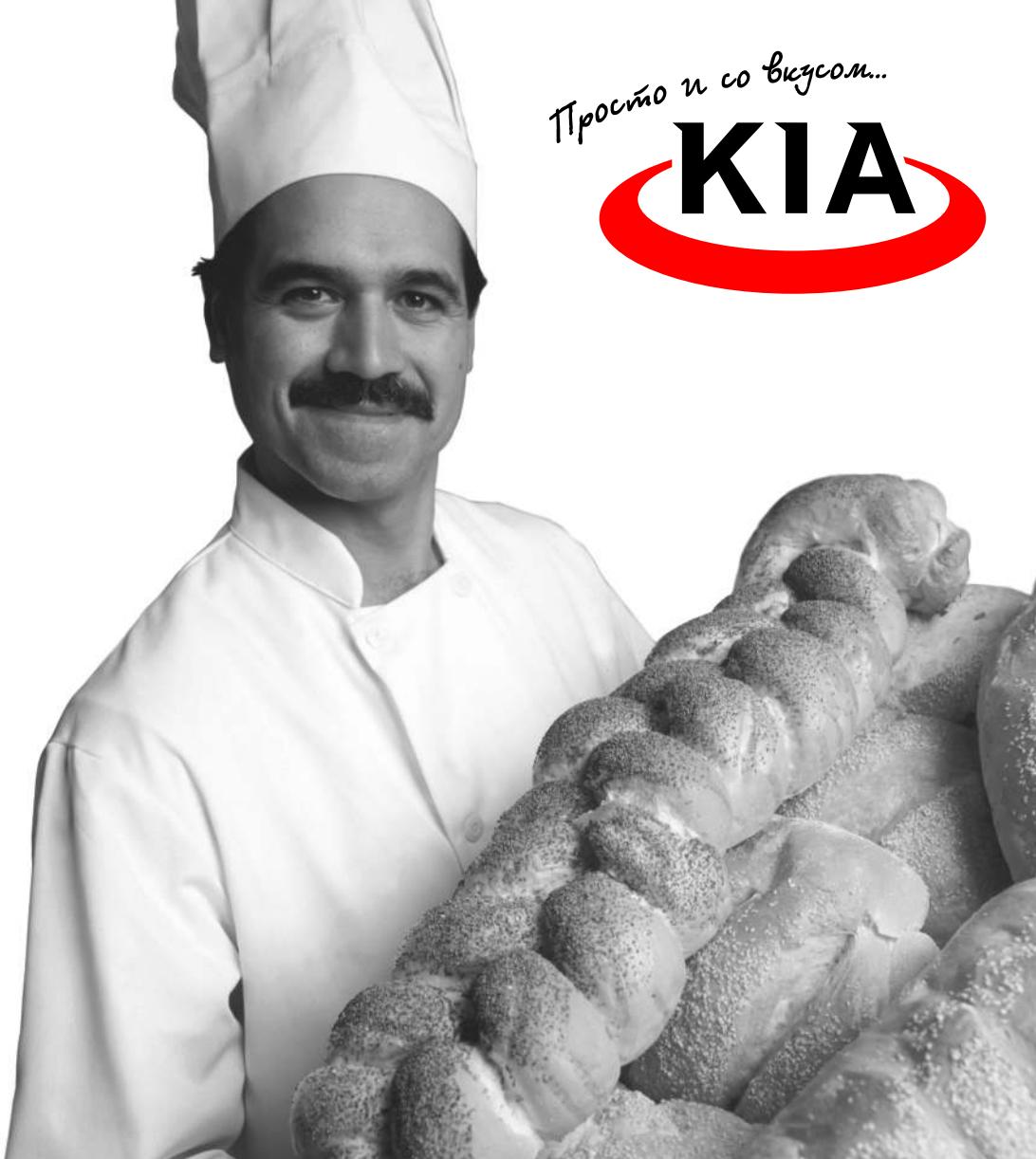


Просто и со вкусом...



Рецепты для хлебопечки



Техника безопасности при работе с хлебопечкой:



Перед использованием электроприборов, следуйте основным мерам безопасности, включая следующие:

1. Внимательно прочтайте все инструкции.
2. Перед подключением, проверьте, соответствует ли напряжение в сети техническим характеристикам прибора, указанным на табличке с техническими данными.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штекером, или в случае выявления неправильной работы прибора, а также если он был подвержен падению или ударам. В этом случае обратитесь в сервисную мастерскую для необходимого осмотра, обслуживания или ремонта прибора.
4. Не касайтесь горячих поверхностей прибора.
5. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штекер или корпус прибора в воду или другую жидкость.
6. Всегда отключайте электроприбор от сети, если он не используется, перед установкой или снятием комплектующих, а также перед чисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
8. Не используйте комплектующие, не рекомендованные производителем, так как это может привести к повреждению прибора.
9. Будьте внимательны, если рядом с прибором находятся дети. Не позволяйте детям и больным людям пользоваться прибором.
10. Не размещайте хлебопечку на или вблизи газовой или электрической плиты или же в горячей духовке.
11. Будьте особенно осторожны при переноске прибора с горячей жидкостью внутри.
12. Не касайтесь каких-либо движущихся или вращающихся частей прибора во время работы.
13. Никогда не включайте прибор, если чаша для выпечки с ингредиентами не установлена в хлебопечку должным образом.
14. Не ударяйте по чаше для выпечки, чтобы вынуть готовый хлеб, а также не используйте для этого острые предметы, так как это может повредить поверхность чаши.
15. Не помещайте в хлебопечку фольгу или другие подобные материалы, так как это вызывает риск возгорания или короткого замыкания.
16. Не накрывайте прибор полотенцем или другими предметами, так как ничего не должно препятствовать выходу жара и пара из отверстий прибора. Также это может послужить возникновению пожара.
17. В первую очередь подсоедините один конец шнура питания к прибору, а затем к розетке. При отключении сначала переведите все переключатели в выключенное положение, а затем выньте штекер из розетки.
18. Используйте прибор только по назначению.
19. Не пользуйтесь прибором вне помещения.

Введение

Тысячи лет хлеб служит людям основной пищей, поэтому неудивительно, что почти у каждого народа есть свой, особый вид хлеба: у французов - багет, у мексиканцев – тортилья, у немцев - ржаной хлеб, у русских – каравай. Хотя продающийся сейчас нарезанный ломтиками хлеб стал весьма популярен, все же большинство из нас старается, чтобы на столе как можно чаще появлялся свежий испеченный батон.

Теперь у каждого из нас появилась возможность самим приготовить столь незаменимый продукт. С помощью домашней хлебопечки приготовление хлеба займет не много времени и усилий: Ваша задача выбрать рецепт, приобрести продукты и выбрать нужный режим. Программы хлебопечки позволят Вам либо приготовить хлеб “от А до Я” механически, либо лишь вымесить тесто, а дальше готовить его вручную. Чтобы испечь хлеб к завтраку, нужно всего лишь с вечера отмерить необходимое количество продуктов и установить таймер. Хлебопечки приспособлены для выпечки не только хлеба, но и кексов и пирогов, в них также можно готовить мармелад и джемы.

Несколько советов

При выпечки хлеба важно в точности соблюдать пропорции и условия приготовления теста.

1. Рекомендуется сначала использовать наиболее простые рецепты, чтобы освоить приемы эксплуатации хлебопечки. Все приведенные здесь рецепты рассчитаны на выпечку изделия весом 1200 г.
2. Всегда точно отмеряйте продукты. Для этого используйте мерную посуду. Сухие ингредиенты нужно брать с верхом, не максимально много, но и не утрамбовывая. Особо важно добавлять продукты в указанном в рецепте порядке.
3. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецепте нет дополнительных указаний. Слишком холодные продукты замедлят процесс работы дрожжевых грибков, а слишком горячие убьют их.
4. Дрожжи не должны намокнуть раньше времени: преждевременная активизация дрожжей может испортить результат. Если дрожжи надо добавлять в последнюю очередь, сделайте в муке небольшое углубление, в которое поместите дрожжи. Также нежелательно, чтобы на этом этапе в дрожжи попала соль.
5. Правильно вымешанное тесто должно быть однородным, эластичным, не прилипать к рукам и стенкам посуды. Если оно слишком жидкое, постепенно подсыпьте муку. Если же тесто чересчур густое, необходимо добавить немного воды комнатной температуры. Если частицы ингредиентов прилипли ко дну или к стенкам формы, резиновой лопаткой быстро, но аккуратно вмешайте их в тесто.
6. Если в рецепт входят свежие продукты (яйца, сливки, сыворотка или молоко), не оставляйте хлебопечку на таймере,

Основные ингредиенты теста для хлеба

Мука

Для приготовления хлеба в хлебопечке рекомендуется использование пшеничной муки высшего сорта. Для выпечки не подходит мука из «мягкой» пшеницы (с разрыхлителем) и безбелковая мука.

Мука из твердых сортов пшеницы наиболее богата клейковиной, необходимой для того, чтобы добиться оптимальной структуры теста. Из муки с отрубями получаются более плотные изделия, чем из пшеничной муки высшего сорта.

Соль

Соль не только делает хлеб вкусным, но и контролирует работу дрожжевых грибков. Поэтому не следует произвольно менять рекомендуемое количество соли: это может негативно повлиять на качество хлеба. От соли также зависит и цвет корочки в процессе выпечки.

