

Moulinex®

baguette and co

● Русский р. 2 - 20

● Український р. 21 - 39

XXXXXXXXXX • 03/2009

www.moulinex.com

Moulinex®

baguette and co

RU

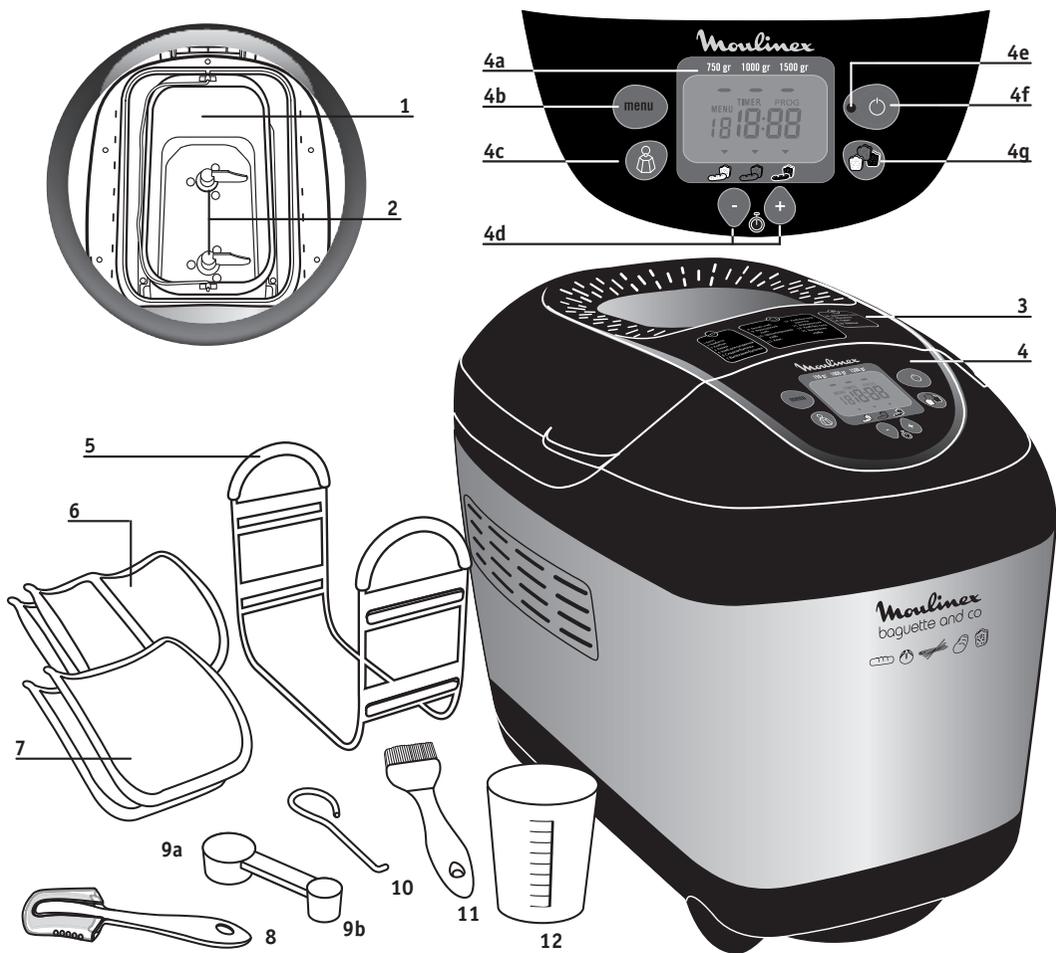
UA



www.moulinex.com

Русский	Страница
1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ	2
2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ	4
4 ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ	5
5 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
6 ЦИКЛЫ	10
7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	12
8 ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ	13
9 РЕЦЕПТЫ	
1. Классические рецепты хлеба	15
2. Индивидуальные рецепты хлеба	17
10 КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ	20
11 ГАРАНТИЯ	20
12 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	20

Український	сторінка
1 ОПИС	21
2 ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	22
3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	23
4 ВИКОРИСТАННЯ	24
5 ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	29
6 ЦИКЛИ	29
7 ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	31
8 ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИПІЧКА ДОМАШНЬОГО ХЛІБУ	32
9 РЕЦЕПТИ	
1. Рецепти класичних хлібів	35
2. Рецепти хлібів домашнього приготування	36
10 ІНСТРУКЦІЯ З УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ	39
11 ГАРАНТІЯ	39
12 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ	39



1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Контейнер для хлеба
 2. Мешалки
 3. Крышка со смотровым отверстием
 4. Приборная панель
 - a. Жидкокристаллический дисплей
 - a1. Индикатор веса
 - a2. Индикатор выбранной программы
 - a3. Цвет корочки
 - a4. Запрограммированный старт
 - a5. Таймер
 - b. Выбор программ
 - c. Выбор веса
 - d. Кнопки управления запрограммированным запуском и установкой времени для программ 7 и 15.
 - e. Индикатор работы
 - f. Кнопки запуска в различных режимах
 - g. Выбор цвета корочки
 5. Подставка
 6. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием
 7. 2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам
- Насадки:**
8. Нож
 9. а. Столовая ложка
б. Чайная ложка
 10. "крючок" для вынимания мешалок
 11. Кисточка
 12. Мерный стакан



2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности

- ⚠ В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.

Условия использования

- ⚠ Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- ⚠ Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБа.

Важно

- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- **При работе программы № 19 (варенье, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.
Не кладите более 1500 г теста в контейнер и более 900 г теста на противни.
Не кладите более 450 г муки и 2,5 ч.л. дрожжей для выпекания по индивидуальным рецептам.
Не кладите более 900 г муки и 5 ч.л. дрожжей для выпекания по классическим рецептам.

Рекомендуется

- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- По окончании цикла, если ломтики хлеба застряли между решетками, перед тем, как их извлечь, отключите аппарат и дождитесь, пока он остынет.
- Нож, поставляемый в комплекте, имеет очень острое лезвие. После использования необходимо положить нож в футляр и убрать в безопасное место.
- **По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Части прибора и аксессуары для приготовления багетов сильно нагреваются в процессе работы.**

Не рекомендуется

- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантийным документам вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не помещайте прибор, шнур питания и вилку шнура в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания в доступном для детей месте.
- Не помещайте подставку в духовку.
- Не двигайте прибор во время функционирования.
- **Не пользуйтесь хлебопечкой если шнур или разъём питания повреждены. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**
- Не используйте контейнер для приготовления пищи в печи или духовке.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

Электропитание и шнур

- Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на хлебопечке. В противном случае производитель не несет ответственности по гарантии изделия.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.

Ремонт

- Ремонт должен быть произведен только квалифицированными мастерами с использованием запасных частей Moulinex. Попытки самостоятельно отремонтировать прибор могут представлять опасность для пользователя.

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ



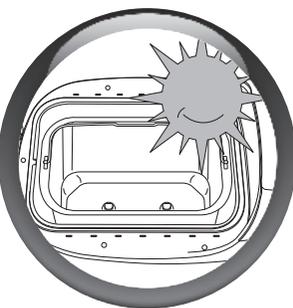
1. Распаковка

- Распакуйте прибор, сохраните гарантийный талон и внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться прибором.
- Установите прибор на устойчивую поверхность. Удалите из прибора все аксессуары (мерный стаканчик, нож и т.д.)



Предупреждение

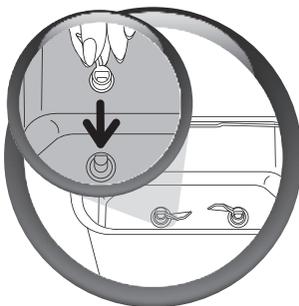
- Данный предмет (нож) – очень острый. Пользуйтесь им с осторожностью.



2. Очистка чана

- Протрите чан влажной тряпкой. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**

4 ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



1. Перед использованием хлебопечки

- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув.
- Затем установите мешалки.

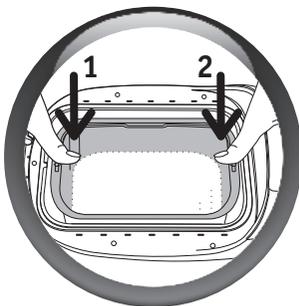
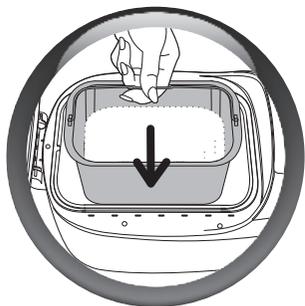


Процесс замешивания можно улучшить, если повернуть мешалки друг к другу.



2. Добавьте ингредиенты

- Заложите ингредиенты в контейнер в указанном порядке (см. Полезные советы на стр. 12)
- **Убедитесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.**



3. Начало работы

- Вставьте контейнер в хлебопечку.
- Нажмите на контейнер сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали контейнер.



- Выньте шнур и подключите его к заземленной розетке.
- После звукового сигнала по умолчанию на дисплее появляется программа 1 и средняя степень подрумянивания.



Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту **БЕЛОГО ХЛЕБА**. Обратитесь к разделу «ПРОГРАММА ВЫПЕКАНИЯ ТРАДИЦИОННОГО ХЛЕБА» на странице 15.

4. Выберите программу

(характеристики программ можно посмотреть в таблице внизу)

- Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.
- При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.



- Нажмите кнопку **“menu”** для выбора программы. Для того чтобы перейти от программы 1 к программе 19, последовательно нажимайте кнопку **“menu”**.
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.

Программы, доступные в меню	Описание
 Выпекание хлеба по индивидуальным рецептам	
Дополнительные указания по раскладыванию теста помогут Вам при выпекании хлеба по особым рецептам, которым соответствуют программы с 1 по 6. Приготовление такого хлеба происходит в несколько этапов, и процесс выпекания следует за процессом замешивания.	
1. Багет	Программа багет позволяет приготовить багеты и маленькие булочки с хрустящей корочкой.
2. Итальянский хлеб	Программа 2 дает возможность выпекать популярный итальянский хлеб, с нежной и воздушной мякотью, который является отличной основой для сэндвичей.
3. Хлебные палочки	Программа приготовления хрустящего хлеба основана на рецепте тонких, длинных и сухих хлебцев.
4. Лаваш	Программа 4 предназначена для выпекания лавашей с влажной и пористой мякотью, наподобие традиционных турецких лепешек «Pide», являющихся отличной основой для сэндвичей.
5. Булочки	Программа 5 идеальна для приготовления 8 белых, круглых булочек с нежной и легкой мякотью.
6. Сдобные булочки	Программа 6 позволяет выпекать сдобные булочки с легкой консистенцией наподобие популярных испанских «ensaimadas».
7. Выпекание булочек	Программа 7 дает возможность сохранить теплым или выпекать в течение времени от 10 до 35 минут хлеб, приготовленный по любой из программ с 1 по 6. Регулируется с шагом 5 минут. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время выполнения программы 7. Чтобы прервать программу до ее окончания, нажмите и удерживайте кнопку  .



Классические рецепты хлеба

8. Белый хлеб	Программа 8 позволяет выпекать белый хлеб по большинству традиционных рецептов с использованием пшеничной муки.
9. Французская булка	Программа 9 соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба, с пористой текстурой.
10. Цельнозерновой хлеб	Программа 10 необходима, когда используется мука для цельнозернового хлеба.
11. Кекс	Программа 11 предназначена для выпекания по рецептам с большим количеством жирных ингредиентов и сахара. При выпекании сладких булочек или молочного хлеба не превышайте общую массу теста в 1000 г. Для первого выпекания булочек рекомендуется светлая степень подрумянивания корочки.
12. Хлеб быстрой выпечки	Программа 12 – для рецептов быстрого приготовления хлеба, которые Вы можете найти в книге рецептов. Температура воды не должна превышать 35°C.
13. Бородинский хлеб	В Вашей хлебопечке есть специальный рецепт приготовления и выпечки бородинского хлеба (для большей информации смотрите книгу рецептов). Программа “Бородинский хлеб” печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
14. Хлеб без соли	Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
15. Выпекание	Программа выпекания рассчитана на время от 10 до 70 мин., регулируется с шагом 10 мин., степень подрумянивания корочки – светлая, средняя или темная. Используется самостоятельно или в сочетании с другими программами: а) с программой выпекания дрожжевого теста, б) чтобы подогреть или сделать хрустящей корочку приготовленного и остывшего хлеба, в) чтобы закончить выпекание при длительном перебое в электроснабжении. Данная программа не дает возможности выпекать по особым рецептам. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время выполнения программы 15. Чтобы прервать программу до ее окончания, нажмите и удерживайте кнопку .
16. Дрожжевое тесто	Программа “дрожжевое тесто” не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
17. Пресное тесто для макаронных изделий	Программа 17 только замешивает тесто. Предназначена для приготовления бездрожжевого теста. Например: лапша.
18. Пирог	Программа 18 позволяет готовить кондитерские изделия и пироги с использованием разрыхлителей. Только для этой программы возможен вес в 1000 г.
19. Варенье	Программа 19 автоматически готовит джем в контейнере. Фрукты необходимо крупно порезать и очистить от косточек.



5. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **Выбор веса невозможен в программах с 1 по 7 и 13 15 16 17 18 19.**
- Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.



6. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- Выбор степени подрумянивания невозможен в программах 7 15 16 17 19. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE].
- Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.



7. Запуск программы

- Для того чтобы запустить выбранную программу, нажмите на кнопку старт . Загорается световой индикатор, и 2 лампочки таймера начинают мигать. Начинается выполнение программы. На дисплее появляется время, соответствующее выбранной программе.

8. Запуск программы по таймеру

- **Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, на срок до 15 часов.**

Запуск программы по таймеру возможен только для программ с 1 по 7 и 12 13 15 16 17 18 19.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. Хлебопечка автоматически запрограммирована на все циклы программы. Кнопками  и  выберите время ( увеличение и  уменьшение времени). Короткими нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку .

Подается звуковой сигнал. На дисплее появляется выбранная программа, и 2  лампочки таймера начинают мигать. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. **Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.**



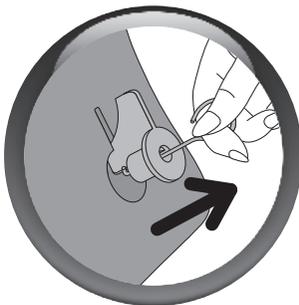
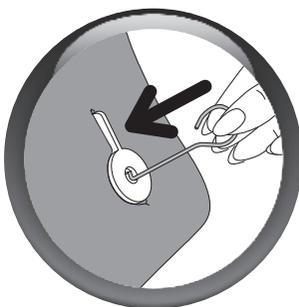
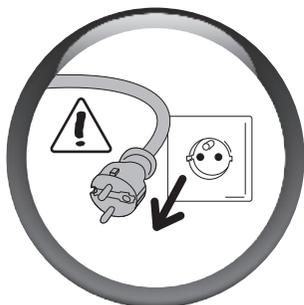
9. Остановка программы

- По окончании цикла программа останавливается автоматически; на дисплее индикатор времени показывает 0:00. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает.
- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку .

10. Извлечение хлеба из контейнера

(Данный этап не относится к программам приготовления хлеба по индивидуальным рецептам).

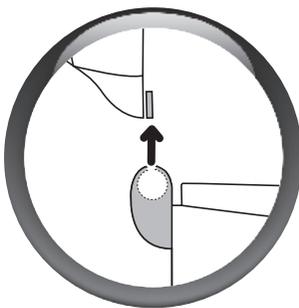
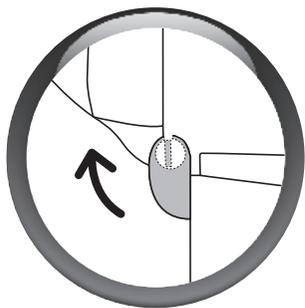
- По окончании цикла выпекания обесточьте хлебопечку.
- Выньте чан для хлеба, немного наклонив его на бок и выдвинув. Всегда пользуйтесь перчатками, потому что ручка и внутренняя поверхность поверхности крышки нагреваются.
- Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.
- может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:
 - > вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
 - > вставьте крючок в ось мешалки, осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку,
 - > повторите то же для другой мешалки,
 - > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.



5 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Обесточьте прибор и оставьте остывать с открытой крышкой.
- Снимите крышку, если вам нужно помешать продукт.
- Протрите внутренние и внешние детали влажной губкой. Тщательно высушите.
- Вымойте контейнер, мешалки, подставку и противни с антипригарным покрытием в теплой мыльной воде.
- Если мешалка застряла в контейнере, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.



- Если необходимо, снимите крышку и промойте ее горячей водой.



- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Не используйте для очистки бытовые чистящие средства, абразивные губки или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.
- Не ставьте подставку и противни с антипригарным покрытием в контейнер, чтобы не повредить его покрытие.

6 ЦИКЛЫ

• Таблица на следующей странице показывает, как различаются циклы приготовления в зависимости от выбранной программы.

Замешивание	Покой	Подъем	Выпекание	Поддержание в тепле
Обеспечивает формирование структуры теста, определяет скорость подъема теста.	Способствует лучшему замешиванию теста.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Превращает тесто в хлеб и формирует золотистую хрустящую корочку.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпекания. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после выпекания.

Замешивание: тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема.



В ходе этих циклов, кроме программ 7 13 15 16 17 19 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д. Звуковые сигналы указывают на окончание цикла.

