

oursson®



bon appétit

ХЛЕБОПЕЧЬ
BM0800J

Книга
Рецептов







Содержание

7	Хлеб гречневый с мёдом
9	Кулич миндальный с изюмом
11	Хлеб «Бутербродный»
13	Хлеб амарантовый
15	Хлеб французский кисломолочный
17	Хлеб французский с пищевыми волокнами
19	Хлеб диетический с тремя видами отрубей
21	Хлеб диетический с кукурузной мукой
23	Хлеб из пяти видов муки
25	Хлеб «Рождественский»
27	Хлеб с цукатами
29	Хлеб «Сырный»
31	Хлеб «Пикантный»
33	Хлеб постный
35	Хлеб ржано-пшеничный сладкий
37	Батончики с экструдированными отрубями

- 39 Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками
- 41 Дрожжевое тесто для пирогов со сладкими начинками
- 43 Кекс «Лимонный»
- 45 Кекс миндальный
- 47 Кекс шоколадный
- 49 Тесто для гречневой лапши
- 51 Тесто для цветной лапши (жёлтое)
- 53 Тесто для цветной лапши (зеленое)
- 55 Тесто для цветной лапши (красное)
- 57 Тесто дрожжевое для толстой пиццы
- 59 Тесто дрожжевое для тонкой пиццы
- 61 Варенье из слив
- 63 Грушевый десерт
- 65 Джем из яблок
- 67 Конфитюр малиновый



Хлеб гречневый с мёдом

Ингредиенты:

Вода	250 мл
Соль	5 г
Мёд гречишный	25 г
Масло сливочное 82% жира	50 г
Мука пшеничная, в/с	350 г
Мука гречневая	50 г
Дрожжи сухие	4 г

Время приготовления:

3 часа без учета остывания хлеба.

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.





Кулич миндальный с изюмом

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	50 мл
Соль	5 г
Сахар-песок	70 г
Ванильный сахар	10 г
Яйца куриные.....	2 шт.
Масло сливочное 82% жира.....	80 г
Корица молотая.....	3 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	5 г

Добавить после сигнала:

Миндаль молотый.....	80 г
Изюм.....	80 г

Для украшения кулича:

Шоколад белый	200 г
Шоколад тёмный	50 г

Время приготовления:

4 часа 15 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**5.КУЛИЧ**», размер, цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала добавьте изюм и молотый миндаль.
3. Переложите горячий кулич на решётку и накройте льняным полотенцем.
4. Полностью остывший кулич покройте растопленным белым шоколадом. Декорируйте поверхность кулича растопленным тёмным шоколадом.
5. Дайте шоколаду застыть. Нарежьте кулич на порции и подавайте к столу.





Хлеб

«Бутербродный»

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	250 мл
Соль	3 г
Сахар-песок	25 г
Масло сливочное 82% жира	40 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	4 г

Время приготовления:

3 часа без учета остывания хлеба.

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	250 мл
Соль	3 г
Масло сливочное 82% жира	10 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Мука амаранта	50 г
Дрожжи сухие	4 г

Время приготовления:

3 часа 30 минут без учета остывания хлеба

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 французский кисломолочный

Ингредиенты:

Пахта	300 г
Соль	5 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	5 г

Время приготовления:

3 часа 30 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«4.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.





Хлеб французский с пищевыми волокнами

Ингредиенты:

Вода250 мл
Соль5 г
Йогурт (из «Турецкого йогурта»)50 г
Мука пшеничная, в/с450 г
Hi-maize 260
(пищевые волокна, пребиотик)80 г
Дрожжи сухие5 г

Время приготовления:

3 часа 30 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«4.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	250 мл
Соль	5 г
Масло льняное	25 г
Мука пшеничная, в/с	350 г
Ржаная мука обдирная	50 г
Смесь из трех видов отрубей (овсяных, ржаных и пшеничных)	50 г
Дрожжи сухие	3 г

Время приготовления:

3 часа 40 минут без учета остывания хлеба.

