для обозначения выбранного режима управления выпечкой. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

6. Выбор программы выпечки хлеба.

Для выбора программы выпечки хлеба нажмите на эту кнопку.

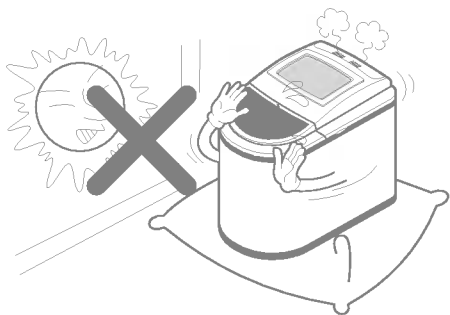
7. ПУСК. После установки выбранной программы, степени цвета корочки и Таймера (если требуется), нажмите кнопку ПУСК для процесса приготовления теста и выпекания хлеба.

8. Кнопка СТОП. Используется для отмены выбранной программы. Также может использоваться для отмены программирования Таймера.

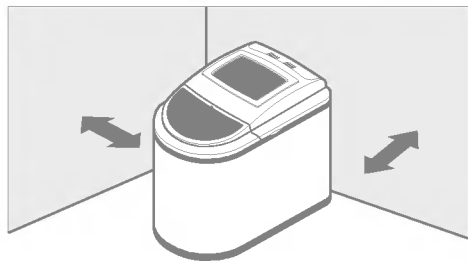
9. Таймер. Используется для задержки времени приготовления хлеба. Установка производителя нажатием кнопки. Временной шаг при установке составляет 10 мин., за счет чего время можно изменять в диапазоне от 4:10 до 13:00. Для выпекания кексов программа Таймер не используется.

Перед началом использования настоящего изделия, внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и следуйте предлагаемым в ней простым мерам по обеспечению Вашей безопасности.

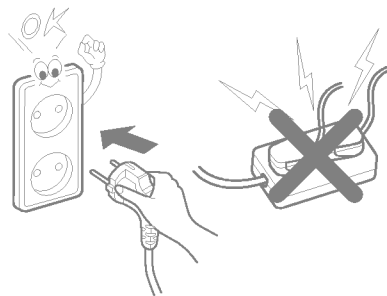
1. Хлебопекарня должна устанавливаться на жаропрочную подставку вне досягаемости прямых солнечных лучей.



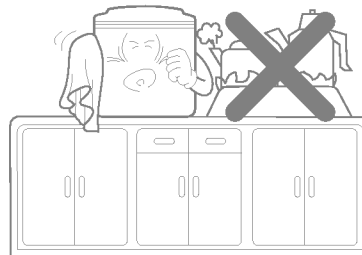
2. Во время работы Хлебопекарня должна находиться не ближе 10 см от прилегающих к ней стен.



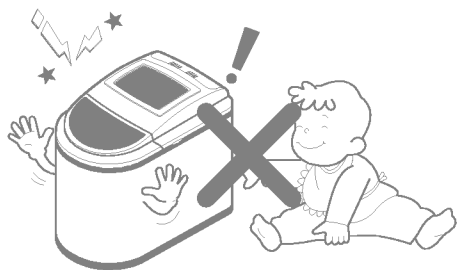
3. Хлебопекарня должна подключаться только к отдельно оборудованной розетке.



4. Не используйте Хлебопекарню вблизи источников тепла. Убедитесь, что выбранное Вами место ее размещения является прочным и хорошо закреплено.



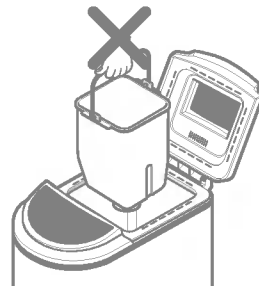
5. Держите Хлебопекарню вне досягаемости малолетних детей. Прикосновение к горячим частям во время работы Хлебопекарни может привести к ожогам и травмам.



6. Не накрывайте Хлебопекарню полотенцем или салфеткой во время работы, не кладите внутрь нее посторонние предметы - это может привести к пожару или поломке изделия.



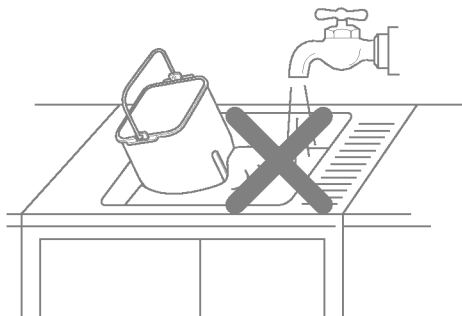
7. Во время работы не открывайте крышку Хлебопекарни и не вынимайте форму для выпечки хлеба. Крышку можно открывать только для добавки в тесто необходимых ингредиентов строго по сигналу биппера. Открытие крышки в другое время приводит к нарушению температурного режима в Хлебопекарне и может повлиять на качество выпекания хлеба.



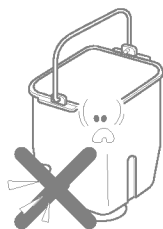
8. Полностью исключите возможность погружения Хлебопекарни, ее шнура или вилки в воду. Это может привести к весьма опасным последствиям.



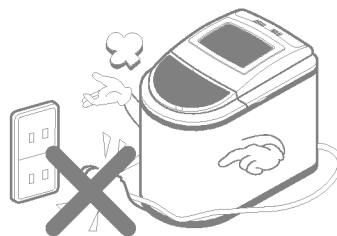
9. Не погружайте форму в воду - это может привести к выходу из строя двигателя тестомесителя. Для ухода за формой протирайте ее влажной тряпкой.



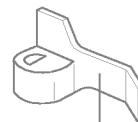
10. Аккуратно обращайтесь с формой - любые повреждения корпуса могут привести к нарушению ее работы.



11. По окончании работы не забывайте отключать Хлебопекарню от сети. Перед тем, как убрать Хлебопекарню на хранение, дайте ей хорошо остыть.



12. Эксплуатация пекарни без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста. При работе с пекарней всегда используйте пищевое сырье



Лопатка для замеса
теста

Уход за Хлебопекарней

Не забывайте отключать изделие от сети!

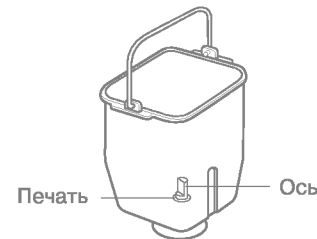
ПОМНИТЕ! ЛЮБОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНИ, НЕ СВЯЗАННОЕ С ПОВСЕДНЕВНЫМ УХОДОМ И ТРЕБУЮЩЕЕ ЕЕ РАЗБОРКИ, ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННЫМИ ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ РАБОТНИКАМИ.

- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, за исключением жидкостей для мытья посуды.
- Протрите форму и тестомеситель мягкой тканью. Прежде, чем убрать форму в корпус Хлебопекарни, убедитесь, что все части высохли.
- Не мойте съемные части в посудомоечной машине.

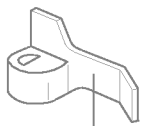


- После каждого применения давайте Хлебопекарне полностью остыть.

- Не используйте для чистки металлические или шерстяные мочалки во избежание повреждения изоляции корпуса формы.



- Для облегчения снятия лопатки тестомесителя заполните форму мыльной водой и дайте постоять минут 20. Вымойте форму мягкой мочалкой и протрите ее насухо.

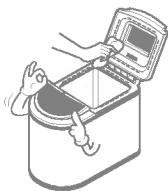


Лопатка для замеса
теста

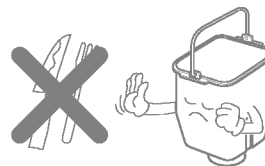
- Не погружайте форму в воду.
- Очищайте форму влажной тряпкой, после чего протирайте ее насухо.



- После каждого применения протирайте корпус влажной мягкой тряпкой; не погружайте изделие в воду или под воду.
- Протрите влажной тряпкой или губкой внутреннее отделение от крошек и остатков муки. Для этих целей также можно пользоваться мягкой щеткой.



