

Острый хлеб «Чили»

Ингредиенты 750 г

- Вода (50 °C) 1 чашка
- Мягкий сыр типа «Рикотта» 4 ст. л.
- Молоко сухое 2 ст. л.
- Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 2 ст. л.
- Перец чили без зерен $\frac{1}{2}$ стручка
- Сухие помидоры 1 ст. л.
- Измельченный чеснок 2 зубчика
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи 3 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода (50 °C) $1\frac{1}{3}$ чашки
- Мягкий сыр типа «Рикотта» 6 ст. л.
- Молоко сухое 3 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 3 ст. л.
- Перец чили без зерен $\frac{2}{3}$ стручка
- Сухие помидоры $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Измельченный чеснок 2 зубчика
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи 3 ч. л.

Программа:

«Ультрабыстрый» («Ultra-fast»).



Итальянский хлеб «Песто»

Ингредиенты 750 г

- Теплая вода (50 °C) $\frac{4}{5}$ чашки
- Соус «Песто» 3 ст. л.
- Молоко сухое 4 ч. л.
- Соль $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Сахар 4 ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи 3 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Теплая вода (50 °C) $1\frac{1}{3}$ чашки
- Соус «Песто» $\frac{1}{4}$ чашки
- Молоко сухое 4 ч. л.
- Соль $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 6 ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Дрожжи 4 ч. л.

Программа:

«Ультрабыстрый» («Ultra-fast»).



Домашний кекс без дрожжей


Ингредиенты

- | | |
|-------------------|-----------|
| • Молоко (40 °C) | 1 чашка |
| • Масло | 1½ ст. л. |
| • Яйцо | 1 |
| • Соль | 1½ ч. л. |
| • Сахар | 3 ст. л. |
| • Смесь для кекса | 3½ чашки |
| • Изюм или цукаты | 1½ чашки |

Программа:

«Домашний кекс» («Cake»).





Бородинский хлеб

Ингредиенты 750 г

- Дрожжи 2 ч. л.
- Мука пшеничная 1 чашка
- Мука ржаная обдирная 3 чашки
- Сухая закваска
«Экстра-Р» $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Пекарская добавка
«Панифарин» 1 ст. л.
- Масло 2 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мед 2 ст. л.
- Молотый кориандр $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Солод 4 ст. л.+ кипятка $\frac{1}{3}$ чашки
- Вода 1 чашка

Заварите солод: залейте 4 ст. л. солода $\frac{1}{3}$ мерной чашки кипятка, хорошо размешайте и остудите.

Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).



Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

Настройки:

Knead1	10
Rise1	60
Knead2	8
Rise2	30
Rise3	10
Bake	60
Keep Warm	60





Хлеб без глютена

Ингредиенты

- Молоко 1 чашка
- Яйцо 4
- Масло $\frac{1}{3}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Безглютеновая смесь
для выпечки «Мак Мастер» $3\frac{2}{3}$ чашки
- Сахар $\frac{1}{4}$ чашки
- Разрыхлитель 5 ч. л.

Безглютеновый хлеб делается из специальных смесей для выпечки, не содержащих клейковину (глютен).

Такой хлеб — незаменимый источник необходимых минералов, витаминов и аминокислот для тех, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты.

Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).





Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

Настройки:

Knead1	10
Rise1	20
Knead2	10
Rise2	10
Rise3	30
Bake	1:10
Keep Warm	0





Коврижка медовая

Ингредиенты

- Молоко 2 ст. л.
- Молотая гвоздика 5 шт.
- Масло $2\frac{1}{2}$ ст. л.
- Яйцо 1
- Сахар $\frac{4}{5}$ чашки
- Соль 1 щепотка
- Мед $1\frac{1}{2}$ чашки
- Мука пшеничная $3\frac{1}{3}$ чашки
- Дрожжи 4 ч. л.
- Тертый корень имбиря 1

Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

Настройки:

Knead1	12
Rise1	20
Knead2	13
Rise2	30
Rise3	50
Bake	60
Keep Warm	60



Домашний лимонный пирог

Ингредиенты 750г

- Молоко (40 °С) 1 чашка
- Масло $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Яйцо 1
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 3 ст. л.
- Смесь для кекса $3\frac{1}{2}$ чашки
- Натёртая цедра $1\frac{1}{2}$ чашки
- Куркума 1 ч. л.
- Измельченный лимон 1

Программа:

«Домашний кекс» («Cake»).





Пасхальный кулич

Ингредиенты 900 г

- Мука пшеничная 4 чашки
- Молоко (40 °C) $\frac{1}{3}$ чашки
- Сливки 20% (40 °C) $\frac{1}{3}$ чашки
- Сахар 9 ст. л.
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Масло 3 ст. л.
- Яйцо 2
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Куркума 1 ч. л.
- Курага $\frac{1}{4}$ чашки
- Изюм $\frac{1}{4}$ чашки
- Орехи мелкие $\frac{1}{4}$ чашки

Добавьте орехи, курагу, изюм после сигнала. Размешайте.

Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).