

От  
бородинского  
хлеба до  
французского  
багета



**Moulinex**<sup>®</sup>

Home bread baguette

# Указатель рецептов

/ Багеты с оливками и розмарином / > 12	/ Хлеб картофельный с луком / > 43
/ Сдобный багет с зернами подсолнечника / > 14	/ Хлеб по-средиземноморски / > 43
/ Багеты с зернами кунжута / > 14	/ Фермерский хлеб / > 45
/ Багет с салом, пармезаном и кориандром / > 15	/ Бородинский хлеб / > 46
/ Багеты с медом и овсяными хлопьями / > 16	/ Хлеб по старинному рецепту / > 48
/ Багеты по-деревенски / > 16	/ Белый хлеб / > 48
/ Багеты со злаками / > 17	/ Цельнозерновой хлеб / > 49
/ Багеты с отрубями / > 18	/ Хлеб быстрого приготовления / > 50
/ Венские багеты / > 19	/ Традиционный хлеб / > 50
/ Багеты с черносливом и грецким орехом / > 20	/ Крестьянский хлеб / > 51
/ Багеты с изюмом / > 21	/ Хлеб без соли / > 53
/ Пастуший хлеб / > 24	/ Спортивный хлеб / > 54
/ Французский чесночный хлеб с корочкой / > 24	/ Хлеб без корки / > 54
/ Хлеб с оливковым маслом / > 26	/ Хлеб «Омега 3» / > 55
/ Хлеб с сыром Эмменталь / > 26	/ Фламандский хлеб с малиной / > 57
/ Горный хлеб / > 27	/ Лимонный пирог / > 58
/ Хлеб с луком / > 28	/ Шарлотка / > 58
/ Хлеб времен Французской Революции / > 30	/ Кекс / > 60
/ Хлеб с зернами / > 31	/ Пирог «Куглоф» / > 61
/ Хлеб из пшеничной и ржаной муки / > 32	/ Сдоба творожная / > 61
/ Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» / > 32	/ Кофейно-шоколадная бриошь / > 62
/ Хлеб по-деревенски / > 32	/ Сдобная булка / > 63
/ Ржаной хлеб / > 34	/ Хлеб с белым и черным виноградом / > 63
/ Хлеб с отрубями / > 34	/ Молочный хлеб / > 64
/ Ржаной хлеб по-овернски / > 35	/ Пряник / > 66
/ Кунжутный хлеб с лимоном / > 37	/ Хлеб с медом, яблоками,
/ Мексиканский хлеб «текс-мекс» / > 38	/ грецкими орехами и шоколадом / > 66
/ Голландский хлеб / > 39	/ Макароны изделия домашнего приготовления / >
/ Хлеб по-савойски / > 40	69
/ Хлеб с зеленым чаем и финиками / > 40	/ Тесто для пиццы / > 70
/ Валезанский хлеб с томатами и базиликом / > 41	/ Чиабатта - итальянский хлеб / > 71
/ Хлеб с маслинами / > 42	/ Апельсиновый джем / > 72
	/ Ягодное варенье / > 72

# Оглавление

Введение >	4
Использование хлебопечки Home Bread Baguette >	6
Приготовление багетов >	8
Багеты >	11
Хлеб по старинным рецептам >	22
Хлеб по оригинальным рецептам >	36
Классический хлеб >	44
Диетический хлеб: вкусный и полезный для здоровья >	52
Десерты >	56
Другие >	68
Проблемы и их решения >	75

Сокращения, обозначающие единицы измерения:

Ч.л.: чайная ложка; ст.л.: столовая ложка; гр.: грамм; мл.: миллилитр; сл.: сантиметр; щ.: щепотка

# Введение

Внимательно прочитайте эти вводные страницы, на них вы найдете важную информацию которая поможет сделать Ваши блюда вкуснее.

Качество и свежесть используемых ингредиентов, а также точность при их взвешивании – основные элементы, от которых зависит удачное приготовление хлеба. Ниже приводятся различные ингредиенты и их свойства.

**Мука:** зерновая мука классифицируется в зависимости от количества содержащихся в ней отрубей и уровня содержания золы. (Уровень содержания золы характеризует количество минеральных веществ, которые остаются после сжигания муки в печи при температуре 900 °С в течение 2 часов.)

Хлебопекарная мука различается в зависимости от сорта и вида зерна, условий его выращивания, степени помола, что определяет в муке количество минеральных веществ, белков, ее ферментативную активность и т.д.

- Мука пшеничная высшего сорта для производства хлеба и кондитерских изделий: мука тонкого помола
- Мука пшеничная 1 сорта для приготовления хлеба: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба
- Пшеничная мука 2 сорта – мука грубого помола
- Цельнозерновая мука

(Примечание: сорта ржаной муки классифицируются следующим образом: обдирная, сеяная и обойная).

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

Мука бывает двух видов: хлебопекарная – пригодная для хлебопечения и кондитерских изделий, и мука для макаронной промышленности. Мука, пригодная для хлебопечения, богата клейковиной, которая необходима для того, чтобы тесто поднялось. В частности, это пшеничная мука высшего, первого, второго сортов. Муку ржаную, кукурузную, гречишную, каштановую и т.д. следует использовать как дополнение к муке, пригодной для хлебопечения, в пропорциях от 10 до 50 % в зависимости от конкретного случая (некоторые виды муки имеют очень характерный вкус и, соответственно, должны использоваться в незначительных количествах).

**→ Вместо цельной муки Вы можете использовать смесь пшеничной муки и отрубей в следующей пропорции: 10% отрубей, 90% пшеничной муки.**

Пригодность муки для хлебопечения в значительной степени зависит от природы и происхождения зерновых, из которых она получена. В этом и заключается секрет производства лучших сортов муки!

## Хлебопекарные дрожжи (*saccharomyces cerevisiae*):

это живой продукт, который является основным и совершенно необходимым для приготовления хлеба: благодаря дрожжам хлеб получает объем и столь любимый Вами вкус!

Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах:

свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, или сухие быстродействующие. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но Вы также можете купить свежие дрожжи в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи или быстродействующие сухие дрожжи, их необходимо положить вместе с другими ингредиентами непосредственно в контейнер Вашей хлебопечки. Не забудьте предварительно измельчить свежие дрожжи пальцами для того, чтобы они легче разошлись в тесте.

Если Вы используете сухие активные дрожжи (в виде маленьких шариков), перед использованием их следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура воды должна быть около 37 °С: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре они могут потерять свою активность. Всегда соблюдайте рекомендованные дозы и не забывайте увеличить количество закладываемых дрожжей, если Вы используете свежие дрожжи (см. ниже таблицу соответствий).

Закваска для брожения: вместо дрожжей вы также можете использовать закваску для брожения. Это натуральная обезвоженная закваска, которая продается в магазинах биопродуктов. При применении закваски процесс подъема теста и вкус хлеба отличаются от дрожжевого теста. Следует соблюдать следующую пропорцию: 2 столовые ложки на 500 граммов муки.

Пекарский порошок (разрыхлитель): его можно использовать только для приготовления кексов и пирогов (тортов), они не используются для выпечки хлеба. Существуют виды муки, в которой содержится разрыхлитель.

Таблица соответствия количества/веса между сухими дрожжами и свежими дрожжами

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в гр)	12	20	25	30	35	40	50	55	60

**→ В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное в рецепте для сухих дрожжей.**

**Жидкости:** для обеспечения эффективности дрожжей предпочтительно использовать жидкость комнатной температуры или слегка подогретую (не выше 38 °С). Вы можете использовать воду, молоко, фруктовые или овощные соки.

**Соль:** Соль очень важна для приготовления хлеба, она придает вкус и способствует подъему теста. Количество соли следует отмерять с большой точностью, т.к. недостаток соли вызывает слишком активный процесс подъема теста, однако затем, во время выпекания, тесто опадает. Избыточное количество соли замедляет процесс брожения. Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может поцарапать поверхность контейнера), предпочтительно использование неочищенной соли. Внимание: соль и дрожжи не должны контактировать до момента замешивания теста в приборе.



**Сахар:** он также участвует в процессе брожения, питает дрожжи и способствует получению красивой золотистой корочки при выпечке. Его так же, как и соль, следует точно дозировать. Вы можете использовать сахар рафинад, коричневый сахар, сахар-сырец, мед, патоку или кленовый сироп.

**Другие ингредиенты:**

**Жиры:** присутствие жиров делает хлеб более нежным и вкусным и продлевает срок его хранения. Для приготовления хлеба можно использовать все виды жиров, но наилучший вкус достигается при использовании сливочного и оливкового масла. При использовании сливочного масла предварительно нарежьте масло кубиками для того, чтобы оно более равномерно распределилось в тесте.

**Молоко и молочные продукты:** использование молока и других молочных продуктов улучшает питательную ценность хлеба и, безусловно, изменяет его вкус и рыхлость. Более того, они оказывают эмульгирующее действие, благодаря которому мякиш получается красивым и аппетитным. Вы можете использовать свежие продукты или добавить немного сухого молока.

