

oursson®



bon appétit

ХЛЕБОПЕЧЬ
BM1000JY

Книга
Рецептов





Содержание

7	Хлеб гречневый с мёдом	49	Варенье из слив
9	Кулич миндальный с изюмом	51	Грушевый десерт
11	Хлеб «Бутербродный»	53	Джем из яблок
13	Хлеб амарантовый	55	Конфитюр малиновый
15	Хлеб французский кисломолочный	57	Хлеб безглютеновый
17	Хлеб французский с пищевыми волокнами	59	Хлеб бездрожжевой
19	Хлеб диетический с тремя видами отрубей	61	Кекс «Ванильный» из готовой смеси
21	Хлеб диетический с кукурузной мукой	63	Кекс «Лимонный»
23	Хлеб из пяти видов муки	65	Итальянское печенье
25	Хлеб «Рождественский»	67	Кекс миндальный
27	Хлеб ржано-пшеничный сладкий	69	Кекс шоколадный
29	Хлеб с цукатами	71	Тосты – альтернатива
31	Хлеб «Сырный»	73	Тосты из диетического хлеба
33	Хлеб «Пикантный»	75	Тосты из ржано-пшеничного хлеба
35	Хлеб постный	77	Тосты из хлеба с цукатами
37	Хлеб «Бородинский»	79	Багет «Венский»
39	Хлеб ржано-пшеничный с тмином	81	Багет многозерновой
41	Хлеб ржано-пшеничный с изюмом и яблоком	83	Багет тыквенный
43	Батончики с экструдированными отрубями	85	Йогурт турецкий
45	Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками	87	Йогурт с диетическими волокнами
47	Дрожжевое тесто для пирогов со сладкими начинками		



Ингредиенты:

Вода	300 мл
Соль	6 г
Мёд гречишный	25 г
Масло сливочное 82% жира	50 г
Мука пшеничная, в/с	450 г
Мука гречневая	100 г
Дрожжи сухие	5 г

Хлеб гречневый с мёдом

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «1. ОСНОВНОЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полнотью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Кулич миндальный с изюмом

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	80 мл
Соль	6 г
Сахар-песок	75 г
Ванильный сахар	10 г
Яйца куриные	2 шт.
Масло сливочное 82% жира	100 г
Корица молотая	5 г
Мука пшеничная, в/с	450 г
Дрожжи сухие	5 г

Добавить после сигнала:

Миндаль молотый	100 г
Изюм	100 г

Для украшения кулича:

Шоколад белый	200 г
Шоколад тёмный	50 г

Приготовление:

- Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «1. ОСНОВНОЙ», размер, цвет корочки, и нажмите кнопку «Старт».
- После звукового сигнала добавьте изюм и молотый миндаль.
- Переложите горячий кулич на решётку и накройте льняным полотенцем.
- Полностью остывший кулич покройте растопленным белым шоколадом. Декорируйте поверхность кулича растопленным тёмным шоколадом.
- Дайте шоколаду застыть. Нарежьте кулич на порции и подавайте к столу.





Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	300	мл
Соль	6	г
Сахар-песок	25	г
Масло сливочное 82% жира	50	г
Мука пшеничная, в/с	500	г
Дрожжи сухие	5	г

Хлеб «Бутербродный»

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «1.ОСНОВНОЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Хлеб амарантовый



Ингредиенты:

Вода	300 мл
Соль	6 г
Масло сливочное 82% жира	10 г
Мука пшеничная, в/с	500 г
Мука амаранта	50 г
Дрожжи сухие	5 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «2.ФРАНЦУЗСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Ингредиенты:

Пахта	400 г
Соль	6 г
Мука пшеничная, в/с	550 г
Дрожжи сухие	7 г

Хлеб французский кисломолочный

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «2.ФРАНЦУЗСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Примечание:

Вместо пахты рекомендуется использовать остатки турецкого йогурта с сывороткой, приготовленного в хлебопечке и хранившегося в холодильнике не более 7 дней.