- Во избежание повреждения специального непростающего покрытия не используйте для чистки металлические скребки или другие предметы.



Примечание: в процессе эксплуатации покрытие под воздействием влаги и пара может менять свой цвет, однако это не сказывается на его эксплуатационных качествах.

Хранение: убедитесь, что Хлебопекарня полностью остыла; тщательно протрите все съемные части; храните изделие с закрытой крышкой.

Продукты для приготовления хлеба

Для приготовления хлеба требуются три основных компонента: мука, дрожжи, вода. Все остальные ингредиенты каждый может добавлять по своему вкусу, в зависимости от фантазии, получая тем самым бесконечное множество вариаций хлеба.

Основные продукты

Мука

Мука является важнейшим компонентом хлебопродуктов. Для выпечки лучше всего пользоваться мукой высшего сорта, производимой из твердых сортов озимого или ярового зерна.

Старайтесь приобретать для домашнего хлебопечения только специальную хлебную муку или пшеничную муку высшего сорта. Пшеница уникальна тем, что содержит в своем составе ГЛЮТЕН - один из видов протеина, который становится эластичным в процессе вымешивания теста. Мука, приготовленная из других зерновых культур (овса, риса, ячменя, сои, ржи или гречихи), может добавляться в пшеничную муку для придания ей аромата или волокнистости.

Однако как самостоятельный компонент, для замеса теста такая мука не используется. Для улучшения качества муки можно пользоваться специальными добавками глютена, который в последнее время стал выпускаться мукомольной промышленностью ряда стран. Одной столовой ложки такой добавки обычно бывает достаточно, чтобы существенно повысить ка-

чество теста и позволить пользоваться при хлебопечении мукой не только высшего, но и средних сортов. Однако будьте осторожны с добавкой глютена: его передозировка ведет к увеличению плотности теста. Приобрести глютен можно будет в супермаркетах в секциях товаров для домашнего хлебопечения.

Обязательно пользуйтесь мерной чашкой для набора муки. Муку накладывайте столовой ложкой, не утрамбовывая. Насыпайте муку ровно до краев, без верха. Храните муку в сухом прохладном месте в закрытых контейнерах. Перед тем как закладывать муку в тесто, заранее доведите ее до комнатной температуры.

Дрожжи

Дрожжи, как и мука, являются одним из важнейших условий приготовления хорошего теста. Для Хлебопечарни рекомендуется пользоваться сухими дрожжами типа *Саф-момент*.

Дрожжи при хранении могут терять свои свойства, особенно, если они находятся в неплотно закрытой

упаковке, в сырости или в тепле. Поэтому хранить их надо в герметичной упаковке, в морозильной камере или в холодильнике. Гранулированные дрожжи быстро согреваются при комнатной температуре и не требуют специального оттаивания. Перед употреблением убедитесь в сроках годности дрожжей. Дрожжи с истекшим сроком годности к употреблению не допускаются. Дозировка дрожжей индивидуально указывается в каждом кулинарном рецепте.

Жидкости

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

Однако для выпечки хлеба в Хлебопекарне мы рекомендуем нагревать жидкость до температуры 26,6 град. Опытным путем было установлено, что именно при такой температуре активация дрожжей происходит постепенно, и это в наибольшей степени отвечает заложенной в компьютер программе. Если увеличить температуру нагрева, то дрожжи подходят быстрее, но при этом происходит перегрев теста.

Если температура теста в период его подъема превысит 37,7 град., то грибок дрожжей не погибнет, но ста-

нет очень вялым и не эффективным. Количество жидкости, рекомендованное базовым рецептом, следует соразмерять с условиями местного климата, так как в сухом и влажном воздухе объем поглощаемой мукой влаги может быть различным. При этом разница может составлять до половины объема мерной емкости. В период замеса тесто должно быть мягким и упругим. Если оно окажется слишком сырым, то после 5 минут вымешивания можно добавить немного муки (одну столовую ложку) и снова тщательно вымесить. Также можно добавить в этот период и немного жидкости (по одной столовой ложке), если тесто получилось слишком крутым. Если в период выпекания тесто начнет распадаться или станет очень грубым, необходимо уменьшить изначальную дозировку жидкости. Если вы намерены выпекать хлеб с задержкой по команде Таймера, то уменьшите количество рекомендованной рецептом жидкости на одну столовую ложку. Жидкость при этом должна быть охлажденной.

Сырые яйца также относятся к категории жидкостей. Однако яйцо соответствует объему 1/4 мерной емкости; его белок - 1/8 объема. Яйца должны быть комнатной температуры. Если Вы хранили яйца в холодильнике, то перед употреблением подержите их в теплой воде. Не допускайте использования для приготовления теста продуктов с истекшим сроком годности. В рецептах, предусматривающих использование обезжиренного сухого молока, можно заменять его свежим молоком. Однако при этом рекомендованный объем

воды должен быть компенсирован молоком. Молоко придает тесту более нежную структуру. Во избежание скисания не рекомендуется использовать свежее молоко для приготовления хлеба с задержкой по Таймеру. Закладка продуктов должна осуществляться в строго указанном рецептурой порядке. При этом дрожжи должны быть полностью сухими.

Примечание: во избежание скисания или порчи, не используйте свежие яйца, сметану, молоко, сливки и домашний творог для выпекания хлеба с задержкой по Таймеру. Цельное молоко можно заменить на сухое, если:

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

Вспомогательные ингредиенты (фрукты, орехи, овощи)

При добавлении в тесто вспомогательных ингредиентов следует учитывать содержащиеся в них сахар, жиры и влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% общего веса используемых исходных продуктов. Высота готового хлеба с добав-

ками может быть несколько ниже, чем без них, так как посторонние примеси нарушают глютеную структуру теста.

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

Дополнительные продукты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Сахар

Помимо своих вкусовых качеств, сахар служит также для заквашивания и разрыхления теста. Заквашивание происходит в результате взаимодействия фермента дрожжей с сахаром. Для закваски можно пользоваться белым, коричневым сахаром, медом или черной патокой. При этом лишь необходимо учитывать, что мед и патока являются жидкостями, поэтому пропорционально их объему уменьшайте количество жидкости, рекомендованное рецептом с применением сахара. Заменителями сахара при закваске дрожжей

пользоваться не рекомендуется, поскольку искусственные сладители не вступают в реакцию закваски. Дрожжи также не могут перерабатывать содержащийся в муке крахмал в сахар. Поэтому сахар является обязательным ингредиентом для заквашивания теста. Однако и здесь следует соблюдать чувство меры. Передозировка сахара может приводить к потере их силы и снижению эффективности закваски. Хлеб в этом случае получится тугим и плоским. В этой связи также остерегайтесь переложить в тесто сухих фруктов, которые также содержат сахар и могут повлиять на подъем теста.

Соль

Соль также участвует в процессах вызревания теста. Она необходима для упорядочения работы дрожжей, без соли дрожжи работают значительно быстрее, но очень скоро теряют свою силу. Соль также способствует укреплению структуры теста. Если соли не хватает, то тесто поднимается очень быстро, но затем оседает еще до начала или в процессе выпекания. Выпеченное тесто будет грубым и неравномерным. Вместо соли можно использовать также ее заменители.

Жиры

Жиры способствуют получению более эластичного теста. В наших рецептах мы рекомендуем использовать для теста только растительное масло, которое также можно заменять животными жирами, сливочным маслом или маргарином. В этом случае перед закладкой в Хлебопекарню не растопленных жиров порежьте их на небольшие кусочки. Тесто, приготовленное с использованием сливочного масла, при выпекании обычно имеет более хрустящую корочку.

Маргарин имеет тенденцию делать тесто более крутым. Легкий и взбитый маргарин для теста не пригодны.

Молоко

Молоко и молочные продукты придают хлебу особый аромат и делают его неповторимо мягким. Поэтому их использование более предпочтительно для получения действительно вкусного хлеба, чем использование воды или водных растворов. Поскольку молоко содержит жиры, то дрожжи растворяются в нем плохо. Для устранения этого недостатка можно пользоваться обезжиренным молоком или сухими сливками.

