



ХЛЕБОПЕЧЬ
RDE-1642



История и описание бренда

Бренд Rödell – признанный эксперт в области производства премиальной наплитной посуды и аксессуаров, обладатель множества российских и международных наград. Преимущества посуды Rödell отмечают как обычные пользователи, так и профессионалы. Благодаря применению передовых технологий в производстве, использованию качественных материалов и привлечению к сотрудничеству лучших дизайнеров Rödell уже более 15 лет вдохновляет вас на творчество и новые гастрономические подвиги.

В 2021 году бренд Rödell запустил линейку премиальной бытовой техники. Техника Rödell отличается традиционным для бренда высоким качеством, широким функционалом и стильным дизайном. С момента своего основания бренд Rödell уделяет особое внимание развитию и использованию инновационных технологий в производстве, которые теперь нашли применение и в бытовой технике.

Помимо качественных материалов, стоит отметить технологичность бренда Rödell: мощные моторы с пониженным уровнем шума в мясорубках и блендерах, надёжные европейские контроллеры в чайниках, значительно продлевающие срок службы приборов, итальянские помпы в кофеварках, которые позволяют готовить напитки на профессиональном уровне.

Приготовить вкусный чай или ароматный кофе, как в любимой кофейне, превратить мясо в фарш за одну минуту, быстро и качественно измельчить те или иные продукты – со всеми перечисленными задачами бытовая техника Rödell справляется великолепно. Вдохнитесь на новые гастрономические подвиги и раскройте ваши кулинарные таланты, которые, благодаря инновационным решениям бренда Rödell, точно выйдут на новый уровень!

Но и это еще не всё. Бренд Rödell традиционно уделяет особое внимание дизайну и проработке мельчайших деталей, раскрывающих и подчёркивающих премиальный уровень бренда. Стильная техника Rödell гармонично впишется в интерьер вашей кухни.

Выбирайте лучшее, вдохновляйтесь и наслаждайтесь процессом вашего кулинарного творчества!

Оглавление

Модельный ряд Rëndell.....	4
Описание хлебопечи RDE-1642	8
Функциональные особенности.....	9
Комплектация	9
Список программ	10
Полезная информация.....	11
Рекомендации к приготовлению блюд	13
Фотоменю	14
Рецепты	16



Чайник RDE-1006

- Максимальная мощность 2200 Вт
- Максимальный объем 1,7 л
- Сертифицированный английский контроллер Strix
- Скрытый нагревательный элемент из нержавеющей стали
- Корпус из нержавеющей стали
- Поворачивающийся на 360° корпус
- Открытие крышки нажатием на кнопку
- LED индикатор
- Защита от перегрева



Чайник RDE-1007

- Максимальная мощность 2200 Вт
- Максимальный объем 1,7 л
- LED-дисплей с сенсорным управлением на корпусе
- Двойные стенки – комбинация нержавеющей стали и термостойкого пластика, чтобы внешние стенки оставались холодными
- Сертифицированный английский контроллер STRIX
- 4 режима для подогрева t° C: 50 °C, 70 °C, 80 °C, 100 °C
- Поддержание температуры в течение 1 часа
- Индикация температуры воды на фронтальной части корпуса
- Скрытый нагревательный элемент из нержавеющей стали
- Поворачивающийся на 360° корпус



Мясорубка RDE-1457

- Максимальная мощность 2200 Вт
- Низкий уровень шума
- 3 диска из нержавеющей стали для измельчения
- Насадки для приготовления сосисок и «Кеббе»
- Толкатель для продуктов с местом для хранения внутри



Мультиварка RDE-1621

- Номинальная потребляемая мощность 1200 Вт
- Индукционный нагрев для быстрого и равномерного распределения тепла
- Объем чаши 4 л
- Чаша с антипригарным покрытием
- Сенсорная панель управления
- 13 автоматических программ + режим Мультиповар
- Функция поддержания тепла
- Функция отложенного старта до 24 часов
- В комплекте: пластиковый лоток для приготовления на пару, мерная чаша, ложка для риса, ложка для супа, решетка для фритюра, книга рецептов



Блендерный набор RDE-1303

- Максимальная мощность 1800 Вт
- Погружная часть и лезвия из нержавеющей стали
- 2 скоростных режима + TURBO режим
- Большая чаша измельчителя объемом 2000 мл
- Функция нарезки кубиками
- Функция терки
- Насадка для пюрирования



