

 **BRAYER**

КНИГА РЕЦЕПТОВ
КУХОННАЯ МАШИНА

BR1501





СОДЕРЖАНИЕ

Бургер.....	4
Пирожки с мясом.....	5
Омлет.....	6
Пицца «Пепперони».....	7
Нежная шарлотка.....	8
Банановый пудинг.....	9
Панкейки.....	10



Бургер

Ингредиенты	
Булочка для бургеров	1 шт
Вода	50 мл
Фарш говяжий	200 г
Огурец	1 шт.
Помидор	1 шт.
Репчатый лук	1 шт.
Красный лук	½ шт
Листья салата	2 шт.
Сыр	ломтик
Сырный соус	50 г

Соль, перец	по вкусу
Растительное масло	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Возьмите репчатый лук, помойте, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Положите в чашу для кухонной машины, немного подавите лук толкушкой, чтобы он дал сок.
2. Добавьте к луку фарш, воду, посолите и поперчите по вкусу.
3. Установите насадку для смешивания и включите кухонную модель на режиме этой насадки.
4. Возьмите получившийся фарш, сформируйте из него 2 котлеты и обжарьте на сковороде с двух сторон.
5. Булку для бургера разрежьте на 2 половины. Смажьте каждую часть сырным соусом.
6. Порежьте красный лук кольцами и положите на нижнюю часть булки. Положите сверху одну котлету.
7. Помойте и нарежьте огурец и помидор кружочками. Положите их на котлету. Положите сверху вторую.
8. Добавьте ломтик сыра, листья салата и накройте верхней частью булки. Бургер готов.

Пирожки с мясом

Для теста		Для теста	
Мука	2 ч.л.	Растительное масло	50 г
Вода	500 г		
Дрожжи	1 ч.л.	Для начинки	
Сахар	3 ст. л.	Фарш свиной	1 шт
Соль	300 мл	Лук	1 ст.л.

Порядок приготовления:

1. Просейте в чашу муку, добавьте дрожжи, воду, сахар, соль, растительное масло.
2. Установите насадку для замешивания теста к кухонной машине. Начинайте замешивать тесто сначала на низкой скорости. Затем увеличьте ее. Мешайте до тех пор, пока тесто не станет однородным.
3. Достаньте тесто из прибора, положите в миску и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Порежьте лук мелкими кубиками. Подавите его, чтобы из него вытек сок. Добавьте к нему фарш.
5. Достаньте сковороду, налейте растительного масла и обжарьте будущую начинку в течение 5-8 минут на температуре 180 С.
6. Выньте тесто, раскатайте его. Разрежьте тесто на несколько равномерных кусков.
7. Положите в серединку начинку и накройте краями теста. Сформируйте пирожок.
8. Достаньте противень, смажьте его растительным маслом. Выложите пирожки и засуньте в духовку. Выпекайте в течение полчаса.

Совет: чтобы пирожки выглядели еще аппетитнее, смажьте их яичным желтком перед отправкой в духовку.





Омлет с рукколой

Ингредиенты	
Яйца	3 шт.
Молоко	200 мл
Помидоры черри	4-5 шт
Авокадо	¼ шт
Сыр	100 г
Соль, перец	по вкусу
Растительное масло	по вкусу
Руккола	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Установите насадку-венчик на кухонную машину BR1501.
2. Разбейте в чашу яйца, добавьте молоко, посолите и поперчите.
3. Начните взбивать сначала на низкой скорости в течение 30 секунд, затем постепенно увеличивайте скорость.
4. Потрите сыр на мелкой терке и добавьте в яичную смесь. Продолжайте смешивать до однородной жидкой консистенции.
5. Возьмите помидоры черри и порежьте их пополам. Порежьте кубиками авокадо.
6. Достаньте сковороду, налейте растительное масло, разогрейте и выложите помидоры и авокадо на температуре 90 °С. Затем вылейте яичную смесь, убавьте огонь и накройте крышкой. Жарьте омлет до тех пор, пока он не загустеет.
7. Выложите готовый омлет на тарелку. Украсьте листочками рукколы.