Корица и чеснок

Эти продукты не рекомендуется использовать при замесе дрожжевого теста. Корица, хотя и ассоциируется у нас с ностальгическими воспоминаниями запаха хлеба в детстве, в современное тесто не добавляется.

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

Чеснок же поглощает активность дрожжей, поэтому им можно посыпать или натирать готовый хлеб, но не добавлять в тесто.

Готовые смеси для выпекания хлеба

С появлением моды на домашнее хлебопечение в про-

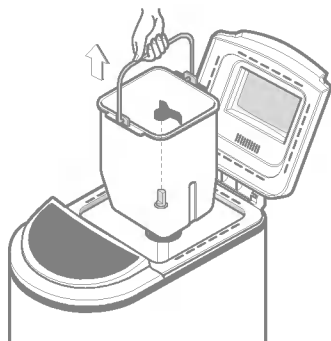
даже стали появляться готовые смеси для выпекания хлеба. Мы рекомендуем пользоваться упаковками, рассчитанными на выпекание 450-700 гр. булок. Наиболее пригодными для Хлебопекарни являются смеси для приготовления **Основного** и **Скорого** сортов хлеба.



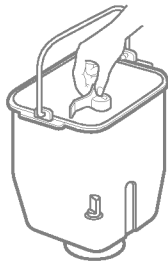
Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в жаровню: жидкость - сухие ингредиенты - дрожжи. Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими. Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей в комплект поставки. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было вровень с краями. Помните, что точная дозировка является залогом Вашего успеха.

Программирование операций по выпечке в программе «Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Скорого хлеба

1. Откройте крышку и выньте форму. Форму вынимайте прямо вверх за ручку.



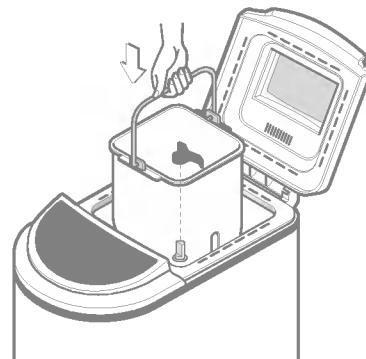
2. Установите лопатку тестомесителя на шпindelь.



3. Заложите в форму необходимые продукты.

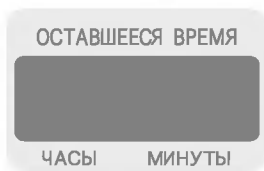
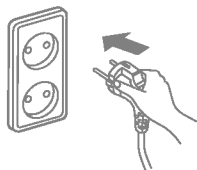


4. Установите форму в Хлебопечарню. Следите, чтобы не пропустить рекомендованные рецептом ингредиенты: жидкость, мука, дрожжи.



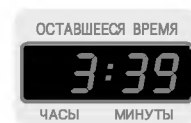
5. Аккуратно закройте крышку. Подключите Хлебопекарню к сети: при этом загорится дисплей.

6. Выберите необходимую программу и степень запекания хлеба (светлая, средняя или темная корочка). При этом должны высветиться показатели выбранной программы и степени запекания хлеба.



Примечание: при использовании Таймера особенно следите за тем, чтобы дрожжи находились сверху муки и не касались жидкости. Это является обязательным условием получения хороших результатов.

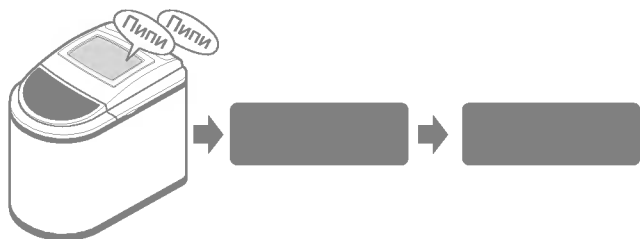
7. Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на дисплее высвечивается время до завершения процесса приготовления хлеба: 3:40 (для **Скорого хлеба** 1:59). Для **Французского** хлеба высвечивается время 4:00, из которых первые 20 минут уходят на прогрев ингредиентов и впитывания мукой влаги.



Здесь отображается оставшееся время в минутах.

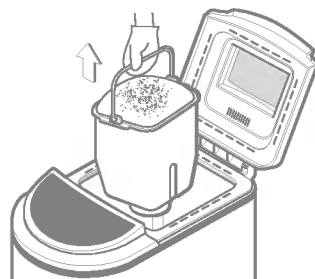
Внимание: не прикасайтесь к Хлебопекарне незащищенными руками, поскольку во время работы она сильно разогревается. Не открывайте крышку во время циклов подхода теста и его выпекания. В случае открывания крышки нарушается температурный режим внутри Хлебопекарни, что может привести к ухудшению качества хлеба.

8. Биппер подаст 8 звуковых сигналов, напоминающих о готовности хлеба и его остывании. По завершении приготовления хлеба, если Вы его не достали сразу из формы, Хлебопекарня сразу переходит в режим его подогрева и сохранения в горячем состоянии в течение 3 часов. Через 3 часа работа Хлебопекарни будет прекращена. Программы **Скорый хлеб**, **Тесто** и **Кекс** функций остывания не имеют. Программа **Тесто** не имеет функции сохранения подогрева.

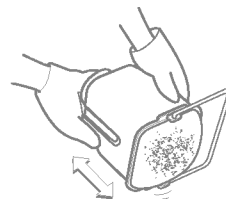


Примечание: по завершении выпекания хлеба биппер подает 4 звуковых сигнала. После этого начинается остывание. Если Вы хотите подать на стол свежеспеченный хлеб, сразу нажмите кнопку СТОП. Для изъятия формы пользуйтесь кухонными рукавичками. Для нарезки хлеба поместите его на чистое полотенце, чтобы он остывал равномерно. Нарезку производите, положив буханку на бок, пользуясь специальным кухонным ножом.

9. Нажмите кнопку СТОП и удалите форму из Хлебопекарни, пользуясь кухонными рукавичками.



10. Опрокиньте форму вверх дном и потрясите несколько раз, пока испеченный хлеб не выскользнет из нее на приготовленную салфетку. Поместите хлеб на металлическую решетку и дайте ему остыть. Не забудьте удалить из выпеченного хлеба лопатку тестомесителя.



ВНИМАНИЕ:

- Форма, тестомеситель и сам хлеб очень горячие.
- После каждого использования выключайте Хлебопекарню из сети.

Программирование Таймера

(только для операций по выпеканию в по программе «Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Скорого хлеба, а также для приготовления теста).

Установите Таймер на время, по истечении которого Вы хотели бы иметь готовый хлеб (от 4:10 до 13:00 с 10-минутным интервалом)

Например, сейчас 9 часов вечера. Хлеб должен быть готов к 6:30 утра. Установите Таймер на 9:30, потому что интервал времени между 9 вечера и 6:30 утра составляет 9:30.



1. При нажатии кнопки ТАЙМЕР время на дисплее будет сдвигаться на 10 минут.



2. При постоянном удержании кнопки ТАЙМЕР время выставления сокращается.



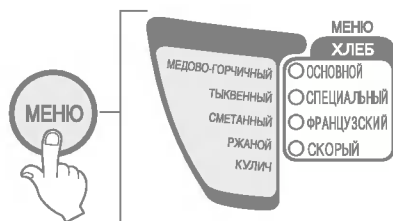
3. Нажмите кнопку ПУСК. При этом дисплей будет мигать. Через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и Таймер будет продолжать свой отсчет.

Примечание: если Вы «проскочили» нужное время задержки, то вернитесь назад с помощью кнопки ВНИЗ. Повторно, нажимая кнопку ВВЕРХ, Вы установите нужное Вам время. Максимальное время задержки выпекания хлеба составляет 13 часов. Эту задержку можно использовать для выпекания по программе «Русский Повар», Основного и Специального хлеба. Время выпекания этих сортов хлеба составляет 3:40, Французского - 4:00, Скорого - 1:59. Время приготовления теста составляет 1:03.



Двоеточие мигает.

Программирование выпекания в программе «Русский Повар», Специального, Французского и Скорого хлеба



Первое замешивание



Остаток



Второе замешивание

1. Нажмите соответствующую программу для выбора режима выпекания в программе «*Русский Повар*», *Специального*, *Французского* или *Скорого* хлеба.

2. Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на Таймере будет показано 4:00 для *Французского*, 3:40 для программы «*Русский Повар*» и *Специального* хлеба, 1:59 для *Скорого* хлеба. Эти цифры указывают на продолжительность выпекания соответствующего сорта хлеба.

3. При отработке программ «*Русский Повар*» и *Специальный* программы (примерно через 15 минут после ее начала и за 9 минут до окончания первого замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов. После этого в тесто необходимо добавить дополнительные ингредиенты, например: изюм, орехи, сыр и т.п. На индикаторной панели будет показано 3:25. При отработке программы выпекания *Французского* хлеба (примерно через 1:26 после их начала и за 9 минут до завершения второго замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавить дополнительные ингредиенты, такие как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом отображаются цифры 2:34. При отработке программы выпекания *Скорого* хлеба (примерно через 14 минут после старта и за 5 минут до завершения второго замеса) прозвучит звуковой сигнал из 8 биппов, напоминающий о необходимости добавки в тесто дополнительных ингредиентов, таких как: изюм, орехи и т.п. На панели индикатора при этом будет показано 1:45. Для внесения добавок откройте крышку и быстро засыпьте их в форму. В момент открывания крышки замес теста не прекращается, поэтому соблюдайте осторожность. Закройте крышку. Дальнейшая отработка программы будет осуществляться автоматически.

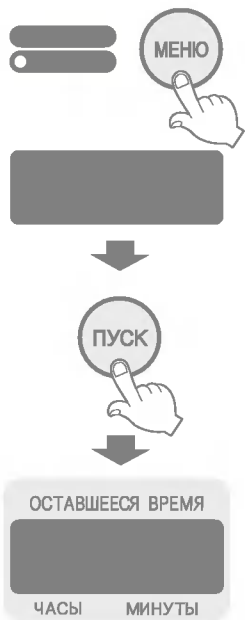


Примечание:

- Убедитесь в том, что Вы правильно выбрали программу приготовления хлеба. Если Вы выбрали программу **Основного** хлеба, то звуковой сигнал на внесение в тесто добавок подаваться не будет.
- Если Вы добавите дополнительные ингредиенты до подачи звукового сигнала, то они будут измельчены во время перемешивания теста.
- По окончании внесения добавок быстро закройте крышку Хлебопекарни для сохранения в ней набранной температуры. Для получения мягкой и вкусной корочки рекомендуется устанавливать управление выпечкой на положение СВЕТЛАЯ.
- Если Вы пользуетесь Таймером, то все дополнительные ингредиенты засыпаются в форму вместе с мукой.

Программа приготовления теста

1. Перед началом работы выберите рецепт в главе «Рецепты» и добавьте все ингредиенты в форму. Поместите форму в печь, закройте крышку.



2. Выберите меню «ТЕСТО».

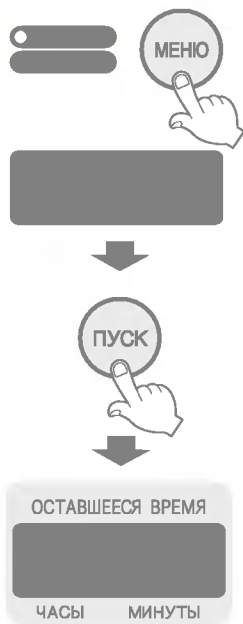
3. Нажмите панель ПУСК. Счетчик «ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ» показывает 1:03, печь начинает замешивать тесто.

4. Через 1 час 03 минуты сработает звуковой сигнал таймера, означающий, что нужно вынимать тесто.

5. Для окончательного завершения приготовления теста см. указания, данные в выбранном вами рецепте.

Программа приготовления кекса

Программа приготовления кекса не предусматривает возможности использования Таймера.



- 1.** В печке можно приготовить очень вкусные кексы.
- 2.** Приготовьте тесто для кекса, следуя указаниям на упаковке полуфабриката, или приготовьте тесто по рецепту, данному в этом руководстве. Рекомендуется использовать порошок для кекса в упаковке 170 г. Следует добавлять только половину порции масла, в противном случае, если вы положите слишком много масла, кекс будет сырым внутри.
- 3.** Выберите меню «КЕКС», нажмите ПУСК. Кекс будет готов через 1 час 10 минут.
- 4.** По желанию кекс можно посыпать сахарной пудрой.
- 5.** Необходимо помнить, что кекс занимает меньший объем, чем хлеб, т.к. он не содержит дрожжи.

Управление выпечкой

Функция ЦВЕТ КОРОЧКИ используется для выбора степени запекания корочки, которая может иметь среднюю, светлую или темную окраску.



Выбор степени запекания происходит по циклу: средняя, светлая, темная.



Примечание: при желании получить среднюю степень запекания, кнопку управления выпечкой нажимать не следует, так как она автоматически включается в начале выпекания.

Обмазка теста

Всегда стремитесь обеспечить максимальный подъем теста. Затем используйте кисточку для теста, чтобы нанести на него обмазку. Выпекание производите в соответствии с рецептурой. Для получения блестящей корочки золотистого цвета используйте яичную глазурь и глазурь из яичных желтков. Для получения ломкой корочки используйте глазурь из яичного белка. Поскольку при этом яичный желток не используется, то цвет корочки будет менее золотистым. Рецепты приготовления глазури:

Яичная глазурь	- смешайте одно слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды или молока.
Глазурь из яичного желтка	- смешайте один слегка взбитый желток с одной столовой ложкой воды или молока.
Белая глазурь	- смешайте одно слегка взбитое яйцо с одной столовой ложкой воды.

Нарезка хлеба и хранение дрожжевых продуктов

Нарезка хлеба

Поскольку выпекаемые в Хлебопекарне булки отличаются по форме от традиционных, разработаны следующие рекомендации по нарезке хлеба для подачи на стол: для получения наилучших результатов при нарезке горячего хлеба пользуйтесь электрическим ножом. Можно также пользоваться остро заточенным хлебным ножом. Для получения прямоугольных ломтиков поставьте булку хлеба торцом и разрежьте ее снизу доверху. Полученные ломтики можно дополнительно разрезать по длине пополам или наискосок. Для нарезки хлеба клиньями разрежьте булку вдоль, получив тем самым два коржа, каждый из которых разрежьте на 4, 6 или 8 клиньев.

Хранение

Остатки хлеба рекомендуется хранить следующим образом: храните хлеб в плотно закрытом мешке или контейнере при комнатной температуре не более 3 суток. Если погода жаркая и влажная, храните хлеб в морозильной камере. В холодильнике хлеб можно держать в тщательно закрытом целлофановом мешке не более одного месяца.

Перед хранением в морозильной камере хлеб рекомендуется порезать на ломтики, чтобы облегчить его последующую нарезку.

Не храните хлеб в общей холодильной камере, поскольку он может заплесневеть быстрее, чем хлеб, произведенный в заводских условиях.

Остатки хлеба можно также порезать на кубики для использования в приготовлении хлебного пудинга в соответствии с кулинарными рецептами. Кубики можно также хранить в тщательно закрытом контейнере в морозильной камере и пользоваться ими по мере необходимости.

Замораживание испеченных дрожжевых продуктов

При замораживании дрожжевых продуктов важно помнить, что перед помещением в морозильную камеру они должны полностью остыть в целях предотвращения выделения из них влаги, которая затем сделает продукты влажными. Не замораживайте продукты до их охлаждения. Замораживайте только хорошо охлажденные продукты: их следует заворачивать в упаковку через час после остывания. Для упаковки хорошо закрытых продуктов пользуйтесь целлофановыми мешками или алюминиевой фольгой. Целлофановые мешки следует плотно закрывать. Замороженные продукты можно хранить от 6 до 8 недель. При оттаивании необходимо развернуть обертку, чтобы обеспечить своевременное испарение влаги.

