



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕЧЬ

BR2702



www.brayer.ru



СОДЕРЖАНИЕ

Классический домашний хлеб.....	4
Французский хлеб.....	5
Цельнозерновой хлеб.....	6
Диетический хлеб.....	7
Безглютеновый хлеб.....	8
Сладкий хлеб.....	9
Кунжутный хлеб.....	10
Рисовый хлеб.....	11
Итальянский хлеб.....	12
Быстрый хлеб.....	13
Выпечка.....	14
Кекс.....	15
Дрожжевое тесто.....	16
Бездрожжевое тесто.....	17
Тесто для пиццы.....	18
Сладкое тесто.....	19
Джем.....	20
Йогурт.....	21
Жареные орехи.....	22
Мясо.....	23
Овощи.....	24
Рисовый уксус.....	25



Классический хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	250 г	300 г	350 г
Сахар	50 г	60 г	80 г
Сухое молоко	7 г	9 г	10 г
Соль	3 г	3 г	4 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Вода	120 мл	165 мл	190 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Время приготовления	2 ч 42 мин	2 ч 54 мин	3 ч 7 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлеба сухие продукты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Налейте в хлебопечь воду, добавьте яйца и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 1 «Классический», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить мак, кунжут или семечки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Французский хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	280 г	350 г	420 г
Сахар	25 г	40 г	50 г
Сухое молоко	6 г	7 г	9 г
Соль	3 г	4 г	5 г
Вода	170 мл	195 мл	260 мл
Дрожжи	2 г	3 г	4 г
Сливочное масло	15 г	20 г	30 г
Время приготовления	3 ч 18 мин	3 ч 20 мин	3 ч 33 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь загрузите в форму для хлеба сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Добавьте в хлебопечь воду и добавьте сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 2 «Французский», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. 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	900 г
Мука	180 г	200 г	260 г
Сахар	54 г	60 г	80 г
Сухое молоко	7 г	8 г	9 г
Соль	3 г	4 г	5 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Вода	135 мл	170 мл	200 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Сливочное масло	25 г	35 г	40 г
Пшеница	70 г	100 г	120 г
Время приготовления	3 ч 31 мин	3 ч 35 мин	3 ч 50 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлеба следующие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Налейте в хлебопечь воду, добавьте яйца, сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 3 «Цельнозерновой», выберите на панели управления желаемый вес и размер.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.
5. Готовый хлеб посыпьте зернами пшеницы.

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

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Диетический хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	250 г	300 г	350 г
Сахар	15 г	20 г	30 г
Сухое молоко	7 г	10 г	12 г
Соль	2 г	2 г	2 г
Вода	150 мл	180 мл	220 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Сливочное масло	20 г	25 г	30 г
Время приготовления	3 ч 4 мин	3 ч 8 мин	3 ч 19 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Налейте в хлебопечь воду, добавьте сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 5 «Диетический», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально подходит для здорового образа жизни

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Безглютеновый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	250 г	300 г	350 г
Сахар	30 г	40 г	50 г
Сухое молоко	5 г	10 г	15 г
Соль	2 г	3 г	3 г
Сливоч.масло	20 г	25 г	30 г
Вода	90 мл	120 мл	160 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Время приготовления	2 ч 45 мин	2 ч 50 мин	2 ч 55 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Налейте воды, добавьте яйца и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 10 «Безглютеновый», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально для здорового питания

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Сладкий хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	250 г	300 г	350 г
Сахар	70 г	80 г	90 г
Сухое молоко	9 г	10 г	10 г
Соль	3 г	3 г	4 г
Яйца	1 шт	1 шт	1 шт
Вода	130 мл	165 мл	195 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Сливочное масло	10 г	15 г	20 г
Время приготовления	2 ч 55 мин	3 ч	3 ч 7 мин

Порядок приготовления:

1. Для начала положите в хлебопечь сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Добавьте воды, положите яйца и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 4 «Сладкий», определитесь с желаемым размером буханки и цветом корочки.
4. Закройте крышку, нажмите «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить изюм или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Кунжутный хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	250 г	290 г	350 г
Сахар	40 г	45 г	50 г
Сухое молоко	5 г	7 г	9 г
Соль	2 г	3 г	4 г
Вода	125 мл	150 мл	180 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Сливочное масло	20 г	30 г	40 г
Кунжут	60 г	80 г	100 г
Время приготовления	3 ч 18 мин	3 ч 23 мин	3 ч 33 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль, кунжут.
2. Затем налейте воды, добавьте сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу б «Кунжутный», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Можно добавить белый и черный кунжут

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Рисовый хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	220 г	270 г	320 г
Сахар	20 г	25 г	30 г
Сухое молоко	5 г	10 г	15 г
Соль	2 г	3 г	3 г
Рисовая мука	50 г	50 г	50 г
Вода	150 мл	185 мл	210 мл
Дрожжи	1,5 г	2 г	3 г
Сливочное масло	20 г	25 г	30 г
Время приготовления	3 ч 21 мин	3 ч 26 мин	3 ч 38 мин

Порядок приготовления:

1. Для начала загрузите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, рисовую муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Добавьте воды и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 7 «Рисовый», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Итальянский хлеб

Размер буханки/ Ингредиенты	500 г	750 г	900 г
Мука	310 г	370 г	440 г
Сахар	24 г	36 г	48 г
Сухое молоко	10 г	16 г	20 г
Соль	2 г	2 г	3 г
Сливочное масло	20 г	25 г	30 г
Вода	135 мл	210 мл	260 мл
Дрожжи	3 г	4 г	4 г
Изюм	30 г	40 г	50 г
Молотая корица	2 г	2 г	3 г
Время приготовления	3 ч 20 мин	3 ч 22 мин	3 ч 32 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь загрузите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку. Сахар, сухое молоко, молотую корицу, соль.
2. Налейте в форму воды, добавьте сливочное масло и изюм.
3. Закройте крышку, выберите программу 9 «Итальянский», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Быстрый хлеб

Ингредиенты	
Мука	300 г
Сахар	50 г
Сухое молоко	10 г
Соль	2 г
Вода	175 мл
Дрожжи	6 г
Сливочное масло	20 г
Время приготовления	2 ч 10 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлебопечи следующие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, сухое молоко, соль.
2. Добавьте воду и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 8 «Быстрый», определите на панели управления желаемый размер буханки и цвет корочки.
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Выпечка

Ингредиенты	
Мука	300 г
Сахар	120 г
Соль	3 г
Сливочное масло	100 г
Дрожжи	5 г
Молоко	130 г
Разрыхлитель	8 г
Яичный белок	100 г

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, сахар, соль, разрыхлитель.
2. Добавьте молоко и яичный белок.
3. Закройте крышку, выберите программу 23 «Выпечка».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Кекс

Ингредиенты	
Сливочное масло	140 г
Яйца	3 шт
Лимонный сок	5 г
Вода	50 мл
Мука	230 г
Разрыхлитель	5 г
Шоколадный порошок	15 г
Сахар	60 г
Время приготовления	1 ч 53 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь добавьте в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: муку, сахар, шоколадный порошок, разрыхлитель.
2. Добавьте воды, лимонный сок, яйца и сливочное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 24 «Кекс».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Мука	350 г
Вода	210 мл
Дрожжи	1 г
Время приготовления	1 ч 30 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи и муку.
2. Налейте воды.
3. Закройте крышку, выберите программу 13 «Дрожжевое тесто».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Из этого теста получатся идеальные пирожки

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Бездрожжевое тесто

Ингредиенты	
Мука	350 г
Сахар	24 г
Соль	10 г
Вода	210 мл
Растительное масло	20 г
Время приготовления	10-30 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в хлебопечь сухие ингредиенты: муку, соль, сахар.
2. Налейте воды и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 17 «Бездрожжевое тесто».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Тесто для пиццы