Убедитесь, что вы не используете больше добавок, чем указано в рецепте, также следите за тем, чтобы они не вываливались из кухонных принадлежностей или посуды.



Обратитесь к сводной таблице времени работы внизу, в частности, к колонке «Время добавления ингредиентов». В данной колонке указывается время, которое будет отображаться на экране дисплея в момент звукового сигнала. Чтобы определить время, через которое раздастся звуковой сигнал, достаточно вычесть из общего времени приготовления «Время добавления ингредиентов».

Например: «Время добавления ингредиентов» = 2:51, а «Общее время приготовления» = 3:13, таким образом, ингредиенты будут необходимо добавить через 22 мин.

Подъем: тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема.

Выпекание: хлеб в конечной стадии выпекания.

Поддержание в тепле: в программах 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор.

Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Загорается световой индикатор. Раздаются звуковые сигналы с одинаковым интервалом.

По окончании цикла прибор останавливается автоматически после подачи звуковых сигналов.

Программа	Вес (г)	Общее время программы (час)	Время замешивания теста (замешивание-покой-подъем)	Выпекание 1 (час)	Выпекание 2 (час)	Время добавления ингредиентов (час)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	-	2:54	1:25	0:47	0:42	2:34	-
2	-	2:40	1:30	0:35	0:35	2:20	-
3	-	2:44	1:25	0:42	0:37	2:26	-
4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
6	-	3:12	1:25	1:02	0:45	2:54	-
7	-	Диапазон от 10 до 35 мин. с шагом 5 мин	-	От 10 до 35 мин	-	-	-
8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
	1000	3:17		1:00	-	2:59	
	1500	3:22		1:05	-	3:04	
9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
	1000	3:24		1:00	-	3:08	
	1500	3:29		1:05	-	3:13	
10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
	1000	3:22		1:10	-	3:04	
	1500	3:27		1:15	-	3:09	
11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
	1000	3:20		1:05	-	2:56	
	1500	3:25		1:10	-	3:01	
12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
	1000	1:35		1:00	-	1:28	
	1500	1:40		1:05	-	1:33	
13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00
14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
	1000	2:46		1:05	-	2:28	
	1500	2:51		1:10	-	2:33	
15	-	Диапазон от 10 до 70 мин. с шагом 10 мин.	-	От 10 до 70 мин	-	-	-
16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00
19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

Замечание: общее время не включает в себя время поддержания в тепле.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

1. Приготовление по рецептам

- **Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и правильно отмерены. Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Неправильная дозировка ингредиентов ведет к неудовлетворительным результатам выпечки.**
- Следуйте порядку приготовления
 - > Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - > Соль
 - > Сахар
 - > Первая половина муки
 - > Порошковое молоко
 - > Особые твердые ингредиенты
 - > Вторая половина муки
 - > Дрожжи
- Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарский порошок. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.
- Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в контейнер с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладываете твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, солью и сахаром.**
- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогреть воду или молоко (до температуры не выше 35°C).
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок контейнера
 - > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - > в противном случае может быть необходимо добавить муки.Муку или воду следует добавлять осторожно (максимум по одной столовой ложке), проверяя изменения в тесте прежде чем добавлять еще.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.
- Не следует слишком долго вымешивать тесто, Вы рискуете получить в итоге не то, что ожидали.

2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

- **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.
- **Если Вы последовательно используете две программы приготовления хлеба по классическим рецептам,** выждите 1 час, прежде чем включить вторую программу. В противном случае высветится код ошибки E01.

8 ПОДГОТОВКА И ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ

Стадии, указанные ниже, являются общими для всех программ выпекания хлеба по индивидуальным рецептам: программы с 1 по 6.

1 ЗАМЕШИВАНИЕ И ПОДЪЕМ ТЕСТА



- Нажмите кнопку “menu” и выберите программу.
- Выберите степень подрумянивания корочки.



- Нажмите кнопку . Загорится световой индикатор и 2 лампочки таймера начнут мигать.

- Начнется цикл замешивания теста, за которым последует цикл подъема теста. Эти 2 цикла происходят автоматически.
- В процессе замешивания тесто может взбиваться неравномерно.



- Когда подготовка теста заканчивается, хлебопечка встает в режим ожидания. Звуковые сигналы извещают о том, что циклы замешивания и подъема теста закончились. На дисплее отображается оставшееся время, индикатор работы мигает.



- Достаньте контейнер из хлебопечки.

- После стадии замешивания и подъема теста, необходимо в течение часа начать выпекание. По прошествии часа программа аннулируется. В данном случае рекомендуется использовать программу 7, предназначенную для выпекания по индивидуальным рецептам.

2 Подготовка теста для выпекания по индивидуальным рецептам



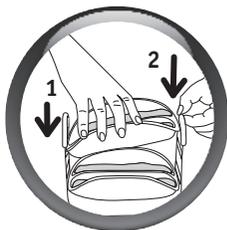
Вы можете обратиться к инструкциям по формовке теста, которые помогут Вам пройти этот этап. Мы покажем Вам, как действуют пекари, со временем у Вас появится свой способ раскладывания. Несмотря на то, какой способ Вы выберете, результат гарантирован.

- Слегка присыпьте рабочую поверхность мукой.
- Достаньте тесто из контейнера и положите его на рабочую поверхность.

ВАЖНО: длина хлеба должна соответствовать длине противня с антипригарным покрытием (приблизительно 18 см).



Чтобы обсыпать хлеб семенами, заверните приготовленное тесто во влажную ткань (бумагу), а затем обваляйте в семенах.

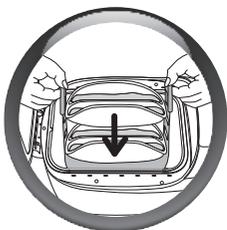


- После подготовки теста поместите его в противни с антипригарным покрытием, а затем на подставку.

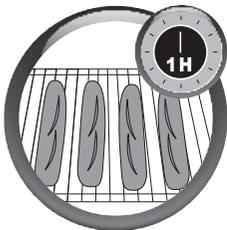


Для получения воздушного хлеба оставьте вымешенное тесто на 5 мин., перед тем как выложить тесто в формы.

3 Выпекание, цикл 1



- Поместите подставку для выпекания в хлебопечку на место контейнера.
- Нажмите на кнопку  чтобы запустить программу и начать отсчет времени приготовления.



- По окончании первого цикла выпекания хлебопечка встает в режим ожидания на 30 мин. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает.
- Выньте подставку для выпекания. Всегда пользуйтесь рукавицами, поскольку подставка нагревается.
- Выньте хлеб из противней и поместите на решетку для охлаждения.

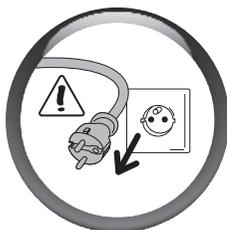
Программы с 1 по 6 рассчитаны на два последовательных выпекания. Если Вы собираетесь выпекать только один раз, отключите хлебопечку вручную, для этого нажмите и удерживайте кнопку .

Выпекание,
цикл 2

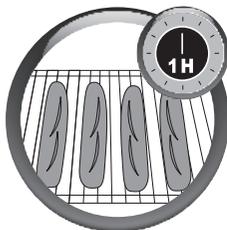
Поместите противни под холодную воду (чтобы остудить) и высушите их перед повторным использованием.



- Оставьте крышку хлебопечки открытой, чтобы она успела остыть до того, как начнется второй цикл выпекания.
- Выложите остатки теста на противни с антипригарным покрытием, а затем поместите на подставку. Поместите подставку в хлебопечку.
- Нажмите на кнопку , чтобы запустить цикл 2 выпекания.



- По завершении цикла программа останавливается автоматически. Раздаются звуковые сигналы, световой индикатор мигает. Обесточьте хлебопечку.
- Выньте подставку. Осторожно: решетка очень горячая.



- Выньте хлеб из противней и поместите на решетку для охлаждения.

9 РЕЦЕПТЫ

Белый хлеб (Программа 8)



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

 ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА > СРЕДНЯЯ

 ВЕС > 1000 г.

 ВРЕМЯ > 3 : 20

Ингредиенты

РАСТИТЕЛЬНОЕ

МАСЛО > 25 г. или 2 ст. л.

ВОДА > 350 мл

СОЛЬ > 2 ч. л.

САХАР > 2 ст. л.

МОЛОКО > 125 мл

МУКА > 600 г.

ДРОЖЖИ > 1,5 ч. л.

ВАЖНО: Данный принцип выпекания подходит для других традиционных рецептов хлеба: французского хлеба, цельнозернового хлеба, сладкого сдобного хлеба, хлеба быстрого приготовления, хлеба без глютена, хлеба без соли, для этого достаточно выбрать соответствующую программу среди кнопок меню.



Бородинский хлеб (Программа 13)



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок

Солод > 5 с.л.
Кориандр молотый > 2.5 ч. л.
Быстродействующие сухие дрожжи > 2.5 ч. л.
Вода теплая - 30°с > 420 мл
Пшеничная мука > 400 гр
Ржаная мука > 100 гр
Мед > 1.5 с.л.
Соль > 1.5 ч. л.
Яблочный уксус > 2 с.л.
Растительное масло > 2 с.л.

Солод, молотый кориандр, дрожжи, вода, муки, мед, соль, уксус и растительное масло.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу «Бородинский хлеб» и нажмите на кнопку «Старт».

7 минут после старта, откройте крышку и добавьте целый кориандр.

В конце программы выключите хлебопечку, дайте хлебу охладиться 30 минут, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Указания по улучшению классических рецептов хлеба

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Проблемы					
	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непеченом хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Возможные причины						
Во время выпечки была нажата кнопка ☺				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

Багет (Программа 1) : На 8 багетов по 80 г



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Вода > 255 мл
Соль > 1,5 ч. л.
Мука > 420 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием (6)
1 нож (8)
1 кисточка (11)



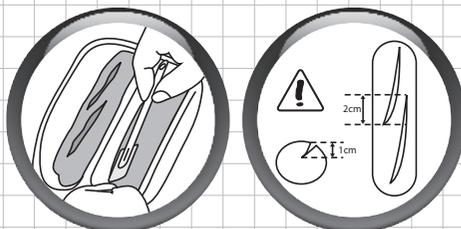
Чтобы сделать багеты более нежными, добавьте 1 ч.л. масла в тесто. Если Вы хотите, чтобы цвет багетов был более насыщенным, добавьте к ингредиентам 2 ч.л. сахара.

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) сработают автоматически и в целом длятся 1 час 25 минут (за 25 минутами замешивания следуют 60 минут подъема теста).

2 Начните выкладывать в формы 4 багета и накройте другие 4 багета тканью или пищевой пленкой.



Вы можете разнообразить вкус хлеба с помощью добавок. Для этого достаточно увлажнить сформированное тесто и обвалить его в семенах кунжута или мака.



Для оптимального результата сделайте диагональные надрезы глубиной 1 см на поверхности багетов ножом, поставляемым в комплекте.



Вы можете изменить вид ваших багетов сделав надрезы ножницами по всей длине багетов.

3 С помощью кисточки, поставляемой в комплекте, обильно смочите верх багетов водой, не допуская накопление воды на дне форм с антипригарным покрытием.

ВАЖНО Стык теста должен быть снизу.

Итальянский хлеб (Программа 2) : на 4 чабатты



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Вода > 360 мл
Соль > 2 ч. л.
Мука > 500 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 25 минутами замешивания следуют 60 минут подъема теста).

2 Начните выкладывать 2 хлеба и накройте другие 2 тканью или пищевой пленкой.

3 Смажьте хлеб чабатта оливковым маслом с помощью кисточки.

Хлебные палочки (Программа 3) : На 20 хлебцев



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Вода > 125 мл
Соль > 1/2 ч. л.
Оливковое масло > 2 ч.л.
Мука > 210 г
Сухие дрожжи > 1 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

Данный рецепт невозможен с меньшим количеством ингредиентов.

- 1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 30 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).
- 2 Выложите 10 хлебцев и накройте другие 10 тканью или пищевой пленкой.



Чтобы хлебцы не ломались, необходимо их удлинить в 2 этапа.

Лаваш (Программа 4) : На 4 лаваша



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты для теста

Мука > 250 г
Соль > 1/2 ч. л.
Вода > 150 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Ингредиенты смеси для смазывания

Холодная вода > 1/4 стакана
Farine > 1/4 стакана
Очень теплая вода > 1/2 стакана

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

- 1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 35 мин. (за 20 минутами замешивания следуют 15 минут подъема теста).
- 2 Выложите 2 лаваша и накройте другие 2 тканью или пищевой пленкой.
- 3 Приготовьте смесь для смазывания, смешав холодную воду с мукой. Затем добавьте туда очень теплую воду. Распределите смесь по поверхности лаваша руками. Не выкладываете всю приготовленную смесь.



Чтобы лаваш был более хрустящим, замените смесь желтком, смажьте им лаваш с помощью кисточки. Затем кончиками пальцев сделайте углубления по всей длине и ширине лаваша.

Булочки (Программа 5) : На 8 порций хлеба для сэндвичей



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Вода > 215 мл
Сухое молоко > 10 г
Масло > 3 ч.л.
Соль > 1 ч. л.
Сахар > 2,5 ч.л.
Мука > 360 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

- 1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 20 мин. (за 25 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).
- 2 Выложите 4 хлеба и накройте другие 4 тканью или пищевой пленкой.
- 3 **Чтобы сохранить круглую форму хлеба и препятствовать чрезмерному подъему теста, слегка прижмите ладонью руки тесто, выложенное на противни.**

Сдобные булочки (Программа 6) : На 8 сладких сдобных булочек



ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка

Ингредиенты

Яйцо > 1
Молоко > 110 мл
Масло > 2,5 ч.л.
Сливочное масло > 65 г
Соль > 1 ч. л.
Сахар > 4,5 ч.л.
Мука > 300 г
Сухие дрожжи > 2 ч. л.

Аксессуары

1 подставка (5)
2 противня с антипригарным покрытием для выпекания хлеба по индивидуальным рецептам (7).
1 кисточка (11)

1 2 этапа (замешивание и подъем теста) выполняются автоматически и длятся в совокупности 1 час 25 мин. (за 30 минутами замешивания следуют 55 минут подъема теста).

2 Выложите 4 хлеба и накройте другие 4 тканью или пищевой пленкой.

3 Для получения блестящей корочки смажьте с помощью кисточки поверхность булочек смесью яйца и воды в равной пропорции.

РУКОВОДСТВО ПО УЛУЧШЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

Вы не можете достичь желаемого результата? Эта таблица поможет Вам установить причины.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Тесто приклеивается.	Было добавлено слишком много воды.	- Уменьшить количество воды. - Посыпьте руки мукой, чтобы выложить тесто в форму.
Тесто рвется.	В муке недостаточно глютена.	Использовать муку для выпекания (Т45).
	Тесто недостаточно мягкое.	Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму.
	Неправильная форма теста.	Взвесьте тесто, чтобы порции были одного размера.
Тесто твердое.	Было добавлено слишком много муки.	- Вымесить заново и оставить на некоторое время, перед тем как выложить в форму. - Добавить немного воды в начале вымешивания.
	Тесто было чрезмерно вымешено.	- Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму. - Как можно меньше посыпайте мукой рабочее место. - Выложить тесто в форму, избегая долгого вымешивания.
Булочки соприкасаются и недостаточно пропекаются.	Неправильное расположение на противне.	Выложить тесто оптимальным образом.
	Слишком жидкое тесто.	- Дозировать количество воды. - Если используемое яйцо весит более 50 г, необходимо пропорционально уменьшить количество воды.
Хлеб приклеивается к противню и пригорает.	Выбрана слишком сильная степень подрумянивания.	- Выбрать менее сильную степень подрумянивания. - Препятствовать растеканию смеси для смазывания на противне.
Хлеб слишком жесткий.	Недостаточно влаги в начале выпекания.	- Перед выпеканием смажьте тесто с помощью кисточки смесью яйца и воды.
Хлеб поднялся недостаточно.	Добавлено недостаточно дрожжей.	- Добавить большее количество дрожжей.
	Тесто было чрезмерно вымешено.	- Оставьте его на 10 минут, перед тем как выложить в форму. - Выложить тесто в форму, избегая долгого вымешивания.
Хлеб сильно поднялся.	Было добавлено слишком много дрожжей.	Дозировать количество дрожжей.
	Тесто сильно поднимается.	Слегка прижмите рукой тесто, выложенное в формы.

10 КАК УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы вынуть хлеб из формы, используйте специальные приспособления (стр. 9).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован отложенный старт по таймеру.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • Контейнер был неправильно установлен в хлебопечке. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	<ul style="list-style-type: none"> • После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	<p>Часть ингредиентов выпала из контейнера. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

11 ГАРАНТИЯ

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего использования; в случае ненадлежащего использования хлебопечки, производитель освобождается от ответственности и гарантия аннулируется.
- Перед первым использованием хлебопечки внимательно изучите инструкцию по эксплуатации: в случае ненадлежащего использования компания Moulinex не несет ответственности за работу прибора.

12 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Перед как выбросить неработающий прибор, необходимо отключить его от электросети и отрезать шнур питания.



Позаботьтесь об охране окружающей среды!

- ① При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ➔ Отнесите их в ближайший пункт сбора вторсырья.

