

ГолдСтар

Автоматическая Хлебопекарня
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



МОДЕЛЬ: HB-020E

ПОЖАЛУЙСТА, ПОДРОБНО И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ
ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ
ХЛЕБОПЕКАРНИ

②

P/NO.: 3874FB3020F

ГолдСтар

hlebopechka.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ВВЕДЕНИЕ	4
• Основные характеристики	4
• Программы	5
• Компоненты и их функции	6
• Панель управления	7
УСТАНОВКА И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8-9
ЧИСТКА	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11-17
• Ингредиенты, используемые для выпекания хлеба	11
• Советы по выпеканию хлеба	12
• Дозирование ингредиентов	13
• Программы ("Хлеб", "Быстрый хлеб", "Пшеничный хлеб")	14-15
• Программирование таймера	16
• Программы - специальные виды хлеба	16
• Программирование приготовления теста	17
• Управление процессом выпекания	17
• Подрумянивание	17
ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА	18
ПЕРЕД ТЕМ КАК ОБРАЩАТЬСЯ В РЕМОНТНУЮ МАСТЕРСКУЮ	19-23
• Проблемы и их разрешение	19
• Перед тем как обращаться в мастерскую	20-21
• Вопросы и ответы	22
• Сигналы на дисплее	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	23
РЕЦЕПТУРА	24-48

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электроприборов необходимо соблюдать правила безопасности, в том числе следующие:

1. ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ДО КОНЦА
2. Во избежание поражения током не допускайте контакта шнура, штепселя или агрегата с водой или иной жидкостью.
3. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
Пользуйтесь прихватками при работе с горячей формой и хлебом.
4. Необходим строгий контроль за эксплуатацией пекарни детьми или вблизи детей.
5. Отсоединяйте шнур от сети перед чисткой аппарата и когда пекарня не используется.
6. Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
7. Не пользуйтесь аппаратом с поврежденным шнуром или штепселем, а также если были сбои в работе аппарата, если он был уронен или поврежден другим способом.
Верните аппарат в ближайшее ремонтное бюро для тестирования, починки, а также наладки электрической или механической части.
8. Не пользуйтесь приспособлениями, не предназначенными для данного аппарата, а также реализуемыми не производителями пекарни.
9. Не используйте вне помещения.
10. Не допускайте свешивания шнура со стола или прилавка, а также его соприкосновения с горячими поверхностями.
11. Не ставьте аппарат на или рядом с газовыми или электрическими горелками, а также внутри печи.
12. Для отсоединения шнура возьмитесь за штепсель и выньте его из розетки. Не выдергивайте его, держась за шнур.
13. Не используйте аппарат в иных, кроме нижеописанных, целях.
14. Данный аппарат предназначен только для бытового применения.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: Сетевой шнур умышленно сделан относительно коротким для сокращения риска получения травмы вследствие запутывания в шнуре или спотыкания об него. Удлинитель могут быть приобретены в специализированном магазине и должны использоваться с особой осторожностью. Необходимо, чтобы шнур был: (1) маркирован как предназначенный для использования в сети с характеристиками 7А, 250В и 1750Вт и (2) размещен подальше от края стола или прилавка, где он может быть случайно задет или где он может быть доступен ребенку.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО: Подключение к сети, перегруженной другими электроприборами, может привести к тому, что пекарня не будет функционировать должным образом. Необходимо подключать аппарат к отдельной сети, не загруженной другими приборами.

ВВЕДЕНИЕ

■ Основные характеристики

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Клавиша PROGRAM SELECT позволяет Вам выбрать любую из четырех программ: - Хлеб, Быстрый хлеб, Пшеничный хлеб и Тесто.
В программы Хлеб и Быстрый хлеб включены 4 звуковых сигнала, раздающихся за 3 минуты до окончания второй стадии приготовления.
Они информируют о том, что пора добавить ингредиенты (например, изюм, орехи), нужные для выпекания хлеба по тому или иному рецепту.
По завершении выпекания еще раз раздается 4 сигнала и на дисплее высвечивается [: H].

- **Программа Хлеб** Добавьте нужные ингредиенты и нажмите клавишу включения.
Через 3 часа 40 минут 4 звуковых сигнала известят Вас о том, что хлеб готов.



- **Программа Быстрый Хлеб** Использование этого режима экономит на выпекании хлеба 1 час.
Через 2 часа 40 минут 4 звуковых сигнала известят Вас о том, что хлеб готов.



- **Программа Пшеничный хлеб** Если в составе теста более 50% пшеничной муки рекомендуется использовать именно эту программу. Программа рассчитана на 4 часа ровно.



- **Программа Тесто** Программа рассчитана на приготовление теста для изготовления мучных изделий, которые будут потом выпекаться в обычной печи. Тесто готовится 18 минут. Затем вынимается из формы, выдерживается и формируется перед выпеканием. Этот режим может быть использован для приготовления основы для пиццы, пирогов, пирожных, палочек и т.п.



Установка таймера

При помощи таймера можно отсрочить начало приготовления хлеба на период от 4 часов 10 минут до 13 часов. Ко времени, заданному таймером, будет готов вкусный хлеб.

Контроль за выпеканием

При помощи этой клавиши Вы можете добиться нужной степени поджаренности хлеба - темной, средней или слабой корочки.

Подогревание

Хлебопекарня может сохранять продукт теплым в течение 3 часов по окончании программы Хлеб или Пшеничный хлеб. Если по завершении выпекания хлеб не вынимается из пекарни, режим подогревания, рассчитанный на 3 часа, активизируется автоматически.

■ Описание программ

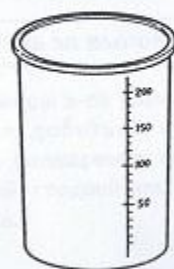
Процесс \ Программа	Хлеб	Быстрый хлеб	Пшеничн. хлеб	Тесто
1 Установка таймера	4:10-13 часов	-	4:10-13 часов	-
2 Разогрев	-	-	20 мин	-
3 Первое замешивание	7 мин	7 мин	13 мин	6 мин
4 Отстаивание	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин
5 Второе замешивание	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин
6 Первое поднимание	40 мин	20 мин	20 мин	40 мин
7 Выпуск газа	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек
8 Второе поднимание	26 мин	20 мин	15 мин	-
9 Выпуск газа	4 сек	4 сек	4 сек	-
10 Третье поднимание	60 мин	46 мин	40 мин	-
11 Выпекание	50 мин	50 мин	50 мин	-
12 Остуживание	20 мин	-	20 мин	-
13 Подогревание	3 часа	-	3 часа	-
14 Завершение	Завершение	Завершение	Завершение	Завершение
Всего	3:40	2:40	4:00	1:03

- В программы Хлеб и Пшеничный хлеб включены звуковые сигналы (4 гудка), раздающихся за 3 минуты до окончания второй стадии приготовления (замешивания). Они информируют о том, что пора добавить ингредиенты (например, изюм, орехи, овощи и т.п.), нужные для выпекания хлеба по тому или иному рецепту.
- По окончании охлаждения испеченного хлеба раздается 8 сигналов, сообщающих о том, что хлеб готов.

