

p 107 - 111

Полезно знать

- Введение
- О рецептах без глютена
- Единицы измерения
- Приготовление дрожжевого теста



p 112 - 113

Без глютена

p 114 - 115

Фитнес

p 116 - 117

Традиционные рецепты

p 118

Паста и сладкая выпечка

p 119 - 120

Каши и варенье

p 121

Молочные продукты**Введение**

Пожалуйста, внимательно прочитайте эти вводные страницы, т.к. они содержат важную информацию для успешного приготовления ваших блюд.

Мука: пшеничная мука классифицируется согласно количеству отрубей, содержащихся в ней, и золы (минерального вещества, которое остается после сгорания в духовке при температуре в 900°C.).

- Белая мука для выпечки: мука высшего сорта
- Хлебная мука: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, пшеничная мука
- Полунепросеянная мука
- Непросеянная мука

Вы не получите хорошо подошедший хлеб, используя большую пропорцию богатой отрубями муки. Количество необходимой воды также очень сильно зависит от типа муки. Обратите внимание, что подготовленное тесто должно быть мягким и упругим, и не прилипать к краям чаши.

Мука может быть подразделена на две группы: мука для выпечки хлеба (богатая клейковиной: например, пшеничная) и иная (из ржи, гречки, каштана, и т.п.), которая должна использоваться в дополнение к основной муке для выпечки хлеба (10 - 50 %).

Мука без глютена: Есть много видов муки без глютена. Наиболее известные: гречневая мука, рисовая мука, киноа, кукурузная мука, каштановая мука. Чтобы воссоздать упругость клейковины, необходимо смешивать несколько типов муки без глютена и добавить загустители.

Загустители: для достижения необходимой консистенции и имитации эластичности глютена можно добавить ксантановую смолу или гуаровую камедь.

Дрожжи: это один из самых важных компонентов для приготовления хлеба. Они бывают разных видов: сырые дрожжи в форме маленьких кубиков, сухие дрожжи или жидкие дрожжи. Вы можете приобрести дрожжи в любом супермаркете (в отделе выпечки или свежих продуктов). Если Вы используете сырые дрожжи, не забудьте крошить их вручную так, чтобы они распались очень легко.

Эквивалентность количества/веса между сухими дрожжами, сырыми дрожжами и жидкими дрожжами:

Сухие дрожжи (ст.л)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухие дрожжи (в граммах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Если Вы используете сырые дрожжи, умножьте указанное количество сухих дрожжей на три (в отношении веса).

Закваска для брожения: Вы можете использовать её вместо дрожжей. Закваски рассчитаны на улучшение вкусовых качеств белого хлеба.

Разрыхлитель: Он может использоваться только для приготовления фруктовых кексов и др. выпечки, но не для выпекания хлеба.

Жидкости: Суммарная температура воды, муки и комнаты должна быть 60°C. Таким образом, используйте воду из-под крана (18-20°C), кроме летнего времени, когда более подходящей будет охлажденная вода.

Соль: Этот ингредиент очень важен для приготовления хлеба и должен использоваться очень аккуратно. Не забудьте всегда использовать соль хорошего качества (предпочтительно нерафинированную).

Сахар: Он также способствует процессу брожения и дает Вашему хлебу красивую золотую корку. Точно так же как и для соли, важно использовать правильное количество сахара и не допускать контакта с дрожжами.

Другие Ингредиенты:

Жиры: Данный компонент делает Ваш хлеб мягче и вкуснее. Вы можете использовать все виды жиров. Если Вы используете масло, порежьте его на маленькие части так, чтобы оно было распределено в тесте равномерно.

Молоко и молочные продукты: Они изменяют вкус и консистенцию Вашего хлеба, оказывая эмульсионный эффект. Вы можете использовать свежие продукты или добавить сухого молока.

Яйца: Они обогащают тесто, насыщают хлеб цветом и способствуют мягкой текстуре.

Ароматы и специи: Вы можете добавлять любые компоненты к Вашему хлебу. Вы должны поместить их в чашу после звукового сигнала, чтобы они не осели во время смешивания (за исключением сухих компонентов).