**Яйца:** они обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют правильному формированию мякиша. Способствуя поднятию теста, яйца изменяют вкус и текстуру хлеба и входят в состав теста для приготовления сдобного хлеба и булочек.

**Специи и добавки:** в тесто можно добавить специи, зерна, свежие и сушеные овощи и фрукты, грудинку, нарезанную брусочками, оливки. Все добавки, кроме молотых специй (которые можно добавить в муку в начале приготовления), необходимо заложить в контейнер после звукового сигнала хлебопечки для того, чтобы во время замешивания теста они не подверглись измельчению, а просто смешались с тестом. Не следует добавлять эти ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста.

Все этапы приготовления хлеба, от подъема теста до выпечки изделий, контролируются вашей хлебопечкой. После того как хлеб готов, вам остается только выложить его на решетку и оставить на один час, после чего вы можете приступить к его дегустации. Если вы новичок в домашней выпечке хлеба, мы рекомендуем вам начать с простого рецепта и полностью освоить его; тщательно записывайте все изменения, которые вы вносите в первоначальный рецепт и используйте его в будущем как основу.

## Использование хлебопечки Home Bread Baguette

Новая хлебопечка Home Bread Baguette позволит вам удовлетворить всех членов вашей семьи и приготовить оригинальный и красивый хлеб, а также румяные и хрустящие багеты.

**Аксессуары:**

Ваша хлебопечка Home Bread Baguette поставляется в комплекте со всеми необходимыми аксессуарами:

- 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 для того, чтобы вынуть хлеб из контейнера и аккуратно демонтировать лопатки.
- Подставку для выпекания, состоящая из двух противней с антипригарным покрытием для выпечки четырех багетов, а также пекарские принадлежности: приспособление для нанесения продольных насечек на хлеб и кисточка.

**Порядок работы:**

Если вы хотите выпечь хлеб, выберите рецепт и приготовьте все необходимые ингредиенты.

Возьмите контейнер 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.

После того как ингредиенты подготовлены, поставьте контейнер в хлебопечку и выберите в меню программу, соответствующую вашему рецепту.

Выберите вес вашего хлеба (750 гр, 1 000 гр или 1 500 гр), установите уровень выпечки по Вашему желанию, можно выбрать выпечку со светло-золотистой, средне-золотистой и темно-золотистой корочкой.

После выполнения этих этапов Вам остается только запустить программу в действие, и начнется процесс выпекания хлеба.

На дисплее Вашей хлебопечки высвечивается время приготовления хлеба. Звуковой сигнал означает, что хлеб готов и его можно вынуть из формы.

С помощью металлического крючка снимите лопатки с хлеба, после чего можете приступить к дегустации.

Ваша хлебопечка тщательно соблюдает все этапы производства хлеба так, как это делают пекари.

Автоматически включаются этапы замешивания теста, подъема теста, выпекания и сохранение хлеба теплым.

**Функции:**

*Отсрочить время начала выпечки хлеба:*

Ваш прибор оборудован функцией, позволяющей отсрочить время включения, таким образом, вы можете по желанию запрограммировать заранее время приготовления вашего хлеба и выбрать, к какому моменту он будет готов.

*Сохранение хлеба теплым:*

После того как хлеб готов, автоматически включается функция сохранения хлеба в теплом виде, позволяющая сохранить приготовленный хлеб теплым и, таким образом, обеспечить его вкусовые качества.

**Программы:**

Программы, предлагаемые Вашей хлебопечкой, очень разнообразны и позволяют Вам приготовить багеты, соленые и сладкие булочки, а также пироги, торты или джемы. Дайте простор Вашему воображению и наслаждайтесь приготовленными блюдами!

## Приготовление багетов

Наконец Вы можете выпекать багет у себя дома! Станьте настоящим пекарем и удивите Вашу семью и друзей, выпекая вкусные и оригинальные багеты.

Ниже мы предлагаем рецепт приготовления классического багета с советами и рекомендациями, которые позволят Вам творчески интерпретировать основной рецепт, а также восхитительные рецепты, предложенные пекарями Рапео, которые, мы надеемся, стимулируют Ваше воображение.

Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый

Время	2 час. 03 мин.
Тёплая вода	170 мл
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	280 гр (1½ мерных стакана)
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.



→ **Приготовление теста:** выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу «багет» (1). Нажмите на кнопку «Старт».



### → Изготовление багетов:

- Посыпьте руки мукой, чтобы тесто к ним не приклеивалось, и осторожно выньте тесто из контейнера.
- Сделайте из теста шар и разделите его на 4 «заготовки» одинакового размера.
- Возьмите одну «заготовку» из теста: положите ее на поверхность, предварительно посыпанную мукой, примните тесто ладонью для придания ему четырехугольной формы.



– Сложите полученный кусок теста четырехугольной формы вдвое, немного примните его и затем положите «швом» вверх. Повторите операцию для того, чтобы четырехугольник теста стал более тонким.

- Затем оберните тесто вокруг большого пальца, надавливая ладонью другой руки на «шов». Повторите эту операцию 3 - 4 раза для того, чтобы багет был однородным, а его длина соответствовала длине противня в подставке для выпекания.
- Затем скатайте багет и повторите эти операции с другими «заготовками» из теста для изготовления каждого багета.

- Сделайте надрезы на верхней поверхности багетов с помощью приспособления, предназначенного для этой цели или ножа с зубчатым лезвием.
- Наконец, для получения красивых золотистых багетов смочите их поверхность с помощью кисточки.
- Положите багеты на противни, установите противни на подставку для выпекания,
  - Перед тем, как поставить багеты в хлебопечку, не забудьте извлечь из неё прямоугольный контейнер для хлеба
  - Нажмите на кнопку «Старт» для запуска программы (55 минут).
- После звукового сигнала готовые багеты можно вынуть из хлебопечки.



### РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕКАРЯ

→ **Для придания вкуса вашим багетам 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 мелко измельчить дополнительные компоненты. На следующих страницах вы найдете 10 рецептов, предлагающих варианты классического багета.

→ **Для «средиземноморского» штриха:** добавьте в тесто немного оливкового масла (1 чайную ложку, по вашему вкусу), а также смажьте ваши багеты оливковым маслом перед выпечкой!

→ **Для украшения ваших багетов и получения эффектного результата:** приготовьте ваши багеты классическим способом и смочите их, прежде чем нанести на их поверхность надрезы, затем обваляйте багеты в зернах по вашему выбору: мак, лен, подсолнечник или кунжут

→ **Для того чтобы багет в виде колоса был как из настоящей булочной:** очень просто! Используйте ножницы для нанесения надрезов на верхней поверхности багетов через каждые 2-3 см (делайте глубокие надрезы). Затем последовательно разведите места надрезов влево и вправо по всей длине багета для получения «колоса».

→ **Для украшения сладких багетов:** все так же с помощью ножниц вы можете сделать более мелкие надрезы на верхней поверхности багетов → гарантированный эффект при приготовлении ваших молочных или сдобных булочек!



Вы можете ознакомиться с процессом изготовления багетов, скачав фильм на сайте [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

Ниже приводится время, которое высвечивается на дисплее хлебопечки на каждом из этапов приготовления багетов:

→ **Приготовление теста:**

На приборе высвечивается:  
2:07 (если светлая корочка)  
/ 2:03 (если корочка средней степени запекания)  
/ 2:14 (если темная корочка).

→ **Добавление ингредиентов (следуя рецепту)**

На приборе высвечивается:  
1:46 (если светлая корочка)  
/ 1:42 (если корочка средней степени запекания)  
/ 1:53 (если темная корочка).

→ **Время на формование багета:**

На приборе высвечивается:  
0:47 (если светлая корочка)  
/ 0:43 (если корочка средней степени запекания)  
/ 0:54 (если темная корочка).  
У вас есть 1 час для того, чтобы сформовать багеты

→ **Начало выпекания:**

На приборе высвечивается:  
0:46 (если светлая корочка)  
/ 0:42 (если корочка средней степени запекания)  
/ 0:53 (если темная корочка).



/ Багеты с оливками и розмарином / > 12

/ Сдобный багет с зернами подсолнечника / > 14

/ Багеты с зернами кунжута / > 14

/ Багет с салом, пармезаном и кориандром / > 15

/ Багеты с медом и овсяными хлопьями / > 16

/ Багеты по-деревенски / > 16

/ Багеты со злаками / > 17

/ Багеты с отрубями / > 18

/ Венские багеты / > 19



/ Багеты с черносливом и грецким орехом / > 20

/ Багеты с изюмом / > 21



## / Багеты с оливками и розмарином /

Для приготовления 4 багетов весом 100 гр. каждый

Время > 2 час. 03 мин

Вода > 170 мл.

Оливковое масло > 1 ½ ст. л.

Соль > ¾ ч.л.

Сахар > 1 ч.л.

Специальная хлебная мука > 270 гр.

Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.

Оливки > 45 гр.

Розмарин > 1 ч.л.

Советы и рекомендации по изготовлению багетов приведены на стр. 10  
Выложите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, сахар, соль, мука, дрожжи и розмарин.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1, нужный цвет корочки и нажмите клавишу «Старт / стоп».  
После первого звукового сигнала (примерно через 20 минут) добавьте в тесто оливки.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Разделите его на 4 равные части и придайте им форму багетов. Поместите их на подставку для выпекания багетов, сделайте продольные надрезы.