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	100 мл
Соль	3 г
Йогурт (из «Турецкого йогурта»)	200 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Кукурузная мука	30 г
Смесь БФС 70 ББ (пищевые волокна, пребиотик, активатор иммунной системы) ..	50 г
Дрожжи сухие	3 г

Время приготовления:

3 часа 40 минут без учета остывания хлеба.

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	250 мл
Соль	3 г
Масло оливковое.....	30 г
Мука пшеничная, в/с	250 г
Ржаная мука обдирная.....	80 г
Кукурузная мука.....	30 г
Овсяная мука.....	30 г
Гречневая мука.....	30 г
Дрожжи сухие	5 г

Время приготовления:

3 часа 40 минут без учета остывания хлеба.

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	200 мл
Масло сливочное 82% жира	120 г
Соль морская	5 г
Сахар-песок	45 г
Шоколад тёмный (растопленный)	125 г
Ванильный сахар	5 г
Смесь для глинтвейна (порошок)	5 г
Корица молотая	5 г
Какао-порошок	10 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	7 г

Добавить в тесто после сигнала:

Изюм	30 г
Цукаты	30 г
Миндаль жаренный дроблёный	30 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

Время приготовления:

4 часа 15 минут без учета остывания хлеба.

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 «**5.КУЛИЧ**», установите размер и цвет корочки и нажмите кнопку «Старт».
3. После звукового сигнала добавьте изюм, цукаты и дроблёный 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 с цукатами

Ингредиенты:

Молоко 3,2% жира	230 мл
Соль	5 г
Сахар-песок	80 г
Масло сливочное 82% жира	80 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	5 г

Добавить после сигнала:

Цукаты.....	80 г
-------------	------

Время приготовления:

3 часа 55 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания.
2. Выберите программу «**5.КУЛИЧ**», 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	250 мл
Соль	5 г
Сахар-песок	15 г
Масло оливковое.....	25 г
Чеснок толчёный	2 зубчика
Укроп сушёный	2 ч.л.
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	7 г

Добавить после сигнала:

Пармезан тёртый.....	30 г
----------------------	------

Время приготовления:

1 час 20 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«2.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	250 мл
Соль	3 г
Сахар-песок	15 г
Масло оливковое.....	25 г
Чеснок толченый	2 зубчика
Смесь мельница «4 перца»	1 щепотка
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	7 г

Добавить после сигнала:

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

Время приготовления:

1 час 20 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«2.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	300 мл
Соль	5 г
Сахар-песок	15 г
Масло подсолнечное.....	25 г
Мука пшеничная, в/с	450 г
Дрожжи сухие	7 г

Время приготовления:

1 час 20 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**2.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 ржано-пшеничный сладкий

Ингредиенты:

Вода	220 мл
Соль	5 г
Мёд гречишный.....	50 г
Масло сливочное 82 % жира.....	80 г
Мука ржаная обдирная.....	80 г
Закваска «Бёккер Роген»	3 г
Концентрат квасного сусла.....	30 г
Мука пшеничная в/с.....	380 г
Дрожжи сухие	5 г

Добавить после сигнала:

Фундук дроблёный	80 г
Финики мелко нарезанные	80 г

Время приготовления:

3 часа 55 минут без учета остывания хлеба.

Приготовление:

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





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 экструдированные30 г

Время приготовления:

4 часа без учета остывания хлеба.

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 обваляйте 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 или на противень.
8. Поместите противень с батончиками в тёплое место и дайте им подняться.
9. Выпекайте батончики в предварительно разогретой до 180°C духовке 20-25 минут.
10. Переложите горячие батончики на решётку и охладите.
11. Полностью остывшие батончики нарежьте на ломтики и подавайте к столу.





Дрожжевое тесто для пирогов с несладкими начинками

Ингредиенты:

Молоко 3,5% жира	250 мл
Соль	5 г
Масло сливочное 82% жира	80 г
Сахар-песок	45 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	4 г

Кроме того:

Сосиски «Молочные» 4 шт.

