A still life composition featuring bread, flour, and ingredients. In the foreground, a wooden cutting board holds two loaves of golden-brown bread, one whole and one sliced into three pieces. A small pile of wheat grains is scattered on the board. To the left, a large loaf of bread sits on a white cloth. In the background, a terracotta bowl is filled with flour, topped with a white cloth. To the right, a glass pitcher contains milk. The scene is set on a wooden surface with a few wheat stalks and grains scattered around.

**Хлебушек,  
пекись!**



программа №1  
**БЕЛЫЙ ХЛЕБ**

Хлеб, приготовленный по этому рецепту, получается мягким и ароматным, с насыщенным вкусом и аппетитной корочкой, не крошится.

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	160 мл	240 мл	290 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	1 большая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	5 столовых ложек
Мука	300 г	400 г	475 г
Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Белый хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №2  
**СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

Окунитесь в атмосферу нежности и вкуса с насыщенным сладким ароматом и нежным вкусом!

Сладкий хлеб станет идеальным дополнением к вашему завтраку или полднику!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сахар	4 столовые ложки	6 столовых ложек	6 столовых ложек
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Сладкий хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

По желанию посыпьте сахарной пудрой.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.



**программа №3**  
**ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ**

Откройте для себя настоящий вкус традиционного хлеба на закваске – каждый кусочек пропитан ароматом древних рецептов.

Натуральная закваска и долгое томление придают этому хлебу неповторимый вкус и аромат!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	160 мл	200 мл	240 мл
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Растительное масло	1 столовая ложка	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Мука	275 г	350 г	400 г
Закваска	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Хлеб на закваске» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №4  
**ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

Откройте для себя настоящий вкус традиционного хлеба на закваске – каждый кусочек пропитан ароматом древних рецептов.

Натуральная закваска и долгое томление придают этому хлебу неповторимый вкус и аромат!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	200 мл	260 мл	320 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 и 1/4 чайной ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Французский хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.



программа №5  
**ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ**

Насыщенный зерновыми отрубями и полезными волокнами, каждый кусочек этого хлеба пропитан энергией и жизненной силой.

Утолите голод цельнозерновым хлебом - ваше тело скажет вам спасибо!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	210 мл	280 мл	340 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка	1 и 1/2 чайной ложки
Мука	150 г	200 г	250 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1 и 1/4 чайной ложки	1 и 1/2 чайной ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Цельнозерновой хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №6  
**БЫСТРЫЙ ХЛЕБ**

Хлеб быстрого приготовления – ваш надежный спутник в любой ситуации!

Наслаждайтесь свежим ароматом и нежной текстурой каждого кусочка, насыщенного вкусом и питательностью.

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода 40-50°C	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	3 чайные ложки	4 чайные ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Быстрый хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №7  
**ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА**

Откройте для себя мир вкусных и полезных удовольствий с выпечкой без сахара!

Наслаждайтесь вкусом без вреда для здоровья!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода 40-50°C	180 мл	240 мл	300 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	3 чайные ложки	4 чайные ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Выпечка без сахара» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №8  
**МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ**

Откройте для себя волшебство с мультизерновым хлебом!

Сочетание разнообразных злаков придает хлебу уникальный вкус и неповторимую текстуру. Обладает целой гаммой питательных веществ, которые вносят свой вклад в ваше здоровье, а богатый волокнами состав – путь к здоровому и вкусному питанию!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Цельнозерновая мука	50 г	85 г	100 г
Овсяная мука	50 г	75 г	100 г
Мука	200 г	250 г	300 г
Яйцо	1	1	1
Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Мультизерновой хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №9  
**МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ**

Нежный и ароматный молочный хлеб – секрет утреннего наслаждения и вдохновения на целый день!

Благодаря натуральному молоку в составе рецепта, Вы получаете дополнительный заряд кальция и витаминов, необходимых для здоровья костей и общего благополучия для Вас и вашей семьи!

Ингредиенты	Вес выпечки		
	500 г	750 г	900 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	280 г	375 г	450 г
Соль	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Яйцо	1	1	1
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	5 столовых ложек
Дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Молочный хлеб» и запустите процесс выпечки.

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №10  
**КЕКС**

Волшебный мир ароматного и сочного кекса – настоящего удовольствия для вашего вкуса и сердца!

Это воздушное и ароматное домашнее угощение, обладающее неповторимым вкусом и нежной текстурой, идеально подходит для чаепития или в качестве легкого десерта!

Ингредиенты	Количество
Яйцо	4
Масло	100 г
Сахар	150 г
Мука	380 г
Соль	1 маленькая ложка
Сода	3,5 г
Цукаты / изюм	по желанию и вкусу

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Кекс» и запустите процесс выпечки кнопкой «Старт».

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките кекс из формы.