Ингредиенты:

Вода 300 мл
Соль 6 г
Йогурт (из «Турецкого йогурта») 50 г
Мука пшеничная, в/с 500 г
Hi-maize 260
(пищевые волокна, пробиотик) 100 г
Дрожжи сухие 5 г

Хлеб французский с пищевыми волокнами

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «2.ФРАНЦУЗСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб диетический с тремя видами отрубей

Ингредиенты:

Вода	300	мл
Соль	5	г
Масло льняное	30	г
Мука пшеничная, в/с	400	г
Ржаная мука обдирная	100	г
Смесь из трех видов отрубей (овсяных, ржаных и пшеничных)	50	г
Дрожжи сухие	3	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «3.ДИЕТИЧЕСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб диетический с кукурузной мукой

Ингредиенты:

Вода 150 мл
Соль 5 г
Йогурт (из «Турецкого йогурта») 250 г
Мука пшеничная, в/с 450 г
Кукурузная мука 50 г
Смесь БФС 70 ББ (пищевые волокна, пребиотик, активатор иммунной системы) 75 г
Дрожжи сухие 3 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «3.ДИЕТИЧЕСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб из пяти видов муки

Ингредиенты:

Вода	270	мл
Соль	5	г
Масло оливковое	30	г
Мука пшеничная, в/с	300	г
Ржаная мука обдирная	100	г
Кукурузная мука	30	г
Овсяная мука	30	г
Гречневая мука	30	г
Дрожжи сухие	5	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «3.ДИЕТИЧЕСКИЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Хлеб «Рождественский»



Ингредиенты:

Молоко 3,2% жира	250 мл
Масло сливочное 82% жира	150 г
Соль морская	6 г
Сахар-песок	50 г
Шоколад тёмный (растопленный)	150 г
Ванильный сахар	5 г
Смесь для глинтвейна (порошок)	5 г
Корица молотая	5 г
Какао-порошок	15 г
Мука пшеничная, в/с	500 г
Дрожжи сухие	7 г

Кроме того:

Добавить в тесто после сигнала:	
Изюм	50 г
Цукаты	50 г
Миндаль жареный дроблённый	50 г
Коньяк	30 г

Для украшения:

Шоколад белый	200 г
Шоколад тёмный	50 г
Золото (краситель пищевой)	несколько мазков кисточкой
Серебро (краситель пищевой)	несколько мазков кисточкой
Посыпки цветные	2 г

Приготовление:

1. Замочите изюм и цукаты в коньяке. Поместите все ингредиенты для теста согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания.
2. Выберите программу «4.СЛАДКИЙ», установите размер и цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте изюм, цукаты и дроблённый миндаль в тесто.
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и накройте льняным полотенцем.
5. Украсьте остывший хлеб растопленным белым и тёмным шоколадом, сахарной посыпкой и пищевыми красителями «золото» и «серебро».
6. Нарежьте хлеб на ломтики и подавайте к столу в качестве Рождественского десерта.





Хлеб ржано-пшеничный сладкий

Ингредиенты:

Вода	250	мл
Соль	6	г
Мёд гречишный	60	г
Масло сливочное 82% жира	100	г
Мука ржаная обдирная	100	г
Закваска «Бёккер Роген»	3	г
Концентрат квасного сусла	30	г
Мука пшеничная, в/с	450	г
Дрожжи сухие	6	г

Добавить после сигнала:

Фундук дроблённый	100	г
Финики мелко нарезанные	100	г

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания.
2. Выберите программу «4.СЛАДКИЙ», размер, цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте финики и фундук.
4. Переложите горячий хлеб на решётку и накройте льняным полотенцем.
5. Нарежьте остывший хлеб на ломтики и подавайте к чаю или кофе.



Хлеб с цукатами



Ингредиенты:

Молоко 3,2% жира	280 мл
Соль	6 г
Сахар-песок	100 г
Масло сливочное 82% жира	100 г
Мука пшеничная, в/с	550 г
Дрожжи сухие	6 г

Добавить после сигнала:

Цукаты.....100 г

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания.
2. Выберите программу «4.СЛАДКИЙ», размер, цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте цукаты в тесто.
4. Переложите горячий хлеб на решётку и накройте льняным полотенцем.
5. Нарежьте остывший хлеб на ломтики и подавайте к чаю или кофе.