Кухонная машина RDE-1404

- Максимальная мощность: 2000 Вт
- 6 скоростных режимов
- Планетарное вращение насадок
- В комплекте 3 насадки:
 - насадка для взбивания;
 - насадка для замешивания теста;
 - насадка для смешивания
- Чаша из нержавеющей стали объёмом 5 л
- Световая индикация работы
- Автоматическое поднятие рычага одним нажатием кнопки



Кофемашина RDE-1111

- Автоматическая кофемашина
- Давление 20 бар
- Итальянская помпа Ulka
- Сенсорный дисплей с меню
- Приготовление лунго, американо, латте, капучино, эспрессо, макиато, латте макиато, флэт уайт, горячей воды, горячего молока, молочной пенки одним нажатием на кнопку
- Двойные термоблоки
- Профессиональная коническая кофемолка
- Ёмкость для воды 1,8 л
- Контейнер для кофейных зерен 160 г
- 4 степени помола
- Автоматическая очистка системы молочной пены
- Уровни температуры для заваривания кофе: 75-95°C
- Выбор объёма чашки от 20 до 250 мл
- Настройки контроля крепости кофе, регулировка температуры кофе, регулировка подачи горячей воды



Хлебопечка Röndell RDE-1642 с легкостью приготовит для вас свежую домашнюю выпечку. Все больше людей сейчас заботятся о своем питании. С помощью хлебопечки Röndell RDE-1642 на вашем столе всегда будет полезный, свежий хлеб и выпечка. С легкостью вы можете приготовить безглютеновый и диетический хлеб. Нужно только выложить все ингредиенты и нажать кнопку. В данной хлебопечке 19 программ, включая программы для цельнозернового, ржаного, безглютенового, деревенского, диетического, итальянского и экспресс хлеба, а также специальные программы для приготовления теста, йогурта и варенья. Выбор цвета корочки не оставит вас равнодушным! Сладкую выпечку, пироги или тесто для пиццы с легкостью подготовит для вас Хлебопечка Röndell RDE-1642. Локаничный дизайн и стальной корпус позволит вписаться в любой интерьер и облегчит уход. Большой LED дисплей сделает приготовление еще удобнее.

• СМОТРОВОЕ
ОКОШКО



• 19 АВТОМАТИЧЕСКИХ
ПРОГРАММ



• LED ДИСПЛЕЙ



Функциональные особенности

Максимальный вес выпечки до 750 г – возможность выбора веса выпечки 500 г/750 г позволит выбрать оптимальный для вас размер выпечки.

LED дисплей – это практичное решение в современной жизни. Выбор программ, отображение функций и времен приготовления – все это на LED дисплее.

Смотровое окошко – позволяет контролировать процесс не открывая крышки и не нарушая температурный режим внутри хлебопечки.

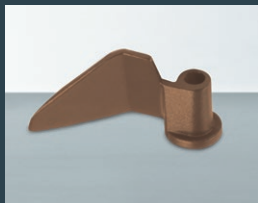
Функция отложенного старта до 15 часов позволит вам заранее подготовить продукты и выбрать способ приготовления, а сам процесс готовки начнётся через заданное время.

Функция поддержания тепла до 60 минут позаботится о том, чтобы готовая выпечка не остыла, оставаясь в хлебопечке после окончания процесса приготовления.

Комплектация



Форма для выпечки



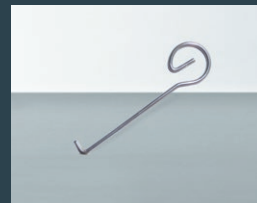
Лопасть для замешивания



Мерный стакан

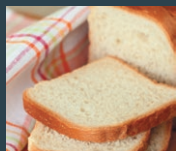


Мерная ложка



Крючок

Список программ



ОСНОВНОЙ



СДОБА



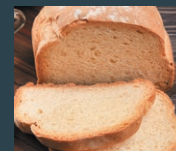
ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ



ФРАНЦУЗСКИЙ



ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ



ЭКСПРЕСС



БЕЗ САХАРА



МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ



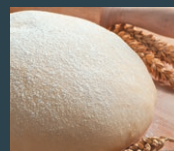
МОЛОЧНЫЙ



БИСКВИТ



ОПАРА



ТЕСТО



ДЖЕМ



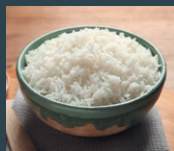
ВЫПЕКАНИЕ



ЙОГУРТ



БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ



РИС



ЖАРЕННЫЕ
ОРЕШКИ



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Полезная информация

Мука

Во всех рецептах, если нет особых указаний, используется хлебопекарная мука. Именно такая мука обеспечит Вам лучший результат. Муку необходимо предварительно просеять для обогащения ее кислородом, что сделает Ваш хлеб пышнее. Муку надо равномерно распределить по поверхности жидкости, которая указана в рецепте.

