



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕЧЬ

BR2701



СОДЕРЖАНИЕ

Классический домашний хлеб.....	4
Французский хлеб.....	5
Цельнозерновой хлеб.....	6
Диетический хлеб.....	7
Безглютеновый хлеб.....	8
Сладкий хлеб.....	9
Кекс.....	10
Быстрая выпечка.....	11
Дрожжевое тесто.....	12
Тесто для пасты.....	13
Тесто для пиццы.....	14
Йогурт.....	15
Джем.....	16



Классический домашний хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	340 мл	380 мл	420 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.	3 ст.л.
Мука	4 стакана	4,5 стакана	5 стаканов
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч	3 ч 5 мин	3 ч 15 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, соль, сахар.
2. Затем налейте в хлебопечь воду, растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 1 «Классический», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить мак, кунжут или семечки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Французский хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	340 мл	390 мл	440 мл
Соль	1 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	4 стакана	4 3/5 стакана	5 1/5 стакана
Сахар	1,5 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч 10 мин	3 ч 25 мин	3 ч 35 мин

Порядок приготовления:

1. Для начала загрузите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, соль, сахар.
2. Затем добавьте в форму для хлеба воду и растительное масло.
3. Опустите крышку, выберите программу 2 «Французский», на панели управления определите желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления.

По желанию готовый хлеб можно полить оливковым маслом и приправить зеленью

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Цельнозерновой хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	370 мл	440 мл	510 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Цельная пшеница	2 стакана	2 1/3 стакана	2 2/3 стакана
Мука	2 стакана	2 1/3 стакана	2 2/3 стакана
Сахар	1,5 ст.л.	2,5 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1,3 ч.л.	1,3 ч.л.	1,3 ч.л.
Время приготовления	3 ч 20 мин	3 ч 25 мин	3 ч 35 мин

Порядок приготовления:

1. Первым делом положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, цельную пшеницу, соль, сахар.
2. После этого налейте в форму воды и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 3 «Цельнозерновой», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию цельнозерновую пшеницу можно заменить на кунжутные, подсолнечные или тыквенные семечки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Диетический хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Яйца	3 шт.	4 шт.	4 шт.
Растопленное сливочное масло	75 г	100 г	100 г
Творог	150 г	200 г	250 г
Цельное жирное молоко	200 мл	250 мл	300 мл
Миндальная мука	100 г	150 г	200 г
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Лимонный экстракт	2 мл	2 мл	2 мл
Миндаль	100 г	150 г	200 г
Разрыхлитель	16 г	32 г	32 г
Время приготовления	3 ч 9 мин	3 ч 21 мин	3 ч 33 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь необходимо загрузить в форму для хлеба сухие ингредиенты: миндальную муку, разрыхлитель, соль.
2. Затем добавьте растопленное сливочное масло, творог, яйца и налейте в хлебопечь воду, растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 5 «Диетический», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально подходит для здорового образа жизни

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Безглютеновый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	340 мл	380 мл	420 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Безглютеновая мука	4 стакана	4,5 стакана	5 стаканов
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	1 ч 15 мин	1 ч 18 мин	1 ч 20 мин

Порядок приготовления:

1. Первым делом положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, безглютеновую муку, соль, сахар.
2. После этого в форму налейте воды и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 6 «Безглютеновый», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально для здорового питания

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Сладкий хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	340 мл	380 мл	420 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	3 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	4 стакана	4,5 стакана	5 стаканов
Сахар	4 ст.л.	5 ст.л.	6 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	2 ч 55 мин	3 ч	3 ч 10 мин

Порядок приготовления:

1. Для начала загрузите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, соль, сахар.
2. Затем добавьте в форму для хлеба жидкие ингредиенты: воду и растительное масло.
3. Опустите крышку, выберите программу 4 «Сладкий», на панели управления определите желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления.