Время приготовления:

4 часа без учета остывания хлеба.

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 и дайте тестовой заготовке подняться примерно 1-1,5 часа.
7. Выберите режим «**10. ВЫПЕЧКА**», время — 1 час и нажмите на «Старт».
8. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с сосисками на решётку и охладите.
9. 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	250 мл
Соль	5 г
Масло сливочное 82% жира	80 г
Сахар-песок	80 г
Ванильный сахар	10 г
Мука пшеничная, в/с	400 г
Дрожжи сухие	5 г

Кроме того:

Сахар-песок	120 г
Корица молотая	8 г

Время приготовления:

4 часа без учета остывания хлеба.

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 и дайте заготовке подняться.
8. Выберите режим «**10.ВЫПЕЧКА**», время — 1 час и нажмите на «Старт».
9. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с корицей на решётку и охладите.
10. 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.





Кекс «Лимонный»

Ингредиенты:

Яйца куриные.....	4 шт.
Соль	2 г
Сахар-песок	250 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира.....	180 г
Мука пшеничная, в/с	330 г
Разрыхлитель	8 г
Лимон свежий, (1 шт. ~150 г).....	1 шт.

Время приготовления:

1 час 30 минут без учёта охлаждения

Приготовление:

1. При помощи мелкой тёрки снимите с лимона цедру и используйте её для приготовления теста.
2. Разрежьте лимон на половинки и при помощи вилки выжмите из них сок.
3. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик
4. Добавьте размягчённое сливочное масло, сок и цедру лимона, продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
5. Добавьте муку и разрыхлитель. Перемешайте на низкой скорости до однородности.
6. Выньте лопатку из ёмкости для замешивания теста.
7. Переложите тесто в ёмкость для замешивания, разровняйте поверхность.
8. Установите ёмкость с тестом в корпус хлебопечки.
9. Выберите режим «**10.ВЫПЕЧКА**», установите время приготовления 1 час и нажмите на «Старт». Проверьте готовность кекса после звукового сигнала. При необходимости добавьте время приготовления.
10. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
11. Полностью остывший кекс нарежьте на ломтики и подавайте к чаю или кофе.





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

Время приготовления:

1 час 30 минут без учёта охлаждения

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 **«10.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.....	3 шт.
Соль	1 г
Сахар-песок	100 г
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное 82% жира	120 г
Мука пшеничная, в/с	250 г
Разрыхлитель	10 г
Творог 9% жира	100 г
Шоколад тёмный	150 г

Для украшения:

Сахарная пудра	10 г
Свежие ягоды	50 г

Время приготовления:

1 час 30 минут без учёта охлаждения

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. Переложите тесто в ёмкость для замешивания теста, разровняйте поверхность.
7. Установите ёмкость с тестом в корпус хлебопечки.
8. Выберите режим **«10.ВЫПЕЧКА»**, установите время приготовления — 1 час и нажмите на «Старт».
9. Переложите горячий кекс на решётку и остудите.
10. Полностью остывший кекс посыпьте сахарной пудрой, нарежьте на ломтики, украсьте свежими ягодами и подавайте к чаю или кофе.





Тесто для гречневой лапши

Ингредиенты:

Вода	20 мл
Яйца куриные.....	4 шт.
Соль морская.....	3 г
Мука пшеничная в/с	250 г
Мука гречневая	250 г
Масло подсолнечное.....	40 г

Кроме того:

Мука пшеничная на подпыл	100 г
--------------------------------	-------

Время приготовления:

1 час без учёта без учета сушки и варки

Приготовление:

1. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**7.ПАСТА**» и нажмите кнопку «Старт».
2. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
3. Нарежьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
4. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Гречневая лапша идеально подходит в качестве гарнира к тушёной говядине.