Замораживание дрожжевого теста

По окончании вымешивания теста и его первого подхода, полученную массу можно достать из формы и положить для заморозки. Разделите тесто на необходимое количество кусков, которые затем раскатайте на отдельные коржи толщиной до 2 см. Коржи укладываются на специально подготовленные подносы и помещаются в морозильную камеру для затвердения. Полностью замороженные коржи затем заворачиваются в целлофановые мешки или алюминиевую фольгу. Тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Для оттаивания достаньте коржи с вечера из холодильника. Поместите их непокрытыми на кухонный стол и доведите температуру теста до комнатной. Оттаявшее тесто тщательно вымесите, после чего оно будет готово для формовки и нового подхода. Тесто можно также замораживать уже сформованным. Сформованное тесто помещается на лист для выпекания в жаровне и укладывается в морозильную камеру до полного замораживания. После этого затвердевшее тесто заворачивается в полиэтиленовый мешок или фольгу. Такое тесто может храниться в морозильной камере до 4 недель. Оттаивание производится в холодильном отделении холодильника с вечера или днем в течение нескольких

часов. Доводить тесто до комнатной температуры нужно, частично раскрыв его упаковку: это позволит испариться излишней влаге. После этого дайте тесту подойти так, чтобы оно увеличилось в объеме примерно в 2 раза. Выпекание теста в духовке производите по указаниям, приведенным в рецептурном справочнике. Если тесто должно храниться в морозильной камере длительное время, то при закладке в него исходных продуктов, объем дрожжей должен быть в 1.5 раза выше того, что указан в рецепте.


Прежде, чем вызвать мастера

Проблемы и решения

Консистенция теста может быть проверена в течение первых 5 минут его вымешивания. Тесто должно быть мягким и эластичным. Если оно получилось слишком тугим, добавляйте туда воду по одной чайной ложке. Если тесто получилось слишком жидким, добавляйте в него муку по одной столовой ложке.

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается.	<ul style="list-style-type: none">• Слишком горячая жидкость (свыше 30-40 град.).• Старые дрожжи или мало дрожжей.• Ингредиенты были слишком холодными.• Слишком много соли.
Испеченный хлеб выходит за края формы.	<ul style="list-style-type: none">• Слишком много теста.• Тесто слишком подошло (уменьшите норму закладки дрожжей).• Слишком много сахара.
Корочка слишком бледная.	<ul style="list-style-type: none">• Недостаточно сахара.
Хлеб плохо хранится.	<ul style="list-style-type: none">• Хлеб хранится до 3 дней в холодильнике.
Тесто вне формы плохо поднимается и растекается по противню.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком жидкое.
Тесто оседает во время выпекания.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
Хлеб имеет грубую структуру и крошится.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
У хлеба имеется посторонний запах.	<ul style="list-style-type: none">• Использовались не свежие пищевые продукты.• Заложено слишком много дрожжей.
Хлеб получился клейким и режется неровно.	<ul style="list-style-type: none">• Для резки пользуйтесь специальным хлебным ножом.• Прежде чем резать, дайте хлебу достаточно остыть.

Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем:

	Проблемы при выпечке	Хлебопечарня не работает	Из вентиляц. отверстий идет дым и пахнет горелым	Края хлеба провалены, а снизу не пропечен	Хлеб слишком подгорел
	Проверьте				
операционные ошибки	Отключена от сети	●			
	Жаровня перегрелась	●			
	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент		●		
	Кнопка ПУСК была нажата после начала работы				
	Во время работы была открыта крышка Хлебопечарни				
	Неправильно выбрана программа выпекания хлеба (режим приготовления теста)			●	
проблемы с ингредиентами	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания				
	Хлеб начали резать сразу после выпекания (не выпущен пар из горячего теста)				
	Вода добавлялась после замеса муки				
	Не установлена лопатка тестомесителя				
	Не хватает муки				●
	Слишком много муки				●
	Не хватает дрожжей				●
	Слишком много дрожжей				●
	Не заложены дрожжи				●
	Не хватает воды				●
	Слишком много воды				●
	Не заложен сахар				●
	Нарушена рецептура закладки ингредиентов				●
Использовалась старая мука				●	
Неправильно выбран сорт муки				●	
Дрожжи попали в воду до начала замеса					
Использовались старые дрожжи					
Неправильно выбран сорт дрожжей					
Нарушена температура воды (горячая или холодная)					

Хлебопекарня - вопросы и ответы

Вопросы:


- 1.** Почему высота и форма каждого хлеба при выпечке различные?
- 2.** Почему у хлеба появился необычный запах?
- 3.** Почему лопатка тестомесителя запекается в хлеб?
- 4.** Почему у хлеба испачкан в муке один уголок?
- 5.** Почему Таймер нельзя установить более, чем на 13 часов?
- 6.** Можно ли ингредиенты добавлять в половине порции или в двойной порции?
- 7.** Можно ли пользоваться свежим молоком вместо сухого?

Ответы:


- 1.** Высота и форма хлеба могут отличаться в зависимости от ингредиентов, комнатной температуры и продолжительности цикла. Кроме того, они зависят от точности закладки продуктов согласно рецептуре.
- 2.** В тесто могли попасть испорченные продукты или могла превыситься дозировка дрожжей. Всегда пользуйтесь только свежими продуктами. Очень важно соблюдать точность измерений при закладке продуктов.
- 3.** Это является нормой при пользовании Хлебопекарней. Для извлечения лопатки из хлеба пользуйтесь неметаллическим предметом. Внимание: лопатка тестомесителя может быть горячей.
- 4.** Появление муки по краям хлеба может быть вызвано не полным перемешиванием при замесе теста. Излишки муки уберите с хлеба.
- 5.** Задержка Таймера может отрицательно сказаться на результатах выпекания хлеба.
- 6.** Нет. Если продуктов будет слишком мало, тесто будет плохо замешано. Если продуктов будет слишком много, тесто при подъеме не уместится в отведенной для него форме.
- 7.** Да. Но при этом строго следите за соблюдением количественных пропорций. Свежее молоко не рекомендуется использовать при выпекании хлеба по команде Таймера. Это может привести к его свертыванию до начала процесса выпекания.

Сигналы на дисплее

Когда нажимается кнопка ПУСК.

Дисплей	Причина	Как перезапустить
	Хлебопечка перегрелась. Это может происходить в случае повторного непрерывного применения.	Когда печь остынет, нажмите кнопку ПУСК и снова начните процесс.

Во время работы Хлебопечки

<p>Во время работы печка оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается следующим образом:</p> 	Во время работы Хлебопечки произошло отключение питания.	Очистите форму от теста и начните процесс заново.
---	--	---

Технические характеристики

Питание		Пер. ток 230В 50 Гц
Потребляемая мощность	Нагревательный элемент	550В
	Двигатель тестомесителя	100В
Размеры		232х392х330 мм
Вес		Около 7.4 кг
Таймер		Таймер на 13 часов
Шнур		Около 1 метра
Предохранитель	Основного нагревателя	144 °С
	Двигателя тестомесителя	135 °С

Книга рецептов хлеба, кулича, теста, кекса, джема

Русский Повар

1. МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	680, 900 гр.	45 стр.
2. ТЫКВЕННЫЙ	680, 900 гр.	46 стр.
3. СМЕТАННЫЙ	680, 900 гр.	47 стр.
4. РЖАНОЙ	680 гр.	48 стр.
5. КУЛИЧ	680 гр.	50 стр.

Столовый хлеб

1. Белый хлеб	450, 680, 900 гр.	51 стр.
2. Кукурузный хлеб	450, 680, 900 гр.	52 стр.
3. Яичный хлеб	680, 900 гр.	53 стр.
4. Французский хлеб	680, 900 гр.	54 стр.
5. Луковый хлеб	680, 900 гр.	55 стр.
6. Картофельный хлеб	450, 680, 900 гр.	56 стр.
7. Пшеничный хлеб	450, 680, 900 гр.	57 стр.
8. Пшеничный хлеб с глютеном	450, 680, 900 гр.	58 стр.

Особый хлеб

1. Укропный хлеб	450, 680, 900 гр.	59 стр.
2. Овсяный хлеб	450, 680, 900 гр.	60 стр.
3. Праздничный хлеб	900 гр.	61 стр.
4. Кунжутный хлеб	900 гр.	62 стр.
5. Пивной хлеб	680 гр.	63 стр.