■ Части и функции



Аксессуары



Мерная емкость для жидкостей
(1 емкость)

■ Панель управления

ИНДИКАТОР ОСТАВШЕГОСЯ ВРЕМЕНИ
Высвечивает время, оставшееся до окончания программы.

ИНДИКАТОР ТИМЕРА ОТСРОЧКИ
После установки времени отсрочки нажмите клавишу включения. При этом загорится индикатор отсрочки. После начала выполнения программы индикатор погаснет.

ИНДИКАТОР УПРАВЛЕНИЯ ВЫПЕКАНИЕМ
При помощи клавиши управления режимом "подрумянивания" можно получить темную, среднюю или бледную корочку.

ИНДИКАТОР ПРОГРАММЫ ХЛЕБ
Загорается при выборе этой программы.

ИНДИКАТОР ПРОГРАММЫ ХЛЕБ
Загорается при выборе этой программы.

ОСТАНОВКА
Для прерывания выполнения программы нажмите эту клавишу. Если Вы ошиблись во время программирования таймера, нажмите клавишу остановки и повторите ввод программы.

КЛАВИША РЕЖИМА ПРОПЕЧЕНОСТИ
При помощи клавиши управления режимом "подрумянивания" можно получить темную, среднюю или бледную корочку.

ИНДИКАТОР ТИМЕРА ОТСРОЧКИ
После установки времени отсрочки нажмите клавишу включения. При этом загорится индикатор отсрочки. После начала выполнения программы индикатор погаснет.

ВКЛЮЧЕНИЕ
После выбора программы, установки таймера и режима "подрумянивания" (при необходимости) нажмите клавишу включения для активизации программы или начала обратного отсчета времени, заданного таймером.

ТАЙМЕР
Для задания времени отсрочки нажмите клавишу таймера. Таймер может быть задан на срок от 4 часов 10 минут до 13 часов с дискретностью в 10 минут. Этот режим работает только с программами Хлеб и Пшеничный хлеб.

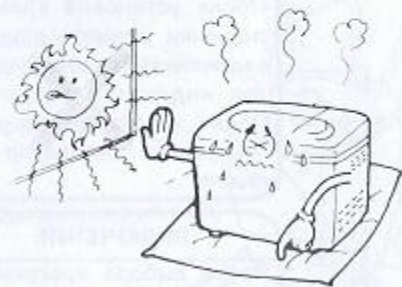
ВЫБОР ПРОГРАММЫ
Клавиша используется для выбора одной из программ: Хлеб, Быстрый хлеб, Пшеничный хлеб или Тесто.

ВНИМАНИЕ Если Вы хотите отменить заданную программу, нажмите клавишу остановки и удерживайте ее не менее 1 секунды. Это можно сделать в любой момент цикла.

УСТАНОВКА И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед эксплуатацией аппарата прочитайте Руководство и следуйте рекомендациям по безопасности.

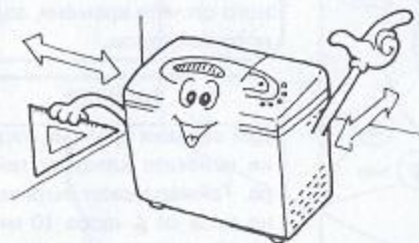
1 Не устанавливайте пекарню на нежаростойкую поверхность, а также под прямыми солнечными лучами.



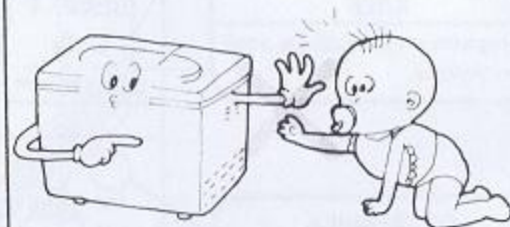
4 Не пользуйтесь аппаратом, установленным вблизи нагревательных приборов, а также находящихся в неустойчивом положении.



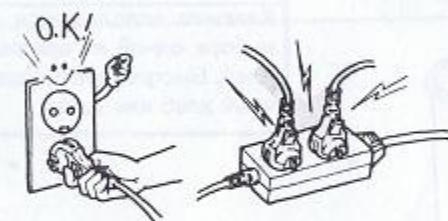
2 С каждой стороны аппарата должен оставаться зазор не менее 4 дюймов (10 см).



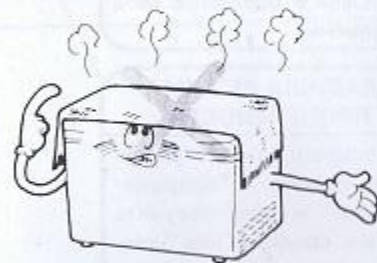
5 Не подпускайте к аппарату детей - они могут случайно дотронуться до панели управления или горячих поверхностей.



3 Подключайте к сети только соответствующего тока.



6 Не накрывайте аппарат чем-либо и не помещайте внутрь его ничего, кроме формы для хлеба - это может привести к возгоранию или поломке пекарни.



7 Во время работы аппарата не открывайте крышку и не доставайте хлеб. В процессе выпекания хлеба можно открывать крышку только в режиме Хлеб или Пшеничный хлеб для добавки ингредиентов после звукового сигнала (4 гудка). Открытая крышка приведет к утечке разогретого воздуха, что отрицательно скажется на стадиях приподнимания теста и выпекания хлеба.



9 Не погружайте форму в воду. Это может в конечном итоге привести к поломке. Протирайте форму мягкой тряпочкой.



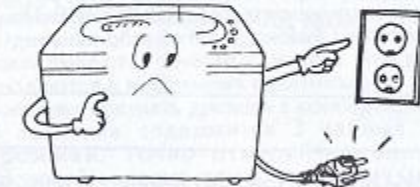
10 Не повредите форму. Пекарня не будет нормально работать, если повреждена форма для хлеба.



8 Не допускайте контакта с водой сетевого шнура и штепселя. Это очень опасно.



11 По окончании выпекания отсоедините шнур от сети и дайте аппарату остыть.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

• Яйца

Яйцо добавляет цвет, пышность и слоистость. Если Вы докладываете в тесто яйца, точно отмеряйте нужное для них количество воды - в среднем на одно яйцо нужно добавить 3/4 чашки воды.

• Фрукты, овощи

При добавлении в хлеб овощей и фруктов учитывайте тот факт, что в них содержится вода и сахар. Общий вес фруктовых/овощных добавок не должен превышать 15% от веса используемой муки. Для достижения наилучших результатов добавляйте фрукты и овощи после звукового сигнала, извещающего о завершении второго замешивания.

• Изюм, орехи

При добавлении в хлеб изюма и орехов не забывайте о содержащихся в них жирах и сахаре. Хлеб с добавлением орехов и изюма может быть не очень пышным, так как измельченные орехи, например, нарушают текстуру теста. Для достижения наилучших результатов добавляйте изюм и орехи после соответствующего звукового сигнала.