Проверьте готовность, воткнув в центр кекса деревянную шпажку или нож – если она выходит чистой, кекс готов. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Остудите перед подачей.





## программа №11 ТЕСТО

Удивите своих гостей нежным и вкусным домашним тестом, который легко приготовить благодаря нашей хлебопечке.

Благодаря её умным функциям, вы сможете насладиться мягким, эластичным тестом для свежей выпечки, без лишних хлопот и усилий.

Ингредиенты	Количество
Вода	280 мл
Растительное масло*	2 столовые ложки
Яйцо*	2
Соль*	1 и 1/3 чайной ложки
Сахар*	1 столовая ложка
Мука	4 мерных стакана

\* - можно увеличить по вкусу

### Способ приготовления:

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Тесто» и запустите процесс вымешивания кнопкой «Старт».

После окончания программы переложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную дополнительной мукой.

Немного помесите и используйте далее по желанию.





программа №12  
**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

Откройте для себя секрет великолепного дрожжевого теста с нашей хлебопечкой.

С лёгкостью приготовьте мягкое и эластичное тесто, которое станет основой для самых вкусных хлебов, булочек и пирогов, даря вашему дому аромат свежей выпечки каждый день!

Ингредиенты	Количество
Вода	240 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 и 1/2 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка
Мука	3 мерных стакана
Дрожжи	1 и 1/2 чайной ложки

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Тесто» и запустите процесс вымешивания кнопкой «Старт».

После окончания программы переложите тесто на рабочую поверхность, слегка посыпанную дополнительной мукой.

Немного помесите и используйте далее по желанию.





**программа №13**  
**ДЖЕМ**

Наслаждайтесь натуральным вкусом лета в любое время года с джемом, приготовленным из свежих и сочных ягод и фруктов.

Идеальное дополнение к вашему завтраку или десерту, оживляя ваши блюда свежими нотками фруктового вкуса!

Ингредиенты	Количество
Сахар	300 г
Апельсины или яблоки	600 г
Желатин	50 г
Сок лимона	по желанию и вкусу

**Способ приготовления:**

Вымойте фрукты, обсушите и очистите их от кожуры, сердцевины и косточек.

Мякоть нарезать очень тонкими ломтиками.

Выложить слоями ингредиенты: фрукты > сахар > добавить немного сока лимона (по вкусу) > следом выложить еще часть фруктов > потом снова немного сока лимона и сахара > выложить последние яблоки, засыпать оставшимся сахаром.

Выберите программу «Джем» и нажмите «Старт».

По окончании программы, откройте крышку. Дайте остыть в течение 5 минут, прежде чем снимать кастрюлю. Заполните подготовленные банки джемом.

Накройте крышкой и храните в холодильнике.





программа №14  
**ВЫПЕЧКА**

Насыщенный ароматом спелых яблок и душистой корицы, шарлотка станет венцом вашего стола и идеальным угощением для вашей семьи и гостей!

Ингредиенты	Количество
Масло сливочное	10 г
Яблоки	400 г
Яйца	5
Сахар	200 г
Мука пшеничная	180 г
Разрыхлитель	5 г
Корица или ваниль (по желанию)	0,5 чайной ложки

#### Способ приготовления:

Вкусную, пышную, ароматную шарлотку, с хрустящей корочкой готовят и в хлебопечке, но нужен ещё и миксер.

В смазанную сливочным маслом форму (предварительно сняв тестомешалку) укладываем очищенные от кожицы и порезанные на дольки или квадратики яблоки.

Взбиваем яйца с сахаром миксером в отдельной ёмкости в пышную массу.

Добавляем разрыхлитель и муку, перемешиваем.

Переливаем тесто в приготовленную форму и включаем программу «Выпечка» на 1 час.

По окончании программы дать пирогу остыть. Извлечь и по желанию украсить нарезанными яблочными дольками и полить сиропом.





программа №15  
**ЙОГУРТ**

Освежите свой день натуральным йогуртом, который из свежего молока без добавления консервантов или искусственных красителей.

Насыщенный вкусом и полезными пробиотиками, домашний йогурт станет идеальным выбором для здорового завтрака или перекуса, помогая поддерживать ваше здоровье и бодрость в течение всего дня.

Ингредиенты	Количество
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 столовые ложки
Ванилин	по желанию и вкусу

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Йогурт» и нажмите «Старт».

По окончании программы, откройте крышку. Переложите йогурт в миску. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 4 часа (йогурт загустеет).

При подаче можно украсить любимыми ягодами, фруктами, хлопьями.

Используйте в течение 3 дней.

! Хранить накрытым крышкой в холодильнике.





**программа №16**  
**БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**

Безглютеновый хлеб предоставляет множество преимуществ:

идеально подходит для людей с непереносимостью глютена, обеспечивая здоровое питание и разнообразие в диете.

