



Printed in China December 2015  
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX  
RCS 302 412 226  
All rights reserved

ISBN 978-2-37247-017-9

1520014050 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 11/2015 - Crédit photos : JPM & Associés / Marielys Lorthios / Groupe SEB

RECIPE BOOK - PAIN PLAISIR



КНИГА РЕЦЕПТІВ

PAIN PLAISIR



## КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

- Вступ
- Для безглютенових рецептів
- Міри
- Приготування ферментованого тіста

С 2-6



## БЕЗГЛЮТЕНОВІ

С 7-10



## КОРИСНІ

С 11-12



## КЛАСИЧНІ

С 13-14



## ІНШІ

С 15-16

## Вступ

Уважно прочитайте ці кілька вступних сторінок, оскільки вони містять важливу інформацію для успішного приготування страв за рецептами.

**Борошно:** пшеничне борошно класифікується за кількістю висівок та вмістом золи (мінеральної речовини, яка залишається в печі після спалювання за температури 900 °С).

- Біле борошно для приготування тіста: борошно тонкого помолу (Т45)
- Борошно обдирне: спеціальне обдирне борошно, борошно для хлібопекарського виробництва, борошно вищого сорту, пшеничне борошно (Т55).
- Напівцільнозернове борошно (Т80)
- Цільнозернове борошно (Т110, Т150)

*Примітка.* Житнє борошно класифікується так: Т70, Т130 і Т170. Таким чином, у позначенні типу борошна число вказує на більшу чи меншу кількість висівок, клітковини, вітамінів, мінералів та мікроелементів.

Хліб не буде достатньо пухким у разі використання більшої кількості борошна з висівками. Кількість води також залежить від типу борошна. Зверніть увагу на консистенцію тіста: після формування воно має бути м'яким і пружним та не прилипати до форми.

**Борошно класифікується за двома типами:** борошно обдирне (містить глютен: пшеничне, спельтове й полбяне) і борошно, не призначене для випікання хліба (житнє, кукурудзяне, гречане, каштанове тощо), яке можна додавати до обдирного борошна (від 10 до 50 %).

**Безглютенове борошно:** є багато типів борошна, відомих як такі, що не призначені для випікання хліба (не містять глютен). Найбільш відомі види борошна — це гречане, відоме як «чорна пшениця», рисове (з білого або бурого рису), борошно білого кіноа, кукурудзяне, каштанове та соргове. Щоб відтворити еластичність глютену, важливо змішати різні типи борошна, не призначені для випікання хліба та додати згущувачі.

**Згущувачі:** для отримання необхідної консистенції і відтворення еластичності глютену ви можете додати в суміш ксантанову та/або гуарову камедь.

**Дріжджі (пекарські дріжджі):** це «живий» продукт, необхідний для приготування хліба. Вони виробляються в кількох формах: свіжі дріжджі в кубиках, активні сухі дріжджі, які потрібно регідрувати, сухі швидкорозчинні або рідкі дріжджі. Вони продаються в супермаркетах (пекарнях або відділах свіжих продуктів), але також їх можна купити у вашого пекаря. Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, не забувайте подрібнити їх пальцями для легшого розчинення.

Еквівалент кількості/ваги сухих, свіжих і рідких дріжджів.

Сухі дріжджі (у ч. л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (у грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свіжі дріжджі (у грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (у мілілітрах)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, помножте кількість, вказану для сухих дріжджів, на три (вагу). Для приготування безглютенового хліба слід використовувати спеціальні безглютенові дріжджі.

**Ферментовані закваски:** можна використовувати замість дріжджів. Це натуральна дегідрована закваска, яку можна знайти в магазинах органічних продуктів (2 чайні ложки на 500 грамів борошна).

**Розпушувач:** можна використовувати лише для приготування фруктових кексів або пирогів, але розпушувач не використовується для приготування хліба.

**Рідини:** сума температур води, борошна й повітря в кімнаті має бути 60 °С. Як правило, слід використовувати питну воду, що має температуру 18–20 °С, окрім літнього періоду, коли слід використовувати прохолоднішу воду.

**Сіль:** необхідна для приготування хліба та має зважуватися окремо. Пам'ятайте, що завжди слід використовувати кухонну сіль дрібного помолу (найкраще — нерафіновану).