Ингредиенты	
Мука	140 г
Безглютеновая мука	70 г
Растительное масло	10 г
Дрожжи	3 г
Вода	80 мл
Яйца	1 шт
Время приготовления	35 мин

Порядок приготовления:

1. В первую очередь загрузите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: дрожжи, муку, безглютеновую муку.
2. Налейте воды, добавьте яйца и растительное масло.
3. Закройте крышку, выберите программу 11 «Тесто для пиццы».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Сладкое тесто

Ингредиенты	
Мука	200 г
Сахар	100 г
Яйца	1 шт
Соль	4 г
Вода	160 мл
Время приготовления	20 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлебопечи сухие ингредиенты: муку, сахар и соль.
2. Налейте воды и добавьте яйца.
3. Закройте крышку, выберите программу 12 «Сладкое тесто».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Мясо

Ингредиенты	
Мясо (тонкое)	250 г
Соль	5 г
Сахар	10 г
Соевый соус	5 г
Растительное масло	15 г
Перец, карри, сушеный чеснок	по вкусу
Время приготовления	1 ч 10 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлебопечки тонкие кусочки мяса.
2. Добавьте растительное масло, а также по желанию и вкусу сахар, соль, перец, соевый соус.
3. Закройте крышку, выберите программу 21 «Мясо».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить ягоды или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Маринованные овощи

Ингредиенты	
Капуста	250 г
Масло, уксус, имбирь, лук, чеснок, соль, сахар, специи	по вкусу
Время приготовления	24-48 ч

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлебопечи заранее нашинкованную капусту.
2. По вкусу добавьте соль, перец, сушеный чеснок, масло, имбирь, лук.
3. Закройте крышку, выберите программу 16 «Овощи».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеальный гарнир.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Джем

Ингредиенты	
Вода	50 мл
Мякоть любых фруктов	200 г
Сахар	120 г
Крахмал	15 г
Время приготовления	1 ч 20 мин

Порядок приготовления:

1. Загрузите в форму для хлебопечи мякоть фруктов, сахар, крахмал.
2. Налейте воды.
3. Закройте крышку, выберите программу 18 «Джем».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!

Йогурт

Ингредиенты	
Молоко	1 л
Безбактериальный йогурт	100 мл
Время приготовления	6-12 ч

Порядок приготовления:

1. Налейте в хлебопечь молоко.
2. Добавьте в форму простоквашу, йогурт или закваску.
3. Закройте крышку, выберите программу 15 «Йогурт».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

По желанию можно добавить ягоды или орехи

Важно соблюдать данную последовательность загрузки ингредиентов!





Жареные орехи

Ингредиенты		Время
Молотые грецкие орехи	250 г	45 мин
Семена дыни	250 г	75 мин
Фисташки	250 г	90 мин

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для выпечки орехи.
2. Закройте крышку, выберите программу 20 «Жаренные орехи».
3. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Вместо клубники можно использовать черешню, малину, абрикосы, сливу

Рисовый уксус

Ингредиенты	
Предварительно приготовленный сладкий рис	500 г
Сладкие дрожжи	8 г

Порядок приготовления:

1. Положите в форму для хлебопечи предварительно отваренный сладкий рис.
2. Добавьте сладкие дрожжи.
3. Закройте крышку, выберите программу 22 «Рисовый уксус».
4. Нажмите кнопку «Старт» и ожидайте завершения программы.

Идеально для приготовления суши



Кофеварка BR1102 с автоматическим капучинатором и итальянской помпой ULKA



- Давление 15 бар
- Приготовление эспрессо, латте, капучино
- Контейнер для молока объёмом 0,7 л
- Выбор объёма чашки: стандартный/двойной

*Идеальный кофе
к выпечке и кексу*







НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

 **BRAYER VIDEO**  **@brayer_official**

www.brayer.ru