Хлеб «Сырный»



Ингредиенты:

Вода	300 мл
Соль	6 г
Сахар-песок	15 г
Масло оливковое	30 г
Чеснок толченый	2 зубчика
Укроп сушёный	2 ч.л.
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	500 г
Дрожжи сухие	10 г

Добавить после сигнала:

Пармезан тёртый	50 г
-----------------	------

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «5.БЫСТРЫЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте тёртый пармезан в тесто.
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб «Пикантный»

Ингредиенты:

Вода	300 мл
Соль	6 г
Сахар-песок	15 г
Масло оливковое	30 г
Чеснок толчёный	2 зубчика
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	500 г
Дрожжи сухие	10 г

Добавить после сигнала:

Каперсы	10 г
Маслины измельчённые	40 г
Томаты вяленые измельчённые	40 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «5.БЫСТРЫЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте каперсы, маслины и томаты в тесто.
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Хлеб постный



Ингредиенты:

Вода	350	мл
Соль	6	г
Сахар-песок	15	г
Масло подсолнечное	30	г
Мука пшеничная, в/с	550	г
Дрожжи сухие	10	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «5.БЫСТРЫЙ» и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб «Бородинский»

Ингредиенты:

Вода	300	мл
Соль	10	г
Масло подсолнечное	50	г
Сахар-песок	50	г
Концентрат квасного сусла	80	г
Кориандр молотый	6	г
Мука пшеничная, в/с	250	г
Мука ржаная обдирная	350	г
Дрожжи сухие	5	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «РЖАНОЙ» (специальная программа), максимальный размер хлеба и цвет корочки и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб ржано-пшеничный с тмином

Ингредиенты:

Вода	300	мл
Соль	10	г
Масло подсолнечное	50	г
Мёд гречишный	30	г
Концентрат квасного сусла	80	г
Сухая закваска «Бёккер Роген»	3	г
Семена тмина	3	г
Мука пшеничная, в/с	300	г
Мука ржаная обдирная	300	г
Дрожжи сухие	3	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «РЖАНОЙ» (специальная программа), максимальный размер хлеба и цвет корочки и нажмите на «Старт».
3. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
4. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб ржано-пшеничный с изюмом и яблоком

Ингредиенты:

Вода	300	мл
Соль	10	г
Масло подсолнечное	50	г
Мёд гречишный	30	г
Концентрат квасного сусла	80	г
Мука пшеничная, в/с	400	г
Мука ржаная обдирная	200	г
Дрожжи сухие	3	г

Добавить после сигнала:

Изюм	50	г
Яблоко кислое	100	г
Корица молотая	3	г

Приготовление:

1. Натрите яблоко на крупной тёрке.
2. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
3. Выберите режим «РЖАНОЙ» (специальная программа), максимальный размер хлеба и цвет корочки и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала переложите горячий хлеб на решётку и охладите.
5. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Батончики с экструдированными отрубями



Ингредиенты:

Вода	100 мл
Соль	3 г
Масло подсолнечное	20 г
Сахар-песок	15 г
Концентрат квасного сусла	20 г
Закваска «Бёккер Роген»	3 г
Мука пшеничная, в/с	100 г
Мука ржаная обдирная	100 г
Дрожжи сухие	2 г

Кроме того:

Отруби экструдированные	30 г
-------------------------	------

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**6.ТЕСТО**» и нажмите на «Старт».
3. Разделите тесто на 2 части, сформируйте шарики и обвалияйте в муке.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, посыпьте тесто экструдированными отрубями.
5. Слегка вдавите отруби в тесто и сформируйте батончик.
6. Раскатайте второй тестовый шарик и сформируйте такой же батончик.
7. Поместите заготовки батончиков в багетные формы. Поместите формы на подставку.
8. Установите формы с заготовками багетов в корпус хлебопечки.
9. Выберите режим «**12.ЙОГУРТ**» и нажмите на «Старт».
10. Через 1 час переведите в режим «**9.ВЫПЕЧКА**», время — 40 минут и нажмите на «Старт».
11. После звукового сигнала переложите горячие батончики на решётку и охладите.
12. Полностью остывшие батончики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	270 мл
Соль	5 г
Масло сливочное 82% жира	100 г
Сахар-песок	50 г
Мука пшеничная, в/с	450 г
Дрожжи сухие	5 г

Кроме того:

Сосиски «Молочные» 4 шт.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**6.ТЕСТО**» и нажмите на «Старт».
3. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 см, разложите сосиски на поверхности теста.
4. Закатайте сосиски в тесто и сформируйте батончик.
5. Поместите тестовую заготовку в ёмкость для замешивания.
6. Установите ёмкость для замешивания в корпус хлебопечки.
7. Выберите режим «**12.ЙОГУРТ**» и нажмите на «Старт».
8. Через 1 час переведите в режим «**9.ВЫПЕЧКА**», время — 1 час и нажмите на «Старт».
9. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с сосисками на решётку и охладите.
10. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.