Если в рецепте есть два вида муки: пшеничная и, например, ржаная, то первой в жидкость необходимо высыпать ржаную. Ржаной муке требуется больше времени для того, чтобы разбухнуть в воде.

Пшеничная мука из цельного зерна

В пшеничной муке из цельного зерна содержится оболочка зерна и клейковина. Такая мука тяжелее и более питательна, по сравнению с обычной. Хлеб, изготовленный из цельнозерновой пшеничной муки, обычно имеет меньший размер. Для получения оптимального результата во многих рецептах пшеничная мука из цельного зерна сочетается с хлебопекарной мукой.

Ржаная мука

Ржаная мука, по сравнению с пшеничной, содержит много клетчатки, но мало клейковины. Хлеб из ржаной муки обычно имеет более темный цвет и насыщенный вкус, чем белый хлеб из пшеничной муки. При использовании данной хлебопечки ржаную муку необходимо смешивать с хлебопекарной.

Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная и овсяная мука являются дополнительными ингредиентами для приготовления хлеба из муки грубого помола и используются для улучшения вкуса и консистенции.

Дрожжи

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Благодаря этому хлеб увеличивается в объеме и становится мягче. Если Вы сомневаетесь в качестве дрожжей, то проверьте их предварительно: возьмите полстакана теплой воды,

положите туда столовую ложку муки и половину чайной ложки дрожжей, перемешайте и оставьте в теплом месте на десять минут. Если смесь запенится, то дрожжи хорошие, если нет, то их стоит заменить новой пачкой.

Дрожжи, даже сухие, лучше хранить в холодильнике. Если Вы хотите использовать свежие прессованные дрожжи, то просто умножьте вес, указанный в рецепте, на три.

Дрожжи хуже и медленнее поднимаются в смеси с солью и маслом, поэтому во всех рецептах необходимо разделить их слоем муки. Стандартная закладка ингредиентов выглядит так: сначала жидкость с солью и маслом, потом мука, а сверху – дрожжи. Очень важно соблюдать эту последовательность, чтобы хлеб получался легким и пышным.

Продукты

Если в рецепте нет особых указаний, то все продукты для теста берутся комнатной температуры. Вы легко можете заменять жидкости в рецепте: воду на молоко или на фруктовый и овощной сок, на сыворотку, пиво, квас, соевое молоко, можете заменять часть жидкости кефиром или йогуртом.

Меры Веса и Объема

В данной книге все пропорции приведены для приготовления выпечки весом 750 г. Для приготовления выпечки 500 г и 750 г необходимо рассчитать пропорции исходя из рецептов в книге.

Вам нет необходимости специально высчитывать объемы, так как в комплекте с нашей хлебопечкой уже идет стандартный стакан и ложечки необходимого объема. Если в рецепте написано «стакан» или «ложка», то имеется в виду объем до краев, но без горки и не утрамбованный. Достаточно просто зачерпнуть нужный ингредиент и высыпать в форму хлебопечки. Если Вы зачерпнули ингредиенты с горкой», можно аккуратно удалить излишки ножом. Мерные ложки и чашка очень удобны в использовании, но одни и те же ингредиенты могут иметь разную плотность, а значит, и вес. Чтобы быть полностью уверенными в точности измерений, Вы можете использовать кухонные весы. При работе с дрожжевым тестом точность – важное условие.

ВНИМАНИЕ!

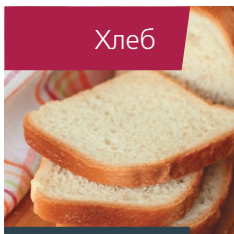
Перед приготовлением рецептов просим вас ознакомиться с информацией ниже.

Качество готового продукта зависит от совокупности факторов: свежести ингредиентов, точности дозировки, температуры и влажности в помещении, последовательности добавления ингредиентов. Необходимо учитывать, что на работу хлебопечи влияет температура воздуха на кухне: в жаркие дни тесто поднимается лучше, чем в прохладные. Точное количество продуктов — одно из ключевых правил при выпекании хлеба. Неудовлетворительный результат чаще всего возникает из-за неверной дозировки или отсутствия какого-то ингредиента. Используйте мерный стакан, мерную ложку или кухонные весы. Выбирайте для выпекания только свежие ингредиенты. Скоропортящиеся продукты — молоко, сыр, овощи и фрукты — стоит покупать непосредственно перед выпечкой хлеба. Помещайте ингредиенты в чашу для выпекания хлеба в том порядке, который указан в рецепте. Если во время использования хлебопечки вы столкнулись с трудностями — воспользуйтесь инструкцией по эксплуатации, входящей в комплект поставки. Если вы всё-таки не нашли ответа на интересующие вас вопросы в книге рецептов или инструкции по эксплуатации — обратитесь на горячую линию Röndell по любому удобному каналу связи.

