



Tefal®

www.tefal.com

Printed in China May 2014
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

ISBN 978-2-919063-95-6

NC00126318-02 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associés.com • 11/2014 - Crédit photos : David Bonnier / Studio B / Fotolia / SEB SAS

RECIPE BOOK - BREAD OF THE WORLD

Tefal

Tefal

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ХЛІБ СВІТУ





ВСТУП

C 3

КЛАСИЧНІ ВИДИ ХЛІБА

C 4-5

ДЕКЛІКАТЕСНІ ВИДИ ХЛІБА

C 6-7

ХЛІБА ФРАНЦІЇ

C 8-9

ХЛІБА ІТАЛІЇ

C 10

ХЛІБА ІСПАНІЇ

C 11-12

ХЛІБА АМЕРИКИ

C 13

ХЛІБА ЄВРОПИ

C 14-15

ІНШІ

C 16-17

Вступ

Уважно прочитайте перші сторінки, оскільки вони містять важливу інформацію для успішного результату приготування за рецептами.

Борошно: борошно, яке слід використовувати для приготування хліба (якщо інше не зазначено в рецепті), має різні назви: пшеничне борошно (Т55), спеціальне борошно для випікання хліба, борошно для випікання білого хліба, борошно вищого ґатунку. Коментарі: Також можна використовувати борошно Type 65.

Пекарські дріжджі: свіжі дріжджі в кубиках; сухі активні дегідратовані дріжджі; сухі швидкодіючі (інстантні) дріжджі; 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 рідкі дріжджі.

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

Якщо ви використовуєте свіжі дріжджі, помножте кількість, вказану для сухих дріжджів, на три (вагу).

Рекомендації та поради

ХЛІБА

Хліб недостатньо піднявся: переконайтеся, що ви ретельно зважили кожен інгредієнт. Забагато борошна, або замало дріжджів, води або цукру. Під час приготування тіста ретельно зважуйте всі інгредієнти.

Хліб осів: можливо, ви додали забагато води або дріжджів. Зменшіть кількість та переконайтеся, що вода не занадто гаряча.

Хліб коричневого кольору, але глеквий: хліб коричневого кольору, але глеквий: дуже важливо додати правильну кількість води, трохи зменшіть кількість води у майбутньому.

БАГЕТИ І БУЛОЧКИ

Див. ілюстрації на звороті цієї книги рецептів для створення форми тіста.

Важко створюється форма тіста: швидше за все, тісто занадто сильно замішане і додано замало води. В такому випадку, скатайте тісто в шар, залиште на 10 хвилин і розпочніть знову.

Тісто в'язке і йому важко надати форму: дуже важливо додати правильну кількість води. Злегка присипте руки борошном.

Тісто легко рветься або стало зернистим: це означає, що тісто занадто сильно вимішувалося. Скатайте тісто в шар, залиште на 10 хвилини і розпочніть знову.

Тісто щільне: можливо, додано забагато муки, або тісто занадто сильно вимішувалося. Перед замішуванням додайте трохи води, перед формуванням залиште на 10 хвилин та якомога менше обробляйте тісто.

Булочки доторкаються одна до одної та глекві: можливо, тісто занадто вологе або булочки неправильно розміщені на деко. Переконайтеся, що ви ретельно виміряли рідкі інгредієнти й акуратно розкладіть булочки на деко.

Булочки прилипають до деко й підгорають знизу: зменшіть ступінь випікання та не додавайте занадто багато глазури на булочки.

Після випікання булочки **безбарвні: ймовірно, булочки були недостатньо зволожені до випікання.** Перед випіканням нанесіть кондитерським пензликком на булочки глазур на основі води і яйця.

Булочки недостатньо піднялися: недостатня кількість дріжджів або занадто сильно вимішане тісто. Спробуйте знову та використовуйте більшу кількість дріжджів. Перед формуванням залиште тісто на 10 хвилин і якомога менше вимішуйте тісто.

Булочки занадто сильно піднялися: ймовірно, занадто багато дріжджів. Спробуйте знову і використовуйте меншу кількість дріжджів, а після викладення булочок на деко, злегка притисніть їх.

Надрізи на булочках закрилися: недостатньо глибокі надрізи. Зробіть глибші надрізи.



