

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕЧЬ

BR2700





СОДЕРЖАНИЕ

Классический домашний хлеб.....	4
Французский хлеб.....	5
Цельнозерновой хлеб.....	6
Классический быстрый хлеб.....	7
Сладкий хлеб.....	8
Дрожжевое тесто.....	9
Безглютеновый хлеб.....	10
Выпечка.....	11
Хлеб для сэндвичей.....	12



Классический домашний хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	700 г	1000 г
Вода	270 мл	330 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Мука	3 стакана	4 стакана
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	2 ч 53 мин	3 ч

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлеба сухие продукты: дрожжи, муку, соль, сахар
2. Налейте в хлебопечь воду и добавьте 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	700 г	1000 г
Вода	250 мл	330 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Мука	3 стакана	4 стакана
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч 40 мин	3 ч 50 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	700 г	1000 г
Вода	260 мл	330 мл
Соль	1 ч.л.	2 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Цельная пшеница	1 стакан	2 стакана
Мука	2 стакана	2 стакана
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч 32 мин	3 ч 40 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!

Классический быстрый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	700 г
Вода	250 мл
Соль	1 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 стакана
Сахар	2 ст.л.
Дрожжи	2 ч.л.
Время приготовления	1 ч 40 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 4 «Классический быстрый», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Сладкий хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	700 г	1000 г
Вода	250 мл	330 мл
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	2 ст.л.
Мука	3 стакана	4 стакана
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	2 ч 50 мин	2 ч 55 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 5 «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!

Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	360 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Мука	4 стакана
Сахар	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	1,5 часа

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 8 «Дрожжевое тесто»
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления

Из этого теста получатся идеальные пирожки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Безглютеновый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	700 г	1000 г
Вода	1/2 стакана	2/3 стакана
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Растительное масло	3 ст.л.	4 ст.л.
Уксус	1 ч.л.	1 ч.л.
Яйца	2 шт.	2 шт.
Кукурузная мука	3 стакана	4 стакана
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
Дрожжи	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч 15 мин	3 ч 20 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 5 «Сладкий», на панели управления определите желаемый размер буханки и цвет корочки
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения приготовления

Идеально для здорового питания

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Выпечка

Ингредиенты	
Сливочное масло	2 ст.л.
Сахар	8 ст.л.
Яйца	6 шт.
Мука	250 г
Разрыхлитель	1 ст.л.
Лимонный сок	1,3 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	2,5 часа

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 10 «Выпечка», 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!





Хлеб для сэндвича

Размер буханки/ Ингредиенты	700 г	1000 г
Вода	270 мл	360 мл
Сливочное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	3 стакана	4 стакана
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	2 ч 55 мин	3 ч

Порядок приготовления:

1. Первым делом положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сухое молоко, соль, сахар
2. После этого в форму налейте воды и растительное масло
3. Закройте крышку, выберите программу 11 «Хлеб для сэндвичей», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Экспресс

Ингредиенты	
Вода	270 мл
Соль	1 ч.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Мука	3 стакана
Сахар	2 ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.
Время приготовления	58 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, соль и сахар
2. Затем налейте в хлебопечь воду, растительное масло
3. Опустите крышку, выберите программу б «Экспресс», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Диетический хлеб

Ингредиенты	
Вода	330 мл
Соль	1 ч.л.
Растительное масло	3 ст.л.
Мука	4 стакана
Сахар	4 ст.л.
Дрожжи	2/3 ч.л.
Время приготовления	58 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 7 «Диетический», 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!





НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.pro