Кроме того, он может быть полезен для тех, кто следит за весом, и способствует здоровому пищеварению и общему чувству благополучия!

Ингредиенты	Количество
Вода	500 мл
Масло растительное	40 мл (4 ст. л.)
Соль	12 г (2 ч. л.)
Сахар	60 г (6 ст. л.)
Мука ржаная	100 г
Разрыхлитель	10 г (2 ч. л.)
Мука рисовая	500 г
Дрожжи	7 г (2 ч. л.)

**Способ приготовления:**

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Безглютеновый хлеб» и запустите процесс вымешивания кнопкой «Старт».

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките хлеб из формы.

Прежде чем нарезать, дайте хлебу остыть до комнатной температуры.





программа №17  
**РИСОВЫЙ ПИРОГ**

Безглютеновый хлеб предоставляет множество преимуществ:

идеально подходит для людей с непереносимостью глютена, обеспечивая здоровое питание и разнообразие в диете.

Кроме того, он может быть полезен для тех, кто следит за весом, и способствует здоровому пищеварению и общему чувству благополучия!

Ингредиенты	Количество
Клейкий рис	250 г
Вода или молоко	300 мл

**Способ приготовления:**

Перед запуском хлебопечки клейкий рис предварительно залейте водой на 30 минут.

Добавьте по вкусу сахар, орехи и т. д.

Положите ингредиенты в хлебопечку в порядке, указанном в таблице.

Выберите программу «Рисовый пирог» и запустите процесс вымешивания кнопкой «Старт».

Как только закончится стадия выпекания, сразу извлеките пирог из формы.

Прежде чем нарезать, дайте изделию остыть до комнатной температуры.





программа №18  
**ОБЖАРКА**

Погрузитесь в аромат и вкус собственных обжаренных орехов!

Идеальный выбор для здорового перекуса или великолепное дополнение к вашим любимым блюдам.

Ингредиенты	Количество
Арахис (и любые др. орехи)	500 г
Соевые бобы	400 г

**Способ приготовления:**

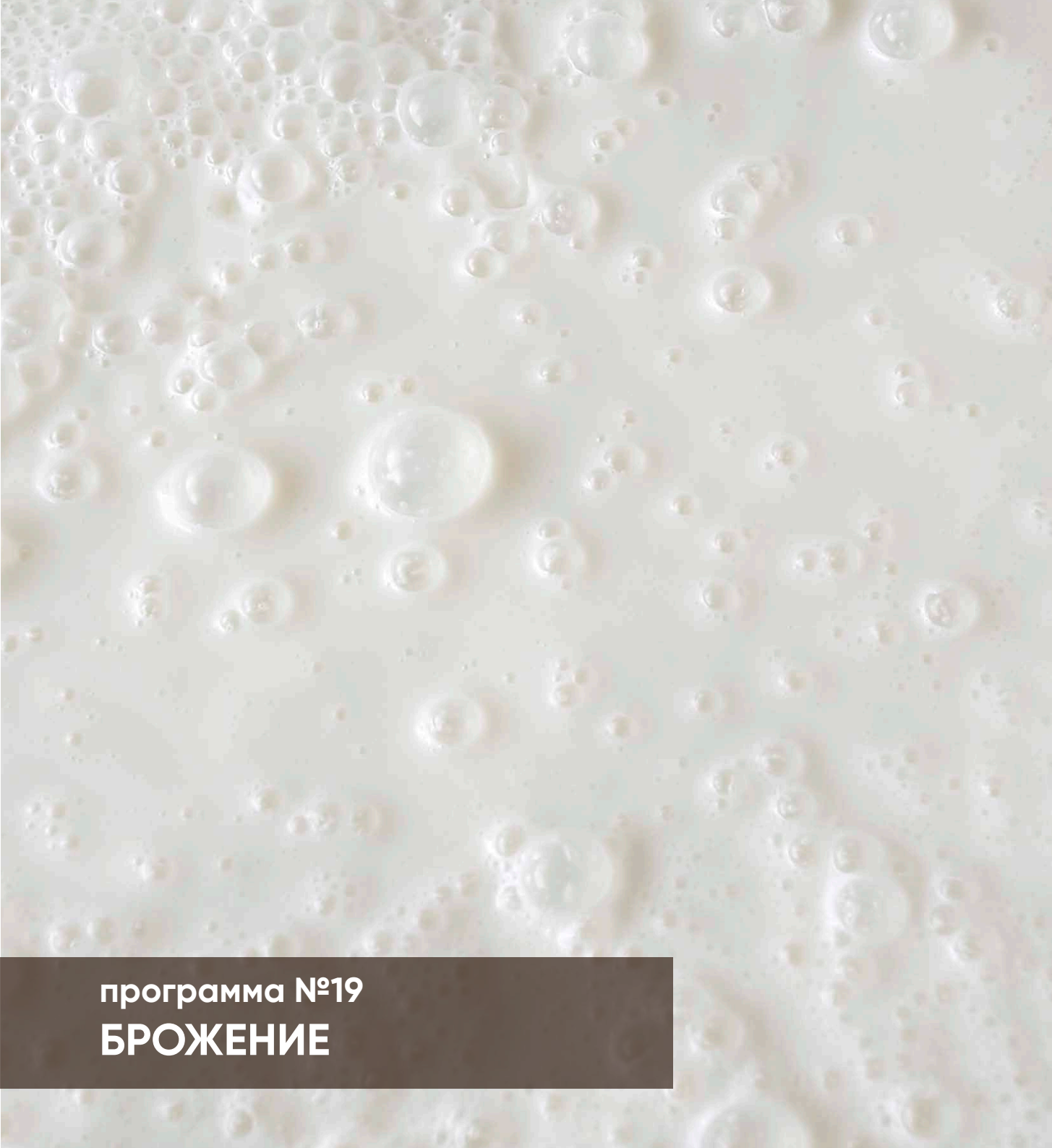
Эта функция используется для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и любых других орехов.