Білий пшеничний хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	315 мл	420 мл	540 мл
Сіль	1½ ст.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Спеціальне борошно обдирне	520 г	700 г	900 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
Необов'язковий крок:			
Оливки	90 г	130 г	190 г
Смужки бекону	150 г	200 г	300 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли прозвучить перший сигнал (приблизно через 23 хвилини), додайте один з додаткових інгредієнтів за бажанням. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

Програмування 9



Хліб для сандвічів

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	270 мл	325 мл	405 мл
Соняшникова олія	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Цукор	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Сухе молоко	2 ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	500 г	600 г	750 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

Програмування 8



Хліб по-селянськи

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	305 мл	405 мл	525 мл
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	415 г	560 г	725 г
Цільнозернове борошно	95 г	130 г	170 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
За бажанням, оберіть один з наступних інгредієнтів:			
Волоські горіхи	110 г	150 г	225 г
Фундук	110 г	150 г	225 г

Оберіть бажану вагу хліба та див. таблицю нижче для отримання інформації щодо кількості інгредієнтів. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, цукор. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли прозвучить перший сигнал (приблизно через 23 хвилини), додайте волоські горіхи чи фундук за бажанням. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб. Додаткові інгредієнти: грецькі горіхи.

Програмування 9



Цільнозерновий хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 06 хв	3 год 11 хв	3 год 16 хв
Вода	370 мл	490 мл	635 мл
Соняшникова олія	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.	2 ст.л.	2½ ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	180 г	240 г	310 г
Цільнозернове борошно	340 г	460 г	590 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 10, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

Програмування 10



Швидкий хліб

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	1 год 28 хв	1 год 33 хв	1 год 38 хв
Вода кімнатної температури	300 мл	400 мл	600 мл
Оливкова олія	1½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	2 ст.л.
Сухе молоко	1½ ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Спеціальне обдирне борошно	480 г	640 г	960 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль, цукор і сухе молоко. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 12, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

Програмування 12



Бріош

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3 год 20 хв	3 год 25 хв
Молоко	60 мл	80 мл	120 мл
Яйця	3	5	6
Масло порізати на невеликі кубики	140 г	200 г	230 г
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	50 г	70 г	80 г
Спеціальне обдирне борошно	430 г	575 г	670 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.	2½ ч.л.
Шоколадні дропси (необов'язковий крок)	110 г	150 г	170 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 11, вагу бріоша та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після сигналу (приблизно через 25 хвилини) додайте за бажанням шоколадну стружку. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб. Додаткові інгредієнти: шоколадна стружка.

Програмування 11



Зерновий хліб

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	360 мл	480 мл	620 мл
Ріпакова олія	2 стл.	2½ стл.	3½ стл.
Мед	2 стл.	2½ стл.	3½ стл.
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Спеціальне обдирне борошно	150 г	200 г	260 г
Житнє борошно (Туре 170)	170 г	230 г	300 г
Цільнозернове борошно	170 г	230 г	300 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	2½ чл.
Насіння льону	75 г	100 г	135 г
Соняшникове насіння	25 г	30 г	40 г
Насіння маку	15 г	20 г	25 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, ріпакова олія, мед і сіль. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте насіння чорного льону, насіння соняшника і маку. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Безглютеновий сирний хліб

Програмування 13

Вага	1000 г
Час	2 год 11 хв
Вода	425 мл
Яйця	3
Рослинна олія	3 стл.
Цукровий пісок	2 стл.
Сіль	1 чл.
Борошно з білого рису	280 г
Борошно з коричневого рису	140 г
Сухе знежирене молоко	3½ стл.
Ксантанова камедь (загущувач)	3½ чл.
Сухі цибулеві пластівці	1 стл.
Насіння маку	1 чл.
Насіння селери	1½ чл.
Сушений кріп	1½ чл.
Тертий сир «Чеддер»	170 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 стл.