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРАВИЛЬНО СФОРМИРОВАТЬ БАГЕТЫ, ОБРАТИТЕСЬ К ПОДРОБНОЙ ВИДЕОИНСТРУКЦИИ, КОТОРУЮ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ НА:

www.moulinex.com /  www.cerve-painee.com

Указатель рецептов

- Белый хлеб > 11
Быстрый хлеб > 11
Деревенский хлеб > 12
Крестьянский хлеб > 12
Цельнозерновой хлеб > 13
Хлеб без корки > 14
Ржаной хлеб по-овернски > 14
Хлеб по старинному рецепту > 15
Хлеб из пшеничной и ржаной муки > 16
Сдобная булочка (бриошь) > 16
Молочный хлеб > 17
Хлеб с кальцием > 19
Хлеб с зернами > 19
Хлеб «Омега 3» > 20
Хлеб с отрубями > 21
Спортивный хлеб > 22
Хлеб без соли > 23
Кекс > 25
Пирог с миндалем > 25
Лимонный пирог > 26
Хлеб с пряностями > 27
Апельсиновый джем быстрого приготовления > 27
Компот из яблок и ревеня > 28
Свежая паста > 29
Тесто для пиццы > 29
Французские багеты > 31
Багеты по-деревенски > 32
Багеты с зернами кунжута > 32
Багеты с отрубями тонкого помола > 33
Багеты со злаками > 34
Багеты с кукурузной крупой и тмином > 35
Багеты с черносливом и грецким орехом > 36
Сдобный багет с зернами подсолнечника > 37
Багеты с медом и овсяными хлопьями > 38
Булочки с изюмом > 38
- Венские багеты с сахаром > 39
Хлеб времен Французской Революции > 40
Французский чесночный хлеб с корочкой > 40
Пастуший хлеб > 41
Горный хлеб > 42
Хлеб с белым и черным виноградом > 42
Хлеб по-савойски > 43
Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом > 44
Средиземноморская мучная лепешка > 44
Мучная лепешка > 45
Булочки с шоколадом и яблоками > 46
Сдоба с белым шоколадом > 47
Песочные печенья > 47
Багеты с оливками и розмарином > 49
Багеты с панчеттой (салом) > 49
Хлеб с итальянским сыром «рикотта» и майораном > 50
Хлеб с пармской ветчиной > 51
Багеты с салом, сыром «пармезан» и кориандром > 51
Хлеб с семенами пинии > 52
Хлеб с отрубями и сушеными помидорами > 53
Чиабатта (итальянский хлеб) > 53
Чиабатта с козым сыром и медом > 54
Чиабатта с сушеными помидорами и маслинами > 55
Длинные хрустящие хлебцы с помидорами и солеными фисташками > 56
Длинные хрустящие хлебцы с черным кунжутом > 56
Длинные хрустящие хлебцы с розмарином и кукурузной крупой > 57
Сдобная кофейная булочка с шоколадом > 59
Сдобные булочки «капучино» > 59
Русский черный хлеб > 61
Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» > 61
Баранки > 62
Бородинский хлеб > 63
- Каравай > 65
Украинский хлеб > 65
Голландия > 67
Хлеб с зеленым чаем и финиками > 69
Классические сдобные булочки > 71
Сдобные булочки с сыром «гауда» и тмином > 72
Сдобные булочки с изюмом и имбирем > 73
Молочные хлебцы с апельсиновой цедрой и кардамоном > 75
Индийские лепешки «наанс» с зернами тмина > 75
Турецкий хлеб пита с базиликом и крупной солью «Флёр де сель» > 77
Пита с инжиром и миндалем > 78
Пита с зернами мака > 79
Пирог «Кугельхопф» > 81
Традиционные немецкие пироги «Столлес» > 81
Фламандский хлеб с малиной > 83
Сдобный хлеб с изюмом > 83
Канадский хлеб с компотом из яблок и кленовым сиропом > 85
Кунжутный хлеб с лимоном > 85
Хлеб с морковью и имбирем > 86
Хлеб с орехами > 87
Хлеб с сыром «эмменталь» > 89
Хлеб с помидорами и базиликом > 89
Хлеб с картофелем и салом > 89
Хлеб с луком > 91
Хлеб с кровяной колбасой, копченой колбасой с красным перцем и салом > 92
Хлеб с изюмом и орехами > 92
Хлеб с маслинами > 93
Хлеб «текс-мекс» > 94
Хлеб со сливочным маслом > 94
Хлеб с оливковым маслом > 95
Сдобные булочки «энсаимада» > 96
«Энсаимада» с абрикосами и семенами пинии > 96
«Энсаимада» с флёрдоранжем и корицей > 97

Оглавление

Введение	> 5
Использование хлебопечки Baguette and Co	> 7
Классический хлеб	> 10
Диетический хлеб: вкусный и полезный для здоровья	> 18
Десерты и другой	> 24
Франция	> 30
Италия	> 48
Россия	> 60
Украина	> 64
Голландия	> 66
Восток	> 68
США	> 70
Индия	> 74
Турция	> 76
Германия	> 80
Бельгия	> 82
Канада	> 84
Швейцария	> 88
Испания	> 90
Проблемы и их решения	> 98

Вступление

Не пропускайте эти вступительные страницы, на них содержится важная информация для успешного приготовления Ваших рецептов.

Мука: зерновая мука классифицируется в зависимости от количества содержащихся в ней отрубей и уровня содержания золы (минерального вещества, остающегося после сжигания муки в печи при температуре 900 °С).

- Мука пшеничная высшего сорта для производства хлеба и кондитерских изделий: мука тонкого помола (Т45)
- Мука пшеничная 1 сорта для приготовления хлеба: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, зерновая мука (Т55)
- Мука грубого помола (Т80)
- Цельная мука (Т110, Т150)

(Примечание: сорта ржаной муки классифицируются следующим образом: Т70, Т130 и Т170).

Таким образом, при указании типа число обозначает муку, содержащую большее или меньшее количество отрубей, волокон, витаминов и микроэлементов.

При использовании значительного количества муки с большим содержанием отрубей хлеб при выпечке поднимается меньше. Необходимое количество воды также зависит от типа муки. Обращайте внимание на консистенцию теста - оно должно быть мягким и эластичным и не приклеиваться к контейнеру.

Мука подразделяется на две группы: хлебопекарная (богатая клейковиной: зерновая мука, мука из полбы и камута) и мука, не предназначенная для выпечки хлеба (рожь, кукуруза, греча, каштан...), которую следует использовать в качестве дополнения к хлебопекарной муке (10-50%).

Хлебопекарные дрожжи (*saccharomyces cerevisiae*): это живой продукт, необходимый для приготовления хлеба. Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, сухие быстродействующие или жидкие. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но их также можно приобрести и в Вашей булочной.

Если Вы используете свежие дрожжи, не забудьте предварительно измельчить их пальцами, чтобы они легче разошлись в тесте.

Таблица соответствия количества/веса между сухими дрожжами и свежими дрожжами

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухие дрожжи (в гр.)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свежие дрожжи (в гр.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл.)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Используемые для обозначения единиц измерения сокращения:

ч.л.: чайная ложка, ст.л.: столовая ложка, гр.: грамм, мл.: миллилитр; сл.: санлитр, щ.: щепотка, мин.: минута.



При использовании свежих дрожжей помножьте указанное количество сухих дрожжей на три.

Закваска для брожения: вместо дрожжей вы также можете использовать закваску для брожения. Это натуральная обезвоженная закваска, которая продается в магазинах биологических продуктов (2 столовые ложки на 500 граммов муки).

Пекарский порошок (разрыхлитель): его можно использовать только для приготовления кексов и пирогов (тортов). Для выпечки хлеба он не применяется.

Жидкости: для обеспечения эффективности дрожжей предпочтительно использовать жидкость комнатной температуры или слегка подогретую (не выше 38 °C).

Соль: Соль крайне важна для приготовления хлеба, поэтому ее количество следует отмерять с большой точностью. Всегда используйте мелкую соль (предпочтительно неочищенную). Внимание: соль и дрожжи не должны контактировать до момента замешивания теста в приборе.

Сахар: также участвует в процессе брожения, питает дрожжи и способствует образованию красивой золотистой корочки. Как и соль, его следует точно дозировать и не допускать контакта с дрожжами.

Прочие ингредиенты:

Жирные вещества: присутствие жиров делает хлеб более нежным и вкусным и продлевает срок его хранения. Слишком большое количество жиров замедляет поднятие теста. При использовании сливочного масла предварительно нарежьте его кубиками для более равномерного распределения в тесте или размячтите его. Теплое сливочное масло добавлять нельзя. Избегайте контакта жира с дрожжами, поскольку жир может помешать увлажнению дрожжей.

Молоко и молочные продукты: изменяют вкус и консистенцию хлеба и оказывают эмульгирующее действие, благодаря которому мякиш получается красивым и аппетитным. Можно использовать как свежее, так и порошковое молоко. При использовании порошкового молока добавьте изначально предусмотренное количество воды. Воду можно добавлять и при использовании свежего молока: общий объем должен быть равен предусмотренному в рецепте объему. Эмульгирующее действие молока также позволяет получить более равномерные лунки, и, следовательно, сделать мякиш более красивым.

Яйца: они обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют правильному формированию мякиша. При использовании яиц следует уменьшить количество жидкости в соответствующей пропорции. Разбейте яйцо и долейте жидкости до получения указанного в рецепте количества жидкости. Рецепты рассчитывались на среднее яйцо весом 50 гр., если яйца больше, добавьте немного муки, если яйца меньше, муки надо класть немного меньше.

Отдушки и добавки:

Вы можете индивидуализировать свои рецепты с помощью любых дополнительных ингредиентов по своему выбору. При этом необходимо соблюдать следующие правила:

- > Добавлять ингредиенты, особенно самые хрупкие, только по звуковому сигналу.
- > Самые крепкие зерна (например, лен или кунжут) можно добавлять уже в начале замешивания теста, чтобы упростить использование хлебопечки (например, отсроченный запуск).
- > Тщательно сцеживать очень влажные ингредиенты (оливки).
- > Немного присыпать мукой жирные ингредиенты для их лучшего смешивания.
- > Не добавлять слишком большое количество ингредиентов, поскольку это может помешать правильному подъему теста.

Ваша хлебопечка самостоятельно выполняет все этапы приготовления хлеба, от поднятия теста до выпекания.

Вам останется просто выложить хлеб на решетку, подождать один час и отведать его.

Использование хлебопечки Baguette and Co

Baguette and Co позволит вам приготовить красивые и оригинальные виды хлеба, а также хрустящие багеты с золотистой корочкой, чабатту, длинные хрустящие и маленькие сладкие хлебцы, хлеб для сэндвичей и лепешки.

Аксессуары:

- Контейнер с двумя лопатками, в котором можно приготовить разнообразные виды хлеба весом до 1,5 кг.
- Мерный стакан и ложка для упрощения закладки ингредиентов, а также металлический крючок, с помощью которого вам будет легче вынуть хлеб из контейнера и аккуратно демонтировать лопатки.
- Подставка для выпекания, состоящая из двух противней с антипригарным покрытием для выпечки багетов, а также два противня с антипригарным покрытием для выпечки хлебцов и булочек всех видов.
- Пекарские принадлежности: приспособление для нанесения продольных насечек на хлеб и кисточка.

Порядок работы:

Возьмите контейнер хлебопечки и заложите в него ингредиенты, тщательно соблюдая указанный порядок, т.к. от этого зависит качество вашего хлеба.

Обязательно взвесьте каждый компонент, соблюдайте указанные в рецепте количества.

Поставьте контейнер в хлебопечку и выберите нужную программу. Выберите вес вашего хлеба (750 гр., 1 000 гр. или 1 500 гр.), затем установите степень зажаривания корочки (светлая, средняя, темная).

Запустите программу, на экране высветится время выпечки.

Когда послышится звуковой сигнал, это будет означать, что выпечка закончена, и хлеб можно вынимать из контейнера. С помощью металлического крючка вытащите лопатки из хлеба и наслаждайтесь его вкусом.

Функции

Отсроченный запуск: запрограммируйте приготовление хлеба заранее и выберите время, когда он должен быть готов.

Подогрев: функция включается автоматически.

Программы:

Программы Вашей хлебопечки очень разнообразны и позволяют приготовить багеты, соленые и сладкие булочки, а также пироги, торты и джемы. Дайте волю своему воображению и наслаждайтесь приготовленными блюдами!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ программ от 1 до 6:

Станьте настоящим пекарем и поразите своих родственников и друзей, создавая багеты, чабатты, турецкий хлеб, длинные хрустящие хлебцы, сдобные булочки, венские булочки и множество других вкусных и оригинальных булочек! Вот несколько советов, чтобы использовать эти программы наилучшим образом.

Приготовление теста:

- > Поместите ингредиенты в контейнер, соблюдая указанный в каждом рецепте порядок. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите нужную программу (1, 2, 3, 4, 5 или 6). Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
- > После того, как тесто будет готово (см. Инструкцию / время приготовления теста), в вашем распоряжении будет 1 час, чтобы сформировать булочки.
- > Используя программу для приготовления булочек, вы можете осуществить два последовательных выпекания. Вместе с тем, если вам это не нужно, вы можете остановить прибор вручную после первого выпекания.

Внимание! В некоторых рецептах вам необходимо приготовить тесто в количестве, достаточном для двух сеансов выпекания. Меньшее количество теста будет недостаточным, и замешивание теста произойдет неправильно. Если вы не хотите производить два последовательных выпекания, можно накрыть вторую тестовую заготовку полотенцем и сформировать ее позднее.

Пекарские хитрости:

- > Посыпьте руки мукой, чтобы тесто к ним не приклеивалось, затем насыпьте немного муки на рабочую поверхность, а потом достаньте тесто из контейнера.
- > Важно: размер булочек не должен быть больше длины противней для выпекания (примерно 18 см.)

Для придания вкуса вашим булочкам или придания индивидуальности рецепту:

добавьте ингредиенты по вашему выбору во время замешивания теста (звуковой сигнал известит вас, в какой момент их нужно заложить): зерна кунжута, злаки или сыр, грецкий орех, фундук, оливки или грудинка, нарезанная брусочками. Прежде чем добавить их к основным ингредиентам, обязательно измельчите дополнительные компоненты.

Добро пожаловать в Клуб любителей хлеба PANEO!



Эксперты-пекари PANEO во всех странах мира внимательно прислушиваются к пекарям-любителям, как начинающим, так и вполне состоявшимся, которые обожают сами готовить хлеб, бриоши и фирменные блюда.

Все знания и умения пекарей PANEO воплотились в этой хлебопечке, которая позволит вам очень легко готовить рецепты самых удивительных форм: настоящие мини-багеты, традиционные виды хлеба, которые поразят ваших друзей, самые аппетитные бриоши.

Вам в помощь создан Клуб Paneo и его Интернет-сайт www.club-paneo.com., являющийся обязательным местом встречи пекарей-любителей со всего света.

На сайте вы найдете, фотографии, трюки, хитрости, демонстрационные материалы и более 50 вкуснейших и простых в исполнении рецептов.

Среди всех секретов, которые откроют вам пекари PANEO, есть один основной – умение выбирать дрожжи! Будь они свежими или сухими, выбор дрожжей и их использование станут определяющими для успешного приготовления ваших рецептов.

Пекари Paneo выбрали для вас лучшие дрожжи в каждой стране: «Saf-Moment» в России, «Yuva» в Турции, «Lievital» в Италии, «Hirondelle» и «Francine» во Франции... откройте их на www.club-paneo.com.

Мы уверены, что, пользуясь этими советами, вы тоже быстро станете настоящим пекарем PANEO!



Белый хлеб > 11

Хлеб быстрой выпечки > 11

Деревенский хлеб > 12

Крестьянский хлеб > 12

Цельнозерновой хлеб > 13

Хлеб без корки > 14

Ржаной хлеб по-овернски > 14

Хлеб по старинному рецепту > 15

Хлеб из пшеничной и ржаной муки > 16

Сдобная булочка (бриошь) > 16

Молочный хлеб > 17





Белый хлеб

Несмотря на бытующее предубеждение, данный хлеб, выпеченный на основе пшеничной муки, содержит важнейшие питательные вещества, в том числе фосфор, калий и кальций. Идеальный хлеб для соленых или сладких закусок: он станет неотъемлемым компонентом ваших аперитивов в сочетании с луком, оливками, грудинкой или колбасой «чорисо».

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль и сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». При желании добавьте дополнительные ингредиенты после первого звукового сигнала (примерно через 16 минут). По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	315 мл.	420 мл.	540 мл.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст.л.
Пшеничная мука	520 гр.	700 гр.	900 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1½ ч.л.	2 ч.л.
По выбору:			
Оливки	90 гр.	130 гр.	190 гр.
Ломтики сала	150 гр.	200 гр.	300 гр.



Хлеб быстрой выпечки

«Сверхбыстрый и гиперпростой»: для начинающих, вечно спешащих и нетерпеливых гурманов, этот хлеб удовлетворит ваши потребности! Его можно есть в любое время дня.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и порошковое молоко. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 12, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: цвет корочки выбирается автоматически.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 225 мл, молока: 75 мл. На 1000 г, необходимо взять воды: 275 мл, молока: 125 мл. На 1500 г, необходимо взять воды: 450 мл, молока: 150 мл.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Теплая вода	300 мл.	400 мл.	600 мл.
Оливковое масло	1½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1½ ст.л.	2 ст.л.
Порошковое молоко	1½ ст.л.	2½ ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Сухие пекарские дрожжи	3 ч.л.	4 ч.л.	6 ч.л.