**Цукор:** також сприяє процесу ферментування; живить дріжджі та надає хлібу красивої золотистої скоринки. Як і сіль, його слід правильно зважити й він не має вступати в контакт із дріжджами.

### Інші інгредієнти

**Жир:** робить хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати будь-які види жирів. Якщо ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки, щоб воно рівномірно розподілилось у борошні.

**Молоко й молочні продукти:** змінюють смак і консистенцію хліба та мають емульгуючий ефект, забезпечуючи м'яку серединку й прекрасну текстуру. Ви можете використовувати свіжі продукти або додати трохи сухого молока.

**Яйця:** збагачують тісто, покращують його колір та забезпечують гарну внутрішню структуру хліба.

**Приправи та спеції:** ви можете додавати будь-які види приправ до хліба. Покладіть ці інгредієнти у форму після того, як пролунає звуковий сигнал, щоб вони не перемішувалися під час замішування тіста (окрім подрібнених інгредієнтів).

Ваша машина виконує всі етапи приготування хліба — від підйому до випікання. Вам слід лише покласти хліб на решітку на годину перед тим, як із задоволенням скуштувати його.

## Для безглютенових рецептів

### Використання програм

Для приготування безглютенового хліба або пирогів слід використовувати меню 1, 2 та 3. Для кожної програми *доступне лише одне налаштування ваги*.

Безглютеновий хліб і пироги підходять людям, що не переносять глютен (із захворюваннями черевної порожнини), який присутній у більшості круп (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, спельта тощо).

Важливо уникати випадкового забруднювання продуктів залишками борошна з глютенем. Зверніть особливу увагу на очищення контейнера, лез і всього приладдя, яке використовується для приготування безглютенового хліба і пирогів.

Також впевніться, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену.

### Готові або спеціальні суміші

Безглютенові рецепти розроблено з використанням сумішей (також відомих як швидкорозчинні спеціальні суміші), призначених для випікання безглютенового хліба, типу **Schär** або **Valpiform**.

Такі суміші продаються в супермаркетах та/або спеціалізованих магазинах. Їх також можна замовити в Інтернеті.

## Коригування результатів

Не всі марки готових безглютенових сумішей дають однакові результати.

**Можливо, вам необхідно буде скоригувати рецепти й зробити кілька спроб для отримання найкращого результату.**

**Вам слід скоригувати кількість рідини відповідно до консистенції тіста. Воно має бути м'яким, але не рідким. Утім, суміш для пирога має бути більш рідкою.**



Занадто рідке



OK



Занадто сухе

## Підготування

Нижче наведено кілька порад і простих правил для отримання найкращого результату випікання безглютенового хліба.

**Перш ніж готувати за рецептом безглютенового хліба, перевірте, чи власне інгредієнти не містять глютену, як зазначено на упаковці.**

Консистенція безглютенового борошна не підходить для оптимального замішування: рекомендується просіювати суміш борошна без дріжджів для отримання однорідної суміші.

Таким самим чином буде необхідна допомога протягом процесу замішування: лопаткою (дерев'яною або пластиковою, щоб уникнути пошкодження покриття) вмішайте всередину всі нерозмішані інгредієнти на стінках до повного розмішування інгредієнтів.

У разі додавання інгредієнтів під час роботи машини вони можуть застрягнути на стінках. Використовуючи лопатку (дерев'яну або пластикову, щоб уникнути пошкодження покриття), перемішайте тісто в напрямку до центру контейнера.

Безглютеновий хліб матиме більш щільну консистенцію і блідий колір, ніж звичайний хліб.

Безглютеновий хліб не піднімається як звичайний хліб і зазвичай залишається пласким зверху.

Тип інгредієнтів, які використовуються в безглютенових рецептах, не дає можливості отримати рум'яну скоринку. Скоринка хліба часто залишається доволі білою.



## Міри

Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в столових ложках або чайних ложках.



1 tsp

Чайна ложка(ч. л.)

1 tbsp

Столова ложка(ст. л.)

## Приготування ферментованого тіста

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.
Борошно T55	320 г
Сіль	1 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Через 29 хвилин зупиніть програму й залиште на годину за 20 °С, а потім залиште на 24 години за 4 °С.