Див. таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 13 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Хліб з клітковиною

Програмування 10

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 06 хв	3 год 11 хв	3 год 16 хв
Вода	350 мл	460 мл	600 мл
Соняшникова олія	½ стл.	½ стл.	1 стл.
Сіль	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Сухе молоко	1 стл.	1½ стл.	2 стл.
Спеціальне обдирне борошно	320 г	420 г	550 г
Мілки висівки	160 г	210 г	275 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3½ чл.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти в форму для хліба в такому порядку: вода, соняшникова олія, сіль і сухе молоко. Потім додайте борошно, дрібні висівки та сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 10, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Хліб «Омега 3»

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	210 мл	280 мл	365 мл
Натуральний йогурт	125 г	185 г	250 г
Ріпакова олія	1 стл.	1½ стл.	2 стл.
Патока	2 стл.	3 стл.	4 стл.
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Сухе молоко	½ стл.	1 стл.	2 стл.
Спеціальне обдирне борошно	155 г	200 г	255 г
Житнє борошно (Туре 170)	210 г	270 г	345 г
Цільнозернове борошно	110 г	140 г	180 г
Порошок зародків пшениці	20 г	30 г	40 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	3 чл.	4 чл.	5 чл.
Насіння льону	55 г	70 г	90 г
Соняшникове насіння	40 г	60 г	70 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, натуральний йогурт, рапсова олія, патока, сіль і сухе молоко. Потім додайте три види борошна, порошок зародків пшениці і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте насіння льону і соняшника. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Хліб без солі

Програмування 14

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 05 хв	3 год 10 хв	3 год 15 хв
Вода	320 мл	430 мл	500 мл
Соняшникова олія	½ стл.	½ стл.	1 стл.
Сік лимону	1½ чл.	2 чл.	2 чл.
Спеціальне обдирне борошно	520 г	700 г	840 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Насіння кунжуту	75 г	100 г	120 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти в форму для хліба в такому порядку: вода, соняшникова олія, сік лимона. Потім додайте борошно, сухі дріжджі і насіння кунжуту. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 14, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Савойський хліб

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Вода	375 мл	500 мл	650 мл
Сіль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	375 г	500 г	650 г
Житнє борошно (Туре 170)	150 г	200 г	260 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	¾ ч.л.	1 ч.л.	1½ ч.л.
Ріпчаста цибуля	25 г	30 г	40 г
Гриби (декілька шматочків)	30 г	40 г	50 г
Сир «Бофор» (кубиками)	60 г	80 г	100 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, мілко порізані гриби та цибулю, кубики сиру «Бофор», сіль. Потім додайте два види борошна і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 9, вагу батона та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». За 30-45 хвилин до закінчення програми, відкрийте машину та перевірте наскільки добре випікається тісто. Якщо воно достатньо тверде, викладіть зверху порізану цибулю для декору. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Багети з дрібними висівками

Програмування 1

Час	4 багети	8 багетів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	175 мл	315 мл
Цукор	1 с.с.	1½ ч.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Масло	20 г	35 г
Спеціальне обдирне борошно	150 г	270 г
Цільнозернове борошно	100 г	180 г
Дрібні висівки	8 ст.л.	14 ст.л.
Сухі пекарські дріжджі	¾ ч.л.	1½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, масло, цукор і сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції та покладіть половину під тканину для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Змочіть їх перед обвалюванням в дрібних висівках. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть багети та повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



Багети з чорносливом і волоськими горіхами

Програмування 1

Час	4 багети	8 багетів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	160 мл	290 мл
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Кукурудзяне борошно	25 г	45 г
Спеціальне обдирне борошно	200 г	360 г
Житнє борошно (Туре 170)	25 г	45 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Чорнослив	45 г	80 г
Волоські горіхи	45 г	80 г

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, цукор і сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте до тіста горіхи. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції та покладіть половину під тканину для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Змочіть їх перед обвалюванням в кукурудзяному борошні. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Вставте по 3 чорносливи в кожен надріз. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть багети, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



Булочки з родзинками

Програмування 1

Час	4 булочки	8 булочок
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	165 мл	300 мл
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сіль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	125 г	225 г
Житнє борошно (Туре 170)	125 г	225 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ч.л.	1½ ч.л.
Родзинки	75 г	135 г

Додайте інгредієнти до форми для хліба в такому порядку: вода, цукор, сіль. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте до тіста родзинки. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції та залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та сформуєте з них булочки перед обвалюванням в борошні. Викладіть їх на решітку для випікання «спеціальних буханок». Зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), вийміть булочки, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.