Примечание:

Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками идеально подойдёт для пирожков с капустой, мясом, грибами и рыбой.





Дрожжевое тесто для пирогов со сладкими начинками

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	270 мл
Соль	5 г
Масло сливочное 82% жира	100 г
Сахар-песок	100 г
Ванильный сахар	10 г
Мука пшеничная, в/с	450 г
Дрожжи сухие	6 г

Кроме того:

Сахар-песок	150 г
Корица молотая	10 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «6.ТЕСТО» и нажмите на «Старт».
3. Смешайте молотую корицу с сахарным песком.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм, распределите начинку из корицы с сахаром равномерным слоем по поверхности теста.
5. Закатайте тесто с начинкой в рулет.
6. Поместите тестовую заготовку в ёмкость для замешивания.
7. Установите ёмкость для замешивания в корпус хлебопечки.
8. Выберите режим «12.ЙОГУРТ» и нажмите на «Старт».
9. Через 1 час переведите в режим «9.ВЫПЕЧКА», время — 1 час и нажмите на «Старт».
10. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с корицей на решётку и охладите.
11. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.

Примечание:

Дрожжевое тесто для пирогов со сладкими начинками идеально подойдёт для пирожков с ягодными и фруктовыми начинками, ватрушек с творогом, плюшек и сладких рулетов.



Варенье из сливы



Ингредиенты:

Сливы «Венгерка»
(половинки без косточек).....850 г
Сахар-песок450 г

Приготовление:

1. Разрежьте сливы пополам и удалите из них косточки.
2. Поместите в ёмкость для замешивания теста подготовленные сливы, добавьте сахарный песок.
3. Выберите режим «7.ВАРЕНЬЕ» и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала запустите режим «7.ВАРЕНЬЕ» повторно.
5. После звукового сигнала оставьте варенье в хлебопечке до полного остывания.
6. Готовое варенье переложите в керамическую посуду OURSSON и накройте крышкой.



Грушевый десерт



Ингредиенты:

Груши твёрдые и сочные,
(1 шт.~ 150 г) 5 шт.
Сахар-песок 150 г
Вино сухое белое 250 м
Лимон свежий, (1 шт.~ 150 г) 1 шт.
Стручок ванили 1 шт.
Сок лимонный с мятой 50 г

Приготовление:

1. Очистите груши от кожицы.
2. Сделайте через каждые 5 мм глубокие параллельные надрезы на очищенных грушиах.
3. Снимите с лимона кожуру и используйте её для приготовления десерта.
4. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
5. Поместите подготовленные груши в ёмкость для замешивания, добавьте вино, сахарный песок, сок лимона с мятой и стручок ванили.
6. Выберите программу «7. ВАРЕНИЕ» и нажмите кнопку «Старт».
7. После звукового сигнала переложите готовый грушевый десерт в глубокую посуду, залейте сиропом.
8. Остудите десерт, украсьте свежими ягодами и подавайте к столу.



Джем из яблок



Ингредиенты:

Яблоки кислые 850 г
Сахар-песок 400 г

Приготовление:

1. Разрежьте яблоки на 4 части, удалите серединку.
Нарежьте яблочные дольки мелкими сегментами.
2. Уберите лопатку из ёмкости для замешивания.
3. Поместите подготовленные яблоки в ёмкость для замешивания, добавьте сахарный песок.
4. Выберите программу «7.ВАРЕНИЕ» и нажмите кнопку «Старт».
5. После звукового сигнала проверьте готовность яблочного джема. Повторите приготовление в том же режиме, если это необходимо.
6. Готовый яблочный джем переложите в керамическую посуду OURSSON, остудите и накройте крышкой.

Примечание:

Яблочный джем подходит для приготовления выпечки с яблочной начинкой и в качестве самостоятельного десерта.