На фотографиях в рецептах представлены возможные варианты сервировки блюд. В действительности внешний вид блюд может отличаться от фотографий.



Хлеб



Рецепт 1

Белый хлеб 16



Рецепт 2

Цельнозерновой
хлеб с семечками 17



Рецепт 3

Оливковый хлеб
с семенами льна 18



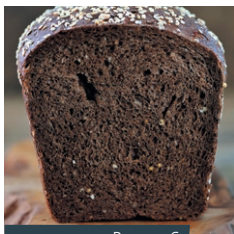
Рецепт 4

Французский
с луком 19



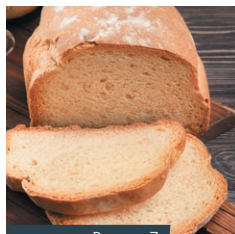
Рецепт 5

Пшенично-овсяный
хлеб 20



Рецепт 6

Ржаной хлеб 21



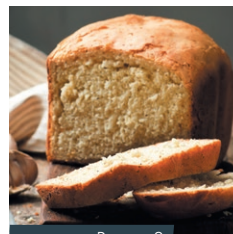
Рецепт 7

Хлеб «Экспресс» 22



Рецепт 8

Рисовый хлеб 23



Рецепт 9

Сырный хлеб 24



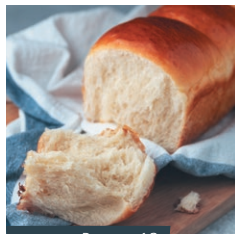
Рецепт 10

Безглютеновый
хлеб 25



Рецепт 11

Итальянский томатный
хлеб с травами, луком
и чесноком 26



Рецепт 12

Азиатский
молочный хлеб 28



Рецепт 13

Банановый хлеб
с шоколадом
и грецкими орехами 30



Рецепт 14

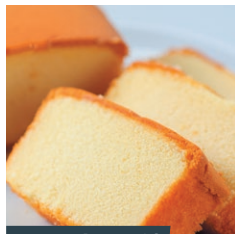
Золотистый
тыквенный хлеб 31

Выпечка



Рецепт 15

Кулич с цукатами 32



Рецепт 16

Классический
бисквит 33



Рецепт 17

Морковный кекс 34



Рецепт 18

Тесто для пиццы 35



Рецепт 19

Дрожжевое тесто 36

Десерты



Рецепт 20

Малиновый джем 37



Рецепт 21

Йогурт 38

Гарниры



Рецепт 22

Жаренные орешки 39



Белый хлеб

Ингредиенты

- Вода – 260 мл
- Масло растительное – 1 ст. л.
- Мука пшеничная – 400 г
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Дрожжи сухие – 1 ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду и растительное масло, добавить соль. Всыпать муку, сверху добавить сахар. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Емкость установить в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ОСНОВНОЙ»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет желаемой корочки, мы рекомендуем цвет **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. Готовить до окончания программы. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.

Цельнозерновой хлеб с семечками

Ингредиенты

- Вода – 300 мл
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Цельнозерновая мука – 400 г
- Соль – 1 ½ ч. л.
- Сахар – 1 ½ ст. л.
- Сухие дрожжи – 1 ½ ч. л.
- Смесь подсолнечных, тыквенных семечек, семян льна, семена кунжута – общим весом 150-180 г

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду, растительное масло, добавить соль. Всыпать муку и сахар. Дрожжи необходимо добавлять в самом конце. Всыпьте их в центр муки в заранее подготовленную ямку. Емкость установить в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Цельнозерновой**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». Незадолго до окончания процесса ферментации прозвучит звуковой сигнал, откройте хлебопечь и добавьте смесь семян. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.