Сахар

Сахар ускоряет брожение теста и укрепляет клейковину. Поэтому хлеб с большим количеством жира и сахара обычно обладает более плотной структурой. Не все виды теста для хлеба требуют сахара, но его добавление дает румяную корочку и значительно улучшает качество выпекаемых изделий. Однако, избыток сахара замедляет действие дрожжевых грибков, кроме того, хлеб хуже пропекается.

Рекомендуется использовать быстрорастворимый сахар, сахарную пудру либо жидкий, но не засахарившийся мед.

Никогда не пользуйтесь искусственными подсластителями, потому что они не вступают в реакцию с дрожжевыми грибками.

Дрожжи

В рецептах для хлебопечки рекомендуется использовать сухие дрожжи. Они дают лучший результат и дольше хранятся. Хранить их необходимо в сухом, прохладном месте, лучше всего в холодильнике, а по мере использования пересыпать в посуду меньшего объема и плотно её закрывать, так как от контакта с воздухом дрожжи портятся. Если использовать залежалые дрожжи, тесто плохо поднимается.

Пищевая сода (двууглекислый натрий) и пекарный порошок

Пищевая сода и пекарный порошок используется вместо дрожжей для быстрого приготовления хлеба (такой хлеб по своей структуре больше похож на кекс).

Жидкие ингредиенты

Чаще всего это вода; используют также молоко, фруктовый сок и пиво.

Молоко увеличивает питательную ценность хлеба и срок его хранения, а также делает более ярким цвет корочки. При использовании программы с таймером, рекомендуется брать вместо натурального молока сухое и развести его в соответствующем количестве воды.

Фруктовые соки придают хлебу вкус и цвет, а также усиливают действие клейковины, благодаря чему тесто лучше поднимается.

Пиво – единственная жидкость, которую не нужно подогревать перед использованием для приготовления теста. Тем не менее, оно должно быть комнатной температуры, а не сразу из холодильника.

Яйца

Делают хлеб более сдобным. Не рекомендуется для программы с таймером.

Жиры и растительные масла

Улучшают структуру теста, обогащают вкус. Сливочное масло рекомендуется сначала растопить, затем слегка остудить, либо использовать очень мягкое масло. Главное, чтобы оно не было горячим и легко смешивалось с остальными ингредиентами.

Процесс выпечки хлеба

Рассмотрим подробнее процесс приготовления хлеба в домашней хлебопечке.

Смешивание ингредиентов теста (замешивание)

На этом этапе ингредиенты сначала подогреваются до нужной температуры, а затем смешиваются.

Вымешивание теста

За несколько минут до того, как завершится процесс смешивания основных ингредиентов теста, печь звуковым сигналом сообщит, что наступило время добавить остальные составляющие. Это, как правило, продукты, которые на первом этапе вымешивания повредились бы, например сухофрукты или орехи.

Первый подъем теста.

Первый подъем теста происходит в печи. Когда процесс завершится, подается звуковой сигнал.

Второе вымешивание

Если вы выбрали программу **BASIC** («основная»), печь сама выполнит весь процесс дальнейшего вымешивания теста. Если же вы установили программу **DOUGH** («тесто»), то, когда она будет выполнена, вам потребуется закончить процесс вымешивания вручную.

Оставить тесто

Перед формовкой тесто иногда требуется подержать при комнатной температуре, особенно если оно очень плотное. В этом случае, как только вымесите тесто, накройте его и оставьте на 5-10 минут.

Формовка теста

В рецептах объясняется, как предать тесту ту или иную форму.

Тесто подходит

«Тесто подходит», или поднимается во второй, последний раз. В результате должно почти удвоиться в объеме. На этом этапе его нужно держать в теплом, защищенном от сквозняка месте. (Важно не допустить, чтобы тесто увеличилось в объеме слишком сильно, потому что в этом случае оно может развалиться. Если это произойдет, нужно снова замесить его и дать подойти еще раз.)

Пока тесто подходит, держите его накрытым, что бы поверхность не высыхала. Лучше всего для этого годится намасленная пищевая пленка, а также чуть влажное или слегка посыпанное мукой кухонное полотенце.

Глянец

Чтобы добиться хрустящей, с блеском, корочки, смажьте поверхность теста слегка взбитым яйцом. Это делается непосредственно перед началом выпечки; чтобы придать блеск уже испеченному хлебу, поместите его в горячую духовку на 5 минут, чтобы яйцо запеклось и блеск закрепился. Перед выпечкой можно посыпать хлеб семенами или любыми измельченными орехами (примерно 1 ст. ложкой)

Проблемы и их решения

Контролирование процесса вымешивания позволяет при необходимости улучшить качество теста - например, исправить такой недостаток, как чрезмерно жидкое тесто или, наоборот, слишком сухое. Однако на этом этапе нельзя определить, достаточно ли в тесте соли, дрожжей.