Тесто для цветной лапши (жёлтое)

Ингредиенты:

Вода (горячая)	20 мл
Яйца куриные.....	2 шт.
Соль морская.....	3 г
Мука пшеничная в/с	300 г
Масло подсолнечное.....	40 г

Кроме того:

Шафран	1 щепотка
Мука пшеничная на подпыл	100 г

Время приготовления:

1 час без учёта без учета сушки и варки

Приготовление:

1. Поместите сушёные рыльца крокуса «Шафран» в горячую воду и размешайте ложкой.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**7.ПАСТА**» и нажмите кнопку «Старт». Вылейте подкрашенную воду в ёмкость для замешивания теста.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарезьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша с шафраном хорошо сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов.





Тесто для цветной лапши (зеленое)

Ингредиенты:

Вода.....	20 мл
Яйца куриные.....	2 шт.
Соль морская.....	3 г
Мука пшеничная в/с.....	300 г
Масло подсолнечное.....	40 г

Кроме того:

Шпинат свежий.....	30 г
Мука пшеничная на подпыл.....	100 г

Время приготовления:

1 час без учёта без учета сушки и варки

Приготовление:

1. Нарезьте листья шпината и измельчите нарезанный шпинат в блендере до состояния пюре.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**7.ПАСТА**» и нажмите кнопку «Старт». Добавляйте понемногу пюре из шпината в тесто и доведите до нужного цвета.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарезьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнёзд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша со шпинатом хорошо сочетается с блюдами из курицы и индейки.





Тесто для цветной лапши (красное)

Ингредиенты:

Яйца куриные.....2 шт.
Соль морская3 г
Мука пшеничная в/с300 г
Масло подсолнечное.....40 г

Кроме того:

Свёкла свежая75 г
Мука пшеничная на подпыл100 г

Время приготовления:

1 час без учёта без учета сушки и варки

Приготовление:

1. Натрите на мелкой тёрке свежую свёклу и отожмите сок.
2. Поместите все ингредиенты согласно рецепту указанной последовательности в ёмкость для замешивания. Выберите программу «**7.ПАСТА**» и нажмите кнопку «Start». Добавляйте свекольный сок в тесто до получения нужного цвета.
3. После звукового сигнала переложите тесто на стол, разделите на 2 части и округлите, раскатайте тестовые заготовки в пласты толщиной 2-3 мм, посыпьте их мукой и скатайте неплотно в рулет.
4. Нарезьте тонкими полосками лапшу, разверните и положите на решётку для подсушивания. Можно подсушить лапшу в виде гнезд. Лапша должна подсохнуть до ломкого состояния.
5. Отварите подсушенную лапшу в подсоленной кипящей воде. Слейте воду и приправьте лапшу сливочным маслом.

Примечание:

Лапша со свекольным соком хорошо сочетается с овощами.





Тесто дрожжевое для толстой пиццы

Ингредиенты:

Вода.....	75 мл
Соль.....	2 г
Масло сливочное 82% жира.....	50 г
Сахар-песок.....	15 г
Мука пшеничная, в/с.....	150 г
Дрожжи сухие.....	1,5 г

Кроме того:

Мука для подпыла.....	15 г
Ананасы консервированные.....	50 г
Куриное филе (поджаренное и мелко порезанное).....	150 г
Томаты вяленые в оливковом масле.....	50 г
Каперсы.....	5 г
Перец свежий зелёный.....	50 г
Сыр полутвёрдый 45% жира (тёртый) ...	150 г

Время приготовления:

3 часа

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста для пиццы все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «**8.ПИЦЦА**» и нажмите на «Старт».
3. Нарезьте перец тонкими кружочками.
4. Половинки вяленых томатов разрежьте на 4 части.
5. Выложите тесто для пиццы на стол, подпылённый мукой.
6. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и переложите его в смазанную оливковым маслом форму.
7. Смажьте поверхность теста оливковым маслом, в котором хранились вяленые томаты.
8. Разложите на поверхности теста в произвольном порядке кусочки ананасов, куриного филе, томатов, каперсы, кружочки из зелёного перца.
9. Посыпьте пиццу тёртым сыром
10. Поставьте заготовку пиццы в тёплое место и дайте тесту подойти и увеличиться в объёме в 2-2,5 раза.
11. Выпекайте пиццу на толстом тесте в предварительно разогретой до 200°C духовке приблизительно 25 минут.
12. Готовую пиццу разрежьте на порции и подавайте к столу.

