BRAYER

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕЧЬ

BR2704

www.brayer.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Классический хлеб 4
Сладкий хлеб 5
Хлеб на натуральной закваске 6
Французский багет 7
Цельнозерновой хлеб 8
Быстрая выпечка 9
Диетический хлеб 10
Ржаной хлеб 11
Молочный батон 12
Кекс 13
Безглютеновый хлеб 14
Выпечка 15
Дрожжевое тесто 16
Бездрожжевое тесто 17
Йогурт 18
Джем 19
Рис для суши 20
Орехи 21

Классический домашний хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Время приготовления	3 ч. 06 мин.	3 ч. 11 мин.	3 ч. 16 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль, сахар и сухое молоко.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
4. Закройте крышку, выберите программу 1 «Классический хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
5. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить мак, кунжут или семечки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Сладкий хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	4 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.
Сахар	4 ст.л.	6 ст.л.	8 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	250 г	375 г	500 г
Дрожжи	1,25 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	2 ч. 54 мин.	2 ч. 59 мин.	3 ч. 04 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль, сахар и сухое молоко.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 2 «Сладкий хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить изюм или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Хлеб на натуральной закваске

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л	1 ст.л.	3 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.
Время приготовления	6 ч. 34 мин.	6 ч. 44 мин.	6 ч. 49 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль, сахар и сухое молоко.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 3 «Хлеб на натуральной закваске», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить мак, кунжут или семечки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Французский багет

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	155 мл	230 мл	300 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Мука	250 г	375 г	500 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	3 ч. 09 мин.	3 ч. 19 мин.	3 ч. 24 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 4 «Французский багет», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию готовый хлеб можно полить оливковым маслом и приправить зеленью

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Цельнозерновой хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	155 мл	230 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	150 г	200 г	250 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г	250 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	3 ч. 08 мин.	3 ч. 18 мин.	3 ч. 23 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль, сахар и сухое молоко.
3. Добавьте два вида муки и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
4. Закройте крышку, выберите программу 5 «Цельнозерновой хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
5. Нажмите кнопку «Старт».
6. Во время второго цикла замешивания теста добавьте цельнозерновую пшеницу.
7. Ожидайте завершения программы.

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

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Быстрая выпечка

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	2 ч.л.	3 ч.л.	4 ч.л.
Время приготовления	1 ч. 33 мин.	1 ч. 38 мин.	1 ч. 43 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте соль, сахар и сухое молоко.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 6 «Быстрая выпечка», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Диетический хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	150 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Сахарозаменитель	3 ст.л.	4 ст.л.	6 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	3 ч. 04 мин.	3 ч. 11 мин.	3 ч. 18 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду, растительное масло и яйцо.
2. Затем добавьте соль, сахарозаменитель и сухое молоко.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
4. Закройте крышку, выберите программу 7 «Диетический хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
5. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально подходит для здорового образа жизни

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Ржаной хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	120 мл	170 мл	210 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Ржаная мука	150 г	230 г	300 г
Пшеничная мука	50 г	75 г	100 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	3 ч. 00 мин.	3 ч. 07 мин.	3 ч. 14 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду, растительное масло и яйцо.
2. Затем добавьте соль и сахар.
3. Добавьте два вида муки и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 8 «Ржаной хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Молочный батон

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	160 мл	240 мл	310 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Соль	0,5 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Мука	300 г	400 г	500 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	2 ч. 59 мин.	3 ч. 06 мин.	3 ч. 13 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: молоко, растительное масло и яйцо.
2. Затем добавьте сахар, сухое молоко и соль.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
4. Закройте крышку, выберите программу 9 «Молочный батон», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
5. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Кекс

Ингредиенты	
Яйца	4 шт.
Сливочное масло (размягченное)	100 г
Сахар	150 г
Соль	1. ч.л.
Сода	0,5 ч.л.
Мука	380 г
Разрыхлитель	4 ч.л.
Время приготовления	1 ч. 33 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: яйца и размягченное сливочное масло.
2. Затем добавьте сахар, соль, соду, разрыхлитель и муку.
3. Закройте крышку, выберите программу 10 «Кекс».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Можно сделать торт

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Безглютеновый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2,5 ст.л.	3 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2,5 ст.л.	3 ст.л.	3,5 ст.л.
Безглютеновая мука	140 г	210 г	280 г
Кукурузная мука	140 г	210 г	280 г
Дрожжи	1 ч.л.	1,25 ч.л.	1,5 ч.л.
Время приготовления	2 ч. 50 мин.	2 ч. 55 мин.	3 ч. 00 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте сахар и соль.
3. Добавьте два вида муки и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 16 «Безглютеновый хлеб», выберите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально для здорового питания

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Выпечка

Ингредиенты	
Готовое тесто	400 г
Время приготовления	10 мин.

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму готовое тесто или готовый хлеб для подрумянивания.
2. Закройте крышку, выберите программу 14 «Выпечка».
3. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Максимальное время приготовления можно увеличить до 1 часа 10 минут

Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Мука	400 ст.л.
Дрожжи	1,5 ч.л.
Время приготовления	1 ч. 24 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте сахар и соль.
3. Добавьте муку и сделайте в муке углубление. В углубление положите дрожжи.
4. Дрожжи не должны соприкасаться с солью.
5. Закройте крышку, выберите программу 12 «Дрожжевое тесто».
6. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Из этого теста получаются идеальные пирожки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Бездрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	380 мл
Растительное масло	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Мука	500 г
Время приготовления	23 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму для хлеба влажные продукты: воду и растительное масло.
2. Затем добавьте сахар, соль и муку.
3. Закройте крышку, выберите программу 11 «Бездрожжевое тесто».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Йогурт

Ингредиенты	
Цельное молоко	350 г
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст.л.
Время приготовления	8 ч. 00 мин.

Порядок приготовления:

1. Залейте в форму молоко.
2. Добавьте йогурт и сахар.
3. Закройте крышку, выберите программу 15 «Йогурт».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить ягоды или орехи

Джем

Ингредиенты	
Мякоть любых фруктов	600 г
Сахар	100 г
Время приготовления	1 ч 05 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму мякоть фруктов и сахар.
2. Закройте крышку, выберите программу 13 «Джем».
3. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Можно использовать черешню, малину, абрикосы, сливу и др. фрукты

Рис для суши

Ингредиенты	
Рис	500 г
Вода	300 г
Соль	1 ч.л
Время приготовления	1 ч. 15 мин.

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму рис, воду и соль.
2. Закройте крышку, выберите программу 17 «Рис для суши».
3. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Жареные орехи

Ингредиенты	
Орехи	250 г
Время приготовления	30 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму орехи.
2. Закройте крышку, выберите программу 18 «Жареные орехи».
3. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

BRAYER VIDEO @brayer_official

www.brayer.pro