Если хлеб недостаточно поднялся, может быть несколько причин. Это могут быть неактивные дрожжи. Может быть слишком мало сахара или дрожжей, либо слишком много соли. Из-за преждевременного намокания дрожжи могли начать работать до запуска цикла автоматического вымешивания. Один из жидких ингредиентов был слишком горячим, что могло убить дрожжевые грибки.

Если хлеб просел в середине, это может быть вызвано добавлением слишком большого количества жидкости; другая причина – продукты недостаточно обсушены или содержат слишком много влаги (это иногда случается с сырным хлебом, поскольку в сырах разное содержание жидкости – в зависимости от вида). Чтобы решить эту проблему, немного сократите содержание жидкости в тесте и, кроме того, тщательно обсушивайте фрукты и овощи (как консервированные, так и свежие) при помощи бумажного полотенца.

Недостаток соли также может вызвать проседание хлеба в середине (тесто поднимется слишком сильно и поэтому начнет разваливаться).

Если корочка мягкая и не хрустит – это происходит от того, что по окончании цикла выпечки хлеб недостаточно быстро перенесли на решетку, в результате образовался конденсат и батон отсырел. Поместите хлеб на несколько минут в горячую духовку, затем выньте его от туда и положите на решетку остывать.

Середина сырья, не пропеченная. Чтобы этого избежать, всегда хорошо просушивайте добавляемые в тесто фрукты и овощи или же сократите содержание жидкости.

Если хлеб поднимается слишком сильно, то это объясняется неточностями при подборе ингредиентов: слишком много муки или дрожжей, слишком мало соли, слишком теплая жидкость – все это может создавать такую проблему.

Хранение хлеба

После выпечки хлеб остудить на решетке. Хранить рекомендуется в специальной емкости с постоянным уровнем влаги - в таких условиях хлеб дольше сохраняет свежесть. Заворачивать его в пленку нежелательно, поскольку это приводит к образованию плесени.

Ржаной хлеб

Ингредиенты:

- 1 чашка воды
- 2 ст. ложки черной патоки
- 1 ст. ложка меда
- 1 ч. ложка соли
- 1,5 ч. ржаной муки
- 1,5 ч. пшеничной муки
- 1 ч. ложка дрожжей

Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда цикл автоматического приготовления завершиться, переложите батон на решетку остывать.

Так как рожь не так богата клейковиной, ржаную муку обычно смешивают с мукой из твердых сортов пшеницы, благодаря этому структура хлеба получается более легкой,

Готовый хлеб получается темным, с плотным мякишем. Его хорошо подавать с маринованными овощами, холодным мясом и различными сырами.



Хлеб с оливками

Ингредиенты:

- 1 чашка воды
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 0, 5 ложки соли
- 3 чашки пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки дрожжей

Добавления:

- 1 чашка оливок без косточек



Способ приготовления:

Поместите первые пять ингредиентов в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

После сигнала индикатора добавьте оливки.

По завершении цикла автоматического приготовления переложите хлеб на решетку остывать.

Для этого рецепта можно использовать самые разнообразные оливки, так что вы можете менять вкус этого хлеба, переходя от одного сорта оливок к другому.

Этот хлеб хорошо подавать с блюдами итальянской кухни, а также с салатом из помидоров и сыром.

Французский деревенский хлеб

Ингредиенты:

1 чашка воды
1 чашка муки с отрубями
1 чашка воды
1 ч. ложка соли
2 ст. ложки оливкового масла
1 $\frac{3}{4}$ чашки муки с отрубями
2 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей



Способ приготовления:

Поместите в чашу хлебопечки смесь из одной чашки воды и одной чашки муки с отрубями. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

По завершении цикла вылейте смесь в большую стеклянную или пластмассовую миску, накройте влажным кухонным полотенцем и поместите в теплое место на 24-28 часов, время от времени её помешивая и увлажняя полотенцем.

Когда от смеси пойдет кисловатый запах и на её поверхности появятся пузыри, закваска готова.

Поместите закваску в чашу хлебопечки вместе с остальными ингредиентами, внесенными в перечисленном порядке. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Когда автоматическая вымешивание завершиться, выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и 2 – 3 минуты месите его руками.

Затем придайте тесту форму шара, поместите его на смазанный жиром противень, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

Разогрейте духовку до 200°C.

Когда тесто удвоится в объеме, снимите пленку и посыпьте его небольшим количеством муки. Выпекайте в духовке 20 - 25 минут.

