

**STARWIND**

---

# КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

Хлебопечь  
SBM1083



# ХЛЕБ АРОМАТНЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	165 гр
мука цельнозерновая	80 гр
масло растительное	20 мл
соль	4 гр
сахар	15 гр
дрожжи сухие быстродействующие	5 гр
кориандр молотый	1 гр
вода	150 мл

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, просеянную муку, дрожжи, сахар и кориандр.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – минимальный, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука ржаная	160 гр
мука пшеничная	160 гр
масло растительное	20 мл
соль	4 гр
мёд	40 мл
дрожжи сухие быстродействующие	6 гр
кориандр молотый	4 гр
вода	240 мл
солод	10 гр
сок лимона	15 мл
семена кориандра	1 гр

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку. Заварите солод кипятком (10 гр солода нужно заварить в 240 гр кипятка и оставить остужаться до комнатной температуры).

2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду с солодом комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, мёд, сок лимона, просеянную муку, дрожжи, сахар и молотый кориандр.

3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний или темный. После расстойки теста по желанию его можно обсыпать семечками кориандра. Перед этим слегка смажьте тесто сверху водой, чтобы семечки прилипли.

4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ БРИОШЬ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	300 гр
молоко коровье 3,2% жирности	135 мл
масло сливочное мягкое	90 гр
соль	4 гр
сахар	50 гр
дрожжи сухие быстродействующие	6 гр
яйцо куриное категории С0	1 шт

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки молоко комнатной температуры, добавьте сливочное масло, соль, куриное яйцо, просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ ДЕРЕВЕНСКИЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	325 гр
молоко коровье 3,2% жирности	175 мл
масло сливочное мягкое	25 гр
соль	4 гр
сахар	25 гр
дрожжи сухие быстродействующие	4 гр



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки молоко комнатной температуры, добавьте сливочное масло, соль, просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – румяный.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ КЛЮКВЕННЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	350 гр
вода	160 мл
масло подсолнечное рафинированное	50 мл
квасное сусло	70 мл
сахар	25 гр
соль	4 гр
вяленая клюква	70 гр
дрожжи сухие быстродействующие	8 гр

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Залейте клюкву кипятком на 2 минуты. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду, добавьте растительное масло, квасное сусло, соль, клюкву, просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ ЛУКОВО-МОРКОВНЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	315 гр
вода	175 мл
масло растительное	25 мл
соль	4 гр
сахар	30 гр
дрожжи сухие быстродействующие	5 гр
смесь сухих лука и моркови	25 гр

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, смесь сухих моркови и лука, просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ РЖАНОЙ С ТМИНОМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука ржаная	160 гр
мука пшеничная	120 гр
масло растительное	20 мл
соль	3 гр
сахар	14 гр
дрожжи сухие быстродействующие	6 гр
семена тмина	1 гр
вода	200 мл
солود	20 гр
сусло квасное	40 мл

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку. Заварите 25 гр солода в 250 гр кипятка. Оставьте остужаться до комнатной температуры.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду с солодом комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, сусло, просеянную муку, дрожжи, сахар и семена тмина.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний или темный.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	150 гр
мука ржаная	150 гр
масло растительное	10 мл
соль	3 гр
сахар	12 гр
дрожжи сухие быстродействующие	4 гр
вода	190 мл



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 500 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ ОВОЩНОЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	165 гр
мука цельнозерновая	80 гр
масло растительное	20 мл
соль	4 гр
сахар	15 гр
дрожжи сухие быстродействующие	6 гр
смесь овощная	10 гр
вода	150 гр

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, овощную смесь (можно использовать смесь сухих моркови, лука, паприки, ароматных трав и чеснока), просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 500 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	250 гр
мука цельнозерновая	50 гр
масло растительное	25 мл
соль	4 гр
сахар	17 гр
дрожжи сухие быстродействующие	6 гр
ассорти семечек	40 гр
вода	175 мл

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте растительное масло, соль, ассорти семечек (можно использовать семена льна, подсолнуха, тыквы, белого кунжута), просеянную муку, дрожжи и сахар.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

# ХЛЕБ ТЫКВЕННЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

мука пшеничная	300 гр
вода	175 мл
масло тыквенное	25 мл
соль	4 гр
сахар	20 гр
дрожжи сухие быстродействующие	5 гр
семена тыквы очищенные	40 гр

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*Чтобы выпечка получилась, важно закладывать ингредиенты в хлебопечку в правильной последовательности.*

1. Подготовьте нужное количество ингредиентов. Просейте муку.
2. Начинаем соединять компоненты. Влейте в съёмную чашу хлебопечки воду комнатной температуры, добавьте тыквенное масло, соль, просеянную муку, дрожжи, сахар и тыквенные семечки.
3. Установите чашу в хлебопечку, выберите программу №1, вес – 600 гр, цвет корочки – средний.
4. Когда процесс выпечки завершён, аккуратно достаньте хлеб из чаши, накройте вафельным полотенцем и оставьте остужаться до комнатной температуры. Затем можно переложить хлеб в пакет и хранить в холодильнике.

[starwind.com.ru](http://starwind.com.ru)