Ваша хлебопечка выполнит все стадии выпекания, от подготовки теста до самой выпечки. Вам лишь стоит подождать, пока хлеб остынет (примерно час) и затем в полной мере насладиться вкусом свежеспеченного хлеба!



Рецепты без глютена

Использование программ:

Программы №1, 2 и 3 должны быть использованы для приготовления хлеба и кексов без глютена. Для каждой из этих программ *возможен только один вариант веса*.

Хлеб без глютена подходит людям, у которых есть аллергия на глютен, содержащийся в нескольких видах зерновых культур (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д).

Важно избегать соприкосновения безглютеновых продуктов и обычного хлеба, для этого убедитесь, что чаша и нож для приготовления хлеба тщательно вымыты и дрожжи, которые вы используете, не содержат глютен.

Смеси для хлеба без глютена

Существуют специальные смеси для приготовления хлеба без глютена.

Эти смеси можно найти в супермаркете, специализированном магазине или интернете.

Настройка результатов

Не все смеси без глютена дают одинаковый результат.

Поэтому вам возможно понадобится попробовать рецепт несколько раз, чтобы получить наилучший результат.

Вы можете попробовать регулировать количество жидкости в тесте (тесто для кекса должно быть более жидким, чем для хлеба).



**Слишком
много
жидкости**



ОК



**Слишком
плотное**



Приготовление

Вот несколько простых советов, для приготовления хлеба без глютена.

Перед приготовление хлеба без глютена, убедитесь, что все ингредиенты, которые вы используете, не содержат глютен.

Для приготовления хлеба без глютена нужно просеять муку без глютена через сито.

Кроме того безглютеновое тесто плохо перемешивается, поэтому Вам, возможно, придется помочь при замесе теста лопаткой (пластиковой и деревянной, чтобы не повредить покрытие чаши).

Если после добавления дополнительных ингредиентов они прилипли к стенкам, помогите с помощью лопатки и сдвиньте в центр к ножу.

Хлеб без глютена будет иметь более плотную консистенцию, будет белее, чем обычный хлеб.

Рецепты без глютена не позволяют получить зажаристую корочку для хлеба.



Единицы измерения

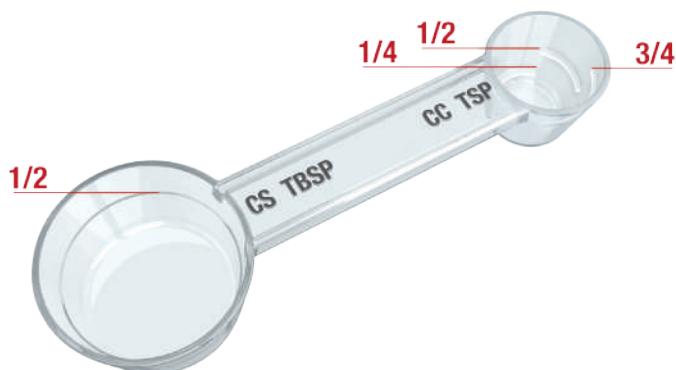
Используйте двухстороннюю мерную ложку.

1 tsp

Чайная ложка (ч.л.)

1 tbsp

Столловая ложка (ст.л.)



Дрожжевое тесто
ПРОГ.
11

Приготовление дрожжевого теста

Ингредиенты	500 гр.
Вода	190 мл
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.
Пшеничная мука (Т55)	320 гр.
Соль	1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Остановите программу на 29-й минуте и оставьте на 1 час при 20° С, затем отложите тесто на 24 часа при 4° С.

Совет: Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов.



Пряный безглютеновый хлеб
ПРОГ.
1

Хлеб с вялеными томатами

Ингредиенты			
Вода 30°C	380 мл	Перемолотый в блендере киноа*	40 гр.
Оливковое масло	40 мл	Кукурузная мука*	40 гр.
Прованские травы	3 ч.л.	Безглютеновая смесь*	340 гр.
Сухие безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Вяленые томаты	150 гр.
Соль	1 ч.л.		

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выберите программу, установите уровень цвета корочки и нажмите на **START**. Подсушите вяленые томаты на бумажном полотенце и добавьте их, после **звукового сигнала** в хлебопечку.



