

Рецепты

Таймер не используется для рецептов с добавлением свежего молока, яиц, фруктов и отварных овощей, которые могут потерять свежесть (особенно в летний период).

Примечание: Вы можете выбрать любой из трех размеров буханки «Очень большая» (1250 г), «Большая» (900 г), «Средняя» (700 г), а также цвет корочки хлеба, который будет соответствовать Вашим вкусам.

В одной мерной чашке содержится приблизительно 150 г пшеничной муки.

ч. л. – чайная ложка; ст. л. – столовая ложка; ч. – чашка.

Примечание: Используя ускоренную выпечку «Rapid», необходимо увеличить количество дрожжей на пол чайной ложки, а воду уменьшить на 10-20 мл.

Режим Basic Bake (Rapid) Основная выпечка (Ускоренная)

Пшеничный хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Маковый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мак	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Апельсиновый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	4 1/2 ст. л.	3 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Апельсиновый сок	150мл	130 мл	110 мл
Вода	200 мл	170 мл	170 мл

Хлеб с яблоками

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	5 ст. л.	4 ст. л.	3 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	4 ст. л.	3 ст. л.	2 ст. л.
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Яблоко	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Вода	300 мл	250 мл	230 мл

Примечание: Порезьте яблоко на небольшие кусочки и добавьте вместе с остальными ингредиентами в ведерко.

Хлеб яичный

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Яйцо	2 шт.	2 шт.	2 шт.
Вода	250 мл	200 мл	180 мл

Хлеб с овощами

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Овощи отварные	1/2 ч.	3/8 ч.	1/4 ч.
Вода	320 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Вы можете выпекать хлеб с использованием различных овощей (морковный, тыквенный, капустный и т. д.), для этого необходимо отварить овощи, дать стечь и измельчить их.

Основная выпечка с изюмом

Режим Basic Bake Raisin (Основная выпечка с изюмом)

Шоколадный хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	1 3/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	2 ст. л.	1 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Какао порошок	6 ст. л.	5 ст. л.	4 ст. л.
Кусочки шоколада	1/2 ч.	3/8 ч.	1/4 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Хлеб с изюмом

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Изюм (сухофрукты)	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Вы можете выпекать хлеб не только с изюмом, а также с курагой, черносливом или со смесью сухофруктов.

Медово-ореховый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Смесь сухофруктов	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Орехи молотые	5/16 ч.	3/16 ч.	1/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Смесь сухофруктов необходимо добавить.

Фруктовый хлеб

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	4 ч.	3 1/2 ч.	3 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Кусочки свежих фруктов	5/8 ч.	1/2 ч.	3/8 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Свежие фрукты промыть под струей воды, дать стечь, порезать на маленькие кусочки, которые необходимо положить в диспенсер.

Сдобный лимонный хлеб

	Большой (один размер)
Сухие растворимые дрожжи	2 1/2 ч. л.
Пшеничная мука	3 ч.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	6 ст. л.
Ваниль	1 ч. л.
Масло	6 ст. л.
Кусочки лимонных цукатов	1/2 ч.
Яйца	4 шт.
Лимонный пекарский порошок	1 ч. л.
Лимонный сок	50 мл

Хлеб мраморный

	Большой (один размер)
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3 ч.
Соль	1/2 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Ваниль	1 ч. л.
Масло	4 ст. л.
Пекарский порошок	1 ч. л.
Тертый шоколад	1/2 ч.
Яйца	2 шт.
Вода	130 мл

Примечание: Рекомендуем выпекать на программе со светлой корочкой, а цукаты или тертый шоколад необходимо положить в диспенсер.

Выпечка из нескольких сортов муки

Хлеб из нескольких видов муки

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 ч. л.
Пшеничная мука	2 1/3 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука ржаная	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Отруби пшеничные	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Геркулес	3 1/2 ст. л.	3 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Пшеничные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Ячменные хлопья	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мак	1 1/2 ст. л.	1 ст. л.	1/2 ст. л.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Орехи	5/8 ч.	3/8 ч.	1/2 ч.
Вода	360 мл	330 мл	300 мл

Примечание: Орехи и мак засыпьте в диспенсер.

Выпечка из Цельной муки (Ускоренная)

Режим Whole Wheat Bake (Rapid) Выпечка из цельной муки (Ускоренная)

Хлеб из муки с отрубями 50 %

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Используя ускоренную выпечку Rapid необходимо увеличить количество дрожжей на 1/2 чайной ложки, количество воды уменьшить на 10-20 мл.