Деревенский хлеб

Хлеб немного кисловатого вкуса. Цвет ему придадут оболочки зерен пшеницы. Благодаря используемому методу ферментации, этот хлеб хранится дольше, не черствея. За эту особенность его особенно высоко ценили в деревнях.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	305 мл.	405 мл.	525 мл.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	½ ст.л.	1 ст.л.	1½ ст. л.
Пшеничная мука	510 гр.	690 гр.	900 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Факультативно, выбрать один из следующих ингредиентов:			
Грецкий орех	110 гр.	150 гр.	225 гр.
Лесной орех	110 гр.	150 гр.	225 гр.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с приведенной выше таблицей для определения количества ингредиентов. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При желании после первого звукового сигнала (примерно через 16 минут) добавьте грецкие или лесные орехи. По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: средне-золотистый цвет корочки; дополнительный ингредиент: грецкий орех.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.

Крестьянский хлеб

«Двоюродный брат» деревенского хлеба, этот хлеб отличается от него долей ржаной муки. Его текстура тонкая и однородная, а мякиш долгое время остается свежим благодаря высокому содержанию молока, у этого хлеба рассыпчатая корочка и сбалансированный вкус. Хлеб великолепно подходит к кофе!

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	305 мл.	405 мл.	520 мл.
Подсолнечное масло	½ ст.л.	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст. л.
Порошковое молоко	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.
Пшеничная мука	360 гр.	495 гр.	630 гр.
Ржаная мука (тип 170)	120 гр.	165 гр.	210 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.

Цельнозерновой хлеб

Очень полезный для здоровья хлеб, рекомендуется при многочисленных диетах, поскольку готовится из муки, содержащей все элементы пшеничного зерна: мучнистое ядро, оболочку и завязь. Хлеб богат природным витамином В, минеральными солями и волокнами.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	370 мл.	490 мл.	635 мл.
Подсолнечное масло	½ ст.л.	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Порошковое молоко	1 ½ ст.л.	2 ст.л.	2 ½ ст.л.
Пшеничная мука	180 гр.	240 гр.	310 гр.
Цельная мука	340 гр.	460 гр.	590 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и порошковое молоко.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: темно-золотистый цвет корочки.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 300 мл, молока: 75 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 390 мл, молока: 100 мл.

На 1500 г, необходимо взять воды: 510 мл, молока: 125 мл.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с приведенной выше таблицей для определения количества ингредиентов. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и порошковое молоко.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: темно-золотистый цвет корочки.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 205 мл, молока: 100 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 280 мл, молока: 125 мл.

На 1500 г, необходимо взять воды: 345 мл, молока: 175 мл.

Хлеб без корки

Традиционный хлеб без корки превосходен как холодный, так и поджаренный на гриле. Прекрасно сочетается как со сладкими так и с солеными блюдами. Идеально подходит для бутербродов на завтрак, сэндвичей на обед, тостов на полдник и канапе на аперитив.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	270 мл.	325 мл.	405 мл.
Подсолнечное масло	1 ½ ст.л.	2 ст.л.	2 ½ ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар	1 ½ ст.л.	2 ст.л.	2 ½ ст. л.
Порошковое молоко	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	500 гр.	600 гр.	750 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль, сахар и порошковое молоко.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: светлая корочка.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 170 мл, молока: 100 мл. На 1000 г, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 125 мл. На 1500 г, необходимо взять воды: 255 мл, молока: 150 мл.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Ржаной хлеб по-овернски

Традиционный рецепт, сочетающий сильные ароматы и кисловатый привкус ржи.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Теплая вода (33 °C)	450 мл.	600 мл.	780 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	150 гр.	200 гр.	260 гр.
Ржаная мука (тип 170)	375 гр.	500 гр.	650 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.



Хлеб по старинному рецепту

Немного черноватый мякиш благодаря добавке небольшого количества ржи придает этому хлебу характер и увеличивает срок его хранения.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	340 мл.	450 мл.	585 мл.
Соль	1½ ч.л.	2 ч.л.	2½ ч.л.
Пшеничная мука	490 гр.	650 гр.	845 гр.
Ржаная мука (тип 170)	40 гр.	50 гр.	65 гр.
Сухие пекарские дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: средне-золотистый цвет корочки.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

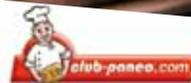
На иллюстрации: средне-золотистый цвет корочки.

Хлеб из пшеничной и ржаной муки

Хлеб готовится из смеси пшеничной и ржаной муки в равных пропорциях. Хлеб с относительно мягким вкусом, идеально подходит для морепродуктов и сыров.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	375 мл.	500 мл.	650 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	300 гр.	400 гр.	600 гр.
Ржаная мука (тип 170)	225 гр.	300 гр.	450 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: прожаренный цвет корочки.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Сдобная булочка (бриошь)

Булочка с желтым мякишем словно солнышко осветит весь предстоящий день, а шоколад внутри делает ее вкус еще более неотразимым! Сдобная булочка хорошо сочетается как с салатом или сыром, так и с йогуртом или джемом. Одним словом, она идеально подходит для завтраков и полдников и доставит удовольствие всем!

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	60 мл.	80 мл.	100 мл.
Яйца	3	5	5
Сливочное масло	140 гр.	200 гр.	230 гр.
Сахар	50 гр.	70 гр.	80 гр.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	430 гр.	575 гр.	670 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Кусочки шоколада (факультативно)	75 гр.	100 гр.	125 гр.





Молочный хлеб

Великолепная венская выпечка, с нежным воздушным мякишем. Немного молока, сливочного масла, сахара, муки... и все готово! Самые требовательные гурманы могут творчески переработать рецепт молочного хлеба, добавив в него изюм или цукаты!

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	280 мл.	315 мл.	400 мл.
Сливочное масло	60 гр.	70 гр.	80 гр.
Сахар	2 ½ с.л.	3 с.л.	3 ½ с.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	495 гр.	555 гр.	700 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Дополнительно можно выбрать один из следующих ингредиентов:			
Изюм	60 гр.	70 гр.	80 гр.
Цукаты	60 гр.	70 гр.	80 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При желании после звукового сигнала (примерно через 18 минут) можно добавить изюм или цукаты. По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней прожарки, дополнительный ингредиент: изюм.

Выберите нужный вес булочки и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес булочки и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При желании после звукового сигнала (примерно через 24 минут) можно добавить кусочки шоколада.

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: слабо прожаренная корочка, дополнительный ингредиент: кусочки шоколада.



Диетический хлеб: вкусный и полезный для здоровья

- Хлеб с кальцием > 19
- Хлеб с зернами > 19
- Хлеб «Омега 3» > 20
- Хлеб с отрубями > 21
- Спортивный хлеб > 22
- Хлеб без соли > 23



Хлеб с кальцием

В этом хлебе содержится порошковое молоко, а, значит, и кальций, необходимый для правильного образования костей и зубов. Рекомендуется для завтрака или полдника.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	260 мл.	275 мл.	340 мл.
Сливочное масло	60 гр.	65 гр.	80 гр.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Порошковое молоко	65 гр.	85 гр.	105 гр.
Пшеничная мука	500 гр.	530 гр.	660 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Кусочки шоколада	40 гр.	55 гр.	70 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, размягченное сливочное масло, соль, сахар и порошковое молоко.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При желании после первого звукового сигнала (примерно через 18 минут) можно добавить кусочки шоколада. По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней прожарки.



Хлеб с зернами

Превосходная смесь из зерен льна, подсолнечника и мака в сочетании с цельнозерновой и ржаной мукой приглашает вас совершить удивительный кулинарный эксперимент. Хлеб идеально сочетается с блюдами восточной кухни или блюдами из лосося.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	360 мл.	480 мл.	620 мл.
Рапсовое масло	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.
Мед	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	150 гр.	200 гр.	260 гр.
Ржаная мука (тип 170)	170 гр.	230 гр.	300 гр.
Цельная мука	170 гр.	230 гр.	300 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.
Зерна льна	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Зерна подсолнечника	25 гр.	30 гр.	40 гр.
Зерна мака	15 гр.	20 гр.	25 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, рапсовое масло, мед и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (примерно через 16 минут) добавьте зерна льна, подсолнечника и мака. По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. На иллюстрации: корочка легкой прожарки.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 60 мл, молока: 200 мл. На 1000 г, необходимо взять воды: 65 мл, молока: 210 мл. На 1500 г, необходимо взять воды: 80 мл, молока: 260 мл.



Хлеб «Омега 3»

Элементы омега 3 необходимы для нашего здоровья и прекрасно вписываются в схему сбалансированного питания. Этот хлеб на основе черного льна и рапсового масла, в состав которых входит омега 3, частично удовлетворяет потребность в необходимых жирных кислотах, которые не вырабатываются в организме человека.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, натуральный йогурт, рапсовое масло, меласса, соль и порошковое молоко.

Затем добавьте три вида муки, молотые зерновые проростки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (примерно через 16 минут) добавьте зерна льна и подсолнечника. По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка легкой прожарки.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 185 мл, молока: 25 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 230 мл, молока: 50 мл.

На 1500 г, необходимо взять воды: 265 мл, молока: 100 мл.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	210 мл.	280 мл.	365 мл.
Натуральный йогурт	125 гр.	185 гр.	250 гр.
Рапсовое масло	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Меласса	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Порошковое молоко	½ ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	155 гр.	200 гр.	255 гр.
Ржаная мука (тип 170)	210 гр.	270 гр.	345 гр.
Цельная мука	110 гр.	140 гр.	180 гр.
Молотые зерновые проростки	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Сухие пекарские дрожжи	3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Зерна льна	55 гр.	70 гр.	90 гр.
Зерна подсолнечника	40 гр.	60 гр.	70 гр.

Хлеб с отрубями

Идеальный хлеб, способствующий лучшему усвоению пищи, изготовлен из белой муки с добавлением отрубей, внешних оболочек зерен. Этот богатый волокнами хлеб имеет такую же пищевую ценность, как и цельный хлеб.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, соль и порошковое молоко.

Затем добавьте муку, отруби тонкого помола и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка легкой прожарки.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 300 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 385 мл, молока: 75 мл.

На 1500 г, необходимо взять воды: 500 мл, молока: 100 мл.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	350 мл.	460 мл.	600 мл.
Подсолнечное масло	½ ст.л.	½ ст.л.	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Порошковое молоко	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	320 гр.	420 гр.	550 гр.
Отруби тонкого помола	160 гр.	210 гр.	275 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.

Спортивный хлеб

**Настоящий энергетический коктейль
благодаря полной и богатой смеси
питательных ингредиентов!**

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, зерна кунжута, мака, льна, проса и подсолнечника, нарезанные дольками цукаты из апельсина, соль и грецкий орех.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 14, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. Можно посыпать хлеб смесью из зерен и украсить дольками цуката из апельсина.

На иллюстрации: корочка средней прожарки.

Если нет цельной муки,
вы можете использовать пшеничную муку.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	300 мл.	400 мл.	600 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна кунжута	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ст.л.
Зерна мака	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ст.л.
Зерна льна	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ст.л.
Зерна проса	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ст.л.
Зерна подсолнечника	½ ч.л.	½ ч.л.	1 ст.л.
Цукаты из апельсина	20 гр.	25 гр.	40 гр.
Грецкий орех	25 гр.	35 гр.	50 гр.
Пшеничная мука	250 гр.	335 гр.	500 гр.
Ржаная мука (тип 170)	75 гр.	100 гр.	150 гр.
Цельная мука	75 гр.	100 гр.	150 гр.
Сухие пекарские дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	¾ ст.л.



Хлеб без соли

Данный хлеб идеально подходит для людей, которые должны соблюдать бессолевую диету. Зерна кунжута и лимонный сок придают этому хлебу особенный вкус, который поможет забыть об отсутствии соли.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, подсолнечное масло, лимонный сок. Затем добавьте муку, сухие дрожжи и зерна кунжута. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 14, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней прожарки.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	320 мл.	430 мл.	500 мл.
Подсолнечное масло	½ ст.л.	½ ст.л.	1 ст.л.
Лимонный сок	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	520 гр.	700 гр.	840 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна кунжута	75 гр.	100 гр.	120 гр.



Кекс > 25

Пирог с миндалем > 25

Лимонный пирог > 26

Хлеб с пряностями > 27

Апельсиновый джем быстрого приготовления > 27

Компот из яблок и ревеня > 28

Свежая паста > 29

Тесто для пиццы > 29



Кекс

Кекс является полноценным продуктом питания, в состав которого входят яйца, мука, жир и сахар, он может долго храниться благодаря рому, в котором маринуются цукаты.

Вес: 1000 гр.

Яйца: 5 шт.
Сахар: 165 гр.
Ванильный сахар: 1 пакет
Соль: 1 щеп.
Темный ром: 1 ½ ст.л.
Сливочное масло: 230 гр.

Пшеничная мука тонкого помола (тип 45): 330 гр.
Пекарский порошок (разрыхлитель): 2 ½ ч.л.
Изюм: 75 гр.
Цукаты: 75 гр.

Выложите в глубокую посуду яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Взбивайте все продукты в течение 5 минут. Вылейте приготовленную смесь в контейнер. Добавьте темный ром, размягченное сливочное масло, пшеничную муку и пекарский порошок.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 18, вес кекса и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 6 минут) добавьте изюм и цукаты. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите кекс из контейнера.

На иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

Рекомендации: если вы предпочитаете хорошо пропеченный кекс, вы можете в конце программы оставить его дополнительно еще на 10 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из контейнера.

Пирог с миндалем

Этот пирог, в который добавляют капельку рома, чтобы подчеркнуть вкус миндаля, принесет подлинное наслаждение вам и вашим друзьям! Самые изощренные гурманы могут присыпать его сахаром для глазирования или сахаром-сырцом сразу же после выпечки.

Вес: 1000 гр.

Яйца: 4 шт.
Сахар: 160 гр.
Соль: 1 щеп.
Темный ром: 4 ст.л.
Сливочное масло: 200 гр.
Миндаль в порошке: 160 гр.

Пшеничная мука тонкого помола (тип 45): 190 гр.
Пекарский порошок (разрыхлитель): 2 ½ ч.л.

Выложите в глубокую посуду яйца, сахар и соль. Взбивайте все продукты в течение 5 минут. Вылейте приготовленную смесь в контейнер хлебопечки. Добавьте темный ром, размягченное сливочное масло, миндаль в порошке, пшеничную муку тонкого помола и пекарский порошок.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 18, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите пирог из контейнера.

На иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

Лимонный пирог

Легкая и приятная текстура и слегка кисловатый вкус этого пирога освежат ваши вкусовые ощущения.

Вес: 1000 гр.

Яйца: 5 шт.

Сахар: 300 гр.

Соль: 1 щеп.

Сливочное масло: 180 гр.

Пшеничная мука тонкого помола (тип 45): 450 гр.

Пекарский порошок(разрыхлитель): 3 ½ ч.л.

Лимон: 1

Выложите в глубокую посуду яйца, сахар и соль.

Взбивайте все продукты в течение 5 минут.

Выложите приготовленную смесь в контейнер.

Добавьте размягченное масло, пшеничную муку тонкого помола, пекарский порошок, сок и цедру лимона. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 18, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». По завершении конце программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите пирог из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней прожарки.



Апельсиновый джем быстрого приготовления

Вес: 1500 гр.

Апельсины: 750 гр.

Сахар: 750 гр.

Пектин*: 50 гр.

* или 50 мл. лимонного сока

Хлеб с пряностями

Поклонники кондитерских изделий с медом будут с радостью в любое время дня лакомиться этим неотразимым пирогом с ароматом смеси из 4 пряностей: корицы, имбиря, гвоздики и муската.

Вес: 1000 гр.

Молоко: 200 мл.

Яйца: 2 шт.

Сахар: 100 гр.

Соль: ½ ч.л.

Смесь из четырех пряностей: 1 ч.л.

Пищевая сода*: ½ ч.л.

Корица: 1 ч.л.

Мед: 500 гр.

Растопленное сливочное масло:

200 гр.

Пшеничная мука: 400 гр.

Пекарский порошок(разрыхлитель):

1 пакетик

* продается в тех же отделах, что и соль.

Выложите в глубокую посуду яйца, сахар, соль и пищевую соду. Взбивайте все продукты в течение 5 минут. Добавьте пряности, молоко, мед и растопленное масло. Выложите приготовленную смесь в контейнер. Добавьте муку и пекарский порошок. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 18, вес пирога и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». По завершении конце программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Рекомендуется слабая прожарка корочки.



Почистите апельсины, нарежьте их дольками, достаньте косточки. Поместите порезанные фрукты в контейнер хлебопечки. Добавьте сахар и пектин. Поставьте контейнер в хлебопечку, выберите программу 19 и нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы выключите хлебопечку и достаньте контейнер.

Рекомендации: если вы не найдете в продаже пектина, его можно заменить лимонным соком (примерно 50 мл.); этот фрукт богат пектином. В этом случае советуем увеличить время приготовления на 40 минут. Выбирайте сезонные фрукты для приготовления варений.



