



Хлеб с маком

Ингредиенты 750 г

- Вода $1\frac{1}{5}$ чашки
- Мука пшеничная 3 чашки
- Кукурузная крупа 10 ч. л.
- Сахар, соль по 1 ч. л.
- Семена мака 6 ч. л.
- Тертый мускатный орех 1 щепотка
- Масло $2\frac{1}{2}$ ст. л.
- Тертый сыр «Пармезан» 1 ст. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{2}{3}$ чашки
- Мука пшеничная 4 чашки
- Кукурузная крупа 5 ст. л.
- Сахар, соль по 1 ч. л.
- Семена мака 10 ч. л.
- Тертый мускатный орех 1 щепотка
- Масло 3 ст. л.
- Тертый сыр «Пармезан» 1 ст. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

Программа:

Быстрое приготовление (Quick)



Картофельный хлеб

Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Масло 4 ч. л.
- Яйцо 1
- Картофельный порошок 1 чашка
- Сахар, соль по 1 ч. л.
- Мука пшеничная
грубого помола $3\frac{1}{3}$ чашки
- Дрожжи $1\frac{2}{3}$ ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{3}$ чашки
- Масло 5 ч. л.
- Яйцо 1
- Картофельный порошок $1\frac{1}{5}$ чашки
- Сахар, соль по 1 ч. л.
- Мука пшеничная
грубого помола 5 чашек
- Дрожжи $1\frac{2}{3}$ ч. л.

Программа:

«Быстрое приготовление» («Quick»).




Шарлотка с грецкими орехами

Ингредиенты

- Яйцо 2
- Молоко $\frac{1}{5}$ чашки
- Масло 2 ч. л.
- Сахар 1 чашка
- Тертые зеленые яблоки 2 чашки
- Измельченные грецкие орехи 2 чашки
- Мука пшеничная 3 чашки
- Сода пищевая 1 ч. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.
- Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Тертый мускатный орех $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Молотая корица $\frac{1}{2}$ ч. л.

Программа:

«Быстрое приготовление» («Quick»).



Хлеб с изюмом

Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Масло 3 ст. л.
- Сахар $\frac{1}{4}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{8}$ ч. л.
- Мука для хлеба 3 чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{8}$ ч. л.
- Молотая корица $\frac{3}{4}$ ч. л.
- Промытый изюм $\frac{1}{2}$ чашки

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{3}$ чашки
- Масло 4 ст. л.
- Сахар $\frac{1}{3}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Мука для хлеба 4 чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Молотая корица 1 ч. л.
- Промытый изюм $\frac{2}{3}$ чашки

Программа:

«Сладкий хлеб» («Sweet»).

Победитель конкурса «Сладкий хлеб»

Шоколадный хлеб

Ингредиенты 750 г

- Вода $1\frac{1}{8}$ чашек
- Мука пшеничная 3 чашки
- Сахар $\frac{1}{4}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Яйцо 1
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Шоколадные чипсы $\frac{1}{2}$ чашки
- Какао порошок $\frac{1}{2}$ чашки
- Ваниль $\frac{3}{4}$ ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{2}$ чашки
- Мука пшеничная 4 чашки
- Сахар $\frac{1}{4}$ чашки
- Соль 2 ч. л.
- Яйцо 1
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Шоколадные чипсы $\frac{1}{2}$ чашки
- Какао порошок $\frac{1}{2}$ чашки
- Ваниль 1 ч. л.

Программа:

«Сладкий хлеб» («Sweet»).

Добавьте шоколадные чипсы/хлопья,

какао и ваниль после сигнала



Белый хлеб с цукатами

Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Молоко $\frac{3}{4}$ чашки
- Масло 2 ст. л.
- Сахар 4 ст. л.
- Соль 2 ч. л.
- Мука пшеничная грубого помола $2\frac{3}{4}$ чашки
- Дрожжи $\frac{4}{5}$ ч. л.
- Ром или коньяк 1 ст. л.
- Разноцветные цукаты 8 ст. л.
- Кокосовая стружка 2 ст. л.

Программа:

«Сладкий хлеб» («Sweet»).





Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{5}$ чашки
- Молоко 1 чашка
- Масло 3 ст. л.
- Сахар 5 ст. л.
- Соль $2\frac{1}{2}$ ч. л.
- Мука пшеничная
грубого помола $3\frac{1}{2}$ чашки
- Дрожжи $\frac{4}{5}$ ч. л.
- Ром или коньяк $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Разноцветные цукаты 8 ст. л.
- Кокосовая стружка 2 ст. л.

Программа:

«Сладкий хлеб» («Sweet»).

Добавьте ром, цукаты, кокосовую стружку после сигнала.





Медовый хлеб

Ингредиенты 750 г

- Молоко 1 чашка
- Масло 1 $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Яйцо 1
- Соль 1 ч. л.
- Мед 1 $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Молоко 1 $\frac{1}{5}$ чашки
- Масло 2 ст. л.
- Яйцо 2
- Соль 1 ч. л.
- Мед 2 ст. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

Программа:

«Сладкий хлеб» («Sweet»).



Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты 750 г

- Теплая вода (около 40 °C) $\frac{3}{4}$ чашки
- Яйцо 2
- Масло $2\frac{1}{4}$ ст. л.
- Соль $\frac{3}{4}$ ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Сахар $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Дрожжи 3 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Теплая вода (около 40 °C) 1 чашка
- Яйцо 2
- Масло 3 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Сахар 2 ст. л.
- Дрожжи 4 ч. л.

Программа:

«Быстрое приготовление»,
«Ультрабыстрый» («Quick», «Ultra fast»).



Ржаной хлеб с сыром

Ингредиенты 900 г

- Теплая вода (50 °C) 1 чашка
- Масло (растопить и остудить) 1 ст. л.
- Сахар 1 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная $2\frac{1}{2}$ чашки
- Мука ржаная $\frac{1}{2}$ чашки
- Дрожжи 5 ч. л.
- Тертый сыр «Пармезан» 1 ст. л.
- Тертый сыр «Чеддер» 1 чашка

Программа:

«Ультрабыстрый» («Ultra-fast»).