Хлеб с сыром и колбасой

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло оливковое	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Колбаса мелко порезанная	5/16 ч.	1/4 ч.	3/16 ч.
Сыр тертый	5/16 ч.	1/4 ч.	3/16 ч.
Тертый чеснок	1 1/2 ст. л.	1 ст. л.	1/2 ст. л.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Колбасу, сыр, чеснок засыпьте в диспенсер.

Режим Whole Wheat Bake Raisin (Из цельной муки с изюмом)

Хлеб с орехами и медом

	Очень большой	Большой	Средний
Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Мука с отрубя ми	2 ч.	1 3/4 ч.	1 1/2 ч.
Соль	2 1/2 ч. л.	2 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Масло	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Мед	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.
Орехи	5/8 ч.	3/8 ч.	1/2 ч.
Вода	350 мл	300 мл	280 мл

Примечание: Добавьте орехи в диспенсер.

Выпечка итальянского хлеба

Режим Italian Bake (Итальянский)

Итальянский Хлеб

	Средний
Сухие растворимые дрожжи	1 ч. ложка
Пшеничная мука	2 1/2 ч.
Соль	1,5 ч. ложки
Сахар	1 ст. л.
Масло оливковое	1 ст. л.
Вода	220мл

Выпечка французского хлеба

Режим French Bake (Французский)

Французский Хлеб

	Средний
Сухие растворимые дрожжи.	1 ч. л.
Пшеничная мука	2 1/2 ч.
Соль	1 1/4 ч. л.
Сухое молоко	1 1/2 ст. л.
Масло	1 ст. л.
Вода	230 мл

Выпечка из нескольких сортов муки (Хлеб Ржаной)

Технология приготовления ржаного хлеба отличается от выпечки хлеба из пшеничной и смешанной муки. Для получения качественного и вкусного хлеба необходимо использовать дополнительные ингредиенты. Добавление закваски (БАЗ, Экстра-Р и др.) позволяет в домашних условиях изготавливать полноценный ржаной хлеб. Закваски улучшают свойства теста, аромат хлеба, повышают его кислотность. Также для всех видов хлеба желательно использовать добавки (Панифарин, Форекс и др.), влияющие на характеристики хлеба, которые увеличивают объем и пористость хлеба, улучшают структуру и цвет мякиша, влияют на вкусовые свойства, стабилизируют результаты выпечки и продлевают свежесть хлеба.

Хлеб Ржаной

Сухие растворимые дрожжи	1,5 ч. л.
Ржаная мука	3 1/2 ч
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло	1 ст. л.
Вода	350 мл
Закваска	1 ст. л.

Хлеб Ржаной с тмином

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3/4 ч.
Ржаная мука	2 1/4 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Вода	300 мл
Закваска	1 ст. л.
Тмин	1 ст. л.

Хлеб Диетический I

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	2 ч.
Ржаная мука	1 ч.
Отруби пшеничные	3 ст. л.
Геркулес	3 ст. л.
Ржаные хлопья	6 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	330 мл

Хлеб Диетический II

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 ч.
Ржаная мука	2 ч.
Ржаные хлопья	3/4 ч.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	330 мл

Хлеб Радонежский

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 1/2 ч.
Ржаная мука	1 1/2 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 1/2 ст. л.
Закваска	1 ст. л.
Вода	330 мл
Семечки подсолнуха очищенные	1/2 ч

Хлеб Дарницкий

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	3/4 ч.
Ржаная мука	2 1/4 ч.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Вода	300 мл
Закваска	1 ст. л.

Хлеб Русский

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. л.
Пшеничная мука	1 1/2 ч
Ржаная мука	1 ч
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Вода	300 мл
Какао	1 ч. л.
Растворимый кофе	1 ч. л.
5% яблочный уксус	2 ст. л.

Хлеб Датский с пивом

Сухие растворимые дрожжи	1 ч. ложка
Пшеничная мука	2 2/3 ч.
Ржаная мука	3/4 ч.
Соль	1 1/2 ч. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Вода	200 мл
Пиво	1/2 ч.

Хлеб «5 Злаков»

Сухие растворимые дрожжи	2 ч. ложки
Пшеничная мука	1 1/2 ч
Ржаная мука	1 1/2 ч
Отруби пшеничные	3 ст. л.
Геркулес	2 ст. л.
Ржаные хлопья	2 ст. л.
Пшеничные хлопья	2 ст. л.
Гречневые хлопья	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.
Вода	350 мл
Семечки подсолнуха очищенные	1/2 ч
Кунжут	1 ст. л.