Хлеб к чаю

1. Хлеб с изюмом и кофе	450, 680, 900 гр.	64 стр.
2. Молочный хлеб	680, 900 гр.	65 стр.
3. Апельсиновый хлеб	680, 900 гр.	66 стр.
4. Маковый хлеб	680, 900 гр.	67 стр.
5. Хлебная баба	900 гр.	68 стр.
6. Шоколадный хлеб	680 гр.	69 стр.
7. Кофейный хлеб	680 гр.	70 стр.
8. Медово-горчичный хлеб	680 гр.	71 стр.

Тесто

1. Пельмени	72 стр.
2. Пицца (бездрожжевая)	73 стр.
3. Пицца (дрожжевая)	74 стр.
4. Багели	75 стр.
5. Пахтовые плюшки	76 стр.
6. Сырный хлеб	77 стр.
7. Плюшки с корицей	78 стр.
8. Булочки к обеду	80 стр.
9. Пшеничные булочки	81 стр.

Кекс

1. Шоколадный кекс	82 стр.
2. Кокосовый кекс	83 стр.
3. Кекс к кофе	84 стр.
4. Маковый кекс	85 стр.
5. Кекс "Золотой"	86 стр.
6. Белый кекс	87 стр.
7. Мраморный кекс	88 стр.

Общие советы

- Убедитесь, что Вы выбрали правильную программу для Вашей Хлебопекарни. Правильно отмеряйте количество ингредиентов. Следуйте советам рецептов.
- Правильно устанавливайте параметры программы.
- Для получения лучших результатов пользуйтесь специальной мукой для выпекания хлеба.
- При использовании Таймеров пользуйтесь только сухими молочными продуктами. При использовании свежих продуктов часть из них может прокиснуть.
- Не пытайтесь уменьшить или увеличить закладку продуктов. Это нарушит процесс приготовления хлеба в Хлебопекарне.
- Вы можете уточнить норму закладки продуктов для регулирования высоты или влажности хлеба.
- В случае, если хлеб плохо выходит из формы, обратите внимание на советы, приводимые в настоящей инструкции.
- Используйте только свежие дрожжи. При использовании различными типами дрожжей Вы можете опытным путем установить оптимальное количество их закладки.

Медово-горчичный хлеб

Русский Повар

Ингредиенты:	680гр	900гр	Совет «Русского Повара»
Вода	1 чашка	1,5 чашки	*Если горчица жгучая, то добавляйте 1 чайную ложку
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки	
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сладкая горчица	2 чайные ложки	3 чайные ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Тыквенный хлеб

Русский Повар

Ингредиенты:	680гр	900гр	Совет «Русского Повара»
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки	1,3 чашки	*Тыкву лучше натереть на терке
Тыква	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3,25 чашки	4,3 чашки	
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	
Ванильный сахар	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Дрожжи	1,75 чайные ложки	2 чайной ложки	
Жареные тыквенные семечки	0,3 чашки	0,5 чашки	*Семечки желательно слегка размолоть.

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте тыквенные семечки.
8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Сметанный хлеб

Русский Повар

Ингредиенты:	680гр	900гр	Совет «Русского Повара»
Сметана 25%	125 гр.	150гр.	*Если сметана не очень густая, количество муки можно увеличить на 1 столовую ложку
Вода	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сахар	3 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	
Жареные семечки подсолнечника	0,3 чашки	0,5 чашки	По желанию можно заменить кунжутом.

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте семечки.
8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Ржаной хлеб (с закваской)-Старинный Русский Рецепт

Русский Повар

Внимание: Для выпечки ржаного хлеба необходимо заранее приготовить специальную закваску по старинному русскому рецепту, которая может использоваться в дальнейшем для выпечки 10-15 буханок. Время вызревания закваски 18 часов. Только после этого она может использоваться для выпечки хлеба.

Ингредиенты:	Закваска	Приготовление
Вода	500 мл.	В большой, неметаллической, широкой посуде смешать все ингредиенты до однородной массы и поставить для вызревания в теплое место. Через 3 часа закваску нужно пужно перемешать. Время брожения-18 часов. Далее готовую закваску хранят в холодильнике.
Ржаная обдирная мука	3 чашки	
Сахар	3 чайные ложки	
Дрожжи	1 чайная ложка	

Ингредиенты:	680 гр.	Советы «Русского Повара»
Вода	1 чашка	* Чайная заварка должна быть крепкой и добавлять ее в тесто лучше горячей (4 пакетика черного чая опустить в 0,25 чашки горячей воды, настоять 5 минут, затем добавить в замешиваемое тесто).
Пшеничная мука	2 чашки	
Ржаная обдирная мука	2 чашки	
Закваска	1 столовая ложка	
Чайная заварка	0,25 чашки	
Яблочный уксус	1 чайная ложка	
Соль	1,5 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	
Растительное масло	2 столовые ложки	
Дрожжи	1,5 чайные ложки	

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню **ОСНОВНОЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **СРЕДНЯЯ**.
6. Нажмите кнопку **ПУСК**.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кулич

Русский Повар

Ингредиенты:	680гр		Совет «Русского Повара»
	1 закладка (опара)	2 закладка	Глазурь для украшения Пасхального Кулича: 200гр. сахарной пудры просеять через сито в миску. Добавить 2 столовые ложки горячего молока. Растирать массу деревянной ложкой до тех пор, пока она не станет однородной и блестящей. Залить глазурью остывший Кулич и украсить цветным пшеном.
Вода	50 мл	-	
Яйцо	4шт.	-	
Соль	-	0,5 чайной ложки	
Сахар	2 столовые ложки	2 столовые ложки	
Ванильное сахар	-	1 чайная ложка	
Сливочное масло	6 столовых ложек	-	
Пшеничная мука	2 чашки	1 чашка	
Дрожжи	2 чайные ложки	0,5 чайные ложки	
Изюм	-	0,5 чашки	

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты 1-ой закладки по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопечарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
- 7, Заранее подготовьте ингредиенты для 2-ой закладки, не смешивая их.
8. После звукового сигнала биппера добавляйте поочередно ингредиенты 2-ой закладки согласно рецепту.
9. По окончании цикла вытащите форму, пользуясь рукавичками.

Столовый хлеб

Белый хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	3/4 чашки и 2 ст. ложки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3,3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кукурузный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1 чашка	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	2,25 чашки	3 чашки
Кукурузная мука	3/4 чашки	1 чашка
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Консервированная сладкая кукуруза (без жидкости)	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании выпекания выньте хлеб из формы, используя рукавички.

Яичный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
2 яйца, остальное - вода	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	2,25 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Французский хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1 чашка и 2 ст. ложки	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Луковый хлеб

Столовый

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	4 столовые ложки
Рубленый лук	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Картофельный хлеб

СтолОВЫЙ

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
1 яйцо, остальное - вода	0,75 чашка	1 чашка и 3 ст.л.	1,25 чашка
Масло растительное	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Лимонный сок	1 чайная ложка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст.л.	3 чашки	4,3 чашки
Быстрорастворимое картофельное пюре	0,25 чашки	0,3 чашки	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	4 чайные ложки	2 ст. ложки	0,25 чашки
Белый перец	0,15 чайной ложки	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Зеленый лук	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **ОСНОВНОЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **ТЕМНАЯ**.
6. Нажмите кнопку **ПУСК**.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пшеничный хлеб

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 стол. л.	1 чашка и 3 стол. л.	1,5 чашки и 1 стол. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столов. ложки	0,25 чашки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столов. ложка	2 столов. ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столов. ложка	2 столов. ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пшеничный хлеб с глютеном

Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3,25 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Глютен (панифарин)	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	1,75 чайные ложки	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Особый хлеб

Укропный хлеб

Особый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3,5 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сливочное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сушеные семена укропа	1 чайная ложка	1,5 ст. ложки	1,5 ст. ложки
Сухой лук	2,5 чайные ложки	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	2,5 ст. ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Овсяный хлеб

Особый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. л.	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст. л.	3 чашки	4 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки	0,25 чашки	0,25 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Овсяные хлопья	0,5 чашки	0,75 чашки	1 чашка
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуйтесь рукавичками.