Конфитюр малиновый



Ингредиенты:

Малина свежезамороженная.....	600 г
Сахар-песок	250 г
Ванильный сахар	10 г
Лимонный сок	50 г
Смесь «Творопыш»	25 г
Вода.....	50 мл

Приготовление:

1. Смешайте сахарный песок со смесью «Творопыш».
2. Поместите свежезамороженные ягоды в ёмкость для замешивания. Добавьте сахарный песок, предварительно перемешанный со смесью «Творопыш». Влейте сок лимона и воду.
3. Выберите программу «7.ВАРЕНИЕ» и нажмите кнопку «Старт».
4. После звукового сигнала повторите приготовление в том же режиме.
5. Переложите готовый конфитюр в контейнер для хранения (используйте посуду OURSSON). Остудите малиновый конфитюр, закройте контейнер крышкой и храните в холодильнике не более недели.

Примечание:

Конфитюры могут применяться в приготовлении выпечки с начинками, наполнителей для мороженого и самостоятельных десертов.



Хлеб безглютеновый



Ингредиенты:

Вода	400	мл
Масло подсолнечное	40	г
Сахар-песок	40	г
Соль	9	г
Крахмал кукурузный	400	г
Мука рисовая	150	г
Мука амарантовая	50	г
Разрыхлитель	10	г
Дрожжи сухие	3	г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания все ингредиенты в указанной последовательности.
2. Установите ёмкость с ингредиентами в корпус хлебопечки. Проконтролируйте процесс замешивания теста, при необходимости зачистите стенки ёмкости для замешивания лопаткой.
3. Выберите режим «8.KEКС» и нажмите на «Старт».
4. Переложите горячий хлеб на решётку и остудите.
5. Полностью остывший безглютеновый хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Хлеб бездрожжевой

Ингредиенты:

Вода	25 мл
Йогурт	50 г
Яйца куриные	2 шт.
Масло сливочное 82% жира	150 г
Сахар-песок	40 г
Соль	5 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Разрыхлитель	10 г
Сода питьевая	3 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания все ингредиенты в указанной последовательности.
2. Установите ёмкость с ингредиентами в корпус хлебопечки. Проконтролируйте процесс замешивания теста, при необходимости зачистите стенки емкости для замешивания лопаткой.
3. Выберите режим «8.KEКС» и нажмите на «Старт».
4. Переложите горячий хлеб на решётку и остудите.
5. Полностью остывший бездрожжевой хлеб нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Кекс «Ванильный» из готовой смеси

Ингредиенты:

Смесь «Ванильная» для кексов 600 г
Яйца куриные 4 шт.
Масло подсолнечное 250 г
Молоко 3,5% жира 150 мл

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания подсолнечное масло, молоко, куриные яйца и кексовую смесь.
2. Установите ёмкость с ингредиентами в корпус хлебопечки. Проконтролируйте процесс замешивания теста, при необходимости зачистите стенки емкости для замешивания лопаткой.
3. Выберите режим «**8.КЕКС**» и нажмите на «Старт». После звукового сигнала проверьте готовность кекса. При необходимости продолжите приготовление в режиме «**9.ВЫПЕЧКА**».
4. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
5. Полностью остывший кекс нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.



Кекс «Лимонный»



Ингредиенты:

Яйца куриные.....	4 шт.
Соль.....	2 г
Сахар-песок	300 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира.....	200 г
Мука пшеничная, в/с	360 г
Разрыхлитель	10 г
Лимон свежий, (1 шт. ~150 г).....	1 шт.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания муку, разрыхлитель, соль и размягчённое сливочное масло.
2. При помощи мелкой тёрки снимите с лимона цедру и используйте её для приготовления теста.
3. Разрежьте лимон на половинки и при помощи вилки выжмите из них сок.
4. Взбейте яйца с сахарным песком и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик.
5. Поместите взбитые яйца, сок и цедру лимона в ёмкость для замешивания.
6. Установите ёмкость с ингредиентами в корпус хлебопечки.
7. Выберите режим «8.КЕКС» и нажмите на «Старт».
8. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
9. Полностью остывший кекс нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.