Тесто

Режим Basic Dough (Тесто)

Столовые булочки

Сухие растворимые дрожжи 1 1/2 ч. л.

Пшеничная мука 480 г. (3 1/4 ч.)

Соль 1 ч. л.

Сахар 4 ст. л.

Сухое молоко 3 ст. л.

Яйцо 1 шт.

Масло 45 г (3 ст. л.)

Яйцо для смазывания поверхности 1 шт.

Вода или молоко 240 мл

Кунжут или мак для посыпания сверху 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 14.

2. Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарики.



3. Раскатайте каждый шарик так, чтобы получился конус.



4. Каждый конус раскатайте с помощью скалки так, чтобы получились пластинки клиновидной формы толщиной 5-7 мм.



5. Неплотно скатайте каждую пластинку, начиная с широкого конца к узкому.



6. Положите швом вниз на смазанный маслом поднос, растаивайте 30-50 мин до увеличения объема вдвое.



7. Смажьте поверхность булочек взбитым яйцом, посыпьте зернышками мака или кунжута. Выпекать в разогретой духовке при 180°C до подрумянивания.



Тесто

Режим Basic Dough

Пирожки

Сухие растворимые дрожжи 2 ч. л.

Пшеничная мука 500 г (3 1/2 ч.)

Соль 2 ч. л.

Сахар 3 ст. л.

Яйцо 2 шт.

Масло или маргарин 45 г (4 ст. л)

Молоко 220 мл

Начинка 350 г готовой начинки

Способ приготовления

1. Приготовьте начинку для пирожков (тушеную капусту, рис с яйцом, джем и т. п.)
2. Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 12
3. Разделите тесто на 18 одинаковых порций и скатайте из каждой шарик. Накройте пленкой и оставьте на 20 мин.
4. Раскатайте каждый шарик с помощью скалки в круглую лепешку толщиной 7-10 мм.
5. В центре каждой лепешки положите начинку и защепите плотно края.
6. Положите швом вниз на смазанный маслом поднос. Растаивайте 30-50 мин до увеличения вдвое.
7. Смажьте пирожки взбитым яйцом. Выпекайте в разогретой духовке при 180°C до подрумянивания.

Программа Pizza Dough (Тесто для пиццы)

Пицца с грибами

Сухие растворимые дрожжи 1/2 ч. л.

Пшеничная мука 300 г (2 ч.)

Соль 1 ч. л.

Сахар 1/2 ч. л.

Сухое молоко 1 ст. л.

Масло 15 г. (1 ст. л.)

Вода 200 мл

Для начинки

Грибы (шампиньоны) 150 г

Лук репчатый 1шт.

Соус для пиццы 3 ст. л.

Тертый сыр 150 г

Способ приготовления

1. Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 12.
2. Разделите его на 2 части.
3. Раскатайте на плоские круги.
4. Положите тесто на смазанный маслом противень.
5. Смажьте соусом для пиццы.
6. Положите сверху обжаренные грибы с луком и специями, посыпьте тертым сыром.
7. Выпекайте при температуре 220°C 15-20 мин до полного приготовления.

Режим French Dough (Тесто для французского хлеба)

Круассаны

Сухие растворимые дрожжи 2 ч. л.

Пшеничная мука 3 1/2 ч.

Соль 1 1/2 ч. л.

Сахар 3 ст. л.

Сухое молоко 3 ст. л.

Масло или маргарин 2 ст. л.

Вода 280 мл

Яйцо для смазывания поверхности круассанов 1 шт.

Масло 140 г

Способ приготовления

1. Приготовьте тесто, следуя инструкциям на стр. 12.
2. Положите тесто в смазанную жиром миску, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 30 мин.
3. Раскатайте 140 г масла между двумя листами вощеной бумаги или пленки в прямоугольник 20х30 см, положите охлаждаться в холодильник.



4. Раскатайте тесто таким образом, чтобы получился прямоугольник 45х25 см.



5. На 1/2 раскатанного теста положите охлажденное масло, оставшейся половиной теста накройте масло, а края плотно зажмите.



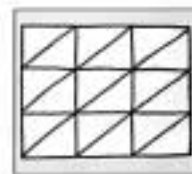
6. Положите тесто охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.

7. Охлажденное тесто раскатайте опять в прямоугольник размером 25х45 см, сложите втрое и положите опять охлаждаться в холодильник на 20-30 мин.



8. Раскатывать, складывать и охлаждать необходимо еще 2 раза.
9. Последнее охлаждение должно быть 2-3 часа.

10. Достаньте тесто, раскатайте еще раз в прямоугольник, разрежьте на треугольники, как показано на рисунке.