Чабата з козячим сиром і медом

Програмування 2

Час	2 чабати	4 чабати
	1 год.50хв.	2 год.25хв.
Вода	120 мл	240 мл
Оливкова олія	1 стл.	2 стл.
Сіль	1 чл.	1½ чл.
Акацієвий мед	1½ стл.	3 стл.
Спеціальне обдирне борошно	150 г	300 г

Час	2 чабати	4 чабати
	1 год.50хв.	2 год.25хв.
Житнє борошно	50 г	100 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	2 чл.
Чебрець лимонний	½ чл.	1 чл.
Напісхий козячий сир	50 г	100 г

Для глазурування: оливкова олія

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, оливкова олія, сіль і мед. Потім додайте два типи борошна і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 2, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після першого сигналу (через 23 хвилини), додайте чебрець лимонний та напісхий козячий сир. Після другого сигналу (через 1 год 15 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 4 чабати, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 2 рівні частини, сформуєте овали і розкладіть на деко. Покладіть чабати на пласку решітку для випікання. Глазуйте чабати оливковою олією і ще раз натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після чергового сигналу (через 25 хвилин), вийміть чабати, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште чабати охолоджуватися на решітці.



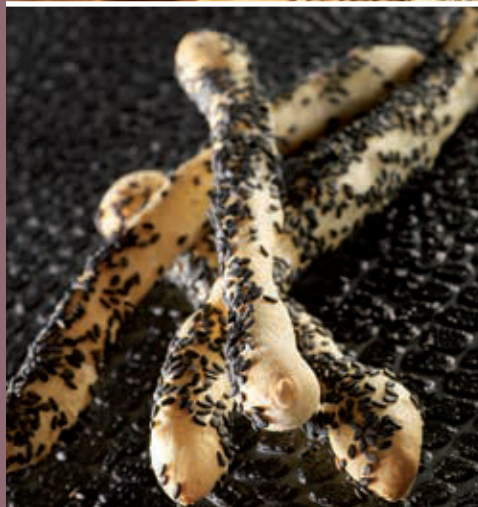
Батон з беконем, пармезаном і коріандром

Програмування 1

Час	4 батони	8 батонів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Вода	135 мл	245 мл
Сіль	¾ чл.	1½ чл.
Оливкова олія	½ стл.	1 стл.
Цукор	½ стл.	1 стл.
Спеціальне обдирне борошно	205 г	370 г

Час	4 батони	8 батонів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Сухі пекарські дріжджі	¾ чл.	1½ чл.
Смужки копченого бекону	35 г	65 г
Натертий сир «Пармезан»	30 г	55 г
Мілко порізаний свіжий коріандр	½ стл.	1 стл.

Підсмажте смужки бекону на гарячій пательні, злийте жир і залиште охолоджуватися. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, оливкова олія, цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 1. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хв) додайте до тіста смужки бекону, Пармезан і коріандр. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 багетів, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини та поділіть на багети. Розкладіть їх на решітці для випікання «спеціальних буханок» а потім зробіть надрізи по довжині шматків тіста. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), витягніть багети, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



Грисині з чорним кунжутом

Програмування 3

Час	20 грисині
	2 год 29 хв
Вода	70 мл
Пиво	70 мл
Сіль	1 чл.
Спеціальне обдирне борошно	240 г

Час	20 грисині
	2 год 29 хв
Сухі пекарські дріжджі	1 чл.
Кунжутна олія	1 стл.
Чорний кунжут	50 г

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, пиво, кунжутна олія і сіль. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 3, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 15 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Розділіть на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу частину тіста на 10 рівних частин. На притрушеній робочій поверхні скрутіть їх тонкими спіралями. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуйте їх водою, а потім обвалюйте в чорному кунжуті. Розкладіть хлібні палички на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 37 хвилин), вийміть хлібні палички, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште грисині охолоджуватися на решітці.



Хліб з маслинами

Програмування 8

Вага	750 г	1000 г	1500 г
	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	255 мл	340 мл	510 мл
Олія	2½ стл.	3½ стл.	5 стл.
Цукор	3 чл.	4 чл.	5 чл.
Сіль	2 чл.	2½ чл.	4 чл.
Спеціальне обдирне борошно	480 г	640 г	960 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Маслини	75 г	100 г	150 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, олія, цукор, сіль, борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після сигналу (приблизно через 30 хвилин) додайте в тісто маслини. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Енсаїмади з екстрактом квітки апельсину і корицею

Програмування 6

Час	4 енсаїмади	8 енсаїмад
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Молоко	40 мл	120 мл
Яйце	1	1
Сіль	½ чл.	1 чл.
Олія	1,5 стл.	3 стл.
Масло	35 г	70 г
Цукрова пудра	2½ стл.	4½ стл.
Мелена кориця	½ чл.	1 чл.
Екстракт квітки апельсина	½ чл.	1 чл.
Борошно	190 г	350 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 ½ чл.	2 чл.