**Порада із сервірування:** ферментоване тісто може зберігатися до 48 годин.

Опара

ПРОГРАМА 11



## Хліб зі смаженими томатами

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	380 мл	Борошно кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч. л.	Готова суміш*	340 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Смажені томати**	150 г
Сіль	1 ч. л.		

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Осушіть смажені томати (видаліть надлишок олії поглинаючим папером). Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

Безглютеновий  
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

## Хліб із мюслями (або злаками)

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	380 мл	Готова суміш*	320 г
Соняшникова олія	3 ст. л.	Кукурудзяні пластівці**	40 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Курага**	40 г
Сіль	1 ч. л.	Родзинки**	40 г
Кукурудзяне борошно*	40 г	Кедрові горіхи**	40 г
Борошно з бурого рису*	40 г		

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти, що позначені (\*\*), або 160 г безглютенових мюслей.

Безглютеновий  
пряний хліб

ПРОГРАМА 1



## Зерновий хліб

Інгредієнти			
Вода за 30 °С	420 мл	Борошно з бурого рису*	40 г
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	Готова суміш*	340 г
Сіль	1 ч. л.	Кукурудзяні пластівці**	25 г
Борошно кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (\*). Додайте, а потім перемішайте всі інгредієнти, позначені (\*\*), або 75 г суміші насіння для хліба (соняшникове, льону, проса, кунжуту, маку). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий  
пряний хліб

ПРОГРАМА 1





## Хліб «за старим рецептом»

### Інгредієнти

Вода за 30 °С*	380 мл
Соняшникова олія*	3 ст. л.
Сіль*	1 ч. л.
Безглютенові дріжджі**	25 г
Каштанове борошно**	30 г
Гречане борошно**	30 г
Борошно з бурого рису**	30 г
Готова суміш**	330 г

Змішайте всі інгредієнти, що позначені (\*). Залиште активуватися на 10 хвилин (запуск із затримкою недоступний). Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (\*\*). Покладіть інгредієнти в чашу. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий  
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

## Бріош

### Інгредієнти

	Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко за 30 °С*	140 мл	200 мл
Збиті яйця*	4	4
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч. л.	2 ч. л.
Сіль*	1 ч. л.	1 ч. л.
Цукор*	60 г	60 г
Розтоплене масло*	100 г	100 г
Готова суміш	400 г	400 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте всі інгредієнти, що позначені (\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

На фото показано результат із використанням готової суміші Valpiform.

Безглютеновий  
солодкий хліб

ПРОГРАМА 2



## Хліб із родзинками

### Інгредієнти

Вода за 30 °С	380 мл
Соняшникова олія	3 ст. л.
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.
Сіль	1 ч. л.
Каштанове борошно*	30 г
Борошно кіноа*	50 г
Готова суміш*	340 г
Родзинки**	160 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте, а потім просійте всі інгредієнти, що позначені (\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти, що позначені (\*\*).

Безглютеновий  
пряний хліб

ПРОГРАМА 1

## Віденський шоколадний хліб

### Інгредієнти

Молоко за 30 °С*	280 мл
Збиті яйця*	2
Безглютенові сухі хлібопекарські дріжджі*	2 ч. л.
Сіль*	1 ч. л.
Цукор*	2 ст. л.
Розтоплене масло*	55 г
Готова суміш	420 г
Шоколадні чипси**	100 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Змішайте всі інгредієнти, що позначені (\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

Безглютеновий  
солодкий хліб

ПРОГРАМА 2





## Пиріг із сиром і шинкою

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	80 мл	Кондитерська готова суміш**	300 г
Збиті яйця*	4	Розпушувач**	2 ч. л.
Оливкова олія*	100 г	Шинка, нарізана кубиками***	250 г
Сіль*	1 ч. л.	Оливки***	40 г
Перець	1 г	Тертий сир Грюйер***	110 г
Розтоплене масло	20 г		

Збийте всі інгредієнти, що позначені (\*), доки вони не побіліють. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (\*\*), попередньо просіявши їх. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після звукового сигналу, додайте інгредієнти, що позначені (\*\*\*).