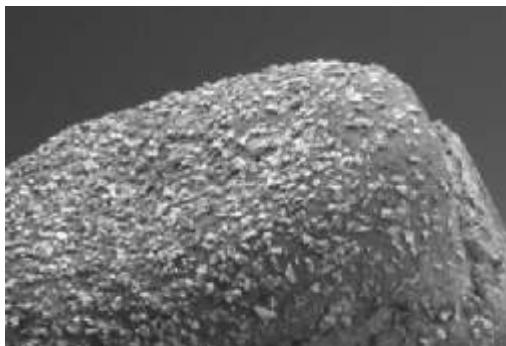
Готовый хлеб переложите на решетку остывать.

Если у вас есть пульверизатор, сбрызните пару раз водой стенки духовки, перед тем как поместить туда тесто. Эта операция не обязательна, она обеспечивает хлебу более хрустящую корочку.

Зерновой хлеб

Ингредиенты:

½ чашки воды
½ чашки подогретого молока
1 ч. ложка соли
3 ст. ложки сливочного масла,
растопленного и слегка охлаждённого
1 взбитое яйцо
3 ½ чашки зерновой муки
1 ½ ч. ложки дрожжей



Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

По окончании цикла автоматического приготовления переложите изделие на решетку остывать.

Этот хлеб подходит и для сладких, и для пряных сэндвичей, а также для тостов. Очень вкусен зерновой хлеб и просто намазанный маслом.

Хлеб с пивом и горчицей

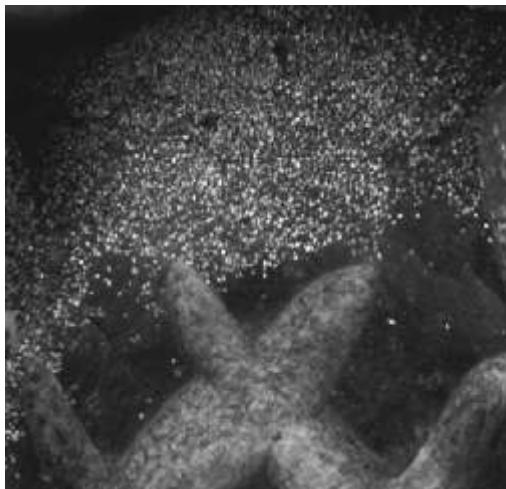
Ингредиенты:

1 чашка темного пива
½ чашки воды
2 ст. ложки подсолнечного масла
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка черной патоки
2 чашки пшеничной муки
1 ½ чашки муки с отрубями
½ ч. ложки дрожжей

Добавление:

3 ч. ложки дижонской горчицы

Способ приготовления:



Поместите в чашу хлебопечки первые восемь ингредиентов в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

После сигнала индикатора добавьте горчицу.

Готовый хлеб переложите на решетку остывать.

Благодаря действию сухих дрожжей и дрожжей, содержащихся в пиве тесто поднимется темное и плотное.

Патока придаст хлебу насыщенный цвет, сладковатый вкус и характерный аромат, который хорошо сочетается с пивом и горчицей.

Этот хлеб великолепно подходит к тушеному мясу, а также к различным сырам.

Хлеб из нескольких видов зерна

Ингредиенты:

1 ¼ чашки воды
4 ст. ложки йогурта
2 ст. ложки мёда
1 ч. ложка соли
2 ст. ложки подсолнечного масла
½ чашки ячменной муки
½ чашки ржаной муки
1 чашка зерновой муки
¼ чашки пророщенной пшеницы
¼ чашки овсяных хлопьев
¼ чашки мучной смеси
для выпечки хлеба
1 чашка пшеничной муки
2 ч. ложки дрожжей



Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Когда цикл автоматического вымешивания завершится, выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и 2-3 минуты месите вручную. Затем скатайте его в шар, положите на слегка смазанный маслом противень, накройте пищевой пленкой и оставьте подходить.

Разогрейте духовку до 200°C.

Когда тесто удвоится в объеме, снимите пленку, посыпьте его мукой и выпекайте в течение 25 минут, до образования золотистой корочки. Готовый батон переложите на решетку и остудите.

Кукурузный хлеб с чили

Ингредиенты:

2/3 чашки воды
1 ст. ложка сливочного масла, растопленного и слегка охлажденного
1 ст. ложка меда
1 ч. ложка молотого перца чили
½ ч. ложки соли
2 столовых ложки мягкого творога
1 ½ чашки пшеничной муки
½ чашки кукурузной муки тонкого помола
1 ½ ч. ложки дрожжей

Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда цикл автоматического приготовления завершиться, переложите хлеб на решетку остывать. Через 20 минут подавайте на стол.

Кукурузный хлеб с чили идеально подходит к супам-пюре и тушеному мясу.

Чтобы регулировать остроту хлеба, количество перца чили можно менять.



Хлеб с маслинами и орегано

Ингредиенты:

1 чашка воды
2 ст. ложки оливкового масла
1 ч. ложка соли
3 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей

Добавление:

2 ч. ложки сущеного орегано
50 г маслин, нарезанных кружочками

Способ приготовления:

Поместите в чашу хлебопечки первые пять ингредиентов в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

После сигнала индикатора добавьте орегано и маслины.

