



# Книга рецептов

для хлебопечек



# Белый хлеб дрожжевой

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

250 мл воды комнатной температуры  
30 г сливочного масла, размягчить  
2 ст.л. сахара  
2 ч.л. соли  
400 г пшеничной хлебопекарной муки  
1,5 ч.л. сухих дрожжей

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Поместите ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Выберите режим «Основной» или «Французский», нажмите Пуск.



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Домашний хлеб без дрожжей

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

### ➔ Для закваски:

250 г ржаной муки  
1 ст. л. йогурта

### ➔ Для теста:

500 г пшеничной муки  
1 ч. л. соли  
100 мл молока

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

### 1 Приготовить закваску.

Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом. Накрыть и оставить в теплом месте на 24 часа. Перемешать

и оставить еще на 24 часа. Добавить оставшуюся ржаную муку и 75 мл воды. Перемешать и оставить

еще на 24 часа.

### 2 Добавить в закваску

100 мл воды и 2 ст. л. пшеничной муки. Оставить при комнатной температуре на ночь. Утром выложить приготовленную смесь в форму для выпечки, добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко.

3 Поставить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть крышкой и включить хлебопечь. Установить программу «Основной».



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Ржаной хлеб

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

250 г ржаной муки  
250 г пшеничной муки  
200 мл молока  
1,5 ст.л. сахара  
1,5 ст.л. соли  
1 ст.л. подсолнечного масла  
2 ч.л. сухих дрожжей  
1 ч.л. тмина  
1 ч.л. семян кинзы

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** На дно ведерка хлебопечки насыпьте дрожжи. Сверху просейте ржаную и пшеничную муку. Рассыпьте сахар, соль, подсолнечное масло, тмин и семена кинзы. Молоко наливайте в последнюю очередь.

**2** Программа приготовления: «Основной» или «Цельнозерновой». Приятного аппетита!



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Хлеб из трех злаков

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

### ➔ Для опары:

100 мл яблочного сока  
2 ч. л. меда  
30 г свежих дрожжей  
200 г пшеничной муки

### ➔ Для теста:

200 г пшеничной муки  
200 г муки грубого помола  
2,5 ч. л. соли  
4 ст. л. воды комнатной температуры  
100 мл яблочного сока  
85 г пшеничной крупы  
85 г розовой чечевицы  
85 г риса  
1 ст. л. листиков свежего тимьяна  
растительное масло



## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Подготовить зерна. Чечевицу и рис положить в сотейник, влить 200 мл воды и довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть и оставить на 1,5 часа.

**2** Сделать опару. Разогреть 100 мл яблочного сока со 100 мл воды и медом. Перелить получившуюся смесь в форму для выпечки хлебопечи. Добавить дрожжи, перемешать венчиком до их полного растворения. Добавить 200 г муки, оставить на 1 час.

**3** Влить в опару воду, оставшийся яблочный сок и 4 ст. л. растительного масла. Добавить распаренный рис и чечевицу, оба вида муки, пшеничную крупу, соль и листики тимьяна. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Цельнозерновой».

\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Хлеб с чесноком

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

2 ч.л. дрожжей сухих быстрорастворимых  
500 г муки  
1,5 ч.л. соли  
1,5 ст.л. сахара  
30 г сливочного масла  
1 долька измельченного чеснока  
30 г мелко порезанного укропа  
2 ст.л. сметаны 15-25%  
250 мл. воды

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить закваску.

Смешать половину ржаной муки с 75 мл воды и йогуртом.

Накрыть и оставить в теплом месте на 24 часа. Перемешать и оставить еще на 24 часа. Добавить оставшуюся ржаную муку и 75 мл воды.

Перемешать и оставить еще на 24 часа.

**2** Добавить в закваску

100 мл воды и 2 ст. л. пшеничной муки. Оставить при комнатной температуре на ночь. Утром выложить приготовленную смесь в форму для выпечки, добавить оставшуюся просеянную муку, соль и теплое молоко.

**3** Поставить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть крышкой и включить хлебопечь. Установить программу «Основной» или «Цельнозерновой».



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Хлеб с курагой и орехами

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

400 г пшеничной муки  
50 г овсяных хлопьев  
0,5 ч. л. соли  
1 ч. л. соды  
50 г кураги  
50 г грецких орехов  
150 мл кефира  
75 мл молока

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Курагу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить ножом в крупную крошку.