Компот из яблок и ревеня

Секрет успеха приготовления компота кроется в использовании зрелых фруктов. Мы приводим базовый рецепт..., а вы сможете изменять его, используя сезонные фрукты и силу воображения... Все остальное сделает хлебопечка: ваша задача становится простой и приятной!

Вес: 1200 гр.

Яблоки: 600 гр.

Ревень: 600 гр.

Сахар: 5 ст.л.

Очистите яблоки и ревень, нарежьте их кусочками. Выложите фрукты в контейнер хлебопечки. Добавьте сахар. Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 19.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор и достаньте контейнер.

Рекомендации: режьте фрукты в зависимости от того, любите вы компот с кусочками или без. Если нарезать кусочки среднего размера, они останутся после приготовления.

Выбирайте для своих компотов сезонные фрукты.



Вес: 1250 гр.

Вода: 450 мл.

Оливковое масло: 2 ½ ст.л.

Соль: 2 ½ ч.л.

Пшеничная мука: 800 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 2 ½ ч.л.





Свежая паста домашнего приготовления

Захотелось домашней пасты? Вот что необходимо для ее приготовления: мука, яйца, вода и хлебопечка!

Вы получите гладкое и эластичное тесто без комочков, из которого сможете приготовить свое любимое блюдо.

Вес: 1250 гр.

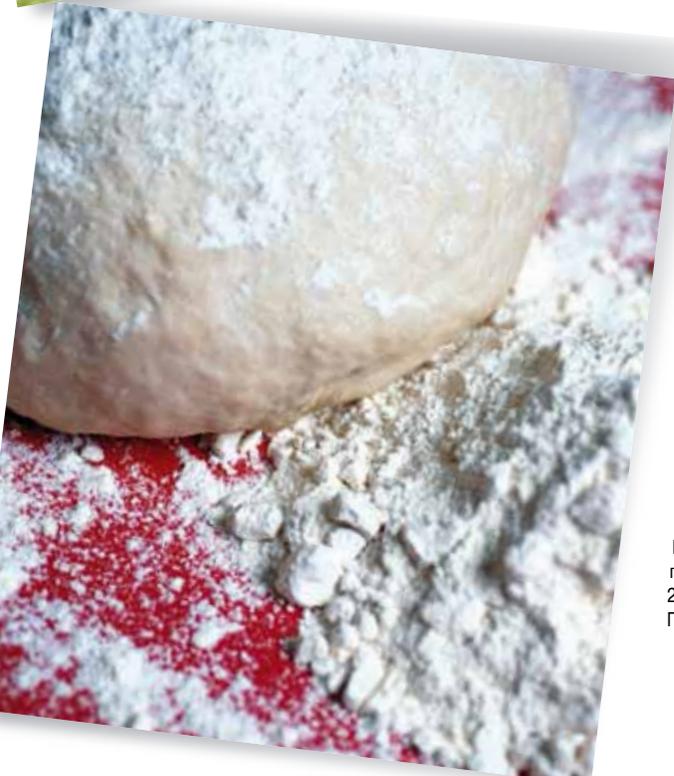
Пшеничная мука: 830 гр.

Вода: 200 мл.

Яйца: 5 шт.

Соль: 1 ½ ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: мука, вода, яйца и соль. Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 17. Нажмите на кнопку «пуск-остановка». По завершении программы выключите прибор и достаньте контейнер. Тесто готово к использованию.



Тесто для пиццы

Выложите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 16. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите прибор и достаньте контейнер. Тесто готово к использованию.

Если Вы хотите приготовить пиццы в хлебопечке, то разделите тесто на 6 - 12 частей (в зависимости от желаемой толщины теста). Выложите каждую часть на плоский поддон. Затем добавьте ингредиенты: томатный соус, сливки, грибы, ветчину, сыр, маслины, Розмари...

Поместите поддоны на специальную подставку для приготовления в хлебопечке. Выберите программу 7, средний цвет и с помощью кнопки "+" установите 20 минут (0:20). Нажмите на кнопку "пуск-остановка".

По окончании программы ваши пиццы будут готовы.

- Французские багеты > 31
- Багеты по-деревенски > 32
- Багеты с зернами кунжута > 32
- Багеты с отрубями тонкого помола > 33
- Багеты со злаками > 34
- Багеты с кукурузной крупой и тмином > 35
- Багеты с черносливом и грецким орехом > 36
- Сдобный багет с зернами подсолнечника > 37
- Багеты с медом и овсяными хлопьями > 38
- Булочки с изюмом > 38
- Венские багеты с сахаром > 39
- Хлеб времен Французской Революции > 40
- Французский чесночный хлеб с корочкой > 40
- Пастуший хлеб > 41
- Горный хлеб > 42
- Хлеб с белым и черным виноградом > 42
- Хлеб по-савойски > 43
- Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом > 44
- Средиземноморская мучная лепешка > 44
- Мучная лепешка > 45
- Булочки с шоколадом и яблоками > 46
- Сдоба с белым шоколадом > 47
- Песочные печенье > 47



Французские багеты

Прелестная версия в миниатюре классического багета, который так любят во всем мире!



	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	170 мл.	255 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	280 гр.	420 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.



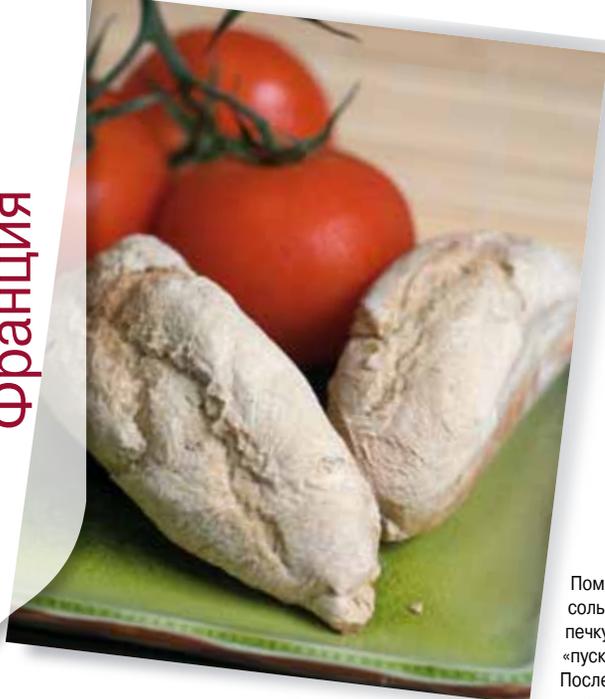
Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, Пшеничная мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей длине, затем с помощью кисточки смочите их водой. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.





Багеты по-деревенски

Небольшое количество ржаной муки придает этому традиционному багету деревенский колорит.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	190 мл.	340 гр.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	210 гр.	380 гр.
Ржаная мука (тип 170)	40 гр.	70 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите

1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а потом обваляйте в муке. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.

Багеты с зернами кунжута

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	185 мл.	325 мл.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	250 гр.	450 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Зерна кунжута	50 гр.	90 гр.



Багеты с отрубями тонкого помола

Этот нежный багет приятен и легок на вкус, а отруби придают ему оттенок первозданной простоты. Для любых ситуаций.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	175 мл.	315 мл.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сливочное масло	20 гр.	35 гр.
Пшеничная мука	150 гр.	270 гр.
Цельная мука	100 гр.	180 гр.
Отруби тонкого помола	8 ст.л.	14 ст.л.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сливочное масло, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а затем обваляйте в отрубях тонкого помола. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Несколько зерен кунжута достаточно для придания аромата и экзотической нотки вашему багету!

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар и соль. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто зерна кунжута.

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей длине и смочите их водой с помощью кисточки. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Багеты со злаками

Аппетитная и сбалансированная смесь злаков. Вы, несомненно, оцените этот багет, отдавая его отдельно - в качестве легкой закуски или в виде тостов со сливочным маслом и джемом!



	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	200 мл.	360 гр.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	165 гр.	300 гр.
Ржаная мука (тип 170)	40 гр.	70 гр.
Цельная мука	40 гр.	70 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Зерна льна	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Зерна кунжута	½ ч.л.	1 ч.л.
Зерна мака	½ ч.л.	1 ч.л.
Зерна подсолнечника	½ ч.л.	1 ч.л.
Зерна проса	½ ч.л.	1 ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар и соль. Затем добавьте три вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а затем обваляйте в смеси зерен. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Надрежьте багеты по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.



Багеты с кукурузной крупой и тмином

Поместите в контейнер воду, порошковое молоко, соль, оливковое масло, чесночный порошок и тмин. Затем добавьте муку, дрожжи и кукурузную крупу. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а затем обваляйте в смеси зерен. Разместите их на специальной доске для

выпекания багетов. Смочите багеты водой, а затем надрежьте по ширине. Присыпьте небольшим количеством кукурузной крупы. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.
Для 4 багетов, необходимо взять воды: 115 мл, молока: 25 мл.
Для 8 багетов, необходимо взять воды: 200 мл, молока: 50 мл.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	140 мл.	250 мл.
Порошковое молоко	½ ст.л.	1 ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Оливковое масло	½ ст.л.	1 ст.л.
Чесночный порошок	½ ч.л.	1 ст.л.
Зерна тмина	1 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	130 гр.	235 гр.
Кукурузная крупа тонкого помола	75 гр.	135 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.

Багеты с черносливом и грецким орехом

Осенний рецепт, с фруктовыми и лесными нотками...

можно употреблять отдельно или подавать с сырами.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	160 мл.	290 мл.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Кукурузная крупа	25 гр.	45 гр.
Пшеничная мука	200 гр.	360 гр.
Ржаная мука (тип 170)	25 гр.	45 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Чернослив	45 гр.	80 гр.
Грецкий орех	45 гр.	80 гр.

Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто грецкие орехи.

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили приготовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а затем обваляйте в кукурузной крупе. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов и надрежьте по всей длине. В каждый надрез поместите по три чернослива. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Сдобный багет с зернами подсолнечника



Попробуйте этот сдобный багет: тающая во рту сдоба становится еще вкуснее благодаря привкусу слегка хрустящих зерен подсолнечника...

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Сливочное масло	30 гр.	60 гр.
Сахар	3 ст.л.	5 ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	230 гр.	315 гр.
Ржаная мука (тип 170)	60 гр.	100 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйца	3	5
Зерна подсолнечника	35 гр.	65 гр.

Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: яйца, сливочное масло, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте в тесто зерна подсолнечника.

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов и надрежьте по

всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке. Рекомендуется выбрать слабый уровень выпечки.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.

Багеты с медом и овсяными хлопьями

Багет, наполненный жизненной силой.

Отдавая его за завтраком, вы зарядитесь энергией на целый день.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	175 мл.	315 мл.
Мед	30 гр.	55 гр.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	210 гр.	380 гр.
Ржаная мука (тип 170)	40 гр.	70 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Овсяные хлопья	25 гр.	45 гр.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, мед и соль. Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2

заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на

4 равные части, придайте им форму багетов, смочите водой, а затем обваляйте в овсяных хлопьях. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Сделайте несколько глубоких разрезов ножницами и разведите края надрезов в стороны для придания им формы «колоса». Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Булочки с изюмом

Верните своим закускам простоту и подлинность с помощью этих булочек с ароматом изюма.

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	165 мл.	300 мл.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	125 гр.	225 гр.
Ржаная мука (тип 170)	125 гр.	225 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Изюм	75 гр.	135 гр.

Венские багеты с сахаром

Этот очень легкий в приготовлении багет содержит простые и полезные ингредиенты.

Ешьте его теплым, и он обязательно станет вашей любимой сладкой выпечкой.



Для 4 багетов Для 8 багетов

Вода	110 мл.	200 мл.
Сахар	65 гр.	115 гр.
Сливочное масло	35 гр.	65 гр.
Яичный желток	1	1
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	250 гр.	450 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар, сливочное масло и соль. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

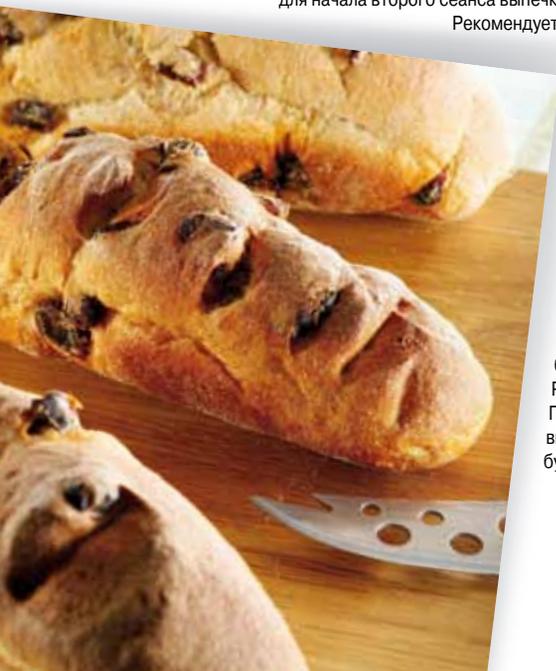
После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Смажьте багеты яичным желтком и сделайте несколько разрезов по ширине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию

для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Рекомендуется выбирать легкий уровень выпечки.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар и соль.

Затем добавьте два вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто изюм.

После второго звукового сигнала (через 1 час 10 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили готовить 8 булочек, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов, а затем обваляйте в муке. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Разрежьте заготовки по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте булочки, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке.

Хлеб времен Французской Революции

Этот хлеб вас удивит оригинальностью своих ароматов:
тонкое сочетание пшеницы, ржи и картофеля.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	250 мл.	335 мл.	500 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	200 гр.	265 гр.	400 гр.
Ржаная мука (тип 170)	100 гр.	135 гр.	200 гр.
Цельная мука	50 гр.	65 гр.	100 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Картофель	115 гр.	155 гр.	230 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Приготовьте печеный картофель в духовке, затем дайте ему остыть. Отложите 2-3 круглых ломтика для украшения. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль и холодный картофель, нарезанный кусками. Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». За 30 - 45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите ломтики картофеля на хлеб для украшения. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

На иллюстрации: темно-золотистая корочка.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Французский чесночный хлеб с корочкой

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар для глазирования, Пшеничная мука, сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После звукового сигнала (через 16 минут) добавьте чеснок. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Пастуший хлеб

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, вино, соль, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	210 мл.	300 мл.	450 мл.
Оливковое масло	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.	5 ст.л.
Красное вино	15 мл.	20 мл.	30 мл.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	300 мл.	400 мл.	500 мл.
Соль	1 ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар для глазирования	2 ½ ч.л.	1 ч.л.	4 ч.л.
Пшеничная мука	550 гр.	735 гр.	885 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Нарезанные дольки чеснока	2	3	4





Горный хлеб

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, творог, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	210 мл.	280 мл.	420 мл.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Творог	60 гр.	80 гр.	120 гр.
Пшеничная мука	405 гр.	540 гр.	810 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.



Хлеб с белым и черным виноградом

Этот хлеб с нежными и сладкими ароматами винограда идеально сочетается с печенью «фуа гра» или выдержанным сыром из козьего молока.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	300 мл.	400 мл.	520 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сливочное масло	70 гр.	90 гр.	120 гр.
Пшеничная мука	525 гр.	700 гр.	910 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Белый виноград	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Черный виноград	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Сахар	2 ½ ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.





Хлеб по-савойски

Грибы, сыр «Бофор», репчатый лук...

Получите заряд энергии и насладитесь вкусом! Подавать теплым с салатом с грудинкой, нарезанной брусочками.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	375 мл.	500 мл.	650 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	650 гр.
Ржаная мука (тип 170)	150 гр.	200 гр.	260 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Репчатый лук (+ несколько колец)	25 гр.	30 гр.	40 гр.
Грибы	30 гр.	40 гр.	50 гр.
Нарезанный кубиками сыр «Бофор»	60 гр.	80 гр.	100 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, тонко нарезанные грибы и лук, кубики сыра «Бофор», соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». За 30-45 минут до завершения программы, откройте хлебопечку и проверьте готовность теста:

если оно достаточно плотное, разложите на нем кольца лука для украшения. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка сильной золотистости.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сливочное масло, сахар и виноград. Затем Добавьте оба вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.





Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом

Хлеб на полдник! Эта вкусная смесь натуральных ингредиентов готовит вам много сюрпризов... любители, несомненно, оценят этот хлеб!

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	225 мл.	300 мл.	450 мл.
Сливочное масло	50 гр.	65 гр.	100 гр.
Мед	25 гр.	35 гр.	50 гр.
Сахар	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Яблоки	50 гр.	65 гр.	100 гр.
Кубики шоколада	15 гр.	20 гр.	30 гр.
Грецкий орех	15 гр.	20 гр.	30 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	250 гр.	335 гр.	500 гр.
Цельная мука	100 гр.	135 гр.	200 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сливочное масло, мед, сахар, соль и грецкий орех. Затем добавьте оба вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте нарезанные кубиками яблоки, кубики шоколада и грецкий орех. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. На иллюстрации: корочка слабой золотистости.

Средиземноморская мучная лепешка

Свежая и вкусная идея для аперитива. В этом хлебе вы различите солнечные ноты Прованса. Рекомендуется подавать горячим!