Для декору: цукрова пудра

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, сіль, оливкова олія, розтоплене масло і коричневий цукор. Потім додайте борошно, корицю, екстракт квітки апельсину і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 6, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 енсаїмад, розділіть тісто на 2 порції та накрийте одну тканиною до приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім зверніть в котушки від 15 до 20 см. Аккуратно скрутіть котушки, а потім заверніть у формі спіралі. Розкладіть енсаїмади на рівну решітку для випікання та покрийте глазур'ю, використовуючи кулінарний пензлик. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин) витягніть енсаїмади, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання посипте булочки цукровою пудрою і залиште вистигати на решітці.

Порада: обирайте легкий колір скоринки.



Класичні булочки

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв
Вода	75 мл	130 мл
Молоко	25 мл	50 мл
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.
Яйце	1	1
Масло	15 г	25 г
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Борошно Туре 45	225 г	385 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.
Насіння кунжуту	1½ ст.л.	2 ст.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, молоко, сіль, яйце, масло і цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім розкачайте тісто в шар і сформуєте овальні буханки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком і посипте насінням кунжуту. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 39 хвилин) вийміть булочки, а потім повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.



Булочки з сиром «Гауда» і кмином

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв
Вода	75 мл	130 мл
Молоко	25 мл	50 мл
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.
Яйце	1	1
Розтоплене масло	15 г	25 г
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.
Борошно Туре 45	225 г	385 г
Натертий сир «Гауда»	50 г	85 г
Насіння кмину	1 ст.л.	1½ ст.л.
Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.	2 ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, молоко, сіль, яйце, розтоплене масло і цукор. Потім додайте борошно, сир «Гауда», кмин і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 порції і залиште одну під тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини, а потім згорніть тісто в кулю і сформуєте овальні буханки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком і посипте насінням кунжуту. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 39 хвилин), вийміть булочки, а потім повторіть вищезазначену процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште булочки охолоджуватися на решітці.



Булочки з родзинками й імбирем

Програмування 5

Час	4 булочки	8 булочок	4 булочки	8 булочок
	2 год 04 хв	2 год 43 хв		
Молоко	25 мл	50 мл	Цедра апельсина	1
Вода	75 мл	130 мл	Борошно Туре 45	225 г
Сіль	1 ч.л.	1½ ч.л.	Розтоплене масло	20 г
Яйце	1	1	Сухі хлібопекарські дріжджі	1½ ч.л.
Цукор	1 ст.л.	1½ ст.л.	Родзинки	50 г
Мелений імбир	¾ ч.л.	1 ч.л.	<i>Для глазури: 1 ст. л. молока і 20 г цукру</i>	

Покладіть родзинки в тепле молоко для розбухання. Тим часом додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, яйце, цукор, мелений імбир та нарізану соломкою апельсинову стружку. Додайте борошно, розтоплене масло і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 5, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 28 хв), додайте родзинки. Після другого сигналу (через 1 год 25 хв), відкрийте машину і витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 булочок, розділіть тісто на 2 частини і накрийте одну тканиною до приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини і сформуєте з них кульки. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте сумішшю молока і цукру. Розкладіть булочки на рівну решітку для випікання. Знову натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після чергового сигналу (через 39 хв), вийміть булочки. Повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



Канадський хліб з яблучним повидлом і кленовим сиропом

Програмування 18

Вага	1000 г	Вага	1000 г
	2 год 08 хв		2 год 08 хв
Непідсоложене яблучне повидло	230 мл	Сухе знежирене молоко	4 ст.л.
Рослинна олія	125 мл	Розпушувач	1 ч.л.
Збиті яйця	3	Сіль	¾ ч.л.
Цукрова пудра	95 г	Харчова сода	½ ч.л.
Кленовий сироп	110 г	Мелена кориця	1½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	175 г	Мелений пекан	40 г
Цільнозернове борошно	175 г	Половинки пекану (за вибором)	6

Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 18 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після початку циклу випікання, покладіть половинки пекану всередину буханки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Морквяний хліб з імбирем

Програмування 18

Вага	1000 г	Вага	1000 г
	2 год 08 хв		2 год 08 хв
Яйця	2	Спеціальне обдирне борошно	315 г
Натерта морква	225 г	Пшеничні висівки	100 г
Цукрова пудра	125 г	Свіжомелений імбир	2 ч.л.
Сушені ананаси	75 г	Свіжонатертий імбир	2 ч.л.
Патока	75 г	Мелена кориця	¾ ч.л.
Рослинна олія	150 г	Сухі хлібопекарські дріжджі	2 ч.л.
Сіль	¾ ч.л.	Харчова сода	¾ ч.л.

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба у зазначеному порядку. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 18, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте горіхи. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Бельгійський хліб з родзинками (Cramique)

Програмування 11

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3h20	3h25
Молоко	2½ стл.	3 стл.	3½ стл.
Яйця	3	5	6
Масло	160 г	210 г	250 г
Сіль	1½ чл.	2 чл.	2½ чл.
Цукор	5 стл.	6 стл.	7 стл.
Спеціальне обдирне борошно	390 г	530 г	620 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3 чл.
Родзинки	120 г	140 г	180 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 11, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 25 хвилин) додайте родзинки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Фламандський кекс з малиною

Програмування 9

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 01 хв	3 год 06 хв	3 год 11 хв
Молоко	75 мл	100 мл	150 мл
Сіль	1 чл.	1½ чл.	2 чл.
Масло	50 г	65 г	100 г
Цукор	1½ чл.	2 стл.	3 стл.
Коричневий цукор	25 г	35 г	50 г
Яйця	2	3	4
Спеціальне обдирне борошно	350 г	465 г	700 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Свіжа малина	40 г	55 г	80 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, масло, яйця, малина, цукор і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 9, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». За 30-45 хвилин до закінчення програми, відкрийте машину та перевірте наскільки добре випікається тісто. Якщо воно достатньо тверде, викладіть зверху малину і м'який коричневий цукор. Після закінчення програми виключіть машину і витягніть кекс.



Бабка

Програмування 11

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	3 год 15 хв	3 год 20 хв	3 год 25 хв
Молоко	100 мл	120 мл	205 мл
Яйця	2	3	4
Масло	160 г	210 г	250 г
Сіль	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Цукор	70 г	90 г	135 г
Спеціальне обдирне борошно	390 г	530 г	795 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2½ чл.	3½ чл.	4 чл.
Цілий мигдаль	40 г	50 г	60 г
Родзинки	110 г	150 г	170 г

Вимочіть родзинки у воді або фруктовому бренді. Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: молоко, яйця, розм'якшене масло, сіль і цукор. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 11, вагу бріюша та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 25 хвилин) додайте цілий мигдаль і вимочені родзинки. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Штолени

Програмування 6

Час	4 штolenи	8 штolenів
	2 год 02 хв	2 год 59 хв
Тепле молоко	125 мл	225 мл
Сіль	1 чл.	1½ чл.
Масло кімнатної температури	60 г	110 г
Цукор	75 г	135 г
Спеціальне обдирне борошно	250 г	450 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	15 г	25 г

	4 штolenи	8 штolenів
	2h02	2h59
Родзинки	60 г	110 г
Цілий мигдаль	40 г	70 г
Цукати	25 г	45 г
Ром	15 мл	25 мл
Мигдалева маса	75 г	135 г

Декор: Цукрова пудра

Вимочіть родзинки, цілий мигдаль і цукати в ромі. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: тепле молоко, сіль, масло кімнатної температури і цукор. Потім додайте борошно і дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 6, бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Запуск/зупинка». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте вимочені родзинки, мигдаль і цукати. Після другого сигналу (через 1 год 05 хв), відкрийте машину та витягніть тісто. Якщо ви готуєте 8 штolenів, розділіть тісто на 2 порції і накрийте одну тканиною для приготування другої партії. Розділіть першу партію на 4 рівні частини і розкачайте. Розріжте мигдалеве тісто на 4 котушки і покладіть в центр кожного млинця з тіста. Скріпіть млинці навколо мигдалевого тіста і надайте їм круглої форми. Використовуючи кондитерський пензлик, глазуруйте їх молоком. Покладіть штolenи на рівну решітку для випікання. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ще раз. Після чергового сигналу (через 57 хвилин), витягніть штolenи. Глазуруйте їх розтопленим маслом і посипте цукровою пудрою. Повторіть процедуру для приготування другої партії. Після випікання, залиште багети охолоджуватися на решітці.