**2** Муку просеять с солью и содой в форму для выпечки хлебопечи. Добавить овсяные хлопья, курагу и орехи. Влить кефир и молоко.

**3** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть, включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов



# Хлеб с ветчиной и сыром

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

220 г муки  
5 г сухих дрожжей  
4 яйца  
50 мл белого сухого вина  
50 мл растительного масла  
250 г ветчины  
200 г швейцарского сыра  
соль, черный молотый перец

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Ветчину нарезать тонкой соломкой, сыр натереть на крупной терке. В форму для выпечки хлебопечи просеять муку, добавить дрожжи, немного соли и перца. Вбить яйца и влить вино и растительное масло. Добавить ветчину и сыр.

**2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Дрожжевое тесто на опаре

## ➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки  
1 ст. л. сухих дрожжей  
щепотка соли  
250 мл молока  
2 яйца  
1 ст. л. сахара  
5 ст. л. растительного масла

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить опару. Смешать в форме для выпечки хлебопечи 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 стакана муки и дрожжи. Оставить на 1 час.

**2** Оставшееся молоко слегка подогреть и смешать с солью и растительным маслом. Влить в опару. Добавить яйца, оставшийся сахар и оставшуюся муку.

**3** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



# Тесто для пиццы

## ➤ ЧТО НУЖНО:

- 500 г пшеничной муки
- 2 ч. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 250 мл воды комнатной температуры
- 2ст. л. оливкового/подсолнечного масла

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Воду влить в форму для выпечки хлебопечи. Добавить просеянную муку, соль, дрожжи и масло.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».



# Пирожки с курицей и грибами

10 порций

## ➤ ЧТО НУЖНО:

### ➔ Для теста:

500 г муки  
100 г сливочного масла  
3 желтка  
250 мл молока  
7 г сухих дрожжей  
1 яйцо  
1 ст. л. сахара

### ➔ Для начинки:

600 г куриного фарша  
100 г свежих шампиньонов  
1 луковица  
1 ст. л. нарезанной петрушки  
2 ст. л. растительного масла  
соль, перец



## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Приготовить тесто. Всыпать в форму для выпечки хлебопечи половину просеянной муки, соль и дрожжи. Влить 0.5 стакана теплой воды, перемешать и оставить на 1 час.

**2** Вбить желтки, добавить сахар, теплое молоко, размягченное сливочное масло и оставшуюся просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».

**3** Приготовить начинку. Лук очистить и измельчить, грибы вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить лук и грибы, 7 мин. Добавить фарш и готовить, помешивая и разминая комки, 8 мин. Посолить, поперчить по вкусу. Снять с огня, добавить петрушку и перемешать. Дать остыть.

**4** Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом вырезать из него кружки. Положить на каждый кружок по 1 – 1,5 ст. л. начинки, защипить края.

**5** Выложить пирожки на присыпанный мукой противень на расстоянии 4 см друг от друга. Смазать слегка взбитым яйцом. Оставить на 15 мин. Затем поместить в разогретую до 180°C духовку на 20 мин.

# Беляши

8 порций

## ➤ ЧТО НУЖНО:

### ➔ Для теста:

400 г муки  
180 мл теплого молока  
7 г сухих дрожжей  
1 ч. л. сахара  
1 ст. л. растительного масла

### ➔ Для начинки:

250 г фарша из свинины и говядины  
1 большая луковица  
соль, перец  
растительное масло для обжаривания

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** В форме для выпечки хлебопечи смешать молоко, сахар, дрожжи, растительное масло и соль. Всыпать просеянную муку. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Тесто».
- 2** Лук очистить, измельчить и тщательно перемешать с фаршем. Приправить солью и перцем.
- 3** Вылепить из теста лепешки диаметром 10 см. Разложить на них по 1 ст. л. фарша. Подтянуть края к центру, оставив в середине небольшое отверстие. Обжаривать беляши в разогретом масле по 7 мин. с каждой стороны.



# Кекс с какао

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

500 г муки  
250 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
100 мл молока  
4 яйца  
2 ч. л. ванильного сахара  
2 ч. л. разрыхлителя  
2 ст. л. порошка какао

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Взбить сливочное масло с обычным и ванильным сахаром. Выложить массу в форму для выпечки хлебопечи, добавить яйца, просеянную муку, какао, разрыхлитель и молоко.