Итальянское печенье

Ингредиенты:

Яйца куриные.....	2 шт.
Сахар-песок	100 г
Шоколад горький	50 г
Соль морская.....	1 г
Мука пшеничная в/с	140 г
Разрыхлитель	5 г
Какао-порошок	10 г
Смесь «Творопыш»	10 г
Смесь орехов (миндаль, фундук, греческие орехи)	60 г
Сухофрукты	30 г
Шоколад белый (измельчить)	50 г

Для украшения:

Сахарная пудра	10 г
Свежие ягоды.....	50 г

Приготовление:

- Поместите в миксерную чашу кухонного процессора орехи, предварительно очищенные от шелухи.
- Выберите режим «Блендер», скорость вращения — 4, время — 10 секунд и нажмите на «Старт».
- Добавьте в смесь из дроблённых орехов кусочки белого шоколада, мелко порезанные сухофрукты, смесь «Творопыш» и перемешайте.
- Взбейте в кремообразную массу яйца с сахаром. Добавьте растопленный тёмный шоколад и взбейте до однородности.
- Добавьте смесь из муки, какао-порошка и разрыхлителя. Перемешайте на низких оборотах миксера. Добавьте ореховую смесь и перемешайте тесто лопаткой.
- Смочите руки в воде, поделите тесто на 4 части, скатайте из теста 4 колбаски, обваляйте их в сахарной пудре и разложите их по формочкам.
- Надрежьте тестовые заготовки по диагонали. Поместите подставку для тостов в корпус хлебопечки.
- Выберите режим «9. ВЫПЕЧКА», время выпечки — 25 минут и нажмите кнопку «Старт». Выпеките таким же образом ещё 2 заготовки из теста.
- После звукового сигнала переложите горячее печенье на хлебную доску, нарежьте на ломтики и переложите их на решётку для остывания.

Примечание:

Остывшее печенье подавайте в качестве изысканного десерта в сочетании с крепкими алкогольными напитками (например, ягодными ликёрами).

Обмакните ломтик печенья в ликёр и угощайтесь необычным лакомством, запивая его чаем или кофе.



1



7



9

Кекс миндальный



Ингредиенты:

Яйца куриные.....	4 шт.
Соль.....	2 г
Сахар-песок	200 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира.....	200 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Разрыхлитель	10 г
Смесь «Творопыш»	20 г
Миндаль молотый.....	100 г
«Амаретто» (или коньяк).....	50 г

Для украшения:

Сахарная пудра	10 г
Свежие ягоды.....	50 г

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и «Амаретто», продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Добавьте муку, смесь «Творопыш», разрыхлитель и молотый миндаль. Перемешайте на низкой скорости до однородности.
4. Выньте лопатку из ёмкости для замешивания теста.
5. Переложите тесто в ёмкость для замешивания, разровняйте поверхность.
6. Установите ёмкость с тестом в корпус хлебопечки.
7. Выберите режим «9. ВЫПЕЧКА», установите время приготовления 1 час и нажмите на «Старт».
8. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
9. Полностью остывший кекс посыпьте сахарной пудрой, нарежьте на ломтики, украсьте свежими ягодами и подавайте к чаю или кофе.





Кекс шоколадный

Ингредиенты:

Яйца куриные.....	2 шт.
Соль.....	1
Сахар-песок	100
Ванильный сахар	10
Масло сливочное 82% жира.....	100
Мука пшеничная, в/с	140
Разрыхлитель	10
Творог 9% жира.....	100
Шоколад тёмный	150

Для украшения:

Сахарная пудра	10
Свежие ягоды.....	50

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик.
2. Растопите в свч тёмный шоколад.
3. Протрите творог через сито.
4. Добавьте размягчённое сливочное масло, растопленный шоколад и подготовленный творог, продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
5. Добавьте муку и разрыхлитель. Перемешайте на низкой скорости до однородности.
6. Соберите приспособление для выпечки кексов в формочках.
7. Переложите тесто в формочки, разровняйте поверхность.
8. Установите приспособление для выпечки в корпус хлебопечки.
9. Выберите режим «9. ВЫПЕЧКА», установите время приготовления 50 минут и нажмите на «Старт».
10. Переложите горячие кексы на решётку и остудите.
11. Полностью остывшие кексы посыпьте сахарной пудрой, нарежьте на ломтики, украсьте свежими ягодами и подавайте к чаю или кофе.





Тосты – альтернатива

Ингредиенты:

Ломтики чёрствого хлеба 4 шт.