Снова нажмите на клавишу «Старт/стоп».



Ознакомьтесь с рецептами  
и рекомендациями пекарей-  
профессионалов PANEО.



## / Сдобный багет с зернами подсолнечника /



Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.  
Сливочное масло > 40 гр  
Соль > ¾ ч.л.  
Сахар > 3 ст.л.  
Пшеничная мука > 220 гр (1 мерный стакан)  
Ржаная мука > 50 гр (¼ мерного стакана)  
Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.  
Яйца > 4 шт  
Зерна подсолнечника > 35 гр



См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: яйца, сливочное масло, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 2 и нажмите на кнопку «Старт».

После первого звукового сигнала добавьте зерна подсолнечника в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку, выньте тесто и сделайте из него 16 маленьких шариков.

Разложите по 4 шарика на подставку для выпекания «багет» сделайте продольные надрезы

для получения одного сдобного багета,  
Рекомендуем смазать поверхность багета оливковым маслом или другим растительным - это сделает поверхность багета более блестящей и придаст золотистый оттенок.  
Снова нажмите на кнопку «Старт».

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

## / Багеты с зернами кунжута /

Для приготовления 4 мини-багетов весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.  
Тёплая вода > 175 мл  
Сахар > 1 ч.л.  
Соль > ¾ ч.л.  
Пшеничная мука > 250 гр  
(1 ¼ мерного стакана)  
Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.  
Зерна кунжута > 50 гр



## / Багет с салом, пармезаном и кориандром /



Для приготовления 4  
багетов весом 100 гр. каждый  
Время > 2 час. 03 мин.  
Вода > 135 мл.  
Соль > ¾ ч.л.  
Оливковое масло > ½ ст. л.  
Сахар > 1/2 ст.л.  
Специальная хлебная мука > 205 гр  
Быстродействующие  
сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
Копченые ломтики сала > 35 гр.  
Натертый пармезан > 30 гр.  
Нарезанный свежий  
кориандр > ½ ст.л.



Обжарить ломтики сала на горячей сковороде с антипригарным покрытием, сцедить и дать остыть.

Поместить в контейнер воду, соль, оливковое масло, сахар.

Затем добавить муку и дрожжи.

Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1. Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и достаньте тесто.

Разделите тестовую заготовку на 4 равные части, вылепите багеты и разместите их на специальной подставке для выпекания багетов.

Сделайте надрезы по всей длине багетов, а затем с помощью кисточки смочите их водой.

Снова нажмите клавишу «Старт / стоп».



Ознакомьтесь с рецептами  
и рекомендациями пекарей-  
профессионалов PANEO.



См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».

После первого звукового сигнала добавьте зерна кунжута в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», сделайте продольные надрезы. Снова нажмите на кнопку «Старт».

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

## / Багеты с медом и овсяными хлопьями /



Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.  
Тёплая вода > 175 мл  
Соль > 3/4 ч.л.  
Мед > 30 гр – 2 ч.л.  
Пшеничная мука > 210 гр  
(1 мерный стакан)  
Ржаная мука > 40 гр  
(1/4 мерного стакана)  
Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
Овсяные хлопья > 25 гр

Рекомендуется устанавливать слабую степень зажаривания корочки.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, мед и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные

части, из которых изготовьте багеты. Смочите их водой, после чего обваляйте в овсяных хлопьях.

Разложите «заготовки» из теста на подставку для выпекания «багет». Сделайте глубокие надрезы с помощью ножниц и разведите места надрезов в стороны для придания им формы «колоса». Снова нажмите на кнопку «Старт».



/ Багет, подаваемый на завтрак, является настоящим источником энергии на весь день. /

## / Багеты по-деревенски /

Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.

Тёплая вода: 190 мл  
Соль > 3/4 ч.л.  
Пшеничная мука > 210 гр  
(1 мерный стакан)  
Ржаная мука > 40 гр  
(1/4 мерного стакана)  
Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
Сахар > 1 ч.л.



## / Багеты со злаками /

Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый

Время: 2 час. 03 мин.

Тёплая вода > 200 мл

Соль > 3/4 ч.л.

Сахар > 1 ч.л.

Пшеничная мука > 165 гр  
(2/3 мерного стакана)

Ржаная мука > 40 гр  
(1/4 мерного стакана)

Цельная мука > 40 гр  
(1/4 мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.

Зерна льна > 1/2 ст. л.

Зерна кунжута > 1/2 ст. л.

Зерна мака > 1/2 ст. л.

Зерна подсолнечника > 1/2 ст. л.

Зерна проса 1/2 ст. л.



См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов

на стр.10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в муке. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», нанесите продольные надрезы. Снова нажмите на кнопку «Старт».

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

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами  
и рекомендациями пекарей-  
профессионалов PANEO.



См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в муке. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», нанесите продольные надрезы. Снова нажмите на кнопку «Старт».

/ Небольшого количества ржаной муки достаточно для придания деревенского колорита этому традиционному багету. /



## / Багеты с отрубями /

Для приготовления 4 мини-багетов весом 100 гр каждый  
 Время: 2 час. 03 мин.  
 Тёплая вода > 175 мл.  
 Сахар > 1 ч.л.  
 Соль > ¾ ч.л.  
 Сливочное масло > 20 гр  
 Пшеничная мука > 150 гр  
 (¾ мерного стакана)  
 Цельная мука > 100 гр  
 (½ мерного стакана)  
 Отруби тонкого помола 8 ст.л.  
 Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр. 10.

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

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в отрубях тонкого помола. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», сделайте поперечные надрезы. Снова нажмите на кнопку «Старт».

/ Этот нежный багет приятен на вкус, а отруби делают его полезным для здоровья. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



## / Венские багеты /

Для приготовления 4 мини-багетов  
 весом 100 гр каждый  
 Время: 2 час. 03 мин.  
 Тёплая вода > 110 мл  
 Сахар > 65 гр  
 Сливочное масло > 35 гр  
 Яичный желток > 1  
 Соль > ¾ ч.л.  
 Пшеничная мука > 250 гр  
 (1 ¼ мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.

Рекомендуется устанавливать слабую степень  
 зажаривания корочки.



/ Этот багет, подаваемый горячим, легко приготовить, он включает простые ингредиенты, полезные для здоровья, и быстро станет вашим любимым блюдом для «сладкой паузы». /

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр. 10.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: теплая вода, сахар, сливочное масло, яичный желток и соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 2 и нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.

Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты.

Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», затем

сделайте несколько поперечных надрезов. Снова нажмите на кнопку

«Старт».



## / Багеты с черносливом и грецким орехом /

Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.  
Тёплая вода > 160 мл  
Сахар > 1 ст.л.  
Соль > 3/4 ч.л.  
Кукурузная крупа > 25 гр  
Пшеничная мука > 200 гр  
(1 мерный стакан)  
Ржаная мука 25 гр (3 ст.л.)  
Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
Чернослив > 45 гр  
Грецкие орехи > 45 гр

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.  
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.  
Поставьте контейнер в хлебопечку.  
Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».  
После первого звукового сигнала добавьте грецкие орехи в тесто.  
После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, затем обваляйте багеты в кукурузной крупе.  
Разложите их на подставку для выпекания «багет», сделайте продольные надрезы.  
В каждый надрез положите 3 чернослива. Снова нажмите на кнопку «Старт».

/ Осенний рецепт, с фруктовым и лесным ароматом...  
можно употреблять отдельно или подавать с сыром /



## / Багеты с изюмом /

Для приготовления 4 мини-багетов  
весом 100 гр каждый  
Время: 2 час. 03 мин.  
Тёплая вода > 165 мл  
Сахар > 1 ст.л.  
Соль > 3/4 ч.л.  
Пшеничная мука > 125 гр  
(2/3 мерного стакана)  
Ржаная мука > 125 гр  
(2/3 мерного стакана)  
Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
Изюм > 75 гр

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.  
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.  
Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1 и нажмите на кнопку «Старт».  
После первого звукового сигнала добавьте изюм в тесто.  
После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, затем обваляйте багеты в муке.  
Разложите их на подставку для выпекания «багет», и сделайте несколько поперечных насечек. Снова нажмите на кнопку «Старт».

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Пастуший хлеб / > 24

/ Французский чесночный хлеб с корочкой / > 24

/ Хлеб с оливковым маслом / > 26

/ Хлеб с сыром Эмменталь / > 26

/ Горный хлеб / > 27

/ Хлеб с луком / > 28

/ Хлеб времен Французской Революции / > 30

/ Хлеб с зернами / > 31

/ Хлеб из пшеничной и ржаной муки / > 32

/ Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» / > 32

/ Хлеб по-деревенски / > 32

/ Ржаной хлеб / > 34

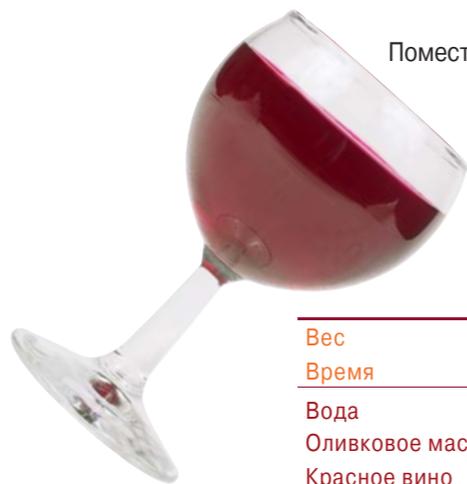
/ Хлеб с отрубями / > 34

/ Ржаной хлеб по-овернски / > 35



## / Пастуший хлеб /

Выберите нужный 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 11, нужный вес хлеба и цвет корочки. Нажмите клавишу «Старт / стоп».