Хлеб

Рецепт 2



Оливковый хлеб с семенами льна

Ингредиенты

- Мука пшеничная – 500 г
- Вода питьевая – 360 мл
- Масло оливковое – 3 ст. л.
- Семена льна – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 1 ч. л.
- Дрожжи сухие быстродействующие – 1 ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду, растительное масло, добавить соль. Всыпать муку и сахар. Дрожжи необходимо добавлять в самом конце. Всыпьте их в центр муки в заранее подготовленную ямку. Емкость установить в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выберите программу **«Цельнозерновой»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. Незадолго до окончания процесса ферментации прозвучит звуковой сигнал, откройте хлебопечку и добавьте смесь семян. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.

Французский с луком

Ингредиенты

- Вода – 270 мл
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Мука – 420 г
- Сухие дрожжи – 1 ч. л.
- Приправа «Жареный лук» – 20 г

Порядок приготовления

На дно формы добавить сухие дрожжи и сахар, всыпать муку. Поверх муки добавить соль. Залить воду и растительное масло. Емкость установить в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выбрать программу «**Французский**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». Незадолго до окончания процесса ферментации прозвучит звуковой сигнал, откройте хлебопечь и добавьте «**Жареный лук**». После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.



Хлеб

Рецепт 4



Пшенично-овсяный хлеб

Ингредиенты

- Вода – 320 мл
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Овсяная мука – 100 г
(или измельченный геркулес)
- Пшеничная мука – 400 г
- Соль – 1½ ч. л.
- Сахар – 1½ ст. л.
- Дрожжи – 1½ ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить воду и растительное масло. Всыпать овсяную муку. Пшеничную муку просеять в емкость для хлеба. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Основной»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.

Ржаной хлеб

Ингредиенты

- Молоко – 400 мл
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 1 ч. л.
- Мука пшеничная – 180 г
- Мука ржаная – 360 г
- Дрожжи – 2 ½ ч. л.
- Разрыхлитель – 2 ½ ст. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить молоко и растительное масло. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар. Всыпать пшеничную и ржаную муку. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Добавить разрыхлитель. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Цельнозерновой»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.



Хлеб

Рецепт 6



Хлеб «Экспресс»

Ингредиенты

- Вода – 250 мл
- Сливочное масло – 20 г
- Мука пшеничная – 340 г
- Сахар – 1 ½ ст. л.
- Соль – 1 ½ ч. л.
- Дрожжи сухие – 1 ½ ст. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду и растопленное сливочное масло, добавить соль. Пшеничную муку просеять в емкость для хлеба. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи, добавить сахар. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Экспресс»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.

Рисовый хлеб

Ингредиенты

- Вода – 250 мл
- Масло растительное – 3 ст. л.
- Мука рисовая – 405 г
- Яйца куриные – 3 шт.
- Соль – 1 ½ ч. л.
- Сахар – 3 ст. л.
- Дрожжи – 1 ½ ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить воду и растительное масло. Добавить яйца. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар. Высыпать рисовую муку. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выбрать программу «**Безглютеновый**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.



Хлеб

Рецепт 8



Сырный хлеб

Ингредиенты

- Сыр (любой твёрдый или полутвёрдый) – 225 г
- Вода теплая – 80 мл
- Молоко теплое – 100 мл
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука пшеничная – 300 г
- Дрожжи сухие – 1 ½ ч. л.
- Сахар – 1 ч. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Молотая смесь чили – 1 ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить воду и молоко, добавить яйцо, перемешать. Затем добавить соль и тертый сыр, перемешать. Муку просеять в форму. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Ближе к краям формы выложить сахар и чили. Установить емкость в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выбрать программу «**Основной**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.

Безглютеновый хлеб

Ингредиенты

- Молоко – 340 мл
- Масло подсолнечное – 5 ½ ст. л.
- Мука без глютена – 500 гр
- Яйца куриные – 2 шт.
- Сахар – 2 ½ ст. л.
- Соль – 1 ½ ч. л.
- Дрожжи сухие – 10 гр

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплое молоко, растительное масло и яйца. Муку просеять в емкость для хлеба. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Безглютеновый»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажать кнопку **«СТАРТ»**. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.





Итальянский томатный хлеб с травами, луком и чесноком

Ингредиенты

- Вода – 230 мл
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Мука пшеничная – 500 г
- Специи «Итальянские травы» – 2 ч. л.
- Дрожжи сухие – 1½ ч. л.
- Приправа «Жареный лук» – 20 г
- Приправа «Сушеный чеснок» – 2 ч. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить воду и оливковое масло. Добавить томатную пасту и развести ее в воде. В разные стороны емкости высыпать соль. Муку просеять в емкость для хлеба. Добавить специи, сахар, приправы **«жареный лук»** и **«Сушеный чеснок»** ближе к стенкам емкости. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Основной»**.

Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.