Кроме того:

Масло сливочное 50 г

Приготовление:

1. Нарежьте чёрствый хлеб на ломтики толщиной до 1 см.
2. Поместите по 1-2 ломтика хлеба на оба уровня специальной подставки для приготовления тостов.
3. Выберите режим «10.ТОСТЫ» и нажмите на «Старт» для предварительного разогрева.
4. После звукового сигнала установите подставку с тостами, закройте хлебопечку и нажмите на «Старт» для продолжения процесса.
5. Переложите поджаренные тосты на тарелки.
6. Подавайте к столу горячими. По желанию намажьте сливочным маслом.





Ингредиенты:

Ломтики чёрствого
диетического хлеба.....5 шт.

Кроме того:

Масло сливочное.....50 г

Тосты из диетического хлеба

Приготовление:

1. Нарежьте чёрствый хлеб на ломтики толщиной 5-7 мм.
2. Поместите ломтики хлеба на специальную подставку для приготовления тостов.
3. Выберите режим «10.ТОСТЫ» и нажмите на «Старт» для предварительного разогрева.
4. После звукового сигнала установите подставку с тостами, закройте хлебопечку и нажмите на «Старт» для продолжения процесса.
5. Достаньте поджаренные тосты из специальных направляющих и переложите на тарелки.
6. Подавайте к столу горячими. По желанию намажьте сливочным маслом.





Тосты из ржано-пшеничного хлеба

Ингредиенты:

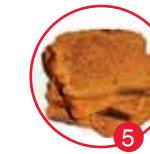
Ломтики чёрствого
ржано-пшеничного хлеба.....5 шт.

Кроме того:

Масло сливочное.....50 г

Приготовление:

1. Нарежьте чёрствый хлеб на ломтики толщиной 5-7 мм.
2. Поместите ломтики хлеба на специальную подставку для приготовления тостов.
3. Выберите режим «10.ТОСТЫ» и нажмите на «Старт» для предварительного разогрева.
4. После звукового сигнала установите подставку с тостами, закройте хлебопечку и нажмите на «Старт» для продолжения процесса.
5. Достаньте поджаренные тосты из специальных направляющих и переложите на тарелки.
6. Подавайте к столу горячими. По желанию намажьте сливочным маслом.





Тосты из хлеба с цукатами

Ингредиенты:

Ломтики чёрствого хлеба с цукатами4 шт.

Кроме того:

Масло сливочное.....50 г

Приготовление:

1. Нарежьте чёрствый хлеб на ломтики толщиной 5-7 мм.
2. Поместите ломтики хлеба на специальную подставку для приготовления тостов.
3. Выберите режим «10.ТОСТЫ» и нажмите на «Старт» для предварительного разогрева.
4. После звукового сигнала установите подставку с тостами, закройте хлебопечку и нажмите на «Старт» для продолжения процесса.
5. Достаньте поджаренные тосты из специальных направляющих и переложите на тарелки.
6. Подавайте к столу горячими. По желанию намажьте сливочным маслом.



Багет «Венский»



Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	110 мл
Соль	2 г
Сахар-песок	10 г
Ванильный сахар	5 г
Масло сливочное	25 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Дрожжи сухие	2 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «11.БАГЕТЫ» и нажмите на «Старт».
3. Разделите тесто на 4 части, сформируйте шарики и обваляйте в муке.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3-5 мм и сформируйте багетики.
5. Раскатайте остальные тестовые шарики и сформируйте такие же багетики.
6. Поместите 2 заготовки батончиков в багетные формы. Поместите формы на подставку. Оставшиеся 2 заготовки разложите на листы пергамента и оставьте их при комнатной температуре.
7. Установите формы с заготовками багетов в корпус хлебопечки.
8. После звукового сигнала достаньте багеты из форм и установите в формы заготовки багетов, не снимая с листов пергамента..
9. Установите формы с багетами в корпус хлебопечки, выберите режим «9.ВЫПЕЧКА», время — 40 минут и нажмите на «Старт».
10. После звукового сигнала переложите горячие багетики на решётку и охладите.
11. Полностью остывшие багетики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Багет многозерновой

Ингредиенты:

Вода 200 мл
Готовая смесь «Многозерновой хлеб» ... 400 г
Дрожжи сухие 6 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «11.БАГЕТЫ» и нажмите на «Старт».
3. Разделите тесто на 10 частей, сформируйте шарики и обвалийте в муке.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3-5 мм и сформируйте багетик.
5. Раскатайте ещё 1 тестовый шарик и сформируйте акой же багетик.
6. Поместите 2 заготовки многозерновых багетиков в багетные формы. Поместите формы на подставку. Оставшиеся шарики сложите в ёмкость для замешивания, накройте салфеткой и оставьте их при комнатной температуре.
7. Установите формы с заготовками багетов в корпус хлебопечки.
8. После звукового сигнала достаньте выпеченные багеты из форм и установите в корпус хлебопечки емкость для замешивания с заготовками булочек из многозернового теста.
9. Выберите режим «9.ВЫПЕЧКА», время — 50 минут и нажмите на «Старт».
10. После звукового сигнала переложите горячие булочки на решётку и охладите.
11. Полностью остывшие багетики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.
12. Остывшие булочки разделите на отдельные порции и подавайте к столу.



Багет тыквенный



Ингредиенты:

Вода	80 мл
Соль	2 г
Масло сливочное	10 г
Мука пшеничная, в/с	200 г
Тыква свежая тёртая	50 г
Дрожжи сухие	2 г

Кроме того:

Семечки тыквенные жареные	30 г
Тыква свежая тёртая	50 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «11.БАГЕТЫ» и нажмите на «Старт».
3. Разделите тесто на 4 части, сформируйте шарики и обвалийте в муке.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, посыпьте тесто тёртой тыквой.
5. Распределите тёртую тыкву равномерным слоем по поверхности теста и сформируйте багетик.
6. Раскатайте остальные тестовые шарики и сформируйте такие же багетики.
7. Поместите 2 заготовки батончиков в багетные формы. Поместите формы на подставку. Оставшиеся 2 заготовки разложите на листы пергамента и оставьте их при комнатной температуре.
8. Установите формы с заготовками багетов в корпус хлебопечки.
9. После звукового сигнала достаньте багеты из форм и установите в формы заготовки багетов, не снимая с листов пергамента..
10. Установите формы с багетами в корпус хлебопечки, выберите режим «9.ВЫПЕЧКА», время — 40 минут и нажмите на «Старт».
11. После звукового сигнала переложите горячие багетики на решётку и охладите.
12. Полностью остывшие багетики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.



Йогурт турецкий



Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира 500 мл
Йогурт «Турецкий» 10% жира 100 г

Приготовление:

1. Поместите в миску все ингредиенты и перемешайте венчиком до однородности.
2. Переложите полученную массу в контейнер для приготовления йогуртов. Закройте контейнер крышкой и установите его в ёмкость для замешивания.
3. Установите ёмкость для замешивания с контейнером в корпус хлебопечки.
4. Выберите режим «12.ЙОГУРТ» и нажмите на «Старт».
5. После звукового сигнала переставьте контейнер с йогуртом в холодильник.
6. Охладите йогурт до желаемой температуры и подавайте к столу.

Примечание:

Йогурты домашнего производства храните в холодильнике не более 2-х суток.

Йогурт, который не успели съесть, можно использовать для приготовления хлеба.

Часть йогурта можно использовать для приготовления следующих порций, но не более 3-х раз.

Затем йогурт следует купить в магазине, чтобы обновить закваску.





Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира 500 мл
Йогурт «Турецкий» 10% жира 100 г
Смесь БФС 70 ББ
(пищевые волокна, пребиотик,
активатор иммунной системы) 10 г

Йогурт с диетическими волокнами

Приготовление:

1. Поместите в миску все ингредиенты и перемешайте венчиком до однородности.
2. Переложите полученную массу в контейнер для приготовления йогуртов. Закройте контейнер крышкой и установите его в ёмкость для замешивания.
3. Установите ёмкость для замешивания с контейнером в корпус хлебопечки.
4. Выберите режим «12.ЙОГУРТ» и нажмите на «Старт».
5. После звукового сигнала переставьте контейнер с йогуртом в холодильник.
6. Охладите йогурт до желаемой температуры и подавайте к столу.

Примечание:

Йогурты домашнего производства храните в холодильнике не более 2-х суток.

Йогурт, который не успели съесть, можно использовать для приготовления хлеба.

Часть йогурта можно использовать для приготовления следующих порций, но не более 3-х раз.

Затем йогурт следует купить в магазине, чтобы обновить закваску.





Для заметок



www.oursson.ru