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 45 мин.	3 ч. 50 мин.	3 ч. 55 мин.
Вода	210 мл.	280 мл.	420 мл.
Оливковое масло	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.	5 ст.л.
Красное вино	15 гр.	20 гр.	30 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Специальная хлебная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ½ ч.л.



## / Французский чесночный хлеб с корочкой /

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар для глазирования, специальная хлебная мука, сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, нужный вес хлеба и цвет корочки. Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте чеснок. По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 34 мин.	3 ч. 39 мин.	3 ч. 44 мин.
Вода	300 мл.	400 мл.	500 мл.
Соль	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.
Сахар для глазирования	2 ½ ч.л.	1 ст.л.	4 ч.л.
Специальная хлебная мука	550 гр.	735 гр.	885 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Мелко порезанные дольки чеснока	2	3	4



## / Хлеб с оливковым маслом /

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 5, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте чеснок.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 34 мин.	3 ч. 39 мин.	3 ч. 44 мин.
Вода	145 мл.	195 мл.	290 мл.
Оливковое масло	105 гр.	140 гр.	210 гр.
Сахар	22 гр.	30 гр.	45 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Специальная хлебная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ½ ч.л.



## / Горный хлеб /

Выберите нужный 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 7, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 45 мин.	3 ч. 50 мин.	3 ч. 55 мин.
Вода	210 мл.	280 мл.	420 мл.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Творог	60 гр.	80 гр.	120 гр.
Специальная хлебная мука	405 гр.	540 гр.	810 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.

## / Хлеб с сыром Эмменталь /

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 4, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте сыр.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.



Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 15 мин.	3 ч. 20 мин.	3 ч. 25 мин.
Вода	240 мл.	320 мл.	480 мл.
Ароматизированная соль с травами	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ½ ч.л.
Специальная хлебная мука	340 гр.	450 гр.	675 гр.
Быстродействующие сухие 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.





## / Хлеб с луком /

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 37 мин.	3 ч. 42 мин.	3 ч. 47 мин.
Вода	190 мл.	255 мл.	380 мл.
Растительное масло	2 ½ ст.л.	3 ½ ст.л.	5 ст.л.
Сахар	15 гр.	20 гр.	30 гр.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ½ ч.л.
Специальная хлебная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Лук	100 гр.	130 гр.	200 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей. Нарезьте лук маленькими кубиками, выжмите и дайте остыть. Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, сахар, соль, мука и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 6, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте в тесто лук.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.



## / Хлеб времен Французской Революции /

Вес: 1500 гр  
 Время: 3 час. 47 мин  
 Тёплая вода > 500 мл  
 Соль > 2,5 ч.л.  
 Пшеничная мука > 400 гр  
 (2 мерных стакана)  
 Ржаная мука > 200 гр  
 (1 мерных стакана)  
 Цельная мука > 100 гр  
 (1/2 мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
 Картофель > 230 гр

/ Этот хлеб вас удивит оригинальностью своих ароматов: тонкое сочетание пшеницы, ржи и картофеля. /  
 / Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /



Приготовьте печеный картофель в духовке, затем охладите его.  
 Отложите 2 или 3 круглых ломтика для украшения.  
 Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль и холодный картофель, нарезанный кусками.  
 Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.  
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки.  
 Нажмите на кнопку «Старт».  
 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.  
 В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой .

## / Хлеб с зернами /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 50 мин  
 Тёплая вода > 405 мл  
 Рапсовое масло > 2,5 ст.л.  
 Мед > 2,5 ст.л.  
 Соль > 2 ч.л.  
 Ржаная мука > 330 гр  
 (1 2/3 мерного стакана)  
 Цельная мука > 330 гр  
 (1 2/3 мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 2,5 ч.л.  
 Зерна льна > 100 гр  
 Зерна подсолнечника > 30 гр  
 Зерна мака > 20 гр

/ Превосходная смесь из зерна 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. // Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, рапсовое масло, мед и соль.  
 Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.  
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки.  
 Нажмите на кнопку «Старт».  
 После звукового сигнала добавьте зерна льна, подсолнечника и мака.  
 В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

## / Хлеб из пшеничной и ржаной муки /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 39 мин.

Тёплая вода > 500 мл

Соль > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 350 гр

(1 ¼ мерного стакана)

Ржаная мука > 350 гр

(1 ¼ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:  
тёплая вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

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

## / Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 20 мин.

Мука пшеничная, высшего сорта > 500 гр

(2 ½ мерного стакана)

Тёплая вода > 200 мл

Быстродействующие сухие дрожжи > 11 гр.

Соль > 1 ч.л.

Сахар > 75 гр – ¼ мерного стакана

Масло сливочное > 100 гр

Яйцо-столовое > 100 гр

Изюм > 175 гр

Корица > 1/2 ч.л.

Кардамон > 1/2 ч.л.

Пудра сахарная на обсыпку > 1 ч.л.

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 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

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

## / Хлеб по-деревенски /

Вес: 1 000 гр

Время: 3 час. 39 мин.

Тёплая вода > 405 мл

Соль > 2 ч.л.

Сахар > 1 ст.л.

Пшеничная мука > 560 гр (2 ¼ мерного стакана)

Цельная мука > 130 гр (¾ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 2 ч.л.

Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов:

Грецкий орех > 150 гр

Фундук > 150 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, сахар.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала добавьте, по желанию, грецкие орехи или фундук.

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

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: грецкий орех.

/ Этот хлеб, слегка кисловатый на вкус, обязан своим цветом содержанию в нем зерновых оболочек. Благодаря использованию особого способа брожения он дольше хранится, не черствея. Именно за это качество его особенно ценили в деревне. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

## / Ржаной хлеб /

Вес: 1000 гр  
 Время: 2 час. 20 мин.  
 Ржаная мука > 250 гр  
 (1 ¼ мерного стакана)  
 Мука пшеничная > 250 гр  
 (1 ¼ мерного стакана)  
 Всего муки > 500 гр  
 Тёплая вода > 400 мл  
 Соль > 10 г.  
 Быстродействующие сухие дрожжи: 11 г.  
 Сахар > 25 гр.  
 Тмин > 1,5 гр



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:  
 тёплая вода, соль, сахар и тмин.  
 Затем добавьте два вида муки 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.

*/Изысканный ржаной хлеб, отличается слегка сладковатым вкусом, ярко выраженным ароматом и аппетитной корочкой./*



## / Хлеб с отрубями /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 45 мин.  
 Тёплая вода > 390 мл  
 Молоко > 70 мл  
 Подсолнечное масло > ½ ст.л.  
 Соль > 1,5 ч.л.  
 Пшеничная мука > 420 гр  
 (2 мерных стакана)  
 Отруби тонкого помола > 210 гр  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 2,5 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:  
 тёплая вода, молоко, подсолнечное масло и соль. Затем добавьте муку, отруби тонкого помола и сухие дрожжи.  
 Поставьте контейнер в хлебопечку.  
 Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки.  
 Нажмите на кнопку «Старт».  
 В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.  
 Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

*/ Идеальный хлеб, способствующий лучшему усвоению пищи, изготовлен из белой муки с добавлением отрубей, внешней оболочки зерна. /*

## / Ржаной хлеб по-овернски /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин  
 Тёплая вода > 600 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 200 гр  
 (1 мерный стакан)  
 Ржаная мука > 500 гр  
 (2 ½ мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.  
 Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.  
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.  
 Нажмите на кнопку «Старт».  
 В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

*/ Традиционный рецепт, в котором сочетаются характерные ароматы и кисловатый вкус ржи. /*

/ Кунжутный хлеб с лимоном / > 37

/ Мексиканский хлеб «текс-мекс» / > 38

/ Голландский хлеб / > 39

/ Хлеб по-савойски // > 40

/ Хлеб с зеленым чаем и финиками / > 40

/ Валезанский хлеб с томатами и базиликом / > 41

/ Хлеб с маслинами / > 42

/ Хлеб картофельный с луком / > 43

/ Хлеб по-средиземноморски / > 43



## / Кунжутный хлеб с лимоном /

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 10, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте зерна кунжута.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 37 мин.	3 ч. 42 мин.	3 ч. 47 мин.
Вода	300 мл.	400 мл.	500 мл.
Растительное масло	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ст.л.
Лимонный сок	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Специальная хлебная мука	490 гр.	610 гр.	745 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Зерна кунжута	75 гр.	110 гр.	150 гр.