Совет: при желании можно добавить грибы или колбасу

Пицца «Пепперони»

Для теста		Для начинки	
Сухие дрожжи	2 ч.л.	Кетчуп или томатная паста	2 ч.л.
Мука	500 г	Салями	500 г
Соль	1 ч.л.	Сыр	1 ч.л.
Оливковое масло	3 ст. л.		
Вода	300 мл		

Порядок приготовления:

1. Погрузите в чашу кухонной машины BR1501 дрожжи, муку, соль, воду и оливковое масло.
2. Наденьте насадку для замешивания теста.
3. Замешивайте тесто сначала на низкой скорости в течение 30 секунд. Затем увеличивайте скорость вращения насадки. Примерно через 6-7 минут тесто будет готово.
4. Оставьте тесто в сухом прохладном месте на 30 минут.
5. Тем временем нарежьте салями кружочками и натрите сыр.
6. Достаньте тесто и раскатайте его. Толщину будущей пиццы регулируйте по своему вкусу.
7. Смажьте основу для пиццы кетчупом или томатной пастой. Засыпьте всю пиццу сыром и положите сверху салями.
8. Пиццу отправьте в духовку на 30 минут при температуре 180°C.





Нежная шарлотка

Для теста	
Яйца	4 шт
Мука	160 г
Сахар	160 г
Соль	1 г
Растительное масло	1 ст.л.

Для начинки	
Яблоки	500-600 г

Порядок приготовления:

1. Установите насадку для смешивания к прибору BR1501.
2. Разбейте в чашу яйца с сахаром и щепоткой соли. Начните смешивать сначала на низкой скорости, а потом увеличьте скорость.
3. В чашу просейте муку и продолжайте мешать. По окончании добавьте ложку растительного масла.
4. Подготовьте яблоки. Разрежьте их пополам, удалите сердцевину и нарежьте кусочками. Можно дольками.
5. Возьмите форму для выпечки. Смажьте ее маслом и выложите яблоки. Залейте их жидким тестом.
6. Поместите форму в духовку и выпекайте 20-30 минут на температуре 180 градусов.

Банановый пудинг

Ингредиенты	
Сахар	40 мл
Банан	100 г
Масло сливочное	50 г
Мука	50 г
Молоко	40 мл
Ванильный сахар	5 г
Яйцо куриное	1 шт

Порядок приготовления:

1. Порежьте банан кружочками. Смешайте с размягченным сливочным маслом.
2. Установите насадку-венчик к кухонной машине. В чашу разбейте яйцо, сахар и ванильный сахар и взбейте.
3. Добавьте банановую смесь и снова взбейте.
4. Выложите тесто в емкость и разогрейте в микроволновке 3 минуты. Пудинг готов.





Панкейки

Ингредиенты	
Мука	240 г
Молоко	220 мл
Корица	0,5 ч.л.
Яйца	4 шт
Сахар	2 ст.л.
Соль	по вкусу
Сода, гашеная уксусом	0,5 ч.л.
Масло сливочное	по вкусу
Мёд или кленовый сироп	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Разделяем желтки от белков. Желтки добавляем в емкость и посыпьте сахаром.
2. Добавьте в чашу кухонной машины молоко, затем просейте муку через сито и добавляем белки.
3. Установите гибкую насадку для смешивания и начните перемешивать сначала на низкой скорости, затем увеличивая постепенно. Мешайте тесто до пиков.
4. Достаньте сковородку. Смажьте ее маслом и поставьте на огонь.
5. Выкладывайте тесто столовой ложкой, формируя панкейк. (на 1 порцию примерно 4 ложки)
6. Жарьте с каждой стороны по 1,5 мин.
7. Выложите стопку панкейков на тарелку и полейте медом или кленовым сиропом.





НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.braye.ru