■ Рекомендации по приготовлению хлеба

- Сухие гранулированные дрожжи

- Можно использовать **БЫСТРЫЕ ИЛИ АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ**. Возможно придется прибегнуть к экспериментированию, так как состав теста и комнатная температура не постоянны.

ПРЕССОВАННЫЕ ДРОЖЖИ не рекомендуются использовать в Вашей хлебопечарне.

Порядок изменения дозировки

- Увеличение количества воды 1-4 ст.ложки
- Уменьшение количества сахара 1-3 чайных ложки
- Уменьшение количества дрожжей 1/8-1/4 чайной ложки
- Увеличение клейковины 1-3 чайных ложки

- Порошковое молоко

Предпочтительнее использовать не цельное, а порошковое молоко. Это позволит избежать опасности того, что в режиме ожидания при работе с таймером молоко может испортиться (в это время оно находится в форме при комнатной температуре). Сухое молоко обогащает хлеб питательными веществами. Благодаря молоку смягчается корочка и улучшается текстура хлеба. Сухие сливки также можно использовать - они придадут хлебу аромат масла. В воду, используемую при приготовлении хлеба, добавьте 1 чайную ложку сухого молока или сливок.

- Возможные комбинации

Изменение рекомендуемых рецептом пропорций, добавление большого количества орехов, молока, фруктов, овощей и т.п. подавляет процесс поднимания хлеба. Это может сказаться на конечном результате выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При работе с таймером (режим задержки) не рекомендуется использовать свежие яйца, молоко, сметану, некоторые сорта сыра. Эти ингредиенты в процессе ожидания начала обработки могут испортиться. Можно использовать свежее молоко вместо сухого, смешиваемого с водой, если хлеб будет выпекаться немедленно.

ПРИМЕЧАНИЕ: Специи, сушеные фрукты и овощи закладывайте отдельно от жидких ингредиентов, так как они могут забрать используемую жидкость.

■ Дозирование ингредиентов

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ХЛЕБ			ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ		
1 фунт	Ингредиенты	1,5 фунта	1 фунт	Ингредиенты	1,5 фунта
2 чашки	Мука	3 чашки	2 1/2 чашки	Мука	3 3/4 чашки
1 ст.л.	Сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	Сухое молоко	3 ст.л.
1 1/2 ст.л.	Сахар	2 ст.л.	1/4 чашки	Кор. сахар	1/3 чашки
1 ч.л.	Соль	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.	Соль	1 1/2 ч.л.
1 ст.л.	Масло	2 ст.л.	1 ст.л.	Масло	2 ст.л.
3/4 чашки	Вода	1 1/8 чашки плюс 1 ст.л.	1 чашка	Вода	1 1/3 чашки
2 1/4 ч.л.	Активные сухие дрожжи или	2 1/2 ч.л.	2 ч.л.	Активные сухие дрожжи или	2 1/4 ч.л.
1 ч.л.	Быстрые дрожжи	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	Быстрые дрожжи	1 3/4 ч.л.

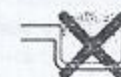
Сухие дрожжи не нуждаются в предварительной обработке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОЗИРОВАНИЮ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Сухие ингредиенты: Такие как мука измеряются обычными мерными емкостями. Наложите в мерку муки и уровняйте тупой стороной ножа. Правильно отмерять количество сухих ингредиентов очень важно.
- Сахар, жир, дрожжи, соль, специи, сухое молоко и т.п.



УРОВЕНЬ

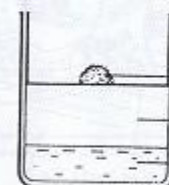


НЕ ГОДИТСЯ

Наберите продукт в ложку и выровняйте, как показано на рисунке.

- Жидкие ингредиенты: Пользуйтесь мерной чашкой, которая прилагается к Вашей хлебопечарне. Поставьте меру на ровную поверхность, заполните до определенной отметки и проверьте, поднеся на уровень глаз. Точное дозирование необходимо для получения хорошего хлеба.

- При замешивании: При замешивании закладывайте ингредиенты в форму в следующей последовательности:



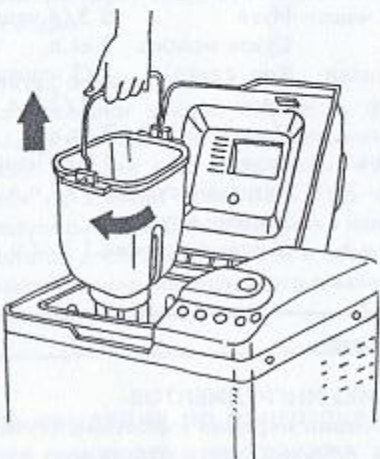
ДРОЖЖИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

ВОДА

■ Программирование - Хлеб, Быстрый хлеб, Пшеничный хлеб

1 Откройте крышку и выньте форму, взявшись за ручку, повернув по часовой стрелки и потянув вверх.



2 Установите нож для замешивания теста на вал.



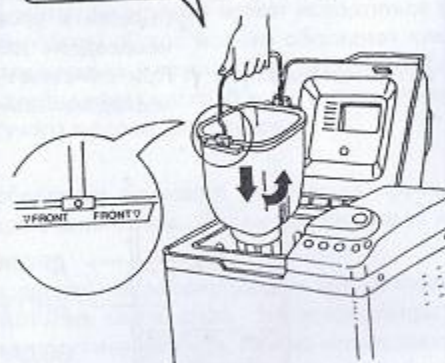
3 Заложите в форму все ингредиенты.



ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании таймера закладывайте дрожжи на муку, не касаясь воды. Это особенно важно для получения качественного хлеба.

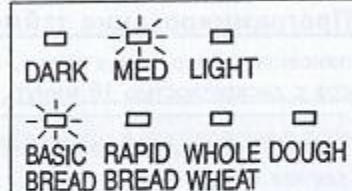
4 Установите форму в пекарню и поверните против часовой стрелки.

Совместите отметку FRONT на форме с отметкой FRONT пекарни.



5 Держась за ручку, медленно и плотно закройте крышку.

Включите в сеть. Загорится дисплей.



6 После ввода установочных данных нажмите клавишу включения.

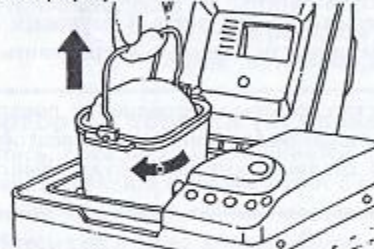
Если Вы нажмете клавишу включения, не задав никакой программы, автоматически активизируется режим ХЛЕБ С КОРОЧКОЙ СРЕДНЕЙ СТЕПЕНИ ПОДЖАРИСТОСТИ.