## / Мексиканский хлеб «текс-мекс» /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин.  
 Тёплая вода > 450 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Молоко > 10 гр  
 Пшеничная мука > 500 гр  
 (2 1/2 мерного стакана)  
 Цельная мука > 140 гр  
 (3/4 мерного стакана)  
 Кукурузная крупа > 60 гр  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
 Сладкий перец > 100 гр  
 Мексиканская смесь специй > 20 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сладкий перец, нарезанный кубиками, специи, молоко кукурузная крупа и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Вкус сладкого перца подчеркивается пряными нотами. Благодаря использованию кукурузной крупы хлеб немного плотной консистенции и золотистого цвета идеально подходит для приготовления тостов и сэндвичей. /  
 / Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



## / Голландский хлеб /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин.  
 Тёплая вода > 500 мл  
 Мимолет > 200 гр  
 (вместо сыра Мимолет можно использовать сыр Эдем или любой другой сыр)  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 500 гр  
 (2 1/2 мерного стакана)  
 Ржаная мука > 150 гр  
 (3/4 мерного стакана)  
 Цельная мука > 50 гр  
 (1/4 мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.  
 Зерна мака > 40 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сыр мимолет, соль и зерна мака. Если нет сыра Мимолет, используйте другой сыр. Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Этот яркий хлеб понравится любителям сыра: хрустящие зерна мака с тонким пикантным вкусом подчеркивают фруктовые и солоноватые ароматы сыра мимолет. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

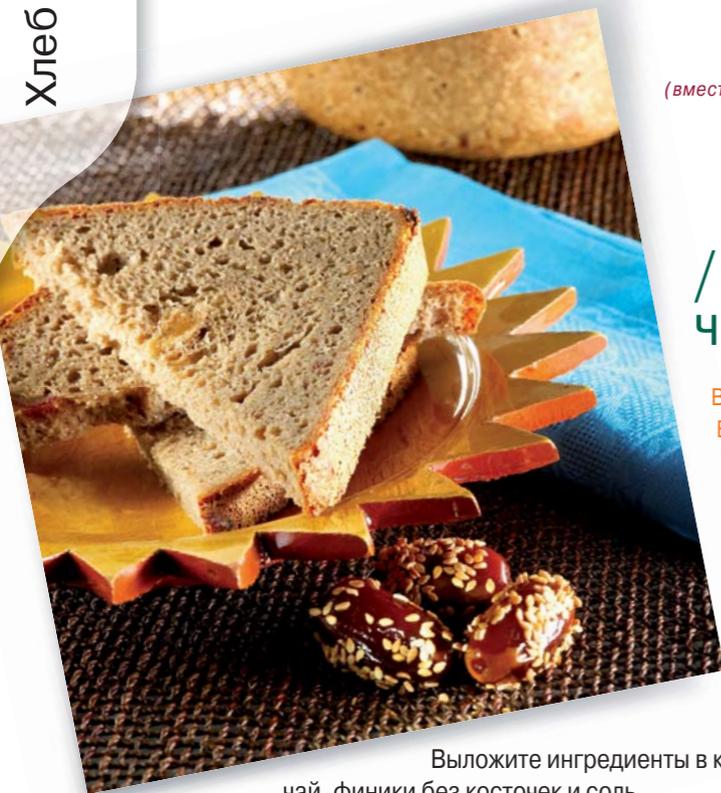




## / Хлеб по-савойски /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин  
 Тёплая вода > 500 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 500 гр  
 (2 1/2 мерного стакана)  
 Ржаная мука > 200 гр  
 (1 мерный стакан)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.  
 Репчатый лук (+ несколько колец лука) > 30 гр  
 Грибы > 40 гр  
 Сыр Бофор кубиками > 80 гр

(вместо сыра Бофор можно использовать сыр Пармезан или любой другой сыр)



## / Хлеб с зеленым чаем и финиками /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин  
 Зеленый чай (холодный) > 550 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 450 гр  
 (2 1/4 мерного стакана)  
 Цельная мука > 250 гр  
 (1 1/4 мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ч.л.  
 Финики (+ 3 для украшения) > 100 гр  
 Зерна кунжута > 20 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: чай, финики без косточек и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите финики и зерна кунжута на хлеб для украшения.

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

/Изысканная алхимия, соединяющая ментоловые нотки зеленого чая и характерный и сладкий вкус фиников... все ароматы Востока! / Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, нарезанные грибы и репчатый лук, кубики сыра Бофор и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите кольца лука на хлеб для украшения.

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

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Грибы, сыр «Бофор», репчатый лук... Получите заряд энергии и насладитесь вкусом! Подавать теплым с салатом с грудинкой, нарезанной брусочками. /

## / Валезанский хлеб с томатами и базиликом /

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 15 мин.	3 ч. 20 мин.	3 ч. 25 мин.
Вода	225 мл.	300 мл.	450 мл.
Оливковое масло	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Специальная хлебная мука	335 гр.	450 гр.	675 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	2 ч.л.	2 1/2 ч.л.	3 1/2 ч.л.
Кубики сушеных томатов	75 гр.	100 гр.	150 гр.
1 тонко нарезанный пучок базилика			

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло и соль. Затем добавьте муку, сухие дрожжи и сахар. Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 4, нужный вес хлеба и цвет корочки.

Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте томаты и базилик.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.



## / Хлеб с маслинами /

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 4, нужный вес хлеба и цвет корочки. Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте в тесто маслины.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 15 мин.	3 ч. 20 мин.	3 ч. 25 мин.
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.	6 ч.л.
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	4 ч.л.
Специальная хлебная мука	480 гр.	640 гр.	960 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Маслины	75 гр.	100 гр.	150 гр.



## / Хлеб картофельный с луком /

Вес: 1000гр

Время: 3 час. 20 мин.

Мука > 500 гр

(2 ½ мерных стакана)

Картофельные хлопья > 100 гр

Тёплая вода t 20C > 450 мл

Соль > 9 гр.

Быстродействующие сухие дрожжи > 11 гр

Лук жареный > 25 гр

Масло сливочное > 7,5 гр

Сахар > 20 гр

Зелень свежая > 20 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

тёплая вода, соль, лук жареный, масло сливочное, сахар, зелень свежая. Затем добавьте муку, картофельные хлопья и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

/Овощные добавки придают хлебу легкую золотистую корочку, пикантный вкус и неповторимый аромат, превращая картофельно-луковый хлеб в желанного гостя на обеденном столе./

## / Хлеб по-средиземноморски /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 39 мин.

Тёплая вода > 500 мл

Соль > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 550 гр

(2 ¾ мерного стакана)

Ржаная мука > 150 гр

(¾ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.

Каперсы > 60 гр

Оливки > 100 гр

Оливковое масло > 1 ст.л.

Помидор > 1

Крупная соль > 1 ст.л.



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, каперсы, оливки и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

Нарежьте помидор круглыми ломтиками. За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, смажьте поверхность хлеба оливковым маслом, выложите ломтики помидора и посыпьте крупной камаргской солью.

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

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ В этом хлебе вы найдете прованские солнечные ноты. Хлеб рекомендуется подавать горячим! /



/ Фермерский хлеб / > 45

/ Бородинский хлеб / > 46

/ Хлеб по старинному рецепту / > 48

/ Белый хлеб / > 48

/ Цельнозерновой хлеб / > 49

/ Хлеб быстрого приготовления / > 50

/ Традиционный хлеб / > 50

/ Крестьянский хлеб / > 51



## / Фермерский хлеб /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 39 мин.

Тёплая вода > 500 мл

Соль > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 400 гр  
(2 мерных стакана)

Ржаная мука > 150 гр

(¾ мерного стакана)

Цельная мука > 150 гр

(¾ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Влажный мякиш этого серого хлеба обладает ярко выраженным вкусом. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



Вес: 1000 гр

Время: 2 час. 20 мин.

Ингредиенты

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

Кориандр целый > 2 с.л

## / 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». После звукового сигнала добавьте 1 ст.л кориандра и нажмите на кнопку старт.

После звукового сигнала добавьте 1 ст.л кориандра.

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

Приобрести ингредиенты для бородинского можно по адресу:  
Фирма "ДОМА-ХЛЕБ" Москва, ВВЦ, павильон "Центральный".  
Тел. 8-499-760-27-54 [www.doma-hleb.narod.ru](http://www.doma-hleb.narod.ru)



## / Хлеб по старинному рецепту /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин.  
 Тёплая вода > 450 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 650 гр  
 (3 ¼ мерного стакана)  
 Ржаная мука > 50 гр  
 (¼ мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > ¾ ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Отличительной особенностью этого хлеба является мякиш серого цвета, который получается благодаря использованию в тесте небольшого количества ржаной муки, что способствует сохранению отменного качества хлеба при хранении. /



## / Цельнозерновой хлеб /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 42 мин.  
 Тёплая вода > 310 мл  
 Молоко > 90 мл  
 Подсолнечное масло > 1 ст.л.  
 Соль > 2 ч.л.  
 Сахар > 1,5 ст.л.  
 Пшеничная мука > 240 гр  
 (1¼ мерного стакана)  
 Цельная мука > 460 гр  
 (2 ¼ мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1,5 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, подсолнечное масло, соль, сахар и сухое молоко. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Великолепный хлеб, полезный для здоровья, рекомендуется многими диетами, т.к. выпекается на основе муки, содержащей все элементы пшеничного зерна: ядро зерна, оболочку и зародыш. Хлеб богат витаминами В, минеральными солями и волокнами. / Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /



## / Белый хлеб /

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте, по желанию, один из дополнительных ингредиентов (чеснок, репчатый лук...). В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: грудинка, нарезанная брусочками.



Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 39 мин.  
 Тёплая вода > 400 мл  
 Соль > 2 ч.л.  
 Сахар > 1 ст.л.  
 Пшеничная мука > 700 гр  
 (3 ½ мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1,5 ч.л.  
 Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов >  
 Долька чеснока > 3  
 Репчатый лук > 2  
 Оливки > 125 гр  
 Грудинка, нарезанная брусочками > 200 гр  
 Колбаса «чорисо» 100 гр (вместо колбасы «чорисо» можно использовать любую другую колбасу)

/ 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». /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.



## / Хлеб быстрого приготовления /

Вес: 1000 гр

Время: 1 час. 20 мин

Тёплая вода &gt; 285 мл

Молоко &gt; 115 мл

Подсолнечное масло &gt; 2 ст.л.

Соль &gt; 2 ч.л.

Сахар &gt; 1,5 ст.л.

Пшеничная мука &gt; 640 гр

(3 1/4 мерного стакана)

Быстродействующие

сухие дрожжи &gt; 4 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

/ «Очень быстро и очень просто»: для начинающих, для людей, которые торопятся, для нетерпеливых и гурманов, этот хлеб ответит всем вашим ожиданиям! /

## / Традиционный хлеб /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 39 мин.

Тёплая вода &gt; 450 мл

Соль &gt; 2 ч.л.

Пшеничная мука &gt; 700 гр

(3 1/2 мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи &gt; 3/4 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.



/ Откройте для себя в мякише этого хлеба замечательный вкус пшеницы, характерный для традиционного французского хлеба высокого качества. /

## / Крестьянский хлеб /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 42 мин.

Тёплая вода &gt; 290 мл

Молоко &gt; 115 мл

Подсолнечное масло &gt; 1 ст.л.

Соль &gt; 2,5 ч.л.

Сахар &gt; 1,5 ст.л.

Пшеничная мука &gt; 330 гр

(1 2/3 мерного стакана)

Цельная мука &gt; 165 гр

(4/5 мерного стакана)

Ржаная мука &gt; 165 гр

(4/5 мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи &gt; 2 ч.л.



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Похожий на Хлеб по-деревенски, данный 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. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.





/ Хлеб без соли / > 53

/ Спортивный хлеб / > 54

/ Хлеб без корки / > 54

/ Хлеб « Омега 3 » / > 55



## / Хлеб без соли /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 42 мин.

Тёплая вода > 400 мл

Подсолнечное масло > 1/2 ст.л.

Лимонный сок > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 700 гр

(3 1/2 мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 1,5 ч.л.

Зерна кунжута > 100 гр

Выложите ингредиенты в контейнер,  
соблюдая следующий порядок:  
тёплая вода, подсолнечное масло, лимонный сок.

Затем добавьте муку,

сухие дрожжи и зерна кунжута.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 10,  
вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации:  
выпечка со средне-золотистой корочкой.



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

## / Спортивный хлеб /

Вес: 1500 гр

Время: 3 час. 47 мин.

Тёплая вода > 600 мл

Соль > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 500 гр  
(2 1/2 мерного стакана)

Ржаная мука > 150 гр  
(3/4 мерного стакана)

Цельная мука > 150 гр  
(3/4 мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 3/4 ст.л.

Зерна кунжута > 1 ст.л.

Зерна мака > 1 ст.л.

Зерна льна > 1 ст.л.

Зерна проса (пшено) > 1 ст.л.

Зерна подсолнечника > 1 ст.л.

Цукаты из апельсина > 40 гр

Грецкий орех > 50 гр



Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, зерна кунжута, мака, льна, проса и подсолнечника, цукаты из апельсина, нарезанные кусочками, соль и грецкий орех.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. По желанию посыпьте хлеб смесью зерен и несколькими кусочками цукатов из апельсинов.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

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

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.



## / Хлеб без корки /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 20 мин

Тёплая вода > 210 мл

Молоко > 115 мл

Подсолнечное масло > 2 ст.л.

Соль > 2 ч.л.

Сахар > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 600 гр (3 мерных стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 1,5 ч.л.



## / Хлеб «Омега 3» /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 50 мин.

Тёплая вода > 140 мл

Молоко > 90 мл

Натуральный йогурт > 185 гр

Рапсовое масло > 1,5 ст.л.

Соль > 2 ч.л.

Пшеничная мука > 200 гр (1 1/3 мерный стакан)

Ржаная мука > 270 гр (1 мерного стакана)

Цельнозерновая мука > 140 гр (3/4 мерного стакана)

Молотые зерновые проростки > 30 гр

Быстродействующие сухие дрожжи > 4 ч.л.

Зерна льна > 70 гр

Зерна подсолнечника > 60 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, натуральный йогурт, рапсовое масло и соль. Затем добавьте три вида муки, молотые зерновые проростки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 11, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала добавьте зерна льна и подсолнечника.

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

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ Элементы омега 3 необходимы для нашего здоровья и содержатся в пище при сбалансированном питании. Этот хлеб на базе черного льна и рапсового масла, в состав которых входит омега 3, частично удовлетворяет потребность в необходимых жирных кислотах, которые не вырабатываются в организме человека. /

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

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 полдник, канапе и закусок. /

/ Фламандский хлеб с малиной / > 57

/ Лимонный пирог / > 58

/ Шарлотка / > 58

/ Кекс / > 60

/ Пирог «Куглоф» / > 61

/ Сдоба творожная / > 61

/ Кофейно-шоколадная бриошь / > 62

/ Сдобная булка / > 63

/ Хлеб с белым и черным виноградом / > 63

/ Молочный хлеб / > 64

/ Пряник / > 66

/ Хлеб с медом, яблоками,  
грецкими орехами и шоколадом / > 66



## / Фламандский хлеб с малиной /

Вес: 1500 гр  
 Время: 3 час. 44 мин.  
 Молоко > 300 гр  
 Соль > 2 ч.л.  
 Сливочное масло > 100 гр  
 Сахар > 3 ст.л.  
 Сахар-сырец > 50 гр  
 Яйца > 4 шт  
 Пшеничная мука > 700 гр  
 (3 1/2 мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.  
 Свежая малина (+ 6 для украшения) > 80 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, малина, сахар и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала добавьте сливочное масло и сахар-сырец.

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите малину на хлеб для украшения.

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

/ Восхитительное сочетание вкусов в этом хлебе-пироге ... Изысканный вкус малины гармонично сочетается со сладостью «сливочной карамели», удивительное сочетание... нежный вкус. /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

## / Лимонный пирог /

Вес: 1200 гр

Время: 1 час 25 мин.

Яйца &gt; 4 шт

Сахар &gt; 300 гр – 1 мерный стакан

Соль &gt; 1 щеп.

Сливочное масло &gt; 120 гр

Пшеничная мука высшего сорта &gt; 450 гр (2 ¼ мерного стакана)

Пекарский порошок (разрыхлитель) &gt; 3,5 ч.л.

Лимон &gt; 1

Положите в салатник 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 14, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите пирог из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ С легкой и приятной текстурой и слегка кисловатым вкусом этот пирог освежит ваши вкусовые ощущения. /

## / Шарлотка /

Вес : 1000 гр

Время : 1 час. 25 мин.

Яйца &gt; 3 шт.

Сахар &gt; 200гр (1 мерный стакан)

Ванильный сахар &gt; 1 ч.л.

Мука &gt; 200гр (1 мерный стакан)

Разрыхлитель &gt; 3 ч.л.

Мелко-нарезанные яблоки &gt; 3 шт.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: яйца, сахар и ванильный сахар. Затем добавьте муку и разрыхлитель. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 14, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте мелко нарезанные яблоки в тесто. В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите шарлотку из контейнера.

Легкий, воздушный пирог с легкой кислинкой от яблок – прекрасное угощение на полдник! Любители традиций несомненно оценят этот вкус!



## / Кекс /

Вес: 1000 гр  
 Время: 1 час. 25 мин.  
 Яйца > 4 шт  
 Сахар > 220 гр –  $\frac{3}{4}$  мерного стакана  
 Ванильный сахар > 1,5 пакета  
 Соль > 1 щеп.  
 Темный ром > 2 ст.л.  
 Лимон > 1,5  
 Сливочное масло > 220 гр  
 Пшеничная мука тонкого помола > 450 гр  
 (2  $\frac{1}{4}$  мерного стакана)  
 Пекарский порошок (разрыхлитель) > 3,5 ч.л.  
 Изюм > 100 гр  
 Цукаты > 100 гр

Выложите в салатник яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Взбейте все продукты в течение 5 минут. Вылейте приготовленную смесь в контейнер. Добавьте темный ром, сок и цедру лимона, размягченное сливочное масло, пшеничную муку тонкого помола и пекарский порошок. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 14, вес кекса и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте изюм и цукаты. В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите кекс из контейнера.