Хліб з сиром «Емменталь»

Програмування 8

Вага	750 г	1000 г	1500 г
Час	2 год 53 хв	2 год 58 хв	3 год 03 хв
Вода	240 мл	320 мл	480 мл
Сіль з травами	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Спеціальне обдирне борошно	340 г	450 г	675 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2 чл.	2½ чл.	3½ чл.
Цукор	1 чл.	1 чл.	1½ чл.
Кубики сиру «Емменталь»	115 г	150 г	225 г

Оберіть бажану вагу хліба та дивіться таблицю. Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, сіль, борошно, сухі дріжджі і цукор. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 8, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (приблизно через 30 хв) додайте сир. В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.



Пряний хліб

Програмування 18

Вага	1000 г
Час	2 год 08 хв
Молоко	200 мл
Яйця	2
Коричневий цукор	100 г
Сіль	½ ч.л.
Суміш чотирьох трав	1 ч.л.
Харчова сода	½ ч.л.
Кориця	1 ч.л.
Мед	500 г
Розтоплене масло	200 г
Спеціальне обдирне борошно	400 г
Розпушувач	1 пакетик

У чашу для замішування додайте яйця, коричневий цукор, сіль і харчову соду. Змішуйте протягом 5 хвилин. Додайте спеції, молоко, мед і розтоплене масло. Додайте суміш у форму для хліба у хлібопічку. Додайте борошно і розпушувач. Покладіть форму для хліба в машину. Виберіть програму 18, вагу буханки і бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». В кінці програми вимкніть машину, вийміть форму для хліба та дістаньте хліб.

Порада: обирайте легкий колір скоринки.



Фруктовий кекс

Програмування 18

Вага	1000 г
Час	2 год 08 хв
Яйця	5
Цукор	165 г
Ванільний цукор	1 пакетик
Сіль	1
Чорний ром	1½ ст.л.
Масло	230 г
Борошно тонкого помелу (Type 45)	330 г
Розпушувач	2½ ч.л.
Родзинки	75 г
Цукати	75 г

У чашу для замішування додайте яйця, цукор, ванільний цукор і сіль. Змішуйте протягом 5 хвилин. Додайте суміш у форму для хліба у хлібопічку. Додайте чорний ром, розм'якшене масло і розпушувач. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 18 та бажаний колір скоринки. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після першого сигналу (через 23 хвилини) додайте родзинки і цукати. Після закінчення програми, виключіть машину, вийміть форму для хліба і вийміть фруктовий кекс. На ілюстрації показано середній ступінь засмажування скоринки.



Тісто для піци

Програмування 16

Вага	1250 г
Час	1 год 15 хв
Вода	450 мл
Оливкова олія	2½ ст.л.
Сіль	2½ ч.л.
Спеціальне обдирне борошно	800 г
Сухі хлібопекарські дріжджі	2½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: вода, оливкова олія і сіль. Потім додайте борошно і сухі дріжджі. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 16. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба. Паста готова для використання.



Свіжа паста

Програмування 17

Вага	1250 г
Час	15 хв
Спеціальне обдирне борошно	830 г
Вода	200 мл
Яйця	5
Сіль	1½ ч.л.

Додайте інгредієнти у форму для хліба в такому порядку: борошно, вода, яйця і сіль. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 17. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба. Паста готова для використання.



Варення з яблук і ревеню

Програмування 19

Вага	1200 г
Час	1 год.30хв.
Яблука	600 г
Ревінь	600 г
Цукор	5 ст.л.

Очистіть яблука і ревінь та поріжте на невеликі шматочки. Викладіть фрукти у форму для хліба хлібопічки. Додайте цукор. Покладіть форму для хліба в машину. Оберіть програму 19. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Після закінчення програми, вимкніть машину і вийміть форму для хліба.

Поради: Ви можете змінити розмір фруктів залежно від того, чи бажаєте ви отримати варення зі шматочками чи без; при нарізанні на шматочки середнього розміру, деякі з них можуть залишитися цілими після приготування. Варення можна приготувати з будь-яких сезонних фруктів.