11. Скатайте неплотно трубочки, начиная с широкого края к вершине, а уголки защипните.



12. Положите швом вниз на смазанный маслом противень. Растаивайте 20-30 мин до увеличения объема вдвое.
13. Смажьте яйцом и выпекайте при 190°C до подрумянивания.

Тесто

Режим Basic Dough Raisin (Тесто с изюмом)

Булочки с изюмом.

Сухие растворимые дрожжи 1/2ч. л.

Пшеничная мука 500 г

Соль 1 ч. л.

Сахар 4 ч. л.

Сухое молоко 3 ст. л.

Масло 45 гр.

Яйцо 1 шт.

Изюм 1/2 ч. л.

Вода 260 мл

Способ приготовления

1. Приготовить тесто, следуя инструкциям на стр. 14.
2. Достаньте тесто из ведерка и отделите от него 1/3 часть.
3. Каждую часть разделите на 18 одинаковых порций.
4. Скатайте из них большие и маленькие шарики.
5. Большие шарики положите в смазанные маслом формочки и дайте им немного подняться.
6. В середине каждого большого шарика сделайте углубления и положите в них маленькие.
7. Дайте им постоять около 20 мин до увеличения объема вдвое.
8. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте в разогретой до 200°C духовке около 15 мин до полного приготовления.

Выпечка кексов

Режим Bake Only (Только выпечка)

Кекс мраморный

Пшеничная мука 175 г. (1 1/16 ч.)

Сахар 175 г

Масло 175 г

Яйцо 3 шт.

Какао порошок 2 ст. л.

Разрыхлитель или питьевая сода 1 1/2ч. л.

Способ приготовления

1. Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбить миксером.
2. Взбейте 3 яйца и добавьте их во взбитые сахар и масло.
3. Постепенно в эту смесь добавьте муку и взбейте до получения однородной массы.
4. Отложите 1/3 часть получившейся массы в другую миску.
5. Разведите какао в небольшом количестве воды.
6. Добавьте какао в 1/3 часть теста и хорошо размешайте.
7. Выложите в ведерко поочередно 2 ложки светлого теста и 1 ложку темного.
8. Выпекайте 60 мин, после чего оставьте в ведерке на 7-10 мин, затем остудите на подставке.

Выпечка кексов

Режим Bake Only (Только выпечка)

Кекс с яблоками к чаю

Пшеничная мука 175 г (1 1/16 ч.)

Сахар 150 г

Масло 40 г

Яйцо 3 шт.

Яблоко большое (желательно кислое) 1 шт.

Разрыхлитель или питьевая сода 1 1/2ч. л.

Способ приготовления

1. Растопленное масло, сахар и разрыхлитель взбейте миксером.
2. Добавьте яйца и еще раз взбейте.
3. Постепенно в эту смесь добавляйте муку, хорошо перемешивая до однородной массы.
4. Яблоко порежьте на тонкие дольки и добавьте их в тесто.
5. Ложкой аккуратно все размешайте.
6. Приготовленное тесто выложите в ведерко.
7. Выпекайте 45 мин, после чего оставьте кекс на 7-10 мин в ведерке.
8. Аккуратно достаньте кекс и остудите его на подставке.

Абрикосовый кекс

Пшеничная мука 225 г (1 1/2 ч.)

Сахар 150 г

Масло 75 г

Яйцо 1 шт.

Абрикосы 450 г

Разрыхлитель или питьевая сода 1/10 ч. л.

Способ приготовления

1. Смешайте муку и разрыхлитель.
2. Добавьте в муку растопленное масло и размешайте до получения однородной массы.
3. Удалите косточки из абрикосов.
4. Абрикосы, сахар и яйцо взбейте вместе в миксере.
5. В эту смесь добавьте муку с маслом и взбейте еще раз до получения однородной массы.
6. Выложите тесто в ведерко.
7. Выпекайте 50 мин, затем дайте постоять 5-7 мин
8. Достаньте кекс и остудите на подставке.

Приготовление варенья

Режим варенье

Ягоды 450 г

Сахар 450 г

Лимонный сок 20 мл

Примечание: Не используйте количество ингредиентов больше, чем требуется по рецепту, т. к. во время кипения варенье может выплеснуться из ведерка и повредить нагреватель.

После приготовления варенья, сразу переложите его в другую емкость, а ведерко помойте.

После завершения приготовления нагреватель долго остывает, и если Вы оставите ведерко в хлебопечарне, процесс приготовления варенья будет продолжаться, что может привести к его карамелизации.