Совет: для более выраженного вкуса рекомендуем добавить порубленные вяленые томаты.





Азиатский молочный хлеб

Ингредиенты

- Молоко – 75 мл
- Сливки (20-30%) – 75 мл
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука пшеничная – 400 г
- Дрожжи сухие – 2 ч. л.
- Сливочное масло – 40 г
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.

Для заварки

- Мука – 2 ст. л.
- Вода – 75 мл
- Молоко – 75 мл

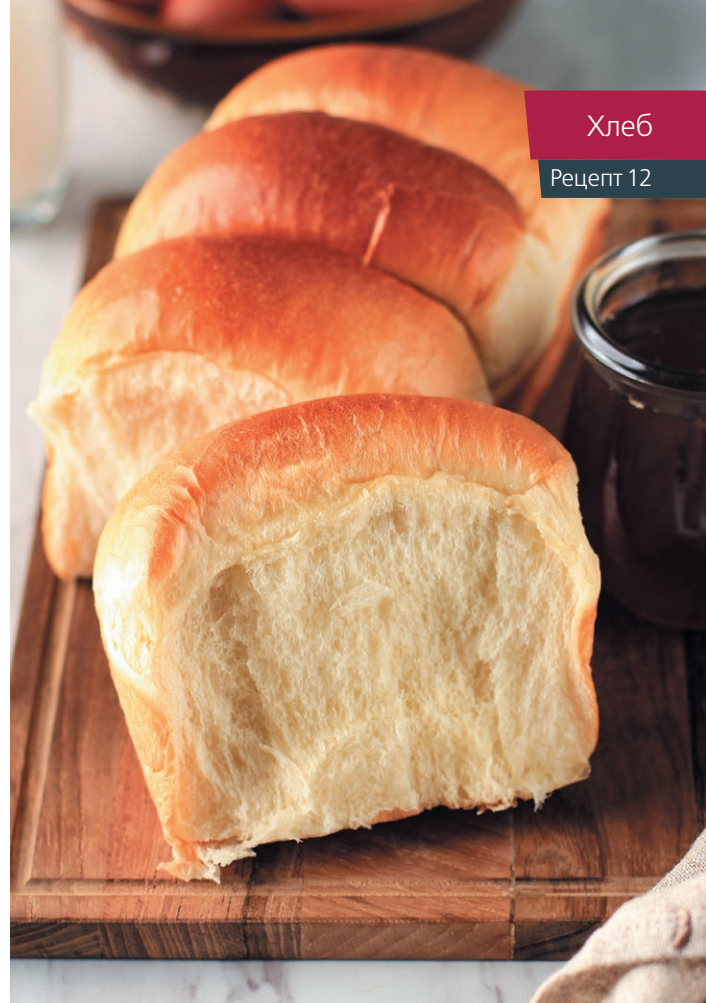
Порядок приготовления

Для заварки в сотейнике перемешать все ингредиенты до однородности и поставить на медленный огонь. Непрерывно помешивая, варить до загустения. Смесь должна по консистенции получиться как густая сметана. Затем заварку необходимо накрыть пленкой в контакт и остудить.

В чаше хлебопечки смешать теплое молоко, сливки и сахар. Добавить заварку, растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло, яйцо и дрожжи. Все тщательно перемешать. Сверху всыпать просеянную муку, соль.

Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу

«**Основной**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажать кнопку «**СТАРТ**». Когда хлебопечь перейдет на этап «**Подъем 2**», приостановить работу хлебопечи, нажав кнопку «**Пауза**». Тесто вынуть на припыленный мукой стол, разделить на 5 частей. Каждую часть раскатать в вытянутый пласт, сложить втрое по вытянутой стороне, прокатать скалкой и свернуть в рулет. Готовые рулеты уложить обратно в форму, установить форму в хлебопечку. Закрыть крышку. Нажав кнопку «**Старт**», продолжить работу хлебопечи. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб вынуть из формы и дать остыть. Нарезать хлеб после остывания.





Банановый хлеб с шоколадом и грецкими орехами

Ингредиенты

- Бананы – 280 г
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Сахар – 150 г
- Мука пшеничная – 200 г
- Разрыхлитель – 15 г
- Сливочное масло – 140 г
- Темный шоколад – 160 г
- Грецкие орехи – 50 г

Порядок приготовления

Бананы очистите от кожуры и пюрируйте. Смешайте в пену яйцо, сахар и пюре бананов, полученную смесь переложите в форму хлебопечки. Следом добавьте муку и разрыхлитель, влейте растопленное и охлажденное до комнатной температуры сливочное масло. Добавьте измельченный шоколад и грецкие орехи. Установите емкость в хлебопечку. Закройте крышку. Включите хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Бисквит**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключите хлебопечку. Кекс выньте из формы и дайте остыть.