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



## Домашній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Соняшникова олія	1,5 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Сухе молоко	0,5 ст. л.	0,5 ст. л.	1 ст. л.
Борошно (Т55)	170 г	235 г	340 г
Непросіяне борошно (Т150)	80 г	110 г	160 г
Житнє борошно (Т130)	80 г	110 г	160 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9

## Пиріг із лососем і кропом

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	80 мл	Подрібнений бразильський перець горошком	1 г
Збиті яйця*	4	Кондитерська готова суміш**	300 г
Сіль*	1 ч. л.	Розпушувач**	2 ч. л.
Оливкова олія*	100 г	Копчений лосось***	250 г
Розтоплене масло	20 г	Нарізаний свіжий кріп	10 г
Перець	1 г		

Збийте всі інгредієнти, що позначені (\*), доки вони не побіліють. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (\*\*), попередньо просіявши їх. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ. Після звукового сигналу, додайте інгредієнти, що позначені (\*\*\*).

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



## Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Соняшникова олія	1,5 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Борошно (Т55)	130 г	180 г	260 г
Непросіяне борошно (Т150)	200 г	270 г	400 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9



## Каштановий пиріг

Інгредієнти			
Молоко за 30 °С*	20 мл	Розпушувач**	2 ч. л.
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Екстракт ванілі	1 ч. л.
Каштанове борошно**	165 г	Темний ром	1 ст. л.
Кукурудзяне борошно**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збийте всі інгредієнти, що позначені (\*), доки вони не побіліють. Потім додайте й перемішайте інгредієнти, що позначені (\*\*), попередньо просіявши їх. Потім додайте решту інгредієнтів у чашу в зазначеному порядку. Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Безглютеновий пиріг

ПРОГРАМА 3



## Ляний хліб із дріжджового тіста

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 ч. л.	25,5 ч. л.	34 ч. л.
Ферментоване тісто (див. стор. 6)	75 г	115 г	150 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Традиційне борошно Т65	260 г	390 г	520 г
Жовтий льон	20 г	30 г	40 г
Коричневий льон	20 г	30 г	40 г
Сіль	5 г	7,5 г	10 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

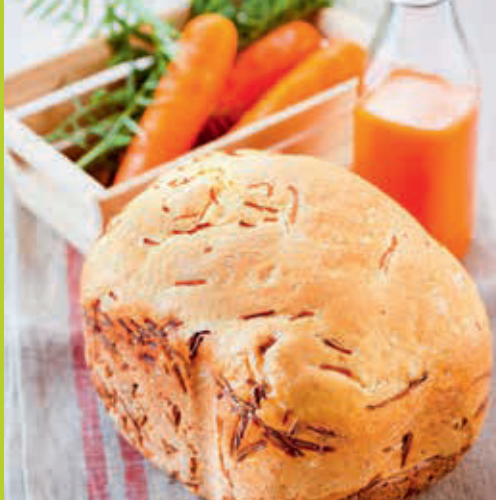
**Порада із сервірування:** цей хліб чудово поєднується із соусами, дичиною і білим м'ясом.

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9



## Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 ч. л.	18 ч. л.	24 ч. л.
Морквяний сік	6 ч. л.	9 ч. л.	12 ч. л.
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Традиційне борошно Т65	300 г	455 г	600 г
Глютен	3 г	4,5 г	6 г
Сіль	6 г	9 г	12 г
Натерта морква**	60 г	90 г	120 г

Цільнозерновий хліб

Програмування 8

Цільнозерновий хліб швидкого випікання

ПРОГРАМА 9

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

**Порада із сервірування:** цей хліб чудово поєднується з крудіте або яловичиною по-бургундськи.



## Супершвидкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 °С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 ч. л.	1 ст. л.	1,5 ст. л.
Сіль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	2 ч. л.	3 ч. л.	1 ст. л.
Сухе молоко	1,5 ст. л.	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Борошно (Т55)	325 г	445 г	565 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2,5 ч. л.	3 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

Звичайний хліб

швидкого випікання

ПРОГРАМА 5

## Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно (Т55)	350 г	480 г	700 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Насіння кунжуту**	50 г	75 г	100 г

Французький хліб

ПРОГРАМА 6

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).