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	375 мл.	500 мл.	650 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	410 гр.	550 гр.	710 гр.
Ржаная мука (тип 170)	110 гр.	150 гр.	200 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Каперсы	45 гр.	60 гр.	80 гр.
Оливки	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Оливковое масло	¾ ст.л.	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Помидор	½	1	1 ½
Крупная соль	¾ ст.л.	1 ст.л.	1 ½ ст.л.

Мучная лепешка

Вес: 1250 гр.

Вода: 430 мл.

Оливковое масло: 5 ½ ст.л.

Соль: 2 ½ ч.л.

Пшеничная мука: 720 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 4 ½ ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 16, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

Через час выключите хлебопечку и достаньте тесто из контейнера. Посыпьте мукой рабочую поверхность и скатайте тесто в шар удлинненной формы. Раскатайте его пекарской скалкой, потом сделайте ножницами надрезы в форме «колосков».

Дайте тесту подняться в течение 20 минут при комнатной температуре. Предварительно разогрейте печь до 220 °С (положение термостата 7-8) в течение пяти минут, поместив внутрь емкость с водой, чтобы увлажнить печь. Смажьте тесто водой с помощью кисточки, чтобы увлажнить его. Поместите тесто в печь и оставьте готовиться на 25 минут. Остудите на решетке.



Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, каперсы, оливки и соль. Затем добавьте оба вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». Нарезьте помидор кольцами. За 30-45 минут до завершения программы, откройте хлебопечку и проверьте готовность теста: если оно достаточно плотное, смажьте его оливковым маслом, украсьте кольцами помидора и посыпьте крупной солью. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней золотистости.

Булочки с шоколадом и яблоками

Хочется нежности?

Попробуйте этот хлеб и насладитесь кисловатым
фруктовым вкусом, смешанным со сладкими нотками шоколада...

Для 4 багетов Для 8 багетов

Вода	100 мл.	180 мл.
Сахар	45 гр.	80 гр.
Соль	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Сливочное масло	30 гр.	55 гр.
Яйцо	1	1
Пшеничная мука	250 гр.	450 гр.
Цельная мука	45 гр.	80 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1½ ч.л.
Кусочки шоколада	45 гр.	80 гр.
Яблоко	45 гр.	80 гр.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар, сливочное масло и соль. Затем добавьте оба вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто кусочки шоколада и яблок. После второго звукового сигнала (через 1 час 10 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 булочек, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов. Смажьте их взбитым яичным желтком, затем надрежьте заготовки по ширине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке. Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



Сдоба с белым шоколадом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	60 мл.	80 мл.	120 мл.
Яйца	3	4	6
Сливочное масло	140 гр.	185 гр.	280 гр.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар	50 гр.	65 гр.	100 гр.
Пшеничная мука	430 гр.	570 гр.	850 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3 ½ ч.л.
Натертый белый шоколад	110 гр.	145 гр.	220 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, сливочное масло, соль и сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После звукового сигнала (примерно через 24 минут) добавьте в тесто кусочки белого шоколада. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Песочные печенья

Для 16 песочных печений

Растопленное сливочное масло: 200 гр.
Пшеничная мука: 250 гр.
Сахар для глазирования: 100 гр.
1 яичный желток для наведения глянца.

Поместите в контейнер сливочное масло и муку. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 1 час 25 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. При необходимости домесите тесто вручную. Сделайте маленькие колбаски из теста диаметром 2 см. Поставьте их на несколько минут в холодильник. Достаньте тесто, смажьте яичным желтком с помощью кисточки и обваляйте в сахаре для глазирования. Разрежьте на части толщиной примерно 2 см. Разместите печенья на плоской подставке для выпечки (по 4 штуки на каждой плитке). Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте печенье, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте печенье остыть на решетке.



Багеты с оливками и розмарином > 49

Багеты с панчеттой (салом) > 49

Багеты с итальянским сыром
«рикотта» и майораном > 50

Хлеб с пармской ветчиной > 51

Багеты с салом, сыром «пармезан» и кориандром > 51

Хлеб с семенами пинии > 52

Хлеб с отрубями и сушеными помидорами > 53

Чиабатта (итальянский хлеб) > 53

Чиабатта с козым сыром и медом > 54

Чиабатта с сушеными помидорами и маслинами > 55

Длинные хрустящие хлебцы с помидорами и
солеными фисташками > 56

Длинные хрустящие хлебцы с черным кунжутом > 56

Длинные хрустящие хлебцы с розмарином
и кукурузной крупой > 57

Сдобная кофейная булочка с шоколадом > 59

Сдобные булочки «капуччино» > 59



Багеты с оливками и розмарином

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	170 мл.	305 мл.
Оливковое масло	1 ½ ст.л.	2 ½ ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	270 гр.	485 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Оливки	45 гр.	80 гр.
Розмарин	1 ч.л.	2 ч.л.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, сахар, соль, мука, дрожжи и розмарин. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто оливки. После второго звукового сигнала (через 1 час 10 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов и нарежьте по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.



Багеты с панчеттой (салом)

	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	190 мл.	340 мл.
Оливковое масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	200 гр.	360 гр.
Каштановая мука	50 гр.	90 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Панчетта	70 гр.	125 гр.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, сахар, соль, оба вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала добавьте в тесто панчетту. После второго звукового сигнала (через 1 час 10 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов и нарежьте по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Хлеб с итальянским сыром «рикотта» и майораном

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	210 мл.	280 мл.	420 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Пшеничная мука	325 гр.	430 гр.	645 гр.
Цельная мука	95 гр.	130 гр.	195 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Обезвоженный майоран	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Сыр «рикотта»	75 гр.	100 гр.	150 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, оба вида муки и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте в тесто сыр «рикотта» и майоран. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Вместо сыра «рикотта», вы можете использовать сыр «фета» или другой сыр. Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



	Для 4 багетов	Для 8 багетов
Вода	135 мл.	245 мл.
Соль	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Оливковое масло	½ ст.л.	1 ст.л.
Сахар	½ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	205 гр.	370 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ½ ч.л.
Кусочки копченого сала	35 гр.	65 гр.
Натертый сыр «пармезан»	30 гр.	55 гр.
Нарезанный свежий кориандр	½ ст.л.	1 ст.л.



Хлеб с пармской ветчиной

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	255 мл.	340 мл.	510 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Итальянский соус «песто»	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	465 гр.	620 гр.	930 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Пармская ветчина	80 гр.	110 гр.	160 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, соус «песто», мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте в тесто пармскую ветчину. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Багеты с салом, сыром «пармезан» и кориандром

Обжарьте кусочки сала в горячей сковороде с антипригарным покрытием, сцедите и дайте остыть.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, оливковое масло, сахар. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1. Нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто кусочки сала, сыр «пармезан» и кориандр. После второго звукового сигнала (через 1 час 10 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 багетов, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите их на специальной доске для выпекания багетов и надрежьте по всей длине. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.





Хлеб с семенами пинии

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	230 мл.	310 мл.	400 мл.
Ореховое масло	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Яйцо	1	1	1
Пшеничная мука	405 гр.	540 гр.	700 гр.
Кукурузная мука	80 гр.	110 гр.	140 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Семена пинии	90 гр.	120 гр.	160 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, ореховое масло, соль, яйцо, оба вида муки и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте в тесто семена пинии. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с отрубями и сушеными помидорами

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	300 мл.	400 мл.	600 мл.
Оливковое масло	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сахар	¾ ст.л.	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Порошковое молоко	1 ст.л.	1 ½ ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	115 гр.	150 гр.	225 гр.
Отруби тонкого помола	375 гр.	500 гр.	750 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сушеные помидоры	80 гр.	110 гр.	160 гр.

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, порошковое молоко, отруби тонкого помола, мука и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 24 минуты) добавьте в тесто сушеные помидоры.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

На 750 г, необходимо взять воды: 250 мл, молока: 50 мл.

На 1000 г, необходимо взять воды: 325 мл, молока: 75 мл.

На 1500 г, необходимо взять воды: 500 мл, молока: 100 мл.



Чиабатта (итальянский хлеб)

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 20 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 4 чиабатты, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части, придайте им овальную форму.

Разместите чиабатты на плоском поддоне для выпекания.

Смажьте оливковым маслом и снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 35 минут) достаньте чиабатты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте чиабаттам остыть на решетке.

	Для 2 чиабатт	Для 4 чиабатт
Вода	180 мл.	360 мл.
Соль	1 ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	250 гр.	500 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Оливковое масло для придания глянца		

Чиабатта с козьим сыром и медом

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
вода, оливковое масло, соль и мед.

Затем добавьте оба вида муки и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2,
желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в
тесто лимонный тимьян и нарезанный маленькими
кусочками козий сыр. После второго звукового сигнала
(через 1 час 20 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили готовить 4 чиабатты, разделите тесто на 2
заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй
выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части,
придайте им овальную форму.

Разместите чиабатты на плоском поддоне для выпекания.

Смажьте оливковым маслом и снова нажмите на кнопку
«пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале
(через 35 минут) достаньте чиабатты, а затем повторите
вышеуказанную операцию для начала второго сеанса
выпечки. По окончании каждой выпечки дайте чиабаттам
остыть на решетке.



	Для 2 чиабатт	Для 4 чиабатт
Вода	120 мл.	240 мл.
Оливковое масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Мед акации	1 ½ ст.л.	3 ст.л.
Пшеничная мука	150 гр.	300 гр.
Ржаная мука	50 гр.	100 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Лимонный тимьян	½ ч.л.	1 ч.л.
Полусухой козий сыр	50 гр.	100 гр.
Оливковое масло для придания глянца		



Чиабатта с сушеными помидорами и маслинами

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте оба вида муки и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 20 минут) добавьте в тесто маслины, нарезанные мелкими кусочками сушеные помидоры и розмарин.

После второго звукового сигнала (через 1 час 20 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили приготовить 4 чиабатты, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части, придайте им овальную форму. Разместите чиабатты на плоском поддоне для выпекания.

Смажьте оливковым маслом и снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 35 минут) достаньте чиабатты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте чиабаттам остыть на решетке.

Для 2 чиабатт Для 4 чиабатт

Вода	120 мл.	240 мл.
Оливковое масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	150 гр.	300 гр.
Ржаная мука	50 гр.	100 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Маслины без косточек	30 гр.	60 гр.
Сушеные помидоры	40 гр.	80 гр.
Нарезанный свежий розмарин	1 ч.л.	1 ч.л.
Оливковое масло для придания глянца		



Длинные хрустящие хлебцы с помидорами и солеными фисташками

На 20 хлебцев.

Вода: 70 мл.

Пиво: 70 мл.

Соль: 1 ч.л.

Пшеничная мука: 240 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.

Розовый соус «песто»: 2 ст.л.

Крупная кристаллическая соль «Флёр де сель»: 1 ч.л.

Мелко дробленые фисташки: 40 гр.



Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, пиво, розовый соус «песто» и соль. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 3, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 1 час 20 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 10 равных частей.

Придайте им форму очень тонких колбасок, раскатывая их на посыпанной мукой рабочей поверхности.

Смочите водой с помощью кисточки и обваляйте в смеси из фисташек и крупной кристаллической соли. Разместите на плоском поддоне для выпекания.

Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 32 минуты) достаньте длинные хрустящие хлебцы, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте хлебцам остыть на решетке.

Длинные хрустящие хлебцы с черным кунжутом

На 20 хлебцев.

Вода: 70 мл.

Пиво: 70 мл.

Кунжутное масло: 1 ч.л.

Соль: 1 ч.л.

Пшеничная мука: 240 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.

Черный кунжут: 50 гр.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:

вода, пиво, кунжутное масло и соль. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 3, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 1 час 20 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 10 равных частей. Придайте им форму очень тонких колбасок, раскатывая на посыпанной мукой рабочей поверхности.

Смочите водой с помощью кисточки и обваляйте в черном кунжуте. Разместите на плоском поддоне для выпекания.

Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 32 минуты) достаньте длинные хрустящие хлебцы, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте хлебцам остыть на решетке.



Длинные хрустящие хлебцы с розмарином и кукурузной крупой

На 20 хлебцев.

Вода: 70 мл.

Пиво: 70 мл.

Оливковое масло: 1 ч.л.

Соль: 1 ч.л.

Пшеничная мука: 240 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.

Свежий нарезанный розмарин: 4 ст.л.

Кукурузная крупа тонкого помола: 100 гр.



Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, пиво, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 3, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 1 час 20 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 10 равных частей. Придайте им форму очень тонких колбасок, раскатывая на посыпанной мукой рабочей поверхности. Смочите водой с помощью кисточки и обваляйте в кукурузной крупе и нарезанном розмарине. Разместите на плоском поддоне для выпекания. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 32 минуты) достаньте длинные хрустящие хлебцы, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте хлебцам остыть на решетке.

Сдобная кофейная булочка с шоколадом



Сдобные булочки «капучино»

На 8 булочек.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сливочное масло, яйцо, порошковое молоко и сахар. Затем добавьте муку, дрожжи и растворимый кофе капучино.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, скатайте в форму шара, чтобы добиться безупречно круглой формы булочки. Надрежьте булочки ножницами и смажьте молоком с помощью кисточки. Разместите булочки на плоском поддоне для выпекания. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минуты) достаньте булочки, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке.

Совет: растворимый кофе капучино можно заменить на растворимый кофе или порошок какао.

Если нет сухого молока, вы можете использовать молоко, но тогда нужно уменьшить количество воды.

Необходимо взять воды: 20 мл, молока: 100 мл.



Вода: 120 мл.
Соль: 1 ч.л.
Сливочное масло: 40 гр.
Яйцо: 1 шт.
Порошковое молоко: 10 гр.
Сахар: 15 гр.
Пшеничная мука: 280 гр.
Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.
Растворимый кофе капучино: 30 гр.
Молоко для придания глянца.



Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, сливочное масло, сахар, соль, мука, дрожжи и какао. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 24 минуты) добавьте в тесто кусочки шоколада.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	55 мл.	70 мл.	105 мл.
Яйца	3	4	6
Сливочное масло	135 гр.	180 гр.	270 гр.
Сахар	40 гр.	55 гр.	80 гр.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Экстракты молотого кофе	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	410 гр.	550 гр.	820 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.
Порошок какао	25 гр.	35 гр.	50 гр.
Кусочки расплавленного шоколада	80 гр.	110 гр.	160 гр.

Русский черный хлеб > 61

Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» > 61

Баранки > 62

Бородинский хлеб > 63



Русский черный хлеб

Темный, хлеб с ярко-выраженным вкусом специй, превосходно подходит для приготовления тостов и в качестве основы для копченой рыбы или для оригинальных сэндвичей для завтрака.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с приведенной выше таблицей для определения количества ингредиентов. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:

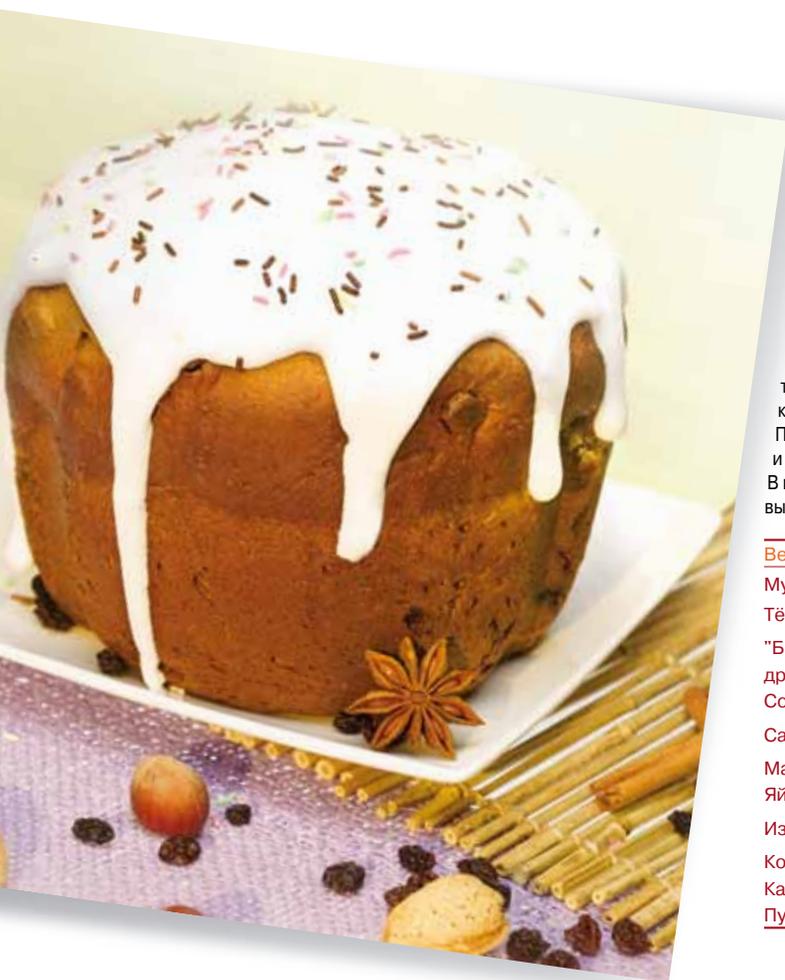
вода, яблочный уксус, растопленное сливочное масло, соль, сахар, мед, какао порошок, кофе, два сорта муки и дрожжи.

«Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт».

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.»