7 Через соответствующее время прозвучит четыре звуковых сигнала, извещающих о том, что хлеб готов. В режиме Хлеб или Пшеничный хлеб, если Вы не вынули готовый хлеб из пекарни немедленно после выпекания, автоматически включается режим подогревания хлеба в течение 3 часов и на дисплее индикатора оставшегося времени высвечивается сообщение [:H]. Через 3 часа сообщение сменится на [End].



ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании процесса выпекания раздается 4 сигнала. Активируется режим охлаждения. Если Вы хотите подать свежеспеченный хлеб, нажмите клавишу остановки, выньте хлеб из формы (обязательно пользуйтесь прихватками - форма очень горячая). Перед резкой хлеба расстелите полотенце или другой материал. Положите буханку боком и нарежьте.

8 Нажмите на клавишу остановки и удерживайте ее в течение 1 секунды. Используя прихватки, выньте форму.



9 Переверните форму и выньте хлеб, встряхнув форму несколько раз.



Положите хлеб на проволочную полочку с тем, чтобы хлеб остыл и не запотел.

ВНИМАНИЕ:

- Форма, нож для замешивания теста и сам хлеб очень горячие.
- После каждого использования выключайте из сети.

ВНИМАНИЕ:

- При выпекании быстрого хлеба, хлеб, не вынутый из формы немедленно, может быть влажноватым.
- Вынув хлеб из формы, убедитесь в том, что в нем не остался нож для замешивания теста.

ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

- Сохранение хлеба и хлебобудничных изделий свежими
- Так как в испеченном в домашних условиях хлебе нет консервантов, очень важно правильно хранить его.
- Обязательно остудите хлеб.
- Храните в герметичной емкости или в закрытом пластиковом пакете. Маленькая веточка сельдерея в пакете с хлебом поможет дольше сохранить свежесть хлеба.
- Не храните сырое дрожжевое тесто в морозильнике более двух недель.
- Для длительного хранения можно заморозить хлеб, плотно упаковав его в специальный пластиковый пакет.
- Перед замораживанием сырого теста: Сформируйте и заверните в пластиковую пленку или фольгу. Убедитесь, что тесто войдет в форму (перед заморозкой оно слегка деформируется). Положите на полку морозильника так, чтобы не нарушить формы до полного замораживания.
- Выпекание из замороженного теста: Выньте тесто из морозильника. Положите тесто в смазанную жиром форму. Дайте тесту оттаять (под крышкой) и подниматься в теплом непродуваемом месте до тех пор, пока оно не увеличится в размерах почти вдвое. Обычное для этой процедуры время - 6 часов. Другой способ - разморозьте тесто, поместив его на ночь из морозильника в холодильное отделение. Разверните, положите в форму и дайте подняться в теплом месте в течение примерно 2 часов.
- Замораживание невыпеченных булочек: Сформируйте и положите на смазанные жиром противни или в формы - как указано в рецепте. Закройте пластиковой пленкой или фольгой и поместите в морозильное отделение. Полностью заморозьте. Снимите с противня и переложите в специальные пластиковые пакеты. Каждый пакет пометьте и поставьте дату.
- Выпекание замороженных булочек: За 2 часа до начала выпекания выньте булочки из морозильника. Разместите на специальном противне на расстоянии 2,5 см друг от друга. Слегка прикройте чистой тряпочкой и дайте подняться в течение 1,5 часа в теплом непродуваемом месте. Выпекайте в соответствии с рецептом.

Температура воды

Температура воздуха в комнате, а также температура используемой воды влияют на результат. Если комнатная температура высокая (выше 25°C) используйте холодную воду (около 5°C). Если комнатная температура низкая (ниже 10°C) вода должна быть теплой (50°C).










ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАЩАТЬСЯ В МАСТЕРСКУЮ

■ Проблема и ее решение

При замешивании теста в течение первых 7 минут можно проверить его консистенцию. Тесто должно быть плотным и эластичным. Если тесто суховатое, добавьте ложку воды. Если слишком влажное - добавьте муки.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Тесто поднялось недостаточно	<ul style="list-style-type: none"> • Жидкости слишком горячие (свыше 40°C). • Дрожжи несвежие или дрожжей мало. • Ингредиенты слишком холодные. • Слишком много соли.
Хлеб "вылезает" из формы	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много теста • Слишком сильно поднялось тесто (уменьшите количество дрожжей). • Недостаточно сахара.
Корочка бледная	• Недостаточно сахара
Хлеб не свежий	• Хлеб хранится в морозильнике до 5 дней.
Не держится форма	• Тесто слишком мягкое.
Во время выпекания хлеб "опадает"	• Слишком сильно поднялось тесто (уменьшите количество дрожжей).
Хлеб крошится, плохой текстуры	• Слишком сильно поднялось тесто (уменьшите количество дрожжей).
Хлеб имеет необычный запах	<ul style="list-style-type: none"> • Использовались некачественные ингредиенты. • Слишком много дрожжей.
Липкий хлеб, плохо режется	<ul style="list-style-type: none"> • Пользуйтесь специальным ножом для хлеба. • Перед нарезанием дайте подольше остыть.

■ Перед тем как обращаться в мастерскую, проверьте следующее:


РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ВЫПЕКАНИИ		Хлеб-опекарня не работает	Из вент. ционного отверстия идет дым. Пахнет горелым.	Стороны хлеба ломаются, дно неровное.	Хлеб слишком высокий.	Поднявшись, хлеб ломается.	Недоста точно поднялся.	Неровные или недостаточно ровные верхние поверхности.				Недопеченный.	Липкий и плохо режется.
								Верхняя копочка покрыта мукой.	Недоста точно румяный.	Румяные и обсыпанные мукой боковины.	Боковины и дно покрыты мукой.		
Пожалуйста, проверьте следующее:													
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОШИБКИ	Аппарат не включен в сеть		<input type="checkbox"/>										
	Перегрет (на дисплее высвечивается H !)		<input type="checkbox"/>										
	На нагревательный элемент попали ингредиенты.			<input type="checkbox"/>									
	После начала выпекания была нажата клавиша включения±выключения.								<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
	Неплотно прилегала крышка											<input type="checkbox"/>	
	Неправильно выбрана программа (выбрана программа Тесто)											<input type="checkbox"/>	
	Хлеб после выпекания оставался в форме слишком долго.				<input type="checkbox"/>								
	Хлеб нарезан сразу после выпекания (пару не дали выйти).												<input type="checkbox"/>
	После замешивания добавлялась вода.											<input type="checkbox"/>	
	Нож для замешивания неправильно установлен.							<input type="checkbox"/>					
ОШИБКИ В ДОЗИРОВАНИИ ERRORS	Мука	Недостаточно									<input type="checkbox"/>		
		Слишком много			<input type="checkbox"/>								
	Дрожжи	Недостаточно							<input type="checkbox"/>				
		Слишком много				<input type="checkbox"/>							
		Дрожжи не положены							<input type="checkbox"/>				
	Вода	Недостаточно					<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
		Слишком много				<input type="checkbox"/>							
	Сахар не положен								<input type="checkbox"/>				
	Использовались не указанные в рецепте					<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				
	Мука	Использовалась старая мука							<input type="checkbox"/>				
Использовался не тот сорт муки					<input type="checkbox"/>								
Дрожжи	Дрожжи соприкасались с водой до замешивания				<input type="checkbox"/>								
	Использовались старые дрожжи							<input type="checkbox"/>					
	Использовался не тот сорт дрожжей							<input type="checkbox"/>					
Температура воды была слишком высокой или слишком низкой								<input type="checkbox"/>					