По окончании цикла переложите хлеб на решётку остывать.

Этот хлеб служит отличным добавлением к блюдам итальянской кухни. Вместо маслин можно также использовать оливки. Из такого хлеба можно быстро приготовить вкусные канапе: сначала сделать тосты, затем нарезать их на небольшие кусочки и положить на каждый немного мягкого сыра.



Хлеб быстрого приготовления с кабачками, чесноком и имбирем

Ингредиенты:

8 ст. ложек (110 г) сливочного масла, растопленного и затем слегка охлажденного
1 долька чеснока, раздавленная
1 ст. ложка свежего корня имбиря, натертого на мелкой терке
1 чашка крупно натертого кабачка
4 яйца
2 ½ чашки пшеничной муки
1 ст. ложка пекарного порошка
½ ч. ложки пищевой соды
1 ч. ложка соли



Способ приготовления:

Смешайте в миске масло, чеснок, имбирь, кабачок и яйца и вылейте смесь в форму для выпечки. Просейте вместе муку, пекарный порошок, соду и соль, а затем добавьте эту смесь в чашу хлебопечки. Включите хлебопечку, установив режим **CAKE**.

Когда пройдет половина цикла автоматического приготовления, проверьте, полностью ли задействованы продукты (если нужно, с помощью резиновой лопаточки вмешайте в тесто муку, оставшуюся на стенках формы).

По завершении цикла переложите хлеб на решетку остывать.

Хлеб с орегано и помидорами

Ингредиенты:

1 чашка воды
½ чашки мелко нарезанных вяленых помидоров в масле
2 ст. ложки масла из-под вяленых помидоров
1 ст. ложка сущеного орегано
1 ч. ложка соли
3 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей



Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда хлеб будет готов, переложите его на решетку остывать.

Чтобы быстро приготовить завтрак, нарежьте этот хлеб ломтиками, посыпьте тертым сыром, сверху положите несколько кружочков салями и поместите на минуту в гриль, чтобы сыр растаял.

Хлеб с томатом и маком

Ингредиенты:

½ чашки подсолнечного масла
1 чашка пассаты (томатный соус)
3 яйца
2 ½ чашки пшеничной муки
1 ст. ложка пекарного порошка
½ ч. ложки соды
½ ч. ложки соли
¼ чашки мака
1 ст. ложка сахарной пудры

Способ приготовления:

Подсолнечное масло, пассату и яйца смешайте в миске. Вылейте смесь в форму для выпечки.

Просейте в эту же миску муку, пекарный порошок, соду и соль, затем добавьте мак и сахарную пудру. Всё хорошо смешайте и поместите в чашу хлебопечки. Включите хлебопечку, установив режим **CAKE**.

В середине цикла проверьте, полностью ли задействованы ингредиенты (если нужно, с помощью резиновой лопаточки вмешайте в тесто муку, оставшуюся на стенках формы).

По завершению цикля переложите хлеб на решетку остывать.

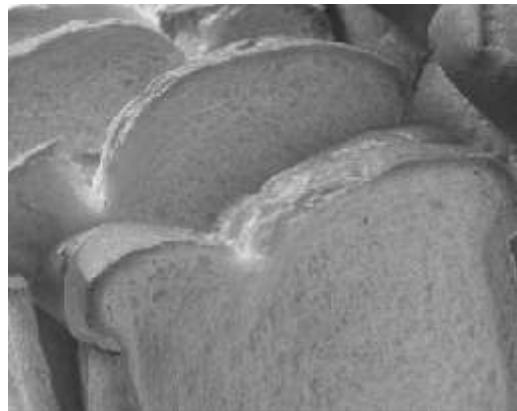


Хлеб с бананами и маслом арахиса

Ингредиенты:

2 банана
4 ст. ложки арахисового масла
1 чашка чуть подогретого молока
2 ст. ложки сливочного масла, растопленного и слегка охлажденного
2 ст. ложки сахарной пудры
1,5 ложки соли
3,5 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей

Способ приготовления:



Разомните бананы и тщательно перемешайте их с арахисовым маслом.

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены, но смесь банана и арахисового масла добавьте после соли, перед мукой. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда цикл выпечки завершиться, переложите хлеб на решетку остывать.

Этот хлеб великолепно подходит к чаю - и просто с маслом, и в качестве тостов. Дети любят его за сладость и ореховый привкус.