Вес	750 г	1000 г
Вода	260 мл	345 мл
Яблочный уксус*	30 мл	35 мл
Растопленное сливочное масло	25 г	30 г
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	¾ ст.л.	1 ст.л.
Мед	30 г	40 г
Какао порошок без сахара	25 г	30 г
Растворимый кофе	5 г	6 г
Пшеничная мука	280 г	375 г
Ржаная мука	70 г	95 г
Сухие дрожжи	1 ст.л.	1 ½ ст.л.

*Вместо яблочного уксуса можно использовать обычный уксус



Кулич

Присутствие великого праздника в Вашем доме – Пасхальный кулич со сладким сливочным вкусом с добавлением изюма и неповторимым запахом ванили и кардамона.

«Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, сахар, сливочное масло, яйцо, изюм, корица, кардамон, сахарная пудра. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.»

Вес	750 г	1000 г
Мука пшеничная	375 г	500 г
Тёплая вода	150 мл	200 мл
“Быстродействующие сухие дрожжи”	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Соль	¾ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
Масло сливочное	75 гр	100 гр
Яйцо-столовое	1 шт	2 шт
Изюм	130 гр	175 гр
Корица	1/3 ч.л.	½ ч.л.
Кардамон	1/3 ч.л.	½ ч.л.
Пудра сахарная на обсыпку	¾ ч.л.	1 ч.л.

Баранки

На 8 баранки

Теплая вода: 240 мл.
 Сливочное масло: 32 гр
 Соль: 1 ч.л
 Сахар: 3 ½ ст.л
 Пшеничная мука: 400 гр
 «Быстродействующие
 дрожжи для сдобы»: ½ ч.л
 Мак / кунжут: 4 гр.



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сливочное масло, соль и сахар. Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4 и нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.

Разделите его на 8 равные части, из которых изготовьте баранки: приготовьте колбаски на 25 см и сформируйте баранки. Смочите их водой, после чего обваляйте в маке или в кунжуте.

Разложите 4 баранки на подставку для выпекания. Снова нажмите на кнопку «Старт».

25 минут после старта, выньте контейнер, выложите баранки из контейнера и загрузите вторую порцию также на 25 мин. Ваши баранки готовы.



Бородинский хлеб



«Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

Солод, молотый кориандр, дрожжи, вода, муки, мед, соль, уксус и растительное масло.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу «Бородинский хлеб» и нажмите на кнопку «Старт».

7 минут после старта, откройте крышку и добавьте целый кориандр.

В конце программы выключите хлебопечку, дайте хлебу охладиться 30 минут, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.»

Вес: 1000 гр.

Солод: 5 с.л.

Кориандр молотый: 2 ½ ч.л.

«Быстродействующие сухие дрожжи»: 2 ½ ч.л.

Вода теплая - 30°с: 420 мл

Пшеничная мука: 400 гр

Ржаная мука: 100 гр

Мед: 1 ½ с.л

Соль: 1 ½ ч.л

Яблочный уксус: 2 с.л

Растительное масло: 2 с.л

Кориандр целый: 2 с.л

Украина

Каравай > 65

Украинский хлеб > 65



Украинский хлеб

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: кефир, вода, соль, муки и дрожжи. Можно добавить солод (по желанию).

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 12, вес хлеба

и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Вес	750 г	1000 г
Кефир	300 мл	400 мл
Вода	22 мл	30 мл
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Пшеничная мука	180 г	240 г
Ржаная мука	270 г	360 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Солод сухой (для цвета и вкуса)	8-10 г	10-15 г



Каравай

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйцо, масло, соль, сахар, мука и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба

и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Вес	750 г	1000 г
Молоко	225 мл	300 мл
Яйцо	1 шт	1 шт
Масло	22 г	30 г
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
Пшеничная мука	450 г	600 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.

Голландия



Голландия > 67



Голландия

Этот хлеб с ярким «характером» понравится любителям сыра: хрустящие зерна мака с тонким пикантным вкусом оттеняют фруктовые и солоноватые ароматы мягкого голландского сыра «мимолетт».

Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сыр «мимолетт», соль и зерна мака. Добавьте три вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.

Вместо сыра Мимолет можно использовать сыр Эдем или любой другой сыр

На иллюстрации: хлеб сильной золотистости.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	375 мл.	500 мл.	650 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сыр «мимолетт»	150 гр.	200 гр.	260 гр.
Зерна мака	30 гр.	40 гр.	50 гр.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	650 гр.
Цельномотая мука	40 гр.	50 гр.	75 гр.
Ржаная мука (Т170)	110 гр.	150 гр.	195 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Восток

Хлеб с зеленым чаем и финиками > 69



Хлеб с зеленым чаем и финиками



Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей.
Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
чай, финики без косточек и соль.
Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку.
Выберите программу 9, вес хлеба, желаемый цвет корочки и
нажмите на кнопку «Пуск-остановка».
После первого звукового сигнала (через 16 минут)
добавьте финики без косточек.
За 30-45 минут до завершения программы,
откройте хлебопечку и проверьте готовность теста:
если оно достаточно плотное, украсьте хлеб финиками
и зернами кунжута. По завершении программы выключите
хлебопечку, достаньте контейнер и выложите
хлеб из контейнера.

Если нет цельной муки,
вы можете использовать пшеничную муку.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Зеленый чай (холодный)	375 мл.	500 мл.	650 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	340 гр.	450 гр.	585 гр.
Цельная мука	185 гр.	250 гр.	325 гр.
Сухие пекарские дрожжи	¾ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Финики без косточек	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Зерна кунжута	15 гр.	20 гр.	30 гр.



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



- Классические сдобные булочки > 71
- Сдобные булочки с сыром «гауда» и тмином > 72
- Сдобные булочки с изюмом и имбирем > 73



Классические сдобные булочки

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
вода, молоко, соль, яйцо, сливочное масло и сахар.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5,
желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 20 мин.)
откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили приготовить 8 сдобных булочек,
разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них
полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, скатайте в форму шара,
чтобы добиться безупречно круглой формы булочки.

Смажьте молоком с помощью кисточки и присыпьте зернами
кунжута. Разместите булочки на плоском поддоне для выпекания.

Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 40 минут) достаньте булочки,
а затем повторите вышеуказанную операцию
для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке.



Время	Для 4 сдобных булочек	Для 8 сдобных булочек
Вода	75 мл.	130 мл.
Молоко	25 мл.	50 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйцо	1	1
Сливочное масло	15 гр.	25 гр.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Мука типа 45	225 гр.	385 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна кунжута	1 ½ ст.л.	2 ст.л.



Сдобные булочки с сыром «гауда» И ТМИНОМ

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, молоко, соль, яйцо, растопленное сливочное масло и сахар.

Затем добавьте муку, сыр «гауда», тмин и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 5, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 20 мин.)

откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили приготовить 8 сдобных булочек, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, скатайте в форму шара, чтобы добиться безупречно круглой формы булочки.

Смажьте молоком с помощью кисточки и присыпьте зернами тмина.

Разместите булочки на плоском поддоне для выпекания.

Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 40 минут) достаньте булочки, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке.



Время	Для 4 сдобных булочек	Для 8 сдобных булочек
Вода	75 мл.	130 мл.
Молоко	25 мл.	50 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйцо	1	1
Растопленное сливочное масло	15 гр.	25 гр.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Мука типа 45	225 гр.	385 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна тмина	1 ½ ст.л.	1 ½ ст.л.
Натертый сыр «гауда»	50 гр.	85 гр.



Сдобные булочки с изюмом и имбирем



Опустите изюм в теплое молоко, чтобы он разбух. Тем временем поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, молоко, соль, яйцо, сахар, имбирный порошок и тонко порезанную лимонную цедру. Затем добавьте муку, расплавленное сливочное масло и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 15 минут) добавьте в тесто изюм. После второго звукового сигнала (через 1 час 20 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили приготовить 8 сдобных булочек, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, скатайте в форму шара, чтобы добиться безупречно круглой формы булочки.

Смажьте верх булочки смесью молока и сахара с помощью кисточки. Разместите булочки на плоском поддоне для выпекания. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 40 минут) достаньте булочки, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте булочкам остыть на решетке.

Время	Для 4 сдобных булочек	Для 8 сдобных булочек
Вода	75 мл.	130 мл.
Молоко	25 мл.	50 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйцо	1	1
Растопленное сливочное масло	20 гр.	35 гр.
Сахар	1 ст.л.	1 ½ ст.л.
Мука типа 45	225 гр.	385 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Цедра лимона	1	1
Имбирный порошок	¾ ч.л.	1 ч.л.
Изюм	50 гр.	85 гр.
1 ст.л. ложка молока и 20 гр. сахара для глазирования		



Молочные хлебцы с апельсиновой
цедрой и кардамоном > 75

Индийские лепешки «наанс» с зернами тмина > 75



Молочные хлебцы с апельсиновой цедрой и кардамоном



Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сливочное масло, сахар и кардамон.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 6, желаемый цвет корочки.

После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте в тесто мелко порезанную цедру засахаренных апельсинов.

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.)

откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Если вы решили приготовить 8 молочных хлебцев, разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, придайте им форму багетов. Разместите на специальной подставке для багетов.

Надрежьте заготовки по всей длине, затем с помощью кисточки смажьте хлеб смесью яичного желтка и молока.

Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте багеты, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте багетам остыть на решетке.

Совет: выбирайте слабый уровень золотистости корочки.

Время	Для 4 сдобных булочек	Для 8 сдобных булочек
Молоко	120 мл.	215 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Сливочное масло	20 гр.	35 гр.
Сахар	40 гр.	70 гр.
Кардамон в порошке	½ ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	215 гр.	390 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Цедра засахаренных апельсинов	60 гр.	110 гр.
1 яичный желток и 1 ст. л. ложка молока для глазирования		

Индийские лепешки «наанс» с зернами тмина

Время	Для 2 «наанс»	Для 4 «наанс»
Натуральный йогурт	1	2
Яйца	1	2
Ореховое масло	1 ст.л.	2 ст.л.
Пшеничная мука	250 гр.	500 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Зерна тмина	3 ст.л.	6 ст.л.
Сливочное масло для глазирования		

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: йогурт, яйца, ореховое масло. Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 2, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 20 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили приготовить 4 «наанс», разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части, затем равномерно разложите их на поддоне для выпечки, не выходя за края. Залейте растопленным сливочным маслом и посыпьте зернами тмина. После следующего звукового сигнала (через 35 минут) достаньте лепешки, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте лепешкам остыть на решетке.

Турецкий хлеб пита с базиликом и
крупной солью «Флёр де сель» > 77

Пита с инжиром и миндалем > 78

Пита с зернами мака > 79



Турецкий хлеб пита с базиликом и крупной солью «Флёр де сель»

Для 4 пит

Вода: 180 мл.

Соль: 1 ч.л.

Сахар: 1 ч.л.

Соус «песто» с базиликом: 2 ½ ст.л.

Пшеничная мука: 290 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.

2 ст.л. оливкового масла и 1 ст.л. крупной соли «Флёр де сель» для наведения глянца.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
вода, соль, соус «песто» с базиликом и сахар.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 4, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка». После второго звукового сигнала (через 35 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части.

Слепите их в шары, а затем раскатайте в форме лепешек и сделайте на каждой лепешке надрез в форме креста.

Смажьте оливковым маслом с помощью кисточки и посыпьте солью

«Флёр де сель». Расположите питы на поддоне для выпечки.

Снова нажмите клавишу «Пуск-остановка». После следующего звукового сигнала (через 25 минут) достаньте питы, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте питам остыть на решетке.



Пита с инжиром и миндалем

Для 4 пит

Вода: 100 мл.

Молоко: 100 мл.

Оливковое масло: 1 ст.л.

Соль: 1 ч.л.

Пшеничная мука: 290 гр.

Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.

Сушеный инжир: 6

Дробленный миндаль: 4 ст.л.

1 яичный желток и 1 ст.л. воды для придания глянца.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:

вода, молоко, оливковое масло и соль.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 4, желаемый цвет корочки и нажмите на

кнопку «Пуск-остановка». После первого звукового сигнала

(через 12 минут) добавьте в тесто нарезанный маленькими

кусочками инжир и миндаль. После второго звукового

сигнала (через 35 минут) откройте хлебопечку и достаньте

тесто. Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них

полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 2

равные части. Слепите их в шарики, а затем раскатайте в форме

лепешек и сделайте на каждой лепешке разрез в форме креста. Смажьте яичным желтком с помощью

кисточки. Расположите питу на поддоне для выпечки. Снова нажмите клавишу «Пуск-остановка».

После следующего звукового сигнала (через 25 минут) достаньте питу,

а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте пите остыть на решетке.



Пита с зернами мака

Для 4 пит

Вода: 200 мл.
Оливковое масло: 1 ст.л.
Соль: 1 ч.л.
Сахар: 1 ч.л.
Пшеничная мука: 290 гр.
Сухие пекарские дрожжи: 1 ч.л.
Зерна мака: 3 ст.л.

1 яичный желток и 1 ст.л. воды для наведения глянца.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
вода, оливковое масло, сахар и соль.

Затем добавьте муку, дрожжи и 1 ч. л. зерен мака.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 4, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 35 минут) откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки.

Разделите 1-ю заготовку на 2 равные части.

Слепите их в шары, а затем раскатайте в форме лепешек и сделайте на каждой лепешке разрез в форме креста. Смажьте яичным желтком с помощью кисточки и посыпьте зернами мака.

Расположите питы на поддоне для выпечки.

Снова нажмите клавишу «Пуск-остановка».

После следующего звукового сигнала (через 25 минут) достаньте питы, а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки.

По окончании каждой выпечки дайте питам остыть на решетке.





Пирог
«Кугельхопф» > 81

Традиционные
немецкие пироги
«Столленс» > 81



Пирог «Кугельхопф»

С этим фирменным эльзасским блюдом вы совершите путешествие в самое сердце Эльзаса. Этот пирог является традиционным блюдом воскресного семейного завтрака и представляет собой нечто вроде сдобной булочки, очень воздушной и приправленной смесью миндального ореха и вымоченного изюма.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	100 мл.	120 мл.	205 мл.
Яйца	2	3	4
Сливочное масло	160 гр.	210 гр.	250 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	70 гр.	90 гр.	135 гр.
Пшеничная мука	390 гр.	530 гр.	795 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.	4 ч.л.
Цельный миндальный орех	40 гр.	50 гр.	60 гр.
Изюм	110 гр.	150 гр.	170 гр.

Вымочите изюм в воде или белом крепком алкоголе. Выберите желаемый вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 24 минуты) добавьте цельный миндальный орех и вымоченный изюм.

По завершении программы выключите прибор, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка средней золотистости.

Традиционные немецкие пироги «Столлэнс»



Вымочите изюм, цельный миндальный орех и засахаренные фрукты в 20 мл. рома.

Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: теплое молоко, соль, сливочное масло комнатной температуры и сахар. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте в тесто хорошо отцеженный изюм, миндальный орех и засахаренные фрукты. После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 «столленс», разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части и раскатайте их в блины. Разрежьте миндальную пасту на 4 колбаски и поместите их в центр каждой лепешки из теста. Закройте лепешку и скатайте ее в шар, придавая хлебу круглую форму. Смажьте молоком с помощью кисточки.

Разместите на плоском поддоне для выпекания. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 1 час 02 минуты) достаньте «столленсы», смажьте их растопленным маслом и присыпьте сахаром для глазирования. Затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки дайте «столленсам» остыть на решетке.

Время	Для 4 «столленс»	Для 8 «столленс»
Теплое молоко	125 мл.	225 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сливочное масло комнатной температуры	60 гр.	110 гр.
Сахар	75 гр.	135 гр.
Пшеничная мука	250 гр.	450 гр.
Сухие пекарские дрожжи	15 гр.	25 гр.
Изюм	60 гр.	110 гр.
Цельный миндальный орех	40 гр.	70 гр.
Засахаренные фрукты	25 гр.	45 гр.
Ром	15 мл.	25 мл.
Миндальная паста	75 гр.	135 гр.
Сахар для глазирования		

Бельгия

Фламандский хлеб с малиной > 83

Сдобный хлеб с изюмом > 83



Фламандский хлеб с малиной

В этом хлебе-пироге изысканный вкус малины восхитительно и гармонично сочетается со сладостью «сливочной карамели». Удивительная комбинация... нежный вкус.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	75 мл.	100 мл.	150 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Сливочное масло	50 гр.	65 гр.	100 гр.
Сахар	1 ½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сахар-сырец	25 гр.	35 гр.	50 гр.
Яйца	2	3	4
Пшеничная мука	350 гр.	465 гр.	700 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Свежая малина (+6 штук для украшения)	40 гр.	55 гр.	80 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, сливочное масло, яйца, малина, сахар и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

За 30-45 минут до завершения программы, откройте хлебопечку и проверьте готовность теста: если оно достаточно плотное, разложите на нем малину для украшения хлеба и добавьте сахар-сырец. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: выпечка с корочкой сильной золотистости.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

Сдобный хлеб с изюмом

Идеален для завтрака или закуски. По вашему выбору может подаваться холодным или разогретым, отдельно или в сочетании.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	2 ½ ст.л.	3 ст.л.	3 ½ ст.л.
Яйца	3	5	6
Сливочное масло	160 гр.	210 гр.	250 гр.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар	5 ст.л.	6 ст.л.	7 ст.л.
Пшеничная мука	390 гр.	530 гр.	620 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Изюм	120 гр.	140 гр.	180 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 24 минуты) добавьте изюм.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: выпечка с корочкой сильной золотистости.