## Бріош

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
Розтоплене масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2,5 ст. л.	3 ст. л.	5 ст. л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно (Т55)	280 г	365 г	560 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

**Порада із сервірування:** 1 ч. л. флердоранжевої есенції



## Житній хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 г	90 г	230 г
Сіль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Цукор	10 г	15 г	20 г
Соняшникова олія	1/2 ст. л.	1 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Солод	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Обдирне борошно (Т55)	75 г	110 г	145 г
Житнє борошно	140 г	210 г	280 г
Какао-порошок	10 г	15 г	20 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Порошок кориандру	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1 ч. л.

Житній хліб

ПРОГРАМА 10

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ.

**За бажанням:** безпосередньо перед випіканням додайте насіння кориандру.



## Гугельгопф

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
Розтоплене масло	100 г	125 г	200 г
Сіль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	4 ст. л.	6 ст. л.
Молоко (рідке)	60 мл	80 мл	120 мл
Борошно (Т55)	250 г	325 г	500 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Цілий мигдаль**	20 г	40 г	40 г
Родзинки**	70 г	100 г	140 г

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

**Порада із сервірування:** вимочіть родзинки в бренді протягом години.



## Хліб для сандвічів

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Холодне молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі хлібопекарські дріжджі	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.
Борошно Т55	275 г	410 г	550 г
Глютен	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч. л.	1/2 ст. л.	2 ч. л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

Солодкий хліб

ПРОГРАМА 7



## Піца

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 ст. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Борошно (Т55)	320 г	480 г	640 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Виберіть визначену програму й натисніть СТАРТ.

Опара

ПРОГРАМА 11

## Каша з плющеною вівсянкою

Інгредієнти	Вага на виході 650 г
Рідке молоко	600 мл
Вівсяні пластівці	100 г
Сіль або цукор	1 ч. л.

Викладіть інгредієнти у форму в наведеній послідовності. Виберіть вказану програму. Збільшіть час програми на 15 хвилин, натискаючи «+», а потім натисніть СТАРТ.

**Порада із сервірування:** якщо вам подобається не дуже рідка каша, додайте 5 хвилин до часу приготування. Щоб додати смаку, у кінці програми додайте мед, корицю, нарізані абрикоси та очищений фундук.

Каша

ПРОГРАМА 15



## Хліб із медом і мигдалем

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі хлібопекарські дріжджі	1/2 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Сіль	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1/2 ст. л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно Т55	225 г	340 г	450 г
Подрібнений смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Оберіть вказану програму, вагу хліба, ступінь рум'яності скоринки та натисніть СТАРТ. Після сигналу додайте інгредієнти позначені (\*\*).

Французький хліб

ПРОГРАМА 6



## Мигдалевий пиріг

Інгредієнти	200 г	1000 г
Збиті яйця*	200 г	Темний ром 3 ст. л.
Сіль*	1 щіпка	Мелений мигдаль 180 г
Цукор*	190 г	Непросіяне борошно (Т150)** 210 г
Розтоплене масло	145 г	Розпушувач** 3 ч. л.

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Спочатку збийте всі інгредієнти, що позначені (\*), доки вони не побіліють. Просійте, змішайте та додайте інгредієнти, що позначені (\*\*). Оберіть визначену програму, ступінь рум'яності скоринки й натисніть СТАРТ.

Пиріг

ПРОГРАМА 13







## Компоти та варення

Інгредієнти	
Полуниця, персики, ревінь або абрикоси.	580 г
Цукор	360 г
Сік лимону	1
Пектин	30 г

Поріжте й крупно подрібніть фрукти. Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку.

Варення  
ПРОГРАМА 17

## Рис

Інгредієнти	Вага на виході
	500 г
Рис	200 г
Вода	400 мл
Сіль	1/2 ч. л.

Викладіть інгредієнти у форму в наведеній послідовності. Виберіть вказану програму. Збільшіть час програми на 30 хвилин, натискаючи «+», а потім натисніть СТАРТ.

**Порада із сервірування:** замініть рис на просо.

Крупи  
ПРОГРАМА 16



## Свіжа паста

Інгредієнти	Вага на виході <sup>1</sup>		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Збиті яйця	3	3	6
Сіль	1 щіпка	0,5 ч. л.	1 ч. л.
Борошно (Т55)	375 г	500 г	750 г

Покладіть інгредієнти в чашу у вказаному порядку. Виберіть зазначену програму та натисніть СТАРТ.

Паста  
ПРОГРАМА 12