**2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Лимонный кекс

750 грамм\*

## ➤ ЧТО НУЖНО:

250 г блинной муки  
125 г размягченного сливочного масла  
225 г сахарной пудры  
2 яйца  
1 лимон  
2 ст. л. лимонного йогурта  
щепотка соли

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 С лимона срезать 2-3 кусочка кожуры, оставшуюся цедру натереть на мелкой терке. Из мякоти выжать сок.
- 2 В форму для выпечки хлебопечки просеять муку с солью. Добавить яйца, тертую цедру и сок лимона, сливочное масло, 125 г сахарной пудры и 1 ст. л. йогурта. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Быстрый»/«Быстрый хлеб».
- 3 Лимонную кожуру залить 400 мл горячей воды, добавить оставшуюся сахарную пудру и готовить на маленьком огне, пока соус не уварится на треть. Дать остыть, удалить кожуру. Добавить оставшийся йогурт. Пропитать соусом готовый кекс.



\* При изменении веса рекомендуется пропорционально изменить количество ингредиентов

# Мармелад из малины и красной смородины

## ➤ ЧТО НУЖНО:

500 г малины  
500 г красной смородины  
900 г сахара  
лимонная кислота на кончике ножа

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Малину и смородину перебрать, промыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Отварить до мягкости, 15 мин., затем протереть через сито.

**2** Положить ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**3** Разлить мармелад в плоские формы слоем 2,5 см и оставить на ночь при комнатной температуре. Разрезать на кубики и обвалить в сахаре.





# Фруктовая пастила

## ➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг смеси свежих ягод  
900 г сахара  
лимонная кислота на кончике ножа

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Ягоды перебрать и отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Протереть через сито.

**2** Ягодное пюре в формы для выпечки хлебопечи, добавить сахар и лимонную кислоту. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**3** Противень застелить пергаментом. Выложить мармелад ровным слоем и поставить в разогретую до 70°C духовку на 24 часа. Дать остыть, затем нарезать прямоугольниками или лентами.



# Абрикосовый джем

## ➤ ЧТО НУЖНО:

1 кг абрикосов

900 г сахара

лимонная кислота на кончике ножа

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Абрикосы вымыть, мелко нарезать и поместить вместе с сахаром и лимонной кислотой в форму для выпечки хлебопечи.

**2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**3** Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



# Мармелад из яблок, груш и персиков

## ➤ ЧТО НУЖНО:

500 г яблок  
500 г груш  
500 г персиков  
500 г черной смородины  
1,5 кг сахара

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Фрукты вымыть и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты и черную смородину вместе с сахаром в форму для выпечки хлебопечи.
- 2 Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).
- 3 Горячий мармелад разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.



# Ароматный фруктовый джем

## ➤ ЧТО НУЖНО:

500 г черных слив  
3 больших груши  
2 больших персика  
1 кг сахара  
сок 1 лимона  
2 см свежего корня имбиря  
1 ч. л. семян кориандра  
20 г желатина

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Фрукты вымыть, очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину и косточки. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Семена кориандра растолочь в ступке.

**2** Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить сахар, имбирь, сок лимона, кориандр, желатин и 1 стакан воды.

**3** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**4** Горячий джем разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.



# Яблочный джем по английскому рецепту

## ➤ ЧТО НУЖНО:

1,5 кг яблок  
500 г изюма  
1 ч. л. тертого свежего корня имбиря  
1 ч. л. молотой корицы  
700 г сахара  
100 г цукатов  
сок 1 лимона  
2 ст. л. сухого хереса

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Яблоки очистить от кожицы и очень мелко нарезать, удалив сердцевину. Поместить фрукты в форму для выпечки хлебопечи. Добавить изюм, цукаты, сахар, имбирь, сок лимона, кориандр и 500 мл воды.

**2** Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**3** В горячий джем влить херес, перемешать и сразу разложить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место. Джем будет готов через 2 недели.



# Джем из апельсиновой цедры

## ➤ ЧТО НУЖНО:

2 кг апельсинов

600 г сахара

2 ч. л. молотой корицы

## ➤ ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Апельсины вымыть. С помощью овощечистки снять с них цедру, из мякоти отжать сок. Цедру нарезать очень тонкой соломкой.

**2** Положить цедру в форму для выпечки хлебопечи. Влить апельсиновый сок и 500 мл воды, добавить сахар и корицу. Поместить форму в духовую камеру хлебопечи, закрыть. Включить хлебопечь и установить программу «Мармелад» (кроме модели BMS-150).

**3** Разлить джем по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.







[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

Горячая линия: 8 800 100 333 1 (звонок по России бесплатный)