Примечание:

Дрожжевое тесто для толстой пиццы идеально подойдёт для пиццы с большим количеством наполнителей из разнообразных ингредиентов, в том числе с овощами, мясом, грибами и морепродуктами.





Тесто дрожжевое для тонкой пиццы

Ингредиенты:

Вода.....	100 мл
Соль.....	2 г
Масло оливковое.....	30 г
Сахар-песок.....	10 г
Мука пшеничная, в/с.....	150 г
Дрожжи сухие.....	2 г

Кроме того:

Мука для подпыла.....	15 г
Кетчуп томатный.....	10 г
Колбаса сырокопчёная «Салями» (порезанная соломкой).....	80 г
Томаты свежие.....	50 г
Оливки без косточек.....	25 г
Перец свежий красный.....	50 г
Сыр полутвёрдый 45% жира (тёртый) ...	150 г

Время приготовления:

3 часа

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста для пиццы все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим «8.ПИЦЦА» и нажмите на «Старт».
3. Нарежьте перец тонкими кружочками.
4. Свежие томаты нарежьте тонкими кружочками.
5. Выложите тесто для пиццы на стол, подпылённый мукой.
6. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2-3 мм и переложите его на смазанный маслом противень.
7. Смажьте поверхность теста томатным кетчупом.
8. Разложите на поверхности теста в произвольном порядке кусочки томатов, сладкого перца, салями, украсьте оливками без косточек.
9. Посыпьте заготовку пиццы небольшим количеством тёртого сыра.
10. Поставьте заготовку пиццы в тёплое место и дайте тесту подойти и увеличиться в объёме в 1,5 раза.
11. Выпекайте пиццу из тонкого теста в предварительно разогретой до 200°C духовке приблизительно 20 минут.
12. Горячую пиццу посыпьте оставшимся тёртым сыром, разрежьте на порции и подавайте к столу.

Примечание:

Дрожжевое тесто для тонкой пиццы идеально подойдёт для приготовления пиццы с небольшим количеством наполнителей.





Варенье из слив

Ингредиенты:

Сливы «Венгерка»
(половинки без косточек).....750 г
Сахар-песок400 г

Время приготовления:

3 часа

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 «**9.ДЖЕМ**» и нажмите на «Старт».
4. После звукового сигнала запустите режим «**9.ДЖЕМ**» 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:

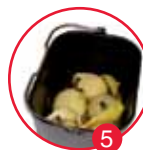
Груши твёрдые и сочные, (1 шт.~ 150 г)	5 шт.
Сахар-песок	150 г
Вино сухое белое.....	250 мл
Лимон свежий, (1 шт.~ 150 г).....	1 шт.
Стручок ванили	1 шт.
Сок лимонный с мятой.....	50 г

Время приготовления:

3 часа

Приготовление:

1. Очистите груши от кожицы.
2. Сделайте через каждые 5 мм глубокие параллельные надрезы на очищенных грушах.
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 «**9.ДЖЕМ**» 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 кислые750 г
Сахар-песок350 г

Время приготовления:

3 часа

Приготовление:

1. Разрежьте яблоки на 4 части, удалите серединку. Нарезьте 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 «**9.ДЖЕМ**» 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 свежемороженая.....	600 г
Сахар-песок	250 г
Ванильный сахар	10 г
Лимонный сок	50 г
Смесь «Творопыш»	25 г
Вода	50 мл

Время приготовления:

3 часа

Приготовление:

1. Смешайте сахарный песок со смесью «Творопыш».
2. Поместите свежемороженые ягоды в ёмкость для замешивания. Добавьте сахарный песок, предварительно перемешанный со смесью «Творопыш». Влейте сок лимона и воду.
3. Выберите программу «9.ДЖЕМ» 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.







Для заметок

[illegible]