Канадский хлеб с компотом
из яблок и кленовым сиропом > 85

Кунжутный хлеб с лимоном > 85

Хлеб с морковью и имбирем > 86

Хлеб с орехами > 87



Канадский хлеб с компотом из яблок и кленовым сиропом

Вес: 1000 гр.

Компот из яблок без сахара: 230 гр.
 Растительное масло: 125 мл.
 Взбитые яйца: 3
 Сахар для глазирования: 95 гр.
 Кленовый сироп: 110 гр.
 Пшеничная мука: 175 гр.
 Цельнозерновая зерновая мука: 175 гр.
 Обезжиренное порошковое молоко: 4 ст.л.
 Химический разрыхлитель теста: 1 ч.л.
 Соль: ¼ ч.л.
 Пищевая сода*: ½ ч.л.
 Молотая корица: 1 ½ ч.л.
 Рубленый орех карии пакан: 40 гр.
 Разрезанный на 2 части орех карии пакан (факультативно): 6

*Продается в том же отделе, что и соль.

Поместите ингредиенты в контейнер в указанном порядке.
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 18, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
 Как только начнется цикл выпекания, расположите разрезанные на две части орехи карии пакан в центре хлеба.
 По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Кунжутный хлеб с лимоном



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	300 мл.	400 мл.	500 мл.
Растительное масло	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ст.л.
Лимонный сок	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	490 гр.	610 гр.	745 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна кунжута	75 гр.	110 гр.	150 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, лимонный сок.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 14, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (примерно через 18 минут) добавьте зерна кунжута.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с морковью и имбирем

Вес: 1000 гр.

Яйца: 2
Тертая морковь: 225 гр.
Сахар для глазирования: 125 гр.
Отжеженный и измельченный ананас: 75 гр.
Меласса (патока): 75 гр.
Растительное масло: 150 гр.
Соль: $\frac{3}{4}$ ч.л.
Пшеничная мука: 315 гр.
Натуральный зерновые отруби: 100 гр.
Свежий молотый имбирь: 2 ч.л.
Свежий натертый имбирь: 2 ч.л.
Молотая корица: $\frac{3}{4}$ ч.л.
Сухие пекарские дрожжи: 2 ч.л.
Пищевая сода*: $\frac{3}{4}$ ч.л.

* Продается в том же отделе, что и соль.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в указанном порядке.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 18, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с орехами

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	245 мл.	325 мл.	400 мл.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Сахарная пудра	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	1 ст.л.
Пшеничная мука	340 гр.	455 гр.	560 гр.
Цельнозерновая мука	95 гр.	105 гр.	140 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Рубленые орехи	25 гр.	30 гр.	40 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахарная пудра.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте орехи

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Хлеб с сыром «эмменталь» > 89

Хлеб с помидорами и базиликом > 89

Хлеб с картофелем и салом > 89



Хлеб с сыром «эмменталь»

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	240 мл.	320 мл.	480 мл.
Ароматизированная соль с травами	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Пшеничная мука	340 гр.	450 гр.	675 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кубики сыра «эмменталь»	115 гр.	150 гр.	225 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, мука, сухие дрожжи и сахар.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте сыр.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Валезанский хлеб с помидорами и базиликом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	225 мл.	300 мл.	450 мл.
Оливковое масло	1 ½ ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	335 гр.	450 гр.	675 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Кубики сушеных помидоров	75 гр.	100 гр.	150 гр.
1 пучок тонко нарезанного базилика			

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, мука и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «пуск-остановка». После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте помидоры и базилик.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Хлеб с картофелем и салом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Молоко	150 мл.	200 мл.	260 мл.
Растопленное сливочное масло	40 гр.	50 гр.	65 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерновая мука с большим содержанием волокон или деревенская мука	375 гр.	500 гр.	650 гр.
Вареный картофель	185 гр.	250 гр.	325 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Сахар	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Кусочки сала	60 гр.	80 гр.	100 гр.
Нарезанный лук	¾	1	1 ½

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Медленно обжарьте кусочки сала в сковороде, добавьте нарезанный лук, растопите.

Дайте остыть.

Натрите картофель. Поместите в молоко, сливочное масло и соль в контейнере.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, сливочное масло, соль. Затем добавьте муку, картофель, сухие дрожжи и сахар.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 16 минут) добавьте смесь из сала и лука.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с луком > 91

Хлеб с кровяной колбасой,
копченой колбасой с
красным перцем и салом > 92

Хлеб с изюмом и орехами > 92

Хлеб с маслинами > 93

Хлеб «текс-мекс» > 94

Хлеб со сливочным маслом > 94

Хлеб с оливковым маслом > 95

Сдобные булочки «энсаимада» > 96

«Энсаимада» с абрикосами и семенами пинии > 96

«Энсаимада» с флёрдоранжем и корицей > 97





Хлеб с луком

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	240 мл.	320 мл.	415 мл.
Растительное масло	2 ½ гр.	3 ½ гр.	4 ½ гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Сахар	15 ч.л.	20 ч.л.	25 ч.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	830 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Репчатый лук	100 гр.	130 гр.	170 гр.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Нарежьте лук маленькими кубиками, отожмите воду и дайте остыть.

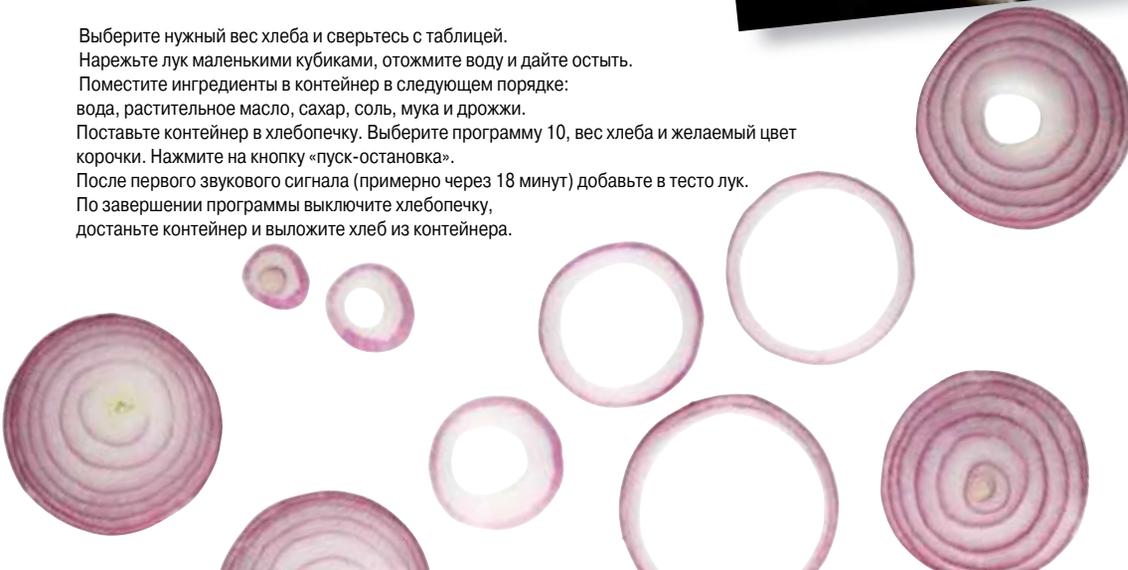
Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:

вода, растительное масло, сахар, соль, мука и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (примерно через 18 минут) добавьте в тесто лук.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с кровяной колбасой, копченой колбасой с красным перцем и салом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	200 мл.	265 мл.	400 мл.
Растительное масло	4 ст.л.	5 ст.л.	7 ½ ст.л.
Сахар	11 гр.	15 гр.	23 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	4 ч.л.
Пшеничная мука	450 гр.	600 гр.	900 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.
Для фарша			
Кровяная колбаса	150 гр.	200 гр.	300 гр.
Копченая колбаса с перцем	150 гр.	200 гр.	300 гр.
Сало / панчетта	150 гр.	200 гр.	300 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, сахар, соль, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По окончании замешивания теста (через 2 часа 12 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Разделите его на 2 равные части и заполните их фаршем, как запеченный паштет, затем закройте края.

Вытащите лопатки из контейнера и расположите в нем хлеб.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб с изюмом и орехами

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	285 мл.	380 мл.	495 мл.
Сливочное масло	45 гр.	60 гр.	80 гр.
Сахар	45 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Пшеничная мука	450 гр.	600 гр.	780 гр.
Сухие пекарские дрожжи	2 ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.
Изюм	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Орехи	75 гр.	100 гр.	130 гр.



Хлеб с маслинами

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	255 мл.	340 мл.	510 мл.
Растительное масло	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.	5 ст.л.
Сахар	3 ч.л.	4 ч.л.	5 ч.л.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	4 ч.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Маслины	75 гр.	100 гр.	150 гр.

- Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.
Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, сахар, соль, мука и дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
После первого звукового сигнала (примерно через 18 минут) добавьте в тесто маслины.
По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



- Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.
Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сливочное масло, сахар, соль, мука и дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки.
Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
После первого звукового сигнала (через 24 минуты) добавьте в тесто изюм и орехи.
По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Хлеб «текс-мекс»

Пряные нотки подчеркивают вкус перца.
Плотный и золотистый от кукурузы
мякиш отлично подходит для
изготовления тостов или сэндвичей.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	340 мл.	450 мл.	585 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	650 гр.
Цельная мука	115 гр.	150 гр.	225 гр.
Кукурузная крупа	35 гр.	50 гр.	75 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Перцы	75 гр.	100 гр.	130 гр.
Смесь мексиканских специй	15 гр.	20 гр.	25 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
вода, нарезанный кубиками перец, специи, кукурузная крупа и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и
желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «пуск-остановка».

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер
и выложите хлеб из контейнера.

На иллюстрации: корочка сильной золотистости.

Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку.



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.

Хлеб со сливочным маслом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	170 мл.	230 мл.	300 мл.
Молоко	55 мл.	70 мл.	90 мл.
Сливочное масло	105 гр.	140 гр.	180 гр.
Сахар	35 гр.	45 гр.	60 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	830 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.



Хлеб с оливковым маслом

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Вода	210 мл.	280 мл.	365 мл.
Оливковое масло	105 гр.	140 гр.	180 гр.
Сахар	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Пшеничная мука	480 гр.	640 гр.	830 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.
 Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
 вода, оливковое масло, сахар, соль, мука и дрожжи.
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9,
 вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку
 «пуск-остановка».
 По завершении программы выключите хлебопечку,
 достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.
 Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке:
 вода, молоко, сливочное масло, сахар, соль, мука и дрожжи.
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки.
 Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
 По завершении программы выключите хлебопечку,
 достаньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



Сдобные булочки «энсаимада»

Время	Для 4 «энсаимада»	Для 8 «энсаимада»
Яйцо	1	1
Молоко	40 мл.	120 мл.
Растительное масло	1 ½ ст.л.	3 ст.л.
Сливочное масло	35 гр.	70 гр.
Соль	½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.	4 ½ ст.л.
Пшеничная мука	190 гр.	350 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
для золотой корочки: яйцо и вода		
для украшения: сахарная пудра		

Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: молоко, соль, оливковое масло и расплавленное сливочное масло. Затем добавьте ванильный сахар, муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 «энсаимада», разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, затем раскатайте для получения колбаски 15-20 см. Немного расплющите и заверните колбаску спиралью. Поместите «энсаимада» на плоском поддоне для выпечки и смочите водой с помощью кисточки. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте «энсаимада», а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки присыпьте сахаром для глазирования и дайте «энсаимадам» остыть на решетке.

Совет: выбирайте слабый уровень золотистости.

«Энсаимада» с абрикосами и семенами пинии

Время	Для 4 «энсаимада»	Для 8 «энсаимада»
Яйцо	1	1
Молоко	40 мл.	120 мл.
Растительное масло	1 ½ ст.л.	3 ст.л.
Сливочное масло	35 гр.	70 гр.
Соль	½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.	4 ½ ст.л.
Пшеничная мука	190 гр.	350 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Сушеные абрикосы	5	8
Обжаренные семена пинии	30 гр.	55 гр.
для золотой корочки: яйцо и вода		
для украшения: сахарная пудра		





«Энсаïмада» с флёрдоранжем и корицей

Время	Для 4 «энсаïмада»	Для 8 «энсаïмада»
Яйцо	1	1
Молоко	40 мл.	120 мл.
Растительное масло	1 ½ ст.л.	3 ст.л.
Сливочное масло	35 гр.	70 гр.
Соль	½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.	4 ½ ст.л.
Пшеничная мука	190 гр.	350 гр.
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.	2 ч.л.
Коричный порошок	½ ч.л.	1 ч.л.
Флёрдоранж	½ ч.л.	1 ч.л.

для золотой корочки: яйцо и вода

для украшения: сахарная пудра

Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: молоко, соль, оливковое масло, расплавленное масло и сахар-сырец. Затем добавьте муку, корицу, флёрдоранж и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 «энсаïмада», разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, затем раскатайте для получения колбаски 15-20 см. Немного расплющите и заверните колбаску спиралью. Поместите «энсаïмада» на плоском поддоне для выпечки и смочите водой с помощью кисточки. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка». При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте «энсаïмада», а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки присыпьте сахаром для глазирования и дайте «энсаïмадам» остыть на решетке.

Совет: выбирайте слабый уровень золотистости.



Поместите в контейнер ингредиенты в следующем порядке: молоко, соль, оливковое масло. Затем добавьте сахар, расплавленное сливочное масло, муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, желаемый цвет корочки и нажмите на кнопку «пуск-остановка».

После первого звукового сигнала (через 18 минут) добавьте в тесто нарезанные маленькими кусочками сушеные абрикосы и обжаренные семена пинии.

После второго звукового сигнала (через 1 час 25 мин.) откройте хлебопечку и достаньте тесто. Если вы решили готовить 8 «энсаïмада», разделите тесто на 2 заготовки и накройте одну из них полотенцем для второй выпечки. Разделите 1-ю заготовку на 4 равные части, затем раскатайте для получения колбаски 15-20 см. Немного расплющите и заверните колбаску спиралью. Поместите «энсаïмада» на плоском поддоне для выпечки и смочите водой с помощью кисточки. Снова нажмите на кнопку «пуск-остановка».

При следующем звуковом сигнале (через 47 минут) достаньте «энсаïмада», а затем повторите вышеуказанную операцию для начала второго сеанса выпечки. По окончании каждой выпечки присыпьте сахаром для глазирования и дайте «энсаïмадам» остыть на решетке.

Совет: выбирайте слабый уровень золотистости.

Проблемы и их решение

Хлеб:

- > Хлеб поднялся недостаточно: в точности соблюдайте рекомендованные для каждого ингредиента количества. Причина состоит в том, что было положено либо излишнее количество муки, либо недостаточное количество дрожжей, воды или сахара. Во время приготовления теста ингредиенты необходимо взвешивать.
- > Хлеб осел: возможно, было использовано слишком много воды и дрожжей, уменьшите их количество и следите за тем, чтобы тёплая вода не была слишком горячей.
- > Цвет хлеба коричневый, но изнутри они пропекся недостаточно: было использовано слишком большое количество воды, уменьшите ее количество

Хлебцы:

- > Тесто тяжело уложить в формы: возможно, вы слишком сильно вымесили тесто, а количество воды было недостаточным. В этом случае переделайте шар, оставьте его на 10 минут, затем повторите операцию.
- > Тесто приклеивается к рукам и посуде, поэтому изготовление форм затруднено: было использовано слишком большое количество воды, слегка посыпьте руки мукой.
- > Тесто рвется или образует комки: это значит, что вы слишком сильно вымесили тесто, необходимо переделать шар из теста и оставить его на 10 минут, а затем повторить операцию.
- > Тесто слишком плотное: возможно, засыпано слишком много муки или тесто недостаточно вымешано. В начале замешивания добавьте немного воды, оставьте тесто на 10 минут, а затем придайте ему форму, стараясь месить как можно меньше.
- > Хлебцы соприкасаются и недостаточно пропекаются: тесто слишком жидкое или хлебцы неправильно расположены на поддоне. Оптимизируйте их расположение и точно дозируйте жидкости.
- > Хлебцы приклеиваются к поддонам и подгорают снизу: выберите более слабый уровень золотистости и не смазывайте хлебцы слишком сильно.
- > После выпекания хлебцы выглядят тусклыми: вероятно, до выпекания хлебцы не были достаточно увлажнены. До начала выпекания с помощью кисточки смажьте их смесью из яйца и воды.
- > Хлебцы недостаточно пышные: не хватает дрожжей или тесто было недостаточно вымешано. Попробуйте еще раз, добавив больше дрожжей. Оставьте тесто на 10 минут перед приданием ему формы, при этом стараясь месить тесто как можно меньше.
- > Хлебцы слишком поднялись: вероятно, было заложено слишком много дрожжей. Положите меньше дрожжей и немного расплющивайте хлебцы, когда кладете их на поддоны.
- > Надрезы на хлебцах закрылись: вы надрезали тесто слишком неуверенно; надрез должен быть энергичным и резким.



Настройся на легкость*