Золотистый тыквенный хлеб

Ингредиенты

- Вареная тыква – 200 г
- Сливки 10% – 110 мл
- Вода – 60 мл
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Мука пшеничная – 425 г
- Мука кукурузная – 75 г
- Сахар – 1½ ст. л.
- Соль – 1½ ч. л.
- Дрожжи сухие – 1 ч. л.
- Тыквенные семечки – 1½ ст. л.

Порядок приготовления

Вареную тыкву пюрируйте и переложите в форму для выпечки. Туда же влейте воду, сливки и масло, добавьте соль. Следом всыпьте оба вида муки. Дрожжи положите в небольшое углубление в центре. Сахар положите в угол формы. Установите емкость в хлебопечку. Закройте крышку. Включите хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Основной**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выберите цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». Когда перед окончанием этапа замеса прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку хлебопечи и добавьте тыквенные семечки. После завершения программы отключить хлебопечку. Хлеб выньте из формы и дайте остыть.





Кулич с цукатами

Ингредиенты

- Вода – 120 мл
- Подсолнечное масло – 6 ст. л.
- Яблоко – 1/2 шт.
- Мука пшеничная – 450 г
- Соль – 1/2 ч. л.
- Сахарный песок – 6 ст. л.
- Ванильный сахар – 10 г
- Яйца – 3 шт.
- Сухие дрожжи – 2 ч. л.
- Цукаты – 6 ст. л.

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду и растительное масло. Яблоко натереть на мелкой терке и добавить в емкость. Муку просеять в емкость для хлеба. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар, ванильный сахар. Добавить яйца ближе к стенкам емкости избегая центра. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«Сдоба»**. Далее кнопкой **«ЦВЕТ»** выбрать цвет корочки **«Темный»**. Кнопкой **«ВЕС»** выбираем размер 750 г. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Когда перед окончанием этапа замеса прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку хлебопечки и добавьте цукаты. После завершения программы отключите хлебопечку. Хлеб выньте из формы и дайте остыть. Нарезьте хлеб после остывания.

Классический бисквит

Ингредиенты

- Яйца куриные – 3 шт.
- Сахар – 180 г
- Мука пшеничная – 170 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Ванилин – 1 г

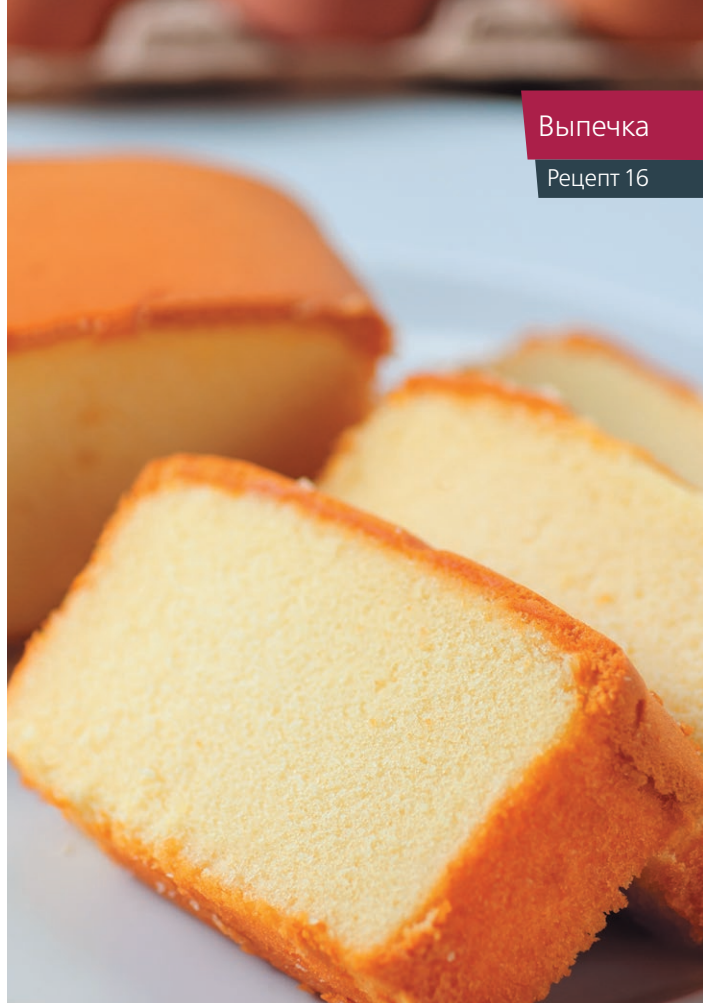
Порядок приготовления

С помощью миксера взбить яйца до белой густой пены. Постепенно, в три этапа добавить сахар. Добавить муку, просеянную с разрыхлителем и ванилином. Осторожно, лопаткой вмешать сухую смесь во взбитые яйца.