Праздничный Хлеб

Особый

Ингредиенты:	900 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1,75 чашки
Пшеничная мука	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Мед	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Орех мускатный	0,5 чайной ложки
Ванилин	2 чайные ложки
Отруби зерновые	1 чашка
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кунжутный хлеб

Особый

Ингредиенты:	900 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1,5 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Кунжутное масло	3 столовые ложки
Семя кунжутное	0,75 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Дстановите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пивной хлеб

Особый

Ингредиенты:	680 гр.
Пиво светлое (безалк.)	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Семечки жареные (подсолнечные)	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется утанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Хлеб к чаю

Хлеб с изюмом и кофе

К чаю

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,25 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3,5 столовые ложки	4 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Кофе растворимый	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,25 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки	0,3 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,5 чашки	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов и изюма), указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала добавьте рубленые орехи и изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Молочный хлеб к чаю

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
Молоко	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки и 3 столовые ложки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,25 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **ОСНОВНОЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **СРЕДНЯЯ**.
6. Нажмите кнопку **ПУСК**.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Апельсиновый хлеб к чаю

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
Вода	1 чашка	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	1 столовая ложка	1,5 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки	0,25 чашки
Лимонный сок	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновая корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Лимонная корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **ОСНОВНОЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **СРЕДНЯЯ**.
6. Нажмите кнопку **ПУСК**.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Маковый хлеб к чаю

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.	900 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1,5 столовые ложки	2 чайные ложки
Растительное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Лимонная корочка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мак	2 столовые ложки	0,3 чашки
Орех мускатный	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлебная баба к чаю

К чаю

Ингредиенты:	900 гр.
Вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	3,5 чашки
Ржаная мука	1 чашка
Лимонная кислота	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Растительное масло	3 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Шоколадный хлеб

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Молоко 3,5%	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Какао «Несквик»	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки
Грецкие орехи (резаные)	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите ПУСК.
7. После сигнала добавьте орехи.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кофейный хлеб к чаю

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Кофе растворимый	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Изюм	0,5 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме изюма) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Медово-горчичный хлеб к чаю

К чаю

Ингредиенты:	680 гр.
Вода и 1 кубик куриного бульона	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мед	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Сладкая горчица	2 чайные ложки
Измельченный лук	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню СКОРЫЙ.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Тесто

Тесто для пельменей

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное - вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в Хлебопекарню, закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.

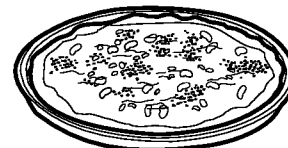
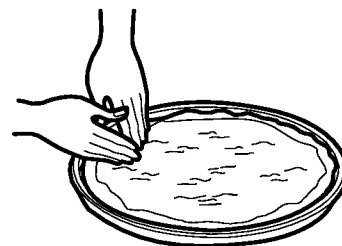
Пицца (бездрожжевая)

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное - молоко	3/4 чашки
Сметана	2 столовые ложки
Сливочное масло размягченное	6 столовых ложек
Пшеничная мука	2,5 чашки
Соль	0,5 чайной ложки
Сода пищевая	0,5 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в Хлебопечарню.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.
8. Выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы, сформируйте бортик, приготовьте пиццу по вкусу.
9. Выпекайте в духовке при температуре 220°C в течение 20-25 минут.



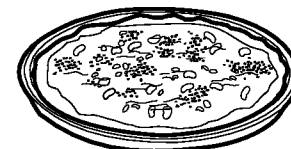
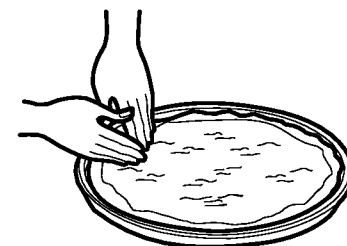
Пицца (дрожжевая)

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Оливковое масло	2 столовые ложки
Дрожжи	1,75 чайные ложки

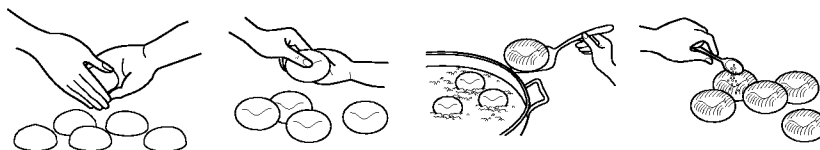
Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы и сформируйте бортик. Дайте постоять в течение 10 минут.
6. После придания тесту нужной формы дайте ему подойти еще в течение 20 мин., а затем уложите на тесто продукты по вкусу.
7. Выпекайте в духовке при температуре 220°C в течение 35 - 45 минут.



Багели

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Сахар	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки



Тесто

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни и установите лопатку на шпindelь тестомесителя.
2. Заложите в форму ингредиенты. Установите форму в Хлебопекарню, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выньте тесто, дайте ему отдохнуть и подойти, пока объем не увеличится вдвое.
6. Разделите тесто на отдельные колобки диаметром 16-20 см. Легко сдавите их и по середине проделайте дырку.
7. Поместите полученные багели на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут, или пока их объем не увеличится вдвое.
8. Пока тесто поднимается, доведите до кипения 2,25 литра воды с добавлением в нее 1 ложки сахара. После закипания уменьшите огонь, сохранив легкое кипение воды.
9. Опустите багели в кипящую воду и варите в течение 2,5-5 минут, периодически помешивая.
10. Готовые багели извлеките из воды и дайте им подсохнуть на чистом полотенце, поворачивая их с одной стороны на другую.
11. Подсушенные багели уложите на противень, предварительно посыпав его отрубями или мукой.
12. Смажьте тесто яйцом, используя для этого кисточку для обмазки. Сверху посыпьте багели отрубями, солью, маком или рубленным чесноком.
13. Выпекайте в духовке при температуре 200°C до получения золотистой корочки.

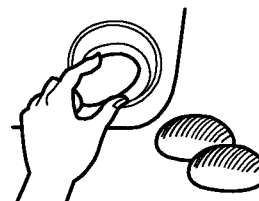
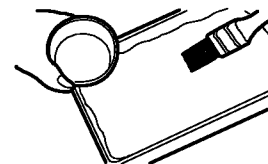
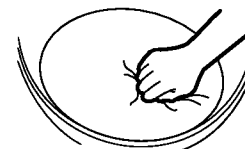
Пахтовые плюшки

Ингредиенты:	Количество:
Пахта	1,5 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Проросшая пшеница	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Мед	0,25 чашки
Масло	4 столовые ложки
Сода	0,25 чайной ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопекарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделайте тесто на 24 равных кусочка. Полученным кусочкам придайте форму шариков. Выложите их на смазанный маслом противень.
7. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Выпекайте при температуре 190°C в течение 12 - 15 минут.

Тесто



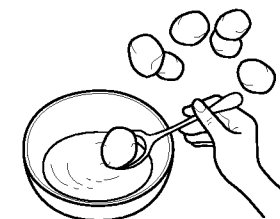
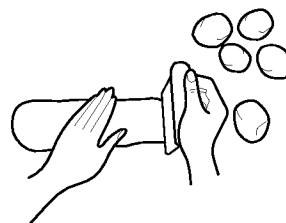
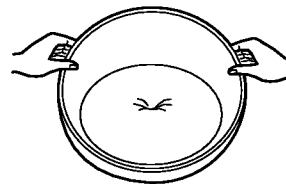
Сырный хлеб

Ингредиенты:	Количество:
Вода и 1 яйцо	1,3 чашки
Пшеничная мука	4 $\frac{5}{8}$ чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	0,5 чашки
Жир	8 столовых ложек
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Посылка:	Количество:
Сыр	0,5 чашки
Мелко порезанный чеснок	0,25 чашки
Топленое масло	0,75 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в выше перечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите тесто на 18 равных кусочков.
7. Смешайте сыр и чеснок, обмокните тесто в топленое масло, закатайте в него сыр с чесноком и уложите на противень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Раскатайте на листы для выпекания размером 25x40 см.
9. Выпекайте в духовке, нагретой до 180°C, в течение 45 минут. Рассчитано на 8 порций.