Каравай с кунжутом

Ингредиенты:

1 чашка воды
2 ст. ложки кунжутного масла
1 ч. ложка сахарной пудры
1 ч. ложка соли
3 ¼ чашки пшеничной муки
1 ½ ч. ложки дрожжей

Добавление:

1 яйцо, взбитое со столовой ложкой воды
3 ст. ложки семян кунжути

Способ приготовления:

Поместите в чашу хлебопечки первые шесть ингредиентов в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Когда автоматическое вымешивание завершится, выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и придайте ему формы каравая. Затем поместите на слегка смазанный маслом противень и накройте намасленной пищевой плёнкой.

Оставьте тесто подходить до тех пор, пока его объём не увеличится вдвое.

Острым ножом сделайте на поверхности каравая круговой надрез глубиной примерно 5 мм.

Смажьте тесто смесью яйца с водой, затем посыпьте семенами кунжути и поместите в духовку, предварительно разогретую до 200 °C.

Выпекайте 25 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовый каравай переложите на решётку, чтобы он немного остыл перед подачей на стол.



Солодовый хлеб с семенами подсолнечника

Ингредиенты:

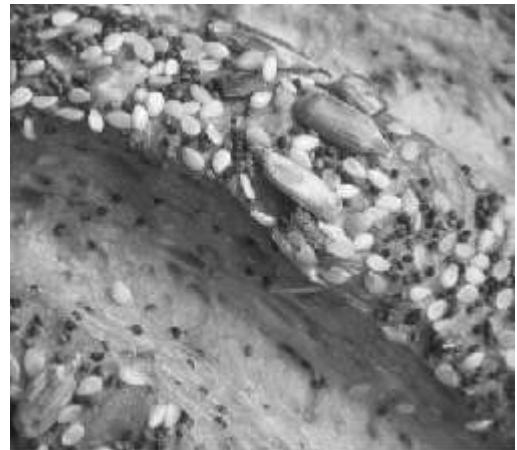
1 чашка воды
1 ч. ложка соли
2 ст. ложки сливочного масла, растопленного и слегка охлаждённого
1 ст. ложка мёда
1 ст. ложка солодового экстракта
½ чашки семян подсолнечника, чуть измельчённых
2 чашки муки с отрубями
1 чашка пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей

Способ приготовления:

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда цикл выпечки завершится, переложите батон на решётку остывать.

Солодовый экстракт обычно продаётся в магазинах здорового питания. Он обладает крепким сладковатым ароматом.



Шоколадная булка

Ингредиенты:

2 ¾ чашки пшеничной муки
¼ чашки порошка какао
1 ч. ложка молотой корицы
1 чашка молока, подогретого до 21-28 °C
1 взбитое яйцо
1 ст. ложка растопленного сливочного масла
4 ст. ложки мёда
½ ч. ложки соли
1 ч. ложка дрожжей

Способ приготовления:

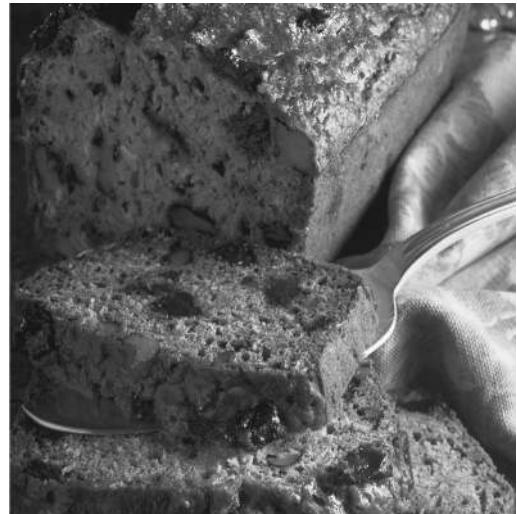
Просейте в миску муку, какао и корицу.

Поместите ингредиенты в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены, добавив к ним сначала соль, а затем мучную смесь. Включите хлебопечку, установив режим **BASIC**.

Когда цикл выпечки завершится, переложите булку на решётку остывать.

Эта булка очень вкусна с маслом и с джемом.

Корица подчёркивает вкус шоколада, но по желанию вместо нее можно добавить чайную ложку кофе тонкого помола, тогда булка приобретёт кофейный аромат.



Овсяная булка

Ингредиенты:

1 чашка воды
1 ст. ложка сухого молока
2 ст. ложки сиропа золотистого цвета
2 ст. ложки сливочного масла,
растопленного и слегка охлаждённого
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли
1 $\frac{1}{2}$ чашки пшеничной муки
1 чашка овсяной муки тонкого помола
1 ч. ложка дрожжей

Добавление:

1 ст. ложка растопленного сливочного
масла
1 ст. ложка овсяных хлопьев

Способ приготовления:

Поместите в чашу хлебопечки первые восемь ингредиентов в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Когда автоматическое вымешивание завершится, выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и 2-3 минуты месите его руками.

Скатайте тесто в шар и положите на слегка смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Затем накройте намасленной пищевой плёнкой и поместите в тёплое место.