Чашу хлебопечи смазать сливочным маслом, лопасть для замешивания не устанавливать. Вылить в форму для хлебопечи получившееся тесто. Установите емкость в хлебопечку. Закройте крышку. Включите хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Бисквит**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выберите цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Бисквит выньте из формы и дайте остыть.

Выпечка

Рецепт 16





Морковный кекс

Ингредиенты

- Мука пшеничная – 170 г
- Сахар – 200 г
- Яйца куриные – 2 шт.
- Морковь тертая – 140 г
- Сода – 1 ч. л.
- Масло растительное – 120 г
- Корица – 1 ч. л.
- Мускатный орех – 1 ч. л.
- Грецкие орехи – 80 г

Порядок приготовления

В отдельной миске миксером взбейте до однородности сахар и растительное масло, продолжая взбивать добавьте яйца, перелейте получившуюся смесь в емкость хлебопечки. Сверху добавьте хорошо перемешанную смесь муки, соды и пряностей. Добавьте морковь. Установить емкость в хлебопечку.

Закройте крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Бисквит**». Далее кнопкой «**ЦВЕТ**» выбрать цвет корочки «**Темный**». Кнопкой «**ВЕС**» выбираем размер 750 г. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». Когда перед окончанием этапа замеса прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку хлебопечки и добавьте измельченные грецкие орехи. После завершения программы отключите хлебопечку. Кекс выньте из формы и дайте остыть.

Тесто для пиццы

Ингредиенты

- Вода – 240 мл
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Мука пшеничная – 450 г
- Соль – 1 ч. л.
- Дрожжи сухие – 10 г

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплую воду и растительное масло. Пшеничную муку просеять в емкость для хлеба. Добавить соль. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Тесто**». Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Тесто раскатать до нужного размера, выложить необходимые ингредиенты и выпекать в духовке.





Дрожжевое тесто

Ингредиенты

- Молоко – 250 мл
- Масло растительное – 60 мл
- Мука пшеничная – 450 г
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Сахар – 3 ст. л.
- Соль – $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Дрожжи сухие – 10 г

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки влить теплое молоко и масло. Пшеничную муку просеять в емкость для хлеба. Добавить яйцо. В разные стороны емкости высыпать соль и сахар. В центре муки сделать углубление и всыпать дрожжи. Установить емкость в хлебопечку. Закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Тесто**». Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку.

Малиновый джем

Ингредиенты

- Малина – 400 г
- Сахар – 300 г
- Лимонная кислота – 1/3 ч. л.
- Агар-агар – 10 г

Порядок приготовления

В емкость для хлебопечки выложить ягоды и сахар. Всыпать лимонную кислоту. Добавить агар-агар. Закрывать крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «**Джем**». Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку. Готовый джем разложить по заранее подготовленным баночкам, плотно закрыть крышками.



Десерты

Рецепт 20



Йогурт

Ингредиенты

- Молоко ультрапастеризованное – 1 л
- Йогурт натуральный – 50 г

Порядок приготовления

Снять лопасть для замешивания, установленную в чаше хлебопечи. В емкость влить молоко и йогурт. Установить емкость в хлебопечку и закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «МЕНЮ» выберите программу «Йогурт». Нажать кнопку «СТАРТ». После завершения программы отключить хлебопечку. Готовый йогурт разложить по заранее подготовленным баночкам, плотно закрыть крышками. Убрать йогурт в холодильник охлаждаться.

Жаренные орешки

Ингредиенты

- Молотые грецкие орехи – 250 г
- Можно использовать любые другие орехи или семечки на ваш вкус

Порядок приготовления

В емкость хлебопечки выложить орехи. Установить емкость в хлебопечку и закрыть крышку. Включить хлебопечку в сеть, кнопкой «**МЕНЮ**» выберите программу «Жаренные орешки». Нажать кнопку «**СТАРТ**». После завершения программы отключить хлебопечку.



Гарниры

Рецепт 22