Для 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.

/ Этим кексом мы обязаны англичанам, он был создан для моряков, торговавших с Индией. Кекс является полноценным продуктом питания, в состав которого входят яйца, мука, жир и сахар, он может долго храниться благодаря рому, в котором маринуются цукаты. Вот оригинальный рецепт, который можно приготовить в хлебопечке. Устоять перед ним невозможно! /



## / Пирог «Куглоф» /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 50 мин.  
 Молоко > 120 мл  
 Яйца > 3 шт  
 Сливочное масло > 210 гр  
 Соль > 1 ч.л.  
 Сахар > 90 гр –  $\frac{1}{3}$  мерного стакана  
 Пшеничная мука > 530 гр  
 (2  $\frac{2}{3}$  мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 3,5 ч.л.  
 Миндальные орехи целиком > 50 гр  
 Изюм > 150 гр

Вымочите изюм в воде или белом крепком алкоголе. Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 7, вес пирога и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». При звуковом сигнале добавьте цельный миндальный орех и вымоченный изюм. В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

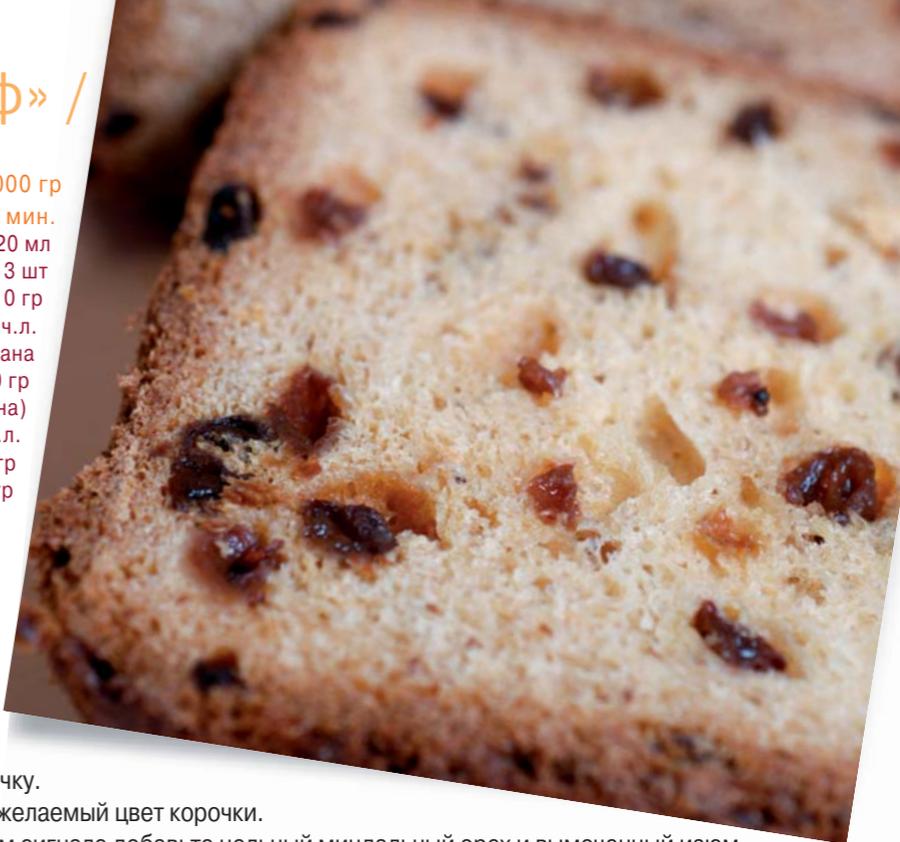
/ С этим фирменным эльзасским блюдом вы совершите путешествие в самое сердце Эльзаса, пирог - традиционное угощение воскресного семейного завтрака: нечто вроде сдобной булочки, очень воздушной и приправленной смесью миндального ореха и вымоченного изюма. Подлинность рецепта гарантируется! /

## / Сдоба творожная /

Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 50 мин.  
 Мука > 500 гр  
 (2  $\frac{1}{2}$  мерного стакана)  
 Молоко > 110 мл  
 Соль > 5 гр.  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 11 гр.  
 Масло > 100 гр  
 Сахар > 100 гр –  $\frac{1}{3}$  мерного стакана  
 Вода 100 гр.  
 Яйца > 2 шт  
 Творог > 150 гр

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, соль, яйца, масло, сахар и творог. Затем добавьте муку и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для настоящих ценителей сдобы – восхитительный аромат и нежный вкус. За счет присутствия творога мякиш становится воздушным с насыщенным запахом парного молока.



## / Кофейно-шоколадная бриошь /

Вес	750 гр.	1000 гр.	1500 гр.
Время	3 ч. 45 мин.	3 ч. 50 мин.	3 ч. 55 мин.
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.
Экстракт молотого кофе	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.
Специальная хлебная мука	410 гр.	550 гр.	820 гр.
Быстродействующие сухие дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.
Порошок какао	25 гр.	35 гр.	50 гр.
Кусочки тающего шоколада	80 гр.	110 гр.	160 гр.

Выберите нужный вес хлеба и сверьтесь с таблицей.

Поместите ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, яйца, сливочное масло, сахар, соль, кофе, мука, дрожжи и какао. Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 7, нужный вес хлеба и цвет корочки. Нажмите клавишу «Старт / стоп».

После первого звукового сигнала (примерно через 20 мин.) добавьте в тесто кусочки шоколада.

По завершении программы выключите хлебопечку, достаньте контейнер и выньте хлеб из формы.



## / Сдобная булка /

Вес: 1500 гр

Время: 3 час. 55 мин.

Молоко > 120 мл

Яйца > 5 шт

Сливочное масло > 200 гр

Соль > 2 ч.л.

Сахар > 70 гр – ¼ мерного стакана

Пшеничная мука > 650 гр

(3 ¼ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 3,5 ч.л.

Дополнительно.

Кусочки шоколада > 150 гр

/ Булочка с желтым мякишем осветит солнцем весь предстоящий день, а шоколадная булочка сделает его 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, она доставит удовольствие всем! /

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 7, вес булочки и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

После звукового сигнала, по желанию, добавьте кусочки шоколада.

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

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: кусочки шоколада.



## / Хлеб с белым и черным виноградом /

Вес: 1000 гр

Время: 3 час. 42 мин.

Соль > 2 ч.л.

Молоко > 450 мл

Сливочное масло > 100 гр

Пшеничная мука > 700 гр

(3 ½ мерного стакана)

Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.

Белый виноград > 100 гр

Черный виноград > 100 гр

Сахар > 3 ст.л.

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

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, сливочное масло, сахар, соль и свежий виноград.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 6, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «Старт».

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

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



Вес: 1000 гр  
 Время: 3 час. 20 мин.  
 Молоко > 315 мл  
 Сливочное масло > 70 гр  
 Соль > 2 ч.л.  
 Сахар > 3 ст.л.  
 Пшеничная мука > 555 гр  
 (2  $\frac{3}{4}$  мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 2 ч.л.

Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов:  
 Изюм > 70 гр  
 Цукаты > 70 гр



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.

## / Молочный хлеб /

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, размягченное сливочное масло, соль и сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт». После звукового сигнала добавьте, по желанию, изюм или цукаты. В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: изюм.

/ Великолепная выпечка, нежная и воздушная. Немного молока, сливочного масла, сахара, муки... и все готово! Особые гурманы могут творчески переработать рецепт и добавить изюм или цукаты! /



## / Пряник /

Вес: 1000 гр  
 Время: 1 час. 25 мин.  
 Гвоздика > 5  
 Молоко > 40 мл  
 Яйца > 1 шт  
 Сахар > 130 гр  
 Соль > 1 щеп.  
 Смесь из 4 специй > 4,5 ч.л.  
 Мед > 390 гр  
 Сливочное масло > 45 гр  
 Пшеничная мука > 350 гр  
 (1  $\frac{3}{4}$  мерного стакана)  
 Цельная мука >  
 80 гр – 10 ст.л.  
 Пекарский порошок (разрыхлитель) > 4 ч.л.