■ Вопросы и ответы


Вопрос	Ответ
1 Почему каждый раз хлеб отличается по высоте и форме?	Высота и форма хлеба могут варьировать в зависимости от ингредиентов, комнатной температуры и продолжительности процесса. Обратите внимание на необходимость точного дозирования ингредиентов.
2 У хлеба необычный запах, почему?	Использованы несвежие ингредиенты или положено слишком много дрожжей. Пользуйтесь только свежими продуктами. Обратите внимание на необходимость точного дозирования ингредиентов.
3 Замешивающий нож "вышел" вместе с хлебом.	Это может произойти, так как нож - отсоединяемый. Выньте нож при помощи неметаллического приспособления. ВНИМАНИЕ: Нож горячий.
4 Уголки хлеба присыпаны мукой.	Иногда мука в углу формы не полностью замешивается в тесто. Отскребите ее ножом.
5 Почему отсрочка по таймеру не может быть менее 4 и более 13 часов?	Полная программа выпекания хлеба продолжается не менее 3 часов 40 минут. Слишком долгая отсрочка начала выпекания может сказаться на конечном результате.
6 Таймер не может быть использован для режима Тесто. Почему?	Пекарня не предназначена для выпекания булочек, пирожных и т.п.
7 Можно ли увеличить или уменьшить количество ингредиента вдвое?	Если количество ингредиентов слишком мало, тесто не может быть замешано должным образом. Если ингредиентов слишком много - хлеб будет "вылезать" из формы.
8 Можно ли вместо порошкового молока использовать свежее?	Да. Не забудьте соответствующим образом уменьшить количество воды, чтобы общее количество жидкости осталось прежним. Использование свежего молока не рекомендуется при отсроченном начале выпекания (по таймеру), так как молоко за это время может прокиснуть.
9 Что произойдет, если во время выпекания хлеба случайно выключить пекарню из сети.	Если в процессе выпекания произошел сбой электропитания, включите в сеть и программа продолжится. Если сбой был слишком долгим, необходимо заменить ингредиенты и задать программу заново.

■ Сообщения на дисплее

После нажатия клавиши включения:

Дисплей	Причина	Возобновление
	Слишком высокая температура возле печи (свыше 40°C). Это может произойти в результате длительного использования.	После того, как температура понизилась, нажмите клавишу остановки и включите еще раз.

Во время выпекания

<p>Во время работы пекарни оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается следующим образом:</p> 	Произошел сбой электропитания (выдернут шнур, сгорел предохранитель в сети или сработал прерыватель).	Выньте тесто и начните все с начала, заложив новые ингредиенты.
--	---	---

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	Пер.ток 220 В 50 Гц
Потребляемая мощность	
Нагреватель	550Вт
Замешиватель (мотор)	110Вт
Габариты	35 X 26 X 33 см
Вес	Ок. 7,1 кг
Таймер	Цифровой на 13 часов
Шнур	Ок. 1,2 м
Предохранитель:	
Основного нагревателя	192°C
Мотора замешивателя	120°C

РЕЦЕПТУРА

◆ ◆ ◆ ◆ СОДЕРЖАНИЕ ◆ ◆ ◆ ◆

РУССКИЕ ХЛЕБЫ	25
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	25
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	25
САНШАЙННАТ	26
МАКОВЫЙ	26
СИЗЬОМОМ	27
ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ	27
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХЛЕБ	28
ЛИМПА	28
КЛЮКВЕННО-ВИШНЕВЫЙ	29
ЯБЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	29
ХЛЕБ	30
ПРОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ	30
КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ ЧИЛИ	30
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	31
СИЗЬОМОМ	31
ГРАНОЛА	32
ЛИМПА	32
МАКОВЫЙ ХЛЕБ	33
ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ	33
СКУАУ	34
САНШАЙН НАТ	34
КЛЮКВЕННО / ВИШНЕВЫЙ	35
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	35
ПИЦЦА-ХЛЕБ	36
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	36
АБРИКОСОВЫЙ	37
КОТТЭДЖ С УКРОПОМ	37
МОЛОТАЯ ПШЕНИЦА	38
С КЛЕЙКОВИНОЙ	38
КУНЖУТОВЫЙ	39
ЦЕЛЬНЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ	39
ЛУКОВЫЙ	40
ЛЕГКИЙ РЖАНОЙ	40
ТЫКВЕННЫЙ	41
С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ	41
С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ	42
ТЕСТА	43
РАССЫПЧАТЫЕ БУЛОЧКИ	43
РУЛЕТ	44
ХЛЕБ ФОККАЧИА	45
СЛИВОЧНЫЕ БУЛОЧКИ	46
ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ	47
ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ	48
ПИЦЦА	48

ПРИМЕЧАНИЕ

- Рецепты могут быть использованы как для 1½ фунтовых булок, так и для 1-фунтовых после пересмотра количества ингредиентов.
- Необходимое количество дрожжей может быть определено экспериментальным путем.

◆ ◆ ◆ РУССКИЕ ХЛЕБЫ ◆ ◆ ◆

ПРИМЕЧАНИЕ

- Эти рецепты были развиты в России, употребляющей русскую муку и ингредиенты.
- Используйте натуральные или сухие дрожжи. Разное количество по типам дрожжей.
- Для сухих дрожжей, германская "Хефе" ("Dr. Oetker" brand "Hefe") рекомендуется.

Натуральные Дрожжи		Сухие дрожжи
7 г.	½ TBL	1 tsp
10 г.	¾ TBL	1½ tsp
13 г.	1 TBL	2 tsp

* TBL = столовая ложка = 15 ml (15 мл)

* tsp = чайная ложка = 5 ml (5 мл)

Французский хлеб

/ Целая пшеничная программа

Ингредиенты

Вода	1 чашка плюс 3 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Мука	4 чашки
Соль	½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	1 ст.л. (2 ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Whole wheat", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

Медово-горчичный

/ Быстрая программа

Ингредиенты

Вода	½ чашки
Куриный бульон	½ чашки
Мед	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Мука	3 чашки плюс 1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Сладкая горчица	2 ст.л.
Измельчу, лук	2 ч.л.
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	1 ст.л. (2 ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
 2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
 3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
 4. Выберите хлебный цикл "Rapid", используя программу выбора.
 5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
 6. Нажмите кнопку "Start".
 7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- * Цвет хлебной корки может чернеть от меда.