Хлеб с семенами

Ингредиенты			
Вода 30°C	420 мл	Мука коричневого риса*	40 гр.
Сухие безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Безглютеновая смесь*	340 гр.
Соль	1 ч.л.	Кукурузные хлопья**	25 гр.
Перемолотый в блендере киноа*	40 гр.	Семена кунжута**	50 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Добавить, а затем смешать следующие ингредиенты (**) и 75гр смеси семян для хлеба (семечки подсолнуха и льна, просо, кунжут, мак). Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Пряный безглютеновый хлеб
ПРОГ.
1

Сладкий безглютеновый хлеб
ПРОГ.
2

Бриошь

Ингредиенты	Смесь Schär	Смесь Valpiform
Молоко 30°C*	140 мл	200 мл
Взбитые яйца*	4	4
Соль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар*	90 гр.	90 гр.
Топленое масло*	140 гр.	140 гр.
Безглютеновая смесь	400 гр.	400 гр.
Дрожжи быстродействующие	2 ч.л.	2 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

* Заранее смешайте ингредиенты и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Сладкий безглютеновый хлеб
ПРОГ.
2

Венский хлеб с шоколадом

Ингредиенты

Молоко 30°C*	280 мл	Сахар*	2 ст.л.
Взбитые яйца*	2	Растопленное масло*	55 гр.
Безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Безглютеновая смесь**	420 гр.
Соль*	1 ч.л.	Шоколадные кусочки**	100 гр.
Сахар*	7 ст.л.		

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав звуковой сигнал, добавьте следующие ингредиенты (**).



Пирог с сыром и ветчиной

Ингредиенты

Молоко 30°C**	80 мл	Confectionery Premix**	300 гр.
Взбитые яйца*	4	Дрожжи**	2 ч.л.
Оливковое масло*	100 гр.	Измельченная ветчина***	250 гр.
Соль*	1 ч.л.	Порезанные оливки без косточек***	40 гр.
Перец	1 гр.	Измельченный сыр Грюер***	110 гр.
Растопленное масло	20 гр.		

Перемешайте ингредиенты (*) до появления бледного оттенка, переложите в чашу.

Добавьте предварительно просеянные ингредиенты (**). Выберите необходимую программу, цвет корочки и нажмите на **START**.

После звукового сигнала добавьте ингредиенты (**).

Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ.
3

Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ.
3

Каштановый пирог

Ингредиенты

Молоко 30°C*	20 мл	Разрыхлитель**	2 ч.л.
Взбитые яйца*	3	Топленое масло	100 гр.
Соль*	1 гр.	Ваниль	1 ч.л.
Каштановая мука**	165 гр.	Коричневый ром	1 ст.л.
Кукурузный крахмал**	50 гр.	Сахарная пудра	165 гр.

* Взбивайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу.

Затем добавьте и смешайте следующие ингредиенты (**), предварительно их просеивая. Затем положите остальные ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Домашний хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	200 мл	270 мл	355 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Сухое молоко	0,5 ст.л.	0,5 ст.л.	1 ст.л.
Мука для хлеба	170 гр.	235 гр.	310 гр.
Цельная пшеничная мука	80 гр.	110 гр.	145 гр.
Цельная ржаная мука	80 гр.	110 гр.	145 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Хлеб из непросеянной муки

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	205 мл	270 мл	355 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука для хлеба	130 гр.	180 гр.	240 гр.
Непросеянная мука	200 гр.	270 гр.	360 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Хлеб из льна

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	170 мл	255 мл	340 мл
Дрожжевое тесто (см. стр. 111)	75 гр.	115 гр.	150 гр.
Сухие дрожжи	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Хлебная мука	260 гр.	390 гр.	520 гр.
Коричневый лен	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль	5 гр.	7,5 гр.	10 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Совет: Этот хлеб отлично сочетается с дичью и мясом



Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Бородинский хлеб
ПРОГ.
10

Ржаной хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 гр.	90 гр.	230 гр.
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Подсолнечное масло	1/2 ст.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Солод	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Ржаная мука	75 гр.	110 гр.	145 гр.
Пшеничная мука	140 гр.	210 гр.	280 гр.
Кокосовая пудра	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Семена кориандра	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Опционально: добавьте семена кориандра перед началом выпечки.