Влейте молоко и положите гвоздику в емкость. Дайте настояться в течение 1 часа.  
 Положите в салатник яйца, сахар-сырец и соль. Взбейте все продукты в течение 5 минут.  
 Добавьте специи, молоко с предварительно вынутой гвоздикой, мед и размягченное сливочное масло. Выложите приготовленную смесь в контейнер. Добавьте два вида муки и пекарский порошок.  
 Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 14, вес пряника и желаемый цвет корочки.  
 Нажмите на кнопку «Старт».  
 В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Поклонники сладких изделий с медом доставят себе удовольствие, отведав этот несравненный пряник, ароматизированный смесью из 4 специй: корицы, имбиря, гвоздики и мускатного ореха. /

/ Рекомендации: если вы предпочитаете хорошо пропеченный пряник, вы можете в конце программы дополнительно оставить его на 10-20 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из контейнера. /

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

## / Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом /

Вес: 1500 гр  
 Время: 3 час. 44 мин.  
 Тёплая вода > 450 мл  
 Сливочное масло > 100 гр  
 Мед > 50 гр – 3 ст.л. мерных стакана  
 Сахар > 3 ч.л.  
 Яблоки > 100 гр  
 Кусочки шоколада > 30 гр  
 Грецкий орех > 30 гр  
 Соль > 2 ч.л.  
 Пшеничная мука > 500 гр  
 (2  $\frac{1}{2}$  мерного стакана)  
 Цельная мука > 200 гр (1 стакан)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 1 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сливочное масло, мед, сахар, яблоки, нарезанные кубиками, кусочки шоколада, соль и грецкие орехи.  
 Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.  
 Поставьте контейнер в машину. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «Старт».  
 В конце программы выключите машину, выньте контейнер из машины и выньте хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

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

/ Если нет цельной муки, вы можете использовать пшеничную муку. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Макароны изделия  
домашнего приготовления / > 69

/ Тесто для пиццы / > 70

/ Чиабатта - итальянский хлеб / > 71

/ Апельсиновый джем / > 72

/ Ягодное варенье / > 72



## / Макароны изделия домашнего приготовления /



Вес: 1250 гр  
Время: 15 мин.  
Пшеничная мука > 830 гр  
(4 мерных стакана + 4 ст.л.)  
Тёплая вода > 130 мл  
Яйца > 5 шт  
Соль > 1,5 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер,  
соблюдая следующий порядок:  
мука, тёплая вода, яйца и соль.  
Поставьте контейнер в хлебопечку.  
Выберите программу 16.  
Нажмите на кнопку «Старт».  
В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.  
Тесто готово для использования.

/ Вы хотите приготовить пасту дома? Вот компоненты для того, чтобы  
приготовить хорошее тесто для макаронных изделий: мука, яйца, тёплая вода и  
хлебопечка! Она изготовит для вас тесто без комков, гладкое и эластичное,  
а после этого - вам карты в руки! /

## / Тесто для пиццы /

Вес: 1250 гр  
 Время: 1 час. 25 мин  
 Пшеничная мука > 800гр  
 (4 мерных стакана)  
 Оливковое масло > 2,5 ст.л.  
 Соль > 2,5 ч.л.  
 Теплая вода > 400мл  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 2,5 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, оливковое масло, соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 13. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер. Тесто готово для использования.

Для приготовления пиццы на тонком тесте используйте следующие ингредиенты:  
 Тёплая вода > 500 мл  
 Растительное масло > 4 ст.л.  
 Соль > 1,5 ч.л.  
 Пшеничная мука > 800 гр (4 мерных стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 4 ч.л.

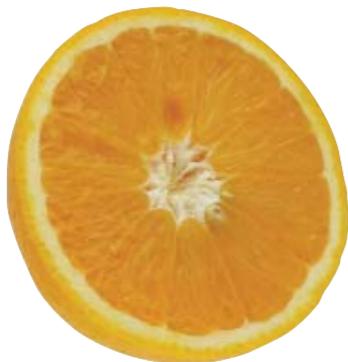
/ Кто бы мог в это поверить? Тесто для пиццы домашнего приготовления, чтобы выпечь пиццу прямо у вас дома ... Приготовьте пиццу по своему желанию и настроению. Хороший томатный соус и все готово: вы начинаете свое путешествие в Италию! /

## / Чиабатта - итальянский хлеб /

Вес: 1250 гр  
 Время: 1 час.25 мин.  
 Тёплая вода > 430 мл  
 Оливковое масло > 5,5 ст.л.  
 Соль > 2,5 ч.л.  
 Пшеничная мука > 720 гр  
 (3 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> мерного стакана)  
 Быстродействующие сухие дрожжи > 4,5 ч.л.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, оливковое масло, соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 13. Нажмите на кнопку «Старт». Через час выключите хлебопечку и выньте тесто из контейнера. Посыпьте рабочую поверхность мукой и сформируйте из теста шар удлиненной формы. Раскатайте его скалкой, затем с помощью ножниц сделайте надрезы в форме «колоса» (см.страницу 13). Дайте тесту подойти в течение 30 минут при комнатной температуре. Предварительно нагрейте духовку до 220°C (положение термостата. 7-8) в течение 5 минут с емкостью, наполненной водой, для увлажнения воздуха в духовке. Смочите хлеб водой с помощью кисточки. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте в течение 30 минут. Дайте остыть на решетке.

/ Вы можете почувствовать себя в Италии: обычное тесто для хлеба с ароматом оливкового масла, раскатанное и прорезанное перед выпеканием, великолепно сочетается с салатами и свежими овощами. Не хватает только пения цикад, чтобы сон стал явью! /



## / Апельсиновый джем /

Вес: 1200 гр  
 Время: 1 час 05 мин.  
 Апельсины > 750 гр  
 Сахар > 750 гр – 2 1/2 мерных стакана  
 Пектин \* > 50 гр  
 \* или 50 мл лимонного сока.

Очистите апельсины, нарежьте их кусочками, удалите зернышки. Выложите нарезанные фрукты в контейнер. Добавьте сахар и пектин. Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 15. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.

Рекомендации: если вы не нашли в продаже пектина, вы можете заменить его лимонным соком (примерно 50 мл); этот фрукт богат пектином. В этом случае мы советуем вам при приготовлении джема добавить дополнительно 40 минут. Для приготовления джема выбирайте фрукты по сезону.

/ Каждому времени года соответствуют свои плоды и столько же способов их приготовления, как в виде джема, так и в виде желе. Самое важное - выбрать лучшие фрукты, для того чтобы получить от них максимальную отдачу; затем их сочетания будут сопровождать приготовленные вами в хлебопечке изделия: булочки, багеты, пироги (торты), кексы... /

## / Ягодное варенье /

Вес: 1200 гр  
 Время: 1 час 05 мин.  
 Ягоды > 450 гр  
 Сахар > 450 гр (1 1/2 мерных стакана)  
 Лимонный сок > 20 мл

Очистите ягоды. Крупные ягоды нарежьте кусочками. Выложите ягоды в контейнер. Добавьте сахар и лимонный сок. Поместите контейнер в хлебопечку. Выберите программу 15. Нажмите на кнопку «Старт». В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.

Секрет успеха в приготовлении варенья состоит в том, что необходимо отбирать только неповрежденные ягоды. Вот основной рецепт... Теперь вы сможете сами выбирать ягоды по сезону, а хлебопечка сделает все остальное: все очень просто, дело за вами!



## Добро пожаловать в Клуб Paneo, клуб любителей хлеба!



Опытные пекари PANEO во всем мире готовы выслушать пекарей-любителей, новичков или уже имеющих опыт, - всех, кто увлекается выпечкой хлеба, сдобных булочек и фирменных видов хлеба.

Коллективный опыт пекарей PANEO воплотился в разработке данной хлебопечки, с помощью которой вы можете легко приготовить хлеб самых удивительных форм: настоящие мини-багеты, традиционные виды хлеба, которые приятно удивят ваших друзей, а также вкуснейшие сдобные булочки.

Для того чтобы помочь вам, был создан Клуб Панео (Club-Paneo), его сайт в Интернете [www.club-paneo.com](http://www.club-paneo.com) - неизменное место встреч пекарей-любителей со всего мира.

Вы найдете там фотографии, узнаете приемы приготовления хлеба, рекомендации, увидите демонстрации и познакомитесь более чем с 50 рецептами вкусных и простых в приготовлении видов хлеба.

Среди всех секретов, которые раскроют вам пекари PANEO, самый главный заключается в правильном выборе дрожжей! Независимо от того, будут ли они свежими или сухими, именно их выбор и использование определяют успех приготовления вашего хлеба.

Пекари Paneo выбрали для вас в каждой стране лучшие марки дрожжей: Saf-Moment в России, Yuva в Турции, Lievital в Италии, l'hirondelle и Francine во Франции... откройте их для себя на сайте [www.club-paneo.com](http://www.club-paneo.com).

Мы уверены, что при соблюдении этих рекомендаций вы тоже быстро станете настоящим пекарем PANEO!

## Проблемы и их решение

### ХЛЕБ:

– Хлеб поднялся недостаточно: точно соблюдайте рекомендованные количества для каждого ингредиента, 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 внутри он не достаточно пропекся: было добавлено слишком много воды, следите за тем, чтобы наливать ее в меньшем количестве.

### БАГЕТЫ:

– Тесто тяжело уложить в формы: возможно, вы слишком сильно вымесили тесто, а количество воды недостаточно. В этом случае переделайте шар, оставьте его на 10 минут, после чего снова повторите операцию.

– Тесто приклеивается к рукам и посуде, поэтому изготовление багетов затруднено: было добавлено слишком много воды, слегка посыпьте руки мукой.

– Надрезы на ваших багетах слипаются: ваши надрезы неглубокие, делайте надрезы глубже.

– Тесто рвется или образует комки: в этом случае вы слишком сильно вымесили тесто, необходимо переделать шар из теста и оставить его на 10 минут, после чего снова повторите операцию.



*Настройся на легкость!*