Тесто



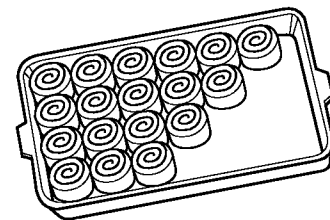
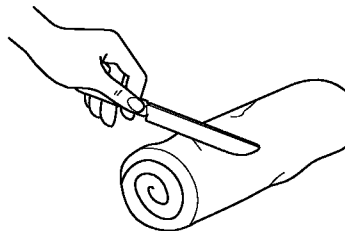
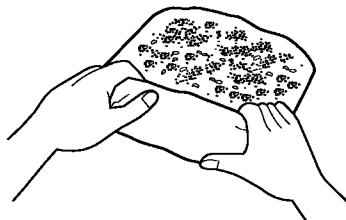
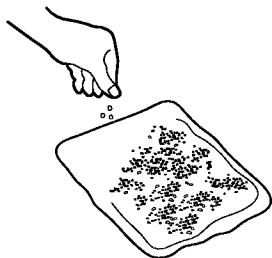
Плюшки с корицей

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода и 1 яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	5 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Начинка:	
Масло сливочное размягченное	0,5 чашки
Сахар	0,5 чашки
Корица	3 столовые ложки
Грецкий орех	0,3 чашки
Изюм	0,3 чашки
Посыпка:	
Сахарная пудра	0,7 чашки
Молоко	0,25 чашки
Масло сливочное	1 столовая ложка
Ванильный сахар	1 чайная ложка

Способ приготовления:

1. Вытащите форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто на смазанную жиром разделочную доску. Дайте тесту подойти, пока оно не удвоится в объеме.
6. Раскатайте тесто на прямоугольник размером 40х60 см, покройте его размягченным маслом. Смешайте начинку и выложите ее на лист теста. Закатайте тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной по 3 см.
7. Уложите готовые заготовки на противень и дайте тесту снова подойти до увеличения объема в два раза.
8. Выпекайте в нагретой до 180°C духовке в течение 25-30 мин. или до появления золотистой корочки.
9. Посыпку после перемешивания нанесите на горячие плюшки.



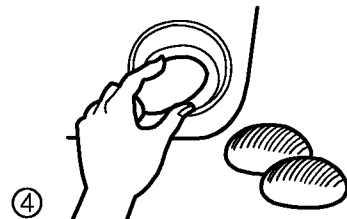
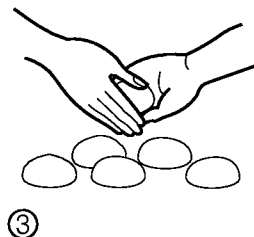
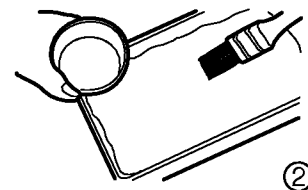
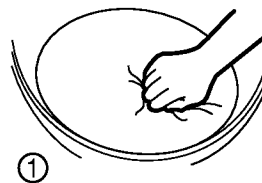
Булочки к обеду

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода и яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,25 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сливочное масло	10 столовых ложек
Сухое молоко	4 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму, установите форму в Хлебопечарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, обмажьте тесто маслом.
6. Когда тесто подойдет, разделайте его на 24 или 36 равных кусочков и уложите на смазанный противень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
7. Выпекайте при температуре 190°C в течение 20 - 25 минут. Рассчитано на 24 порции.



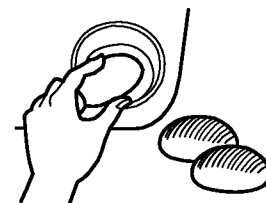
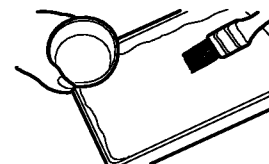
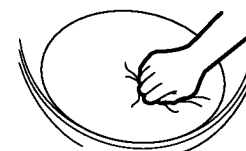
Пшеничные булочки

Тесто

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 ³ / ₈ чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	5 столовых ложек
Сухое молоко	0,25 чашки
Сливочное масло	3 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите на 24 равных кусочков, сформируйте их в небольшие шарики, уложите на смазанный противень. Дайте подойти, пока оно вдвое не увеличится в размере.
7. Впекайте при температуре 190°C в течение 25 - 30 минут. Рассчитано на 24 порции.



Шоколадный кекс

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Какао «Несквик»	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	0,3 чашки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 столовая ложка
Яйцо	2 штуки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель, сахар и какао «Несквик».
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло до размягчения. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте сухие ингредиенты, 1/5 чашки молока, ванильный сахар и лимонный сок. Взбивайте 2 минуты на малой скорости. Добавьте оставшееся молоко и взбивайте еще одну минуту.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

КОКОСОВЫЙ КЕКС

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Яйцо	2 штуки
Молоко	30 мл
Лимонная цедра	1,5 чайные ложки
Кокосовая стружка	0,7 чашки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло, яйца и сахар до посветления. Добавьте мучную смесь и молоко, продолжая взбивать. Добавьте лимонную цедру и кокосовую стружку. Хорошо перемешайте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Кекс к кофе

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	45 мл
Пиццо	2 шт.

Глазурь:

Мука	0,3 чашки
Сахар	0,25 чашки
Масло	2 ст. л.
Корица	0,5 ч. л.

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте сахар, масло и яйца. Добавьте молоко и взбейте. Медленно добавляйте сухие ингредиенты, хорошо размешивая. Масса получится густой.
4. В маленькой чашке взбейте ингредиенты для глазури. Смажьте дно формы, используя половину глазурной массы. Влейте массу для кекса. Оставшейся частью глазурной массы смажьте верх кекса.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Маковый кекс

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Яйцо	2 шт.
Растительное масло	0,25 чашки
Молоко	45 мл
Лимонный сок	1 столовая ложка
Мак	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбивайте сахар с растительным маслом до посветления.
Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте мак и лимонный сок. Взбейте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Кекс «Золотой»

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Яйцо	2 шт.
Масло	0,3 чашки
Молоко	90 мл
Ванильный сахар	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль, разрыхлитель и добавьте масло, яйца, молоко и ванильный сахар. Сбивайте на средней скорости около 2 минут.
3. Полученную массу вылейте в форму.
4. Установите программу **КЕКС**.
5. Нажмите кнопку ПУСК.

Белый кекс

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Растопленное масло	0,3 чашки
Яичный белок	3 шт.
Яичный желток	3 шт.

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку и разрыхлитель соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, медленно добавляя половину порции сахара.
4. В небольшой чашке взбейте яичный желток, медленно добавляя туда оставшуюся половину порции сахара. Постепенно соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью, хорошо взбивая, и добавьте растопленное масло.
5. Полученную массу вылейте в форму.
6. Установите программу **КЕКС**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Мраморный кекс

Кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Сливочное масло	6 столовых ложек
Яичный белок	3 штуки
Яичный желток	3 штуки
Какао	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы сливочным или растительным маслом.
2. Не устанавливайте тестомеситель.
3. В небольшой миске размешайте муку и разрыхлитель для теста.
4. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, постепенно добавляя половину порции сахара.
5. В другой посуде взбейте желтки, добавляя туда оставшуюся половину порции сахара и соль. Соедините эту смесь с взбитыми белками и мучной смесью.
6. Последним добавьте размягченное сливочное масло и хорошо все перемешайте.
7. Приготовленное тесто разделите на две порции. В одну порцию добавьте какао.
8. Выкладывайте тесто в форму таким образом:
В середину формы выкладываем 1 столовую ложку белого теста, затем строго в центр этой порции - 1 столовую ложку теста с какао. Чередуем порции, пока не закончится все тесто.
9. Установите программу **KEKC**.
10. Нажмите кнопку ПУСК.