Хлеб без соли

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	200 мл	270 мл	365 мл
Мука для хлеба	350 гр.	480 гр.	620 гр.
Сухие дрожжи	0.5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Кунжутные семечки**	50 гр.	75 гр.	100 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).

Французский хлеб
ПРОГ.
6

Бородинский хлеб

Ингредиенты	1000 гр.
Мука ржаная	350 гр. Мед 20 гр.
Мука первый сорт	150 гр. Опара 100 гр. (50 гр. ржанная мука, 50 гр. теплая вода и 3 гр. дрожжей)
Сахар	75 гр. Дрожжи сухие 2 ч.л.
Кориандр молотый	10 гр. Соль 1 ч.л.
Масло растительное	60 гр. Вода 310 гр.
Солод (150 гр. солодовой муки и 100 гр. кипятка)	250 гр. Семена кориандра на посыпку
Экстракт кваса (квасное сусло)	10 гр.

Опара: за сутки до выпекания хлеба смешиваем ржаную муку, теплую воду и дрожжи. Через 3 часа убрать в холодильник. Добавьте в форму ингредиенты в указанной последовательности: вода, масло, мед, опара. Затем добавьте дрожжи, соль, экстракт кваса, солод, кориандр молотый, сахар, мука. Поставьте форму в хлебопечку. Выберите программу 13, а также желаемый цвет корочки и нажмите кнопку **START**. После замеса теста, посыпать кориандром. По окончании программы выключите хлебопечку, достаньте форму и выньте из нее готовое изделие.

Бородинский хлеб
ПРОГ.
10



Классический хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
5

Хлеб быстрой выпечки

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Теплая вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Подсолнечное масло	3 ч.л.	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Мука для хлеба	325 гр.	445 гр.	565 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Бриошь

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Взбитые яйца	75 гр.	100 гр.	150 гр.
Мягкое масло	165 гр.	195 гр.	245 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	3,5 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.
Молоко (жидкое)	55 мл	60 мл	80 мл
Мука для хлеба	280 гр.	365 гр.	485 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

🔗 **Как вариант:** можно добавить 1 ч.л. апельсинового экстракта

Сладкий хлеб
ПРОГ.
7



Кулич

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Для кулича			
Яичный желток*	1 (20 гр.)	2 (40 гр.)	3 (60 гр.)
Яйцо*	1 (60 гр.)	2 (120 гр.)	2 (120 гр.)
Молоко*	50 мл	75 мл	100 мл
Сахар*	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Шафран*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Ванильный экстракт*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Темный ром*	30 мл	40 мл	60 мл
Мука пшеничная (Т45)**	250 гр.	370 гр.	495 гр.
Молотый миндаль**	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Топленое сливочное масло**	60 гр.	90 гр.	120 гр.
Сухие дрожжи**	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Изюм	30 гр.	45 гр.	60 гр.
Цукаты	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Глазурь			
Сахарная пудра	150 гр.	175 гр.	200 гр.
Белок	1	1	1
Лимонный сок	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

Замочить изюм в темном роме на ночь. Прежде чем приступать к приготовлению кулича, откинуть изюм на дуршлаг и дать рому стечь. Ром сохранить. Взбить ингредиенты, обозначенные (*), вместе с оставшимся ромом в отдельной миске. Вылить смесь в емкость и добавить ингредиенты, обозначенные (**), в указанном порядке. Выбрать указанную программу, вес хлеба, степень подрумянивания, и нажать **START**. После акустического сигнала добавить изюм и цукаты. Готовый кулич вынуть из формы и охладить на решетке. Полить глазурью и украсить.

Сладкий хлеб
ПРОГ.
7



Сладкий хлеб

ПРОГ.
7

Сладкий хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Охлажденное молоко	155 мл	23 мл	310 мл
Яйца	20 гр.	30 гр.	35 гр.
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	1 ч.л.	11/3 ч.л.
Мука	275 гр.	410 гр.	550 гр.
Клейковина	3 гр.	5 гр.	7 гр.
Сахар	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Соль	35 гр.	55 гр.	75 гр.
Масло**	35 гр.	55 гр.	75 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Французский хлеб

ПРОГ.
6

Хлеб с медом

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 гр.	100 гр.	135 гр.
Сухие дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Мука	225 гр.	340 гр.	450 гр.
Соль	¾ ч.л.	1 ч.л.	½ ст.л.
Расколотый жареный миндаль**	70 гр.	100 гр.	135 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Дрожжевое тесто
ПРОГ.
11

Тесто для пиццы

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливковое масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Мука для хлеба	320 гр.	480 гр.	640 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.



