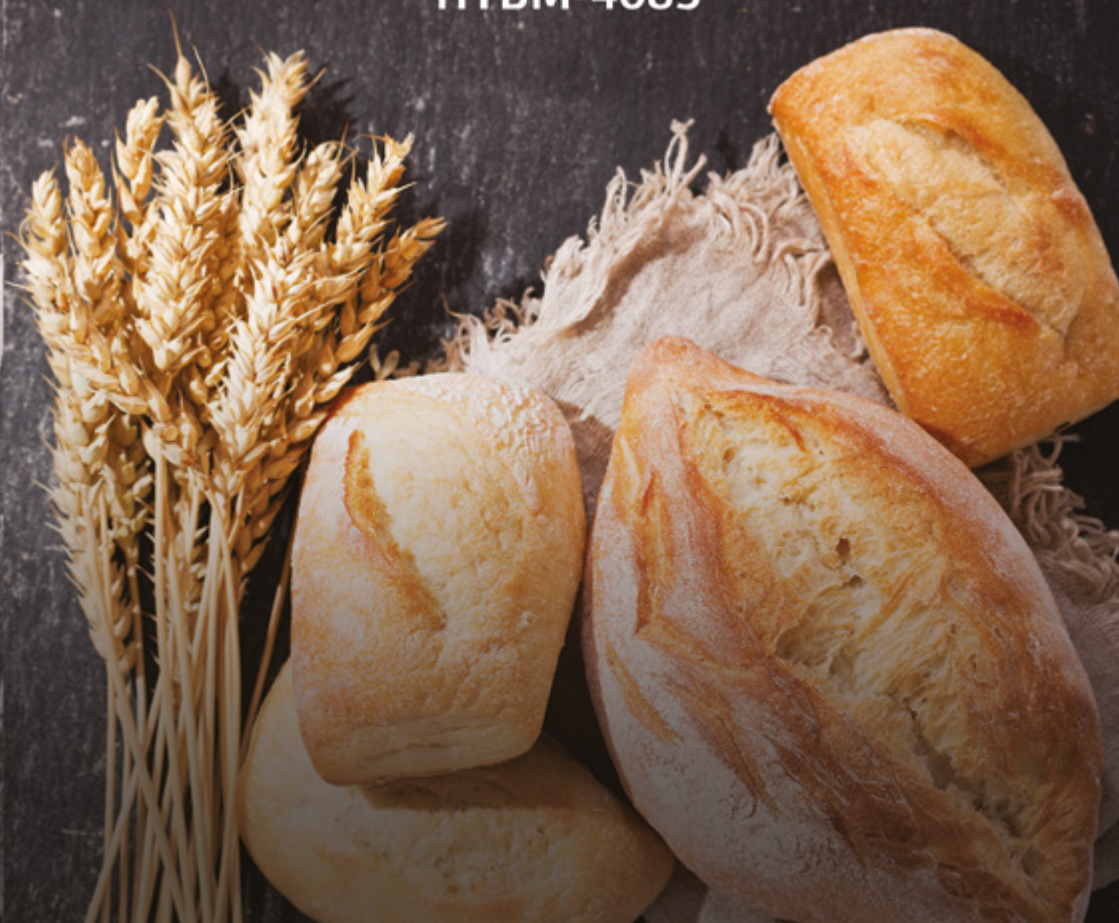
HYUNDAI

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Хлебопечь
HYBM-4083



ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	350 мл
сливочное масло	25 гр
мука высший сорт	500 гр
соль	2 ч. л.
сахар	1 ст. л.
семена подсолнечника	50 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.

2. После масла добавьте муку, дрожжи, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.

3. Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс запустите процесс выпечки.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

ТРАДИЦИОННЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	340 мл
сливочное масло	25 гр
соль	2 ч. л.
сухое молоко	1 ст. л.
сахар	1 ст. л.
мука высший сорт	500 гр
сухие дрожжи	6 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше..

2. После масла добавьте муку, дрожж исухое молоко, сахар. Чуть позже соль.Не перемешивайте продукты.

3. Выберите программу «Основное» (BASIC) и запустите процесс выпчеки.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

РЖАНОЙ ХЛЕБ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода теплая	280 мл
соль	1 ч. л.
сахар	1/2 ч. л.
ржаной темный солод	42 ст. л.
ржаная мука ВС	230 гр
хлебопекарная мука	200 гр
дрожжи	2 ч. л.
оливковое масло	2 ст. л.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, добавьте сухую закваску и ржаной солод.

2. После добавьте муку, дрожжи, сахар. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.

3. Выберите программу «Из цельной муки» (Whole wheat) и запустите процесс выпечки.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	350 мл
сливочное масло	25 гр
соль	2 ч. л.
сахар	1 ст. л.
мука пшеничная высший сорт	500 гр
сухие дрожжи	6 гр
изюм	75 гр
орехи	60 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, положите размегченное сливочное масло. Граммы указаны выше.

2. После масла добавьте муку, сахар, и сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты..

3. Выберите программу «Основное» (Basic) и после сигнала добавьте орехи и изюм*.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Добавляйте орехи и изюм во второй фазе замеса теста (после звукового сигнала).