Саншайннат

/ Основная программа

Ингредиенты	
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мед	4 ст.л.
Мука	3 ³ / ₄ чашки
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Апельсин, Цедра	1 ст.л.
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 ¹ / ₂ ч.л.)
Семечки	1/2 чашки

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
 2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
 3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
 4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
 5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
 6. Нажмите кнопку "Start".
 7. В лучшем случае прибавляйте семечки.
 8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- * Цвет хлебной корки может чернеть от меда.

Маковый

/ Основная программа

Ингредиенты	
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Мука	3 ³ / ₄ чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Лимонная цедра	1 ст.л.
Мак	1/4 чашки
Мускатный орех	1/2 ч.л.
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 ¹ / ₂ ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
 2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
 3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
 4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
 5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
 6. Нажмите кнопку "Start".
 7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.
- * Цвет хлебной корки может чернеть от меда.

Сизюмом

/ Основная программа

Ингредиенты	
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 чашки плюс 1 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	1 ¹ / ₂ ст.л.
Корица	2 ч.л.
Изюм	1/3 чашки
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 ¹ / ₂ ч.л.)
Миндаль	1/3 чашки

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

Тыквенный хлеб

/ Быстрая программа

Ингредиенты	
Вода	7/8 чашки
Растительное масло	1 ст.л.
Мука	3 ³ / ₄ чашки
Сахар	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Тыква	1/2 чашки
Жареные семена тыквы	1/2 чашки
Ваниль	1/2 ч.л.
Имбирь	1/2 ч.л.
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	1 ст.л. (2 ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машину и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Rapid", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

Апельсиновый хлеб

/ Быстрая программа

Ингредиенты	
Вода	1 чашка
Лимонный сок	2 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Мука	3 чашки плюс 2 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Апельсиновый мармелад	1/4 чашки
Лимонная	1 ч.л.
Апельсиновая цедра	1 ч.л.
Натуральные или сухие дрожжи(Hefe)	1 ст.л. (2 ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Rapid", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль.

Лимпа

/ Основная программа

Ингредиенты	
Вода	1 чашки
Апельсиновый сок	1 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 чашки плюс 3 ст.л.
Сосоа	1 ст.л.
Сахар	4 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.
Тминное семя	1/2 ч.л.
Ваниль	1/4 ч.л.
Натуральные или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 1/2 ч.л.)

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

Клюквенно-вишневый

/ Основная программа

Ингредиенты	
Клюквенный сок	1 чашка плюс 2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 3/4 чашки
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое масло	2 ст.л.
Ваниль	1 ч.л.
Сушеные вишни или клюква	1/3 чашки
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 1/2 ч.л.)
Миндаль	1/2 чашки

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

Яблочный хлеб

/ Основная программа

Ингредиенты	
Яблочный сок	1 чашка
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 3/4 чашки
Соль	1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Ваниль	1 ч.л.
Рубленое яблоко	1/3 чашки
Натуральные дрожжи или сухие дрожжи(Hefe)	3/4 ст.л. (1 1/2 ч.л.)
Миндаль	1/2 чашки

Приготовление

1. Выньте противень и установите тестомесильный нож на вал на противень.
2. Заложите на противень ингредиенты в порядке.
Когда используете натуральные дрожжи, растворите эти дрожжи в воде в первых.
3. Заложите противень в Машине и вращайте против часовой стрелки.
4. Выберите хлебный цикл "Basic", используя программу выбора.
5. Выберите цвет хлебной корки, используя пекарный контроль.
Рекомендуется выбрать "Medium" для первой буханки.
6. Нажмите кнопку "Start".
7. В лучшем случае прибавляйте миндаль.
8. По окончании выпекания выньте хлеб из противня, используя рукавицы.

◆ ◆ ◆ ХЛЕБ ◆ ◆ ◆

ПРИМЕЧАНИЕ

- Эти рецепты были развиты в США, употребляющих американскую муку и ингредиенты.
- Для данных рецептов используйте не быстрые, а обычные дрожжи.
- Молоко NFD = Сухое обезжиренное молоко

ПРОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ПРОСТОЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки	1 чашка плюс 1 ст.л.
Мука	2 чашки	3 чашки
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в следующем порядке : вода, мука, соль, сахар, молоко, масло, дрожжи.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ ЧИЛИ

1 1/2-фунтовая буханка.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ ЧИЛИ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	3 1/4 чашки
Кукурузная мука	1/2 чашки
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Масло	1 1/2 ст.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.
Сушеная кукуруза	3/4 чашки
Чилантро (необяз.)	2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше : вода, мука, сахар, соль, масло, дрожжи.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

1 1/2-фунтовая буханка.

ФРАНЦУЗСКИЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/4 чашки
Мука	3 1/3 чашки
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в следующем порядке: вода, мука, сахар, соль, дрожжи.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

С ИЗЮМОМ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

С ИЗЮМОМ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	2 чашки	3 чашки плюс 1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Кор.сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Корица	1 ч.л.	2ч.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.	2 1/2 ч.л.
Измельч. грецкие орехи	1/4 чашки	1/3 чашки
Изюм	1/4 чашки	1/3 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в приведенном выше порядке.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ГРАНОЛА

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ГРАНОЛА

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки плюс 2 ст.л.	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	3/4 чашки	1 чашка
Гранола	1/2 чашки	3/4 чашки
Сухое молоко	1 ст.л.	2 ст.л.
Мед	3 ст.л.	1/4 чашки
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Корица 1 ч.л. 2ч.л.		
Измельч.орехи	1/4 чашки	1/3 чашки
Дрожжи	2 1/4 ч.л.	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке, указанном в вышеприведенной таблице.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ЛИМПА

1 1/2-фунтовая буханка.

ЛИМПА

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	2 чашки
Рожь	1 чашка
Какао	1 ст.л.
Апельсинов.	1 ст.л.
Кор.сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Канола или растительное масло	2 ст.л.
Патока	2 ст.л.
Анисовое семя	1 ч.л.
Тминное семя	1/2 ч.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в вышеупомянутом порядке.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

МАКОВЫЙ ХЛЕБ

1 1/2-фунтовая буханка.

МАКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	3 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Лимонная цедра	1 ст.л.
Мак	1/4 чашки
Мускатный орех	1/4-1/2 ч.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в порядке, приведенном в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Light".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки плюс 1 ст.л.	1 чашка плюс 1 ст.л.
Мука	2 чашки плюс 2 ст.л.	3 1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Масло	1 ст.л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Патока 3 ст.л. 1/4 чашки		
Овес	1/2 чашки	3/4 чашки
Дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в порядке, приведенном в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

СКУАУ

1 1/2-фунтовая буханка.