Паста

Ингредиенты	Выход блюда		
	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	45 мл	50 мл	70 мл
Взбитые яйца	150 гр.	200 гр.	275 гр.
Соль	1 щепотка	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	670 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.

Паста

ПРОГ.
12

Пирог/кекс

ПРОГ.
13

Миндальный кекс

Ингредиенты		1000 гр.	
Взбитые яйца*	200 гр.	Темный ром	3 ст.л.
Сахар	190 гр.	Миндальная мука	180 гр.
Соль*	1 щепотка	Мука для выпечки	210 гр.
Мягкое масло	145 гр.	Разрыхлитель	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Перемешайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Каши

ПРОГ.
15

Каша из овсяных

Ингредиенты	Выход блюда
Молоко	600 гр.
Овсяные хлопья	100 гр.
Соль или сахар	1 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 15 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: Если вы предпочитаете более густую кашу, увеличьте время приготовления на 5 минут. Для более полного вкуса в конце приготовления можно добавить мед, корицу, нарезанную курагу и очищенный фундук.



Манная каша

Ингредиенты	Выход блюда
Молоко	350 мл
Манная крупа	50 гр.
Соль и сахар	1 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 10 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.



Каши

ПРОГ.
15

Крупы

ПРОГ.
16

Рисовая каша

Ингредиенты	Выход блюда
Рис	200 гр.
Вода	400 мл
Соль	1/2 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанном порядке. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 30 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: используйте вместо риса пшено.



Крупы

ПРОГ.
16

Гречневая крупа

Ингредиенты	Выход блюда
	540 гр.
Вода	450 мл
Гречка	200 гр.
Соль	1/2 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 30 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.

Совет: после подачи положите в тарелку 1 ст.л. сливочного масла и перемешайте, когда масло растает.



Варенье/джем

ПРОГ.
17

Варенье

Ингредиенты	
Нарежьте фрукты: клубника, персик, ревень или абрикос	580 гр.
Сахар	360 гр.
Сок лимона	1
Пектин	15 гр.

Нарежьте фрукты. Выложите все ингредиенты в чашу в указанном и нажмите на **START**.



Йогурт

ПРОГ.
18

Йогурт

Ингредиенты	Выход блюда
	850 мл
Цельное молоко	750 мл
Йогурт	125 гр.

Налить продукты в стакан для йогурта и перемешать их до однородности. Поместить емкость с крышкой в чашу, вынув из нее ножи. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 9 часов с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: для более нежной текстуры пропустите йогурт через фильтр! Для более плотной консистенции увеличьте время программы до 12 часов. Хранить йогурт в холодильнике под специальной крышкой. Максимальный срок хранения – 7 суток.



Питьевой йогурт

Ингредиенты	Выход блюда
	1 л
Молоко пониженной жирности	900 мл
Йогурт	125 гр.
Сахар	3 ст.л.

Налить ингредиенты в емкость для йогурта, не фильтруя, и перемешать до однородности. Поместить емкость для йогурта в форму для хлеба (без ножа) и накрыть крышкой. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 12 часов нажатием кнопки + и нажать **START**.

Совет: йогурт следует держать в холодильнике и употребить в течение 7 дней.

Питьевой йогурт
ПРОГ.
19

Творог

Ингредиенты	Выход блюда
	550 гр.
Кефир	1.5 л
Чеснок	45 мл
Укроп	1 (125 гр.)
Соль	1 щепотка

Налить кефир в форму для хлеба. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 45 минут нажатием кнопки + и нажать **START**. По окончании приготовления сцедите творог в течение 1-2 минут и добавьте чеснок, укроп и соль.

Совет: для наилучших результатов используйте максимально свежие продукты. Все оборудование должно быть абсолютно чистым. Творог следует держать в холодильнике в закрытой емкости и употребить в течение 3 дней.



Творог

ПРОГ.
20