ХЛЕБ С МАКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	360 мл
мука пшеничная высший сорт	500 гр
кукурузная крупа	30 гр
сахар	1 ч. л.
соль	2 ч. л.
непросеянный молотый мак	20 гр
тертый мускатный орех	0,5 ч. л.
сливочное масло	25 гр
тертый пармезан	1 ст. л.
сухие дрожжи	6 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.

2. После масла добавьте муку, кукурузную крупу, сахар, мускатный орех, пармезан. Чуть позже соль.

3. Выберите программу «Основное» (Basic) и после подъема теста смажьте его водой и посыпьте сверху маковые зерна*

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Слегка пройдитесь по массе рукой, чтобы зерна смешались с тестом.

ЦВЕТНОЙ ХЛЕБ НА ЗАВТРАК



ИНГРЕДИЕНТЫ

молоко комнатной температуры	360 мл (жирность 3,2%)
мука пшеничная высший сорт	500 гр
сахар	1,5 ст. л.
соль	2 ч.л.
чернослив	50 гр
хрустящие мюсли	50 гр
кокосовая стружка	1 ст. л.
сливочное масло	25 гр
сухие дрожжи	6 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте молоко, положите масло, сливы, мюсли и кокосовую стружку*

2. После добавьте муку, сахар, сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.

3. Выберите программу «Основное» (Basic) и запустите процесс выпечки.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

*Вместо хрустящих мюслей можно добавить шоколадные или любые ваши любимые.

ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	360 мл
сливочное масло	25 гр
соль	10 гр
сухое молоко	1 ст. л.
сахар	1 ст. л.
мука пшеничная высший сорт	500 гр
сухие дрожжи	7 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду, положите размягченное сливочное масло. Граммы указаны выше.

2. После масла добавьте сухое молоко, сахар, муку и сухие дрожжи. Чуть позже соль. Не перемешивайте продукты.

3. Выберите программу «Сэндвич» (Sandwich) и запустите процесс выпечки.

4. По истечении времени наслаждайтесь свежим хлебом из печки.

КРУАССАНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

яйцо комнатной температуры	1 шт
молоко (теплое, жирность 3,2%)	150 мл
вода (теплая)	150 мл
сливочное масло	250 гр
соль	10 гр
сахар	50 гр
мука пшеничная высший сорт	500 гр
сухие дрожжи	8 гр

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку залейте воду или молоко до уровня. Добавьте муку, дрожжи и сахар. Чуть позже соль. Выберите программу «Тесто» (Dough) и запустите процесс замешивания.

2. Выньте тесто из емкости, замесите и оставьтеподниматься, а затем замесите снова. Накройте тесто и поместите его на 30 мин. в холодильник. Раскатайте сливочное масло между двумя листами пергамента размером 40x20 см. и отправьте в морозилку.

3. Раскатайте тесто до получения прямоугольника в 2 раза больше, чем пергамент с маслом. Затем положите на 1/2 часть теста масло и накройте второй поливной теста. Раскатайте тесто с маслом и сложите в 3 раза как конверт.

4. Положите тесто в полиэтиленовый пакет примерно на час или на ночь в холодильник. Раскатайте тесто в прямоугольник, а затем еще раз сложите его в три раза и снова поместите в холодильник на 1 час.

5. Порежьте тесто на 9 квадратов. Разрежьте квадраты по диагонали. Скатайте треугольники, начиная с широкого конца, а затем выложите их на смазанную маслом форму. Смажьте их яичным желтком и пеките 20 мин. в духовке при 190°C.*

*Не открывайте духовку раньше времени.

СДОБНЫЕ КРЕНДЕЛИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода комнатной температуры	230 мл
соль	2 ст. л.
мука пшеничная высший сорт	300 гр
сахар	1 ст. л.
сухие дрожжи	2 ч. л.
желток яйца комнатной температуры	2 шт
крупная соль для посыпки	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. В хлебопечку засыпьте все ингредиенты, кроме яйца и крупной соли. Выберите программу «Тесто» (Dough) и запустите процесс замешивания.

2. Когда таймер обнулится и прозвучит звуковой сигнал, нажмите кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP). Разогрейте духовку до 230 °С.

3. Разделите тесто на куски и придайте каждому из них форму длинной тонкой колбаски. Изготовьте крендели и выложите их на смазанную маслом форму.

4. Смажьте крендели взбитым желтком яйца и посолите. Крендели выпекаются при температуре 180°С в течение 15-20 мин. в духовке.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

очищенные от кожуры и нарезанные кубиками апельсины	900 гр
очищенные от кожуры и нарезанные кубиками лимоны	100 гр
желирующий сахар	400 гр
сахар	100 гр
цедра лимона	1 шт
цедра апельсина	1 шт

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. Очистите апельсины и лимоны от кожуры и измельчите их. Добавьте сахар и смешайте все ингредиенты в емкости.

2. Выберите программу «Повидло» (Marmalede). С помощью лопатки удалите остатки сахара по краям емкости.

3. После звукового сигнала выньте емкость из прибора прихватками для духовки.

4. Залейте конфитюр в предварительно подготовленные стеклянные банки и плотно их закройте

Для заметок

Для заметок

hyundai-electronics.com.ru