СКУАУ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 1 ст.л.
Мука	1 3/4 чашки
Пшеничная мука	1 чашка
Ржаная мука	3/4 чашки
Кор.сахар	1/4 чашки
Растительное масло	2 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в порядке, приведенном в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Light".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

САНШАЙН НАТ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

САНШАЙН НАТ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки плюс 1 ст.л.	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	1 1/2 чашки	2 1/2 чашки
Пшеничная мука	1/2 чашки	3/4 чашки
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	2 ст.л.
мед	3 ст.л.	1/4 чашки
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Апельсин. цедра	1 ч.л. 1 ст.л.	
Дрожжи	1 3/4 ч.л.	2 ч.л.
Семена подсолнуха	1/3 чашки	1/2 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в порядке, приведенном в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Хлеб".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

КЛЮКВЕННО-ВИШНЕВЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

КЛЮКВЕННО-ВИШНЕВЫЙ

Ингредиенты	Количество
Клюквенный сок	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	3 чашки плюс 1 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Ваниль	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.
Фисташки измельч.	1/2 чашки
Сушеные вишни или клюква	1/3 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	1/2 чашки
Куриный бульон	1/2 чашки
Мука	2 чашки
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Растит. масло	1 ст.л.
Сладкая горчица	2 ст.л.
Измельч.лук	2 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ПИЦЦА-ХЛЕБ

1 1/2-фунтовая буханка.

ПИЦЦА-ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/4 чашки
Мука	3 чашки
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Перец пепперони измельч.	1/2 чашки
Сыр моццорелла	1/3 чашки
Грибы нарезан.	1/3 чашки
Пармезанский сыр	1 ч.л.
Луковые хлопья	1/4 чашки
Чесночный порошок	1 ч.л.
Орегано	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Мука	3 чашки
Сахар	1 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Апельсиновый мармелад	1/4 чашки
Лимонный сок	2 ст.л.
Лимонная цедра	1 ч.л.
Апельсиновая цедра	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

АБРИКОСОВЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

АБРИКОСОВЫЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	3/4 чашки плюс 1 ст.л.
Мука	2 1/2 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Растит.масло	2 ст.л.
Абрикосы консервир.	1/3 чашки
Овес	3/4 чашки
Дрожжи	2 1/2 ч.л.
Курага	1/2 чашки
Пекан измельч.	1/2 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

КОТТЭДЖ С УКРОПОМ

1 1/2-фунтовая буханка.

КОТТЭДЖ С УКРОПОМ

Ингредиенты	Количество
Вода	3/4 чашки
Мука	3 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	1 1/2 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Масло	1 1/2 ст.л.
Сыр коттэдж	3/4 чашки
Сушен.лук измельч.	1 ч.л.
Семена укропа	1 ч.л.
Ростки укропа	1 ч.л.
Дрожжи	2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ПШЕНИЧНЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

ПШЕНИЧНЫЙ

Ингредиенты	Количество
Кипящая вода	1/2 чашки
Пшеница болгарск.	1/4 чашки
Мука	2 1/2 чашки
Пшеничная мука	1 чашки
Вода	3/4 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	3 ст.л.
Кор.сахар	1/4 чашки
Жир	2 ст.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
6. Клавишей выбора программы выберите режим "Пшеничный".
7. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
8. Нажмите клавишу включения.
9. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
10. По окончании цикла выньте форму, используя рукавицы.

ПШЕНИЧНЫЙ С КЛЕЙКОВИНОЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

ПШЕНИЧНЫЙ С КЛЕЙКОВИНОЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 1/2 чашки плюс 1 ст.л.
Пшеничная мука	3 3/4 чашки
Мед	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Патока	1 ст.л.
Клейковина	2 1/2 ст.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Пшеничный".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

КУНЖУТОВЫЙ

1 1/2-фунтовая буханка.

КУНЖУТОВЫЙ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 1 ст.л.
Мука	1 1/2 чашки
Белая мука	1 1/2 чашки
Мед	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Растит.масло	1 ст.л.
Кунжутное масло	1 1/2 ст.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Пшеничный".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ПШЕНИЧНЫЙ ЦЕЛЬНЫЙ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ПШЕНИЧНЫЙ ЦЕЛЬНЫЙ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Пшеничная мука	2 1/2 чашки	3 3/4 чашки
Кор.сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.	2 1/4 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Пшеничный".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки плюс 1 ст.л.	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	2 чашки	3 чашки
Кор.сахар	1 ст.л.	2 ст.л.
Масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.	2 ст.л.
Растворимый луковый суп	1/2 пакета	1 пакет
Дрожжи	2 1/2 ч.л.	3 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ЛЕГКИЙ РЖАНОЙ

1-фунтовый или 1 1/2-фунтовый батон.

ЛЕГКИЙ РЖАНОЙ

Ингредиенты	1 фунт	1 1/2 фунта
Вода	3/4 чашки	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	1 1/2 чашки	2 1/4 чашки
Ржаная мука	1/2 чашки	3/4 чашки
Кукурузная мука	2 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Кор.сахар	3 ст.л.	1/4 чашки
Масло	1 1/2 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Тминовое семя	1 ст.л.	1 ст.л.
Дрожжи	2 1/4 ч.л.	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Пшеничный".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

1 1/2-фунтовая буханка.

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
-------------	------------

Вода	3/4 чашки плюс 2 ст.л.
Мука	3 1/4 чашки
Кор.сахар	2 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло	1 ст.л.
Тыква	1/2 чашки
Ваниль	1 ч.л.
Имбирь	1 ч.л.
Душистый перец	1 ч.л.
Жареные семена тыквы	1/2 чашки
Дрожжи	2 1/4 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ

1 1/2-фунтовая буханка.

ХЛЕБ С БЕКОНОМ И СПЕЦИЯМИ

Ингредиенты	Количество
-------------	------------

Вода	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	2 1/2 чашки
Пшеничная мука	1/2 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Кусочки бекона	1/3 чашки
Ваниль	1 ч.л.
Рубленая петрушка	1/4 чашки
Перечный корень перемол.	3/4 чашки
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ХЛЕБ С СУХОФРУКТАМИ

1 1/2-фунтовая буханка.

ХЛЕБ С СУХОФРУКТАМИ

Ингредиенты	Количество
Яйцо с водой	1 чашка плюс 2 ст.л.
Мука	3 чашки
Хлопья	2/3 чашки
Соль	1 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Мускатный орех	1/2 ч.л.
Ваниль	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.
Сухофрукты	2/3 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в хлебную форму ингредиенты в том порядке, в каком они приведены в таблице выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Rapid".
6. Выберите желаемую степень румяности корочки. Для начала рекомендуется выбрать режим "Medium".
7. Нажмите клавишу включения.
8. После звукового сигнала добавьте остальные ингредиенты.
9. По окончании выпекания выньте форму, используя рукавицы.

ТЕСТО

ПРИМЕЧАНИЕ: Для данных рецептов используйте не быстрые, а обычные дрожжи.

РАССЫПЧАТЫЕ БУЛОЧКИ

9 порций

* Прогреть печь до 350 градусов.

РАССЫПЧАТЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Количество
Молоко	2/3 чашки
Яйцо	1
Мука	3 чашки
Сахар	1/3 чашки
Соль	1 ч.л.
Ваниль	1 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Ингредиенты топпинга	Количество
Мука	2/3 чашки
Кор.сахар	1/2 чашки
Корица	1/2 ч.л.
Масло	1/3 чашки
Сахарная пудра	1/4 чашки

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и выдержите 5 минут перед формованием.
8. Уложите на слегка смазанный жиром 9-дюймовый противень и равномерно распределите.
9. Накройте тряпочкой и дайте подняться до объема, вдвое превышающего первоначальный.
10. Пока тесто поднимается смешайте в миксере все ингредиенты топпинга, кроме масла и сахарной пудры.
11. Добавьте масло, порезанное на мелкие кусочки размером с горошину.
12. Разместите все на тесте.
13. Опрыскайте специальной смесью.
14. Выпекайте в предварительно разогретой до 350 градусов печи в течение 30 минут.
15. Выньте из печи и остудите на проволочной полке.
16. Посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ

1 1/2-фунтов * Прогреть печь до 350 градусов.

РУЛЕТ

Ингредиенты	Количество
Молоко	1 чашка плюс 2 ст.л.
Яйцо	2
Мука	3 1/2 чашки
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Масло	2 ст.л.
Ваниль	1/2 ч.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.
Начинка	Количество
Масло	2 ст.л.
Сахар	1/4 чашки
Корица	1/2 ч.л.
Ингредиенты топпинга	Количество
Масло	1 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	2 ст.л.
Корица	1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите в большую смазанную жиром емкость.
8. Накройте тряпочкой и дайте подняться до объема, вдвое превышающего первоначальный.
9. На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто до лепешки 10X20 дюймов, 1/2 дюйма толщиной.
10. Сверху выложите начинку.
11. Сверните в рулон по длине.
12. Положите в слегка смазанную жиром форму в виде буквы S.
13. Накройте тряпочкой и дайте подняться до объема, вдвое превышающего первоначальный.
14. Сформируйте верхнюю часть рулета.
15. Смажьте яйцом.
16. Покройте топпингом.
17. Выпекайте в предварительно разогретой до 350 градусов печи в течение 30-35 минут.
18. Выньте из печи и остудите на проволочной полке перед тем, как нарезать.

ХЛЕБ ФОККАЧИА

1 1/2-фунтов * Прогреть печь до 425 градусов.

ХЛЕБ ФОККАЧИА

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Мука	3 чашки
Соль	1 ч.л.
Шорт.	2 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.
Ингредиенты топпинга	Количество
Свеж.розмарин, мелко измельч.	1/2 чашки
Свеж.лук, мелко измельч.	1/2 чашки
Мелко порезанный чеснок	1/4 чашки
Оливковое масло	3/4 чашки плюс 2 ст.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите в большую емкость, смазанную 1 ст.л. оливкового масла.
8. Переверните тесто, чтобы равномерно смазать оливковым маслом.
9. Накройте тряпочкой и дайте подняться в течение 30 минут.
10. Раскатайте тесто до лепешки 13X18 дюймов.
11. Покройте 3/4 чашки оливкового масла.
12. Выдержите 20 минут.
13. Посыпьте травой и чесноком.
14. Выпекайте в предварительно разогретой до 425 градусов печи в течение 30-35 минут.

СЛИВОЧНЫЕ БУЛОЧКИ

18 булочек * Прогреть печь до 350 градусов.

СЛИВОЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Количество
Сливки	1 1/2 чашки
Мука	1 1/4 чашки
Пшеничная мука	2 чашки
Соль	1 1/2 ч.л.
Мед	2 ст.л.
Масло	1/4 чашки
Пищевая сода	1/4 ч.л.
Дрожжи	2 ч.л.

Растопите 2 ч.л. масла для топпинга.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите в большую емкость, смазанную 1 ст.л. оливкового масла.
8. Переверните тесто, чтобы равномерно смазать оливковым маслом.
9. Накройте тряпочкой и дайте подняться до объема вдвое превышающего первоначальный.
10. Разделите на 18 частей.
11. На слегка посыпанной мукой поверхности придайте всем 18 кускам шарообразную форму.
12. Положите на смазанный жиром/маслом противень.
13. Накройте тряпочкой, поместите в теплое непродуваемое место и дайте подняться в течение 30 минут или до объема вдвое превышающего первоначальный.
14. Выпекайте в предварительно разогретой до 350 градусов печи в течение 10-15 минут или до получения золотистого оттенка.

ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

18 булочек * Прогреть печь до 375 градусов.

ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка плюс 3 ст.л.
Пшеничная мука	1 1/2 чашки
Мука	1 1/2 чашки
Соль	1 ч.л.
Кор.сахар	1/4 чашки
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло	2 ст.л.
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите в большую емкость, смазанную маслом, переверните с тем, чтобы все поверхности хорошо смазались.
8. Накройте тряпочкой, поместите в теплое, непродуваемое место и дайте подняться до объема вдвое превышающего первоначальный.
9. Разделите на 18 частей.
10. Положите на смазанный маслом противень.
11. Накройте тряпочкой, поместите в теплое непродуваемое место и дайте подняться до объема вдвое превышающего первоначальный.
12. Выпекайте в предварительно разогретой до 375 градусов печи в течение 12-15 минут или до получения золотистого оттенка.

ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ

18 булочек

* Прогреть печь до 350 градусов.

ОБЕДЕННЫЕ БУЛОЧКИ

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Яйцо	1
Мука	3 чашки
Сахар	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Масло	1/2 чашки
Дрожжи	2 1/2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите на поверхность, смазанную маслом.
8. Разделите на 18 частей.
9. Придайте круглую форму.
10. Положите на смазанный маслом противень.
11. Накройте тряпочкой, поместите в теплое непродуваемое место и дайте подняться до объема вдвое превышающего первоначальный.
12. Выпекайте в предварительно разогретой до 350 градусов печи в течение 20-30 минут или до получения золотистого оттенка.

ПИЦЦА

* Прогреть печь до 425 градусов.

ПИЦЦА

Ингредиенты	Количество
Вода	1 чашка
Мука	3 чашки
Соль	1 ч.л.
Оливковое масло	2 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.

Приготовление

1. Выньте форму из пекарни.
2. Установите нож на вал на форме.
3. Заложите в форму ингредиенты в порядке как они перечислены выше.
4. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки.
5. Клавишей выбора программы выберите режим "Тесто".
6. Нажмите клавишу включения.
7. По окончании цикла выньте тесто и поместите в форму для пиццы, слегка загнув края.
8. Перед тем, как добавлять топпинг и соус, дайте выстоять в течение 10 минут.
9. Выпекайте в предварительно разогретой до 425 градусов печи в течение 35-45 минут или до получения золотистого оттенка.

Для изготовления порционной пиццы приготовьте тесто как указано выше. Разделите на 4 части. Раскатайте на посыпанной мукой поверхности в лепешки 5 дюймов в диаметре. Положите на противень, смазанный маслом. Добавьте соус и топпинг. Выпекайте в предварительно разогретой печи в течение 15-20 минут или до получения золотистого оттенка.