Разогрейте духовку до 200°С.

Когда тесто вдвое увеличится в объёме, снимите плёнку, намажьте его растопленным маслом и посыпьте овсяными хлопьями.



Булка с корицей и яблоками

Ингредиенты:

½ чашки воды
½ чашки молока
1 ст. ложка коричневого сахара
1 ч. ложка соли
3 ст. ложки сливочного масла,
растопленного и слегка охлаждённого
3 ¼ чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей

Добавление:

4 яблока, очищенных от кожуры,
без сердцевины, нарезанных ломтиками
25 г сливочного масла, растопленного
и слегка охлаждённого
50 г коричневого сахара
2 ч. ложки молотой корицы
3 ст. ложки молока
1 ст. ложка сахарной пудры

Способ приготовления:

Поместите первые семь ингредиентов в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Смешайте в миске ломтики яблока, масло и коричневый сахар. Дайте смеси настояться.

Когда тесто будет готово, выложите его на посыпанную мукой поверхность, помесите 2-3 минуты руками, а затем раскатайте скалкой в пласт, размером примерно 25×50 см. Разложите на нём яблочную смесь, отступив от краёв на 2,5 см. Посыпьте ее корицей.

Скатайте тесто в рулет. Плотно сомните его края.

Осторожно переложите изделие на слегка смазанный маслом и посыпанный мукой противень и оставьте на 35 минут в тёплом месте.

Разогрейте духовку до 200 °C.

Когда тесто удвоится в объёме, острым, мокрым ножом сделайте на его поверхности небольшие надрезы на равном расстоянии друг от друга.

Выпекайте булку в течение 25 минут, пока она не подрумянится.

Тем временем нагревайте в кастрюльке на медленном огне молоко и сахарную пудру, пока последняя полностью не растворится.

После этого продолжайте нагревать ещё минуту, затем снимите кастрюльку с огня.

Когда булка испечётся, переложите ее на решётку и обильно полейте смесью сахара и молока. Дайте ей немного остыть и подавайте на стол.



Нежные белые булочки

Ингредиенты:

½ чашки воды
½ чашки подогретого молока
2 ст. ложки сливочного масла,
растопленного и слегка охлаждённого
1 ч. ложка сахарной пудры
½ ч. ложки соли
3 чашки пшеничной муки
½ ч. ложки дрожжей

Добавление:

Мука - для обсыпки

Способ приготовления:

Поместите первые семь ингредиентов в чашу хлебопечки в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Когда тесто будет готово, выложите его на посыпанную мукой поверхность и помесите руками 2-3 минуты. Затем скатайте его в толстую, короткую колбаску, разрежьте ее на 8 равных частей и, мягко надавливая руками, сделайте из них лепешки толщиной приблизительно 1,5 см.

Просейте на тесто небольшое количество муки, затем накройте его пищевой плёнкой и оставьте подходить при комнатной температуре (не помещайте в слишком тёплое место, поскольку структура теста получается лучше, если оно поднимается медленно).

Разогрейте духовку до 200°С.

Когда лепешки удвоются в размере, снимите пленку и просейте на них еще немного муки. Выпекайте 15 минут, пока не подрумянятся.

Готовые булочки переложите на решетку и остудите, накрыв кухонным полотенцем.

Перед подачей на стол разрежьте их пополам и положите внутрь любую начинку по вашему выбору.



Пицца

Ингредиенты:

1 чашка воды
1 ч. ложка соли
3 ст. ложки оливкового масла
3 чашки пшеничной муки
1 ч. ложка дрожжей

Добавление:

2 ст. ложки томатной пасты
1 банка (400 гр.) помидоров,
нарезанных кубиками
Полная горсть свежих листьев
базилика, крупно нарезанных
400 гр. сыра моцарелла,
нарезанного тонкими ломтиками
2 ст.ложки кукурузной муки
тонкого помола

Способ приготовления:

Поместите в чашу хлебопечки первые пять ингредиентов в таком порядке, в каком они перечислены. Включите хлебопечку, установив режим **DOUGH**.

Томатную пасту и помидоры смешайте в кастрюле и варите на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Затем снимите её с огня и дайте остить.

Разогрейте духовку до самой высокой температуры.

Когда цикл автоматического вымешивания завершиться, выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и месите вручную 2-3 минуты. Затем разделите его на четыре равные части и каждую раскатайте в круг диаметром примерно 35 см.

Переложите круги на бумагу для выпечки посыпанную кукурузной мукой (можно заменить обычной пшеничной мукой). Намажьте их загустевшей томатной смесью, посыпьте базиликом, а сверху положите ломтики сыра.

Выпекайте пиццу в верхней части духовки в течение 8-10 минут.



Kia Far East Limited, Гонконг
А/Я 25216, Гонконг

WWW.KIA-RUS.COM