В зависимости от объема орехов установите необходимое время (обычно 30 мин).

Выберите программу «Обжарка» и запустите процесс вымешивания кнопкой «Старт».

После окончания обжарки извлеките орехи и переложите в любую ёмкость.





программа №19  
**БРОЖЕНИЕ**

Эта программа идентична обычному процессу брожения, когда после замеса тесто выставляют в тёплое место для ферментации. Обычно подъём теста происходит в районе часа. Если тесто не увеличилось в объёме – дайте ему ещё постоять.

Эта функция используется в случае необходимости приготовления блюд по определенным рецептам.



## Почему хлеб опадает?

### Несвежие дрожжи

Одна из самых распространенных ошибок во время приготовления хлеба в хлебопечке в домашних условиях — использование просроченных дрожжей, из-за чего хлеб опадает или не поднимается вовсе. Можно использовать и готовые смеси, но за сроком годности тоже нужно следить. Всегда используйте только свежие продукты.

### Непросеянная мука

Обязательно просеивайте муку, насыщая ее кислородом. Так хлеб получится мягким, пышным и воздушным.

### Из-за того, что вы открываете крышку хлебопечки

Еще одна ошибка, мешающая хлебу подниматься, — контроль на этапе выпекания. Если наблюдать за замешиванием можно и нужно, то процесс выпекания — это время, когда тесто наиболее уязвимо. Как бисквит в духовке нельзя тревожить, так и хлеб на время выпекания нужно оставить в покое, чтобы его качество не страдало от перепадов температур. Просто дайте хлебопечке сделать свое дело, а результат проверьте в конце. Готовый хлеб имеет светло-желтую или темно-коричневую корочку в зависимости от сорта. Мякиш должен быть сухим и эластичным.

## ВНИМАНИЕ!

Далеко не все ингредиенты нужно смешивать сразу. В первую очередь, дело касается дрожжей и соли. Эти составляющие нужно размещать в разных частях ёмкости, так как хлеб рискует не подняться, если эти ингредиенты будут соприкасаться!

### Как достать хлеб из хлебопечки?

Свежеиспеченный хлеб нужно доставать сразу же, чтобы конденсат, оставшийся на стенках емкости, не размягчил корочку. Вынимайте хлеб в плотных кухонных перчатках или обернув края формы полотенцем. Нужно просто перевернуть чашу хлебопечки и слегка ее потрясти. Если хлеб остается в форме, не пытайтесь его выковырять ножом или другими металлическими предметами, так можно повредить антипригарное покрытие. Лучше воспользуйтесь деревянной лопаткой. Если и в этом случае хлеб вынуть не получается, попробуйте покрутить винты, расположенные на обратной стороне формы. Оставьте хлеб остывать на решетке или пергаментной бумаге. На это понадобится от одного до четырех часов. За это время хлеб пройдет процесс усушки — то есть уменьшится в массе за счет испарения влаги с поверхности корочки.

### Добавки

Добавки требуют предварительной подготовки. Например, если в рецепте есть пряности, сухофрукты или орехи, их нужно тщательно очистить, промыть, а в случае с сухофруктами — еще и распарить.

## Как подкармливать закваску?

Достаньте закваску из холодильника и дайте ей согреться. Отложите в чистую емкость 10 г закваски, влейте 50 мл воды, перемешайте, добавьте 50 г муки, перемешайте.

### Автоподогрев: если его нет?

Если в хлебопечке нет функции автоматического подогрева, извлекайте хлеб сразу же после окончания работы программы, иначе внутри образуется конденсат и хрустящий хлеб просто намокнет.