По желанию можно добавить изюм или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Кекс

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Сливочное масло	6 ст.л.	8 ст.л.	10 ст.л.
Сахар	6 ст.л.	8 ст.л.	10 ст.л.
Яйца	4	5	6
Мука	1 стакан	1,5 стакана	2 стакана
Ароматизатор	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 3/4 ч.л.
Лимонный сок	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Дрожжи	1 1/3 ч.л.	1 2/3 ч.л.	1 3/4 ч.л.
Время приготовления	1,5 ч	1 ч 35 мин	1 ч 40 мин

Порядок приготовления:

1. Взбейте яйца с сахаром и сливочным маслом в отдельной миске.
2. Положите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, ароматизатор.
3. Потом добавьте в хлебопечь взбитые сливочное масло, яйца с сахаром и лимонный сок.
4. Закройте крышку, выберите программу 8 «Кекс», на панели управления определитесь с желаемым размером буханки и цветом корочки.
5. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Можно сделать торт

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Быстрая выпечка

Размер буханки/ Ингредиенты	900 г	1100 г	1300 г
Вода	320 мл	360 мл	400 мл
Растительное масло	5 ст.л.	6 ст.л.	7 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Мука	4 стакана	4,5 стакана	750 г
Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.	2 1/3 ч.л.	3 ч.л.
Время приготовления	1 ч 15 мин	1 ч 18 мин	1 ч 20 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, соль, сахар.
2. Потом налейте в форму для хлеба воду, растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 7 «Быстрая выпечка», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	270 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука	3 стакана
Сахар	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	1 ч 40 мин

Порядок приготовления:

1. Для начала положите сухие ингредиенты в хлебопечь: дрожжи, муку, соль и сахар.
2. Потом добавьте воды и растительное масло.
3. Опустите крышку, выберите программу 10 «Дрожжевое тесто».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления.

Из этого теста получатся идеальные пирожки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Тесто для пасты

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука	3,5 стакана
Сахар	2,5 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	15 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь положите сухие ингредиенты в хлебопечь: дрожжи, муку, соль и сахар.
2. Затем добавьте воды и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 11 «Тесто для пасты».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Тесто для пиццы

Ингредиенты	
Вода	270 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	3/4 ч.л.
Мука	3 стакана
Сахар	2,5 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	45 минут

Порядок приготовления:

1. Сначала положите сухие ингредиенты в хлебопечь: дрожжи, муку, соль и сахар.
2. Затем добавьте воды и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 12 «Тесто для пиццы», на панели управления определите желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Йогурт

Ингредиенты	
Цельное молоко	1000 мл
Простокваша/ йогуртовая закваска	100 мл
Время приготовления	8-12 ч

Порядок приготовления:

1. Налейте в хлебопечь молоко.
2. Добавьте в форму простоквашу, йогурт или закваску.
3. Закройте крышку, выберите программу 13 «Йогурт».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить ягоды или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Джем

Ингредиенты	
Измельчённая клубника	4 стакана
Сахар	500 г
Лимонный сок	1 ч.л.
Время приготовления	1 ч 20 мин

Порядок приготовления:

1. Нарежьте клубнику кусочками и погрузите их в форму для хлебопечки.
2. Добавьте в ёмкость сахар и лимонный сок.
3. Закройте крышку, выберите программу 14 «Джем».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Вместо клубники можно использовать черешню, малину, абрикосы, сливу

НАСТОЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР BR1200WH

- Высокопроизводительный мотор 1600 Вт
- Импульсный режим
- 6 ножей с титановым покрытием
- Функция колки льда



brayer.pro

Кофеварка BR1102 с автоматическим капучинатором и итальянской помпой ULKA

- Давление 15 бар
- Итальянская помпа ULKA
- Автоматический капучинатор
- Выбор объёма чашки: стандартный/
двойной
- Приготовление эспрессо, латте капучино



brayer.pro



НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

 BRAYER VIDEO  @brayer_official

www.brayer.pro