

Cook Book

Рецепты для идеальной буханки:
Полная коллекция рецептов для вашей хлебопечки



СОДЕРЖАНИЕ

Обычный хлеб	5
Французский хлеб	6
Цельнозерновой хлеб	9
Быстрое приготовление	10
Ультра-быстрое приготовление	11
Сладкий хлеб	12
Безглютеновый хлеб	15
Тесто	16
Джем	17
Пирог	18
Сэндвич	19
Рецепты на казахском	21

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ



ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
	Вода	Масло растительное	Соль	Сахар	Мука	Дрожжи
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	24 г	420 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	36 г	490 г	1,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**1. Обычный**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
	Вода	Масло растительное	Соль	Сахар	Мука	Дрожжи
0,7 кг	280 мл	24 мл	10 г	18 г	420 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	14 г	24 г	490 г	1,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**2. Французский**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

ФРАНЦУЗКИЙ ХЛЕБ



ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ



Вода

0,7 кг

260 мл

0,9 кг

340 мл

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
Масло растительное	Соль	Цельнозерновая мука	Мука	Тростниковый сахар	Молоко сухое	Дрожжи
24 мл	7 г	110 г	280 г	18 г	14 г	1,5 г
36 мл	14 г	220 г	280 г	23 г	21 г	1,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу **«3. Цельнозерновой»**, вес – **«0,7 кг»** или **«0,9 кг»** соответственно, цвет корочки – **«Средний»**.
4. 4. Готовить до окончания программы.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода
40-50°C

340 мл



Масло
растительное

24 мл



Соль

10 г



Сахар

24 г



Мука

490 г



Дрожжи

6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «4. **Быстрое приготовление**», вес – «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

УЛЬТРА-БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
	Вода 40-50°C	Масло растительное	Соль	Сахар	Мука	Дрожжи
0,7 кг	270 мл	24 мл	7 г	36 г	420 г	6 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	48 г	490 г	6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**7. Ультра-быстрое приготовление**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

							
	Вода	Масло растительное	Соль	Сахар	Мука	Молоко сухое	Дрожжи
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	36 г	280 г	14 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	14 г	48 г	280 г	21 г	1,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**5. Сладкий хлеб**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ





БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
	Вода	Масло растительное	Соль	Мука безглютеновая	Сахар	Дрожжи
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	420 г	24 г	4,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	560 г	24 г	4,5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**6. Безглютеновый хлеб**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода

340 мл



Масло
растительное

24 мл



Соль

10 г



Очищенная
мука

490 г



Сахар

24 г



Дрожжи

6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «**8. Замешивание теста**».
4. Готовить до окончания программы.

ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ



Вода

340 мл



Соль

490 г



Очищенная
мука

490 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложите ингредиенты в хлебопечь.
2. Закройте крышку.
3. Установите программу «**9. Джем**».
4. Готовить до окончания программы.

ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ

						
Жмых	Сахар	Яйца	Самоподни- мающаяся мука	Арома- тизирующая эссенция	Лимонный сок	Дрожжи сухие
24 мл	96 г	6 шт.	250 г	2 г	6 г	6 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**10. Пирог**», вес – «**0,9 кг**», цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

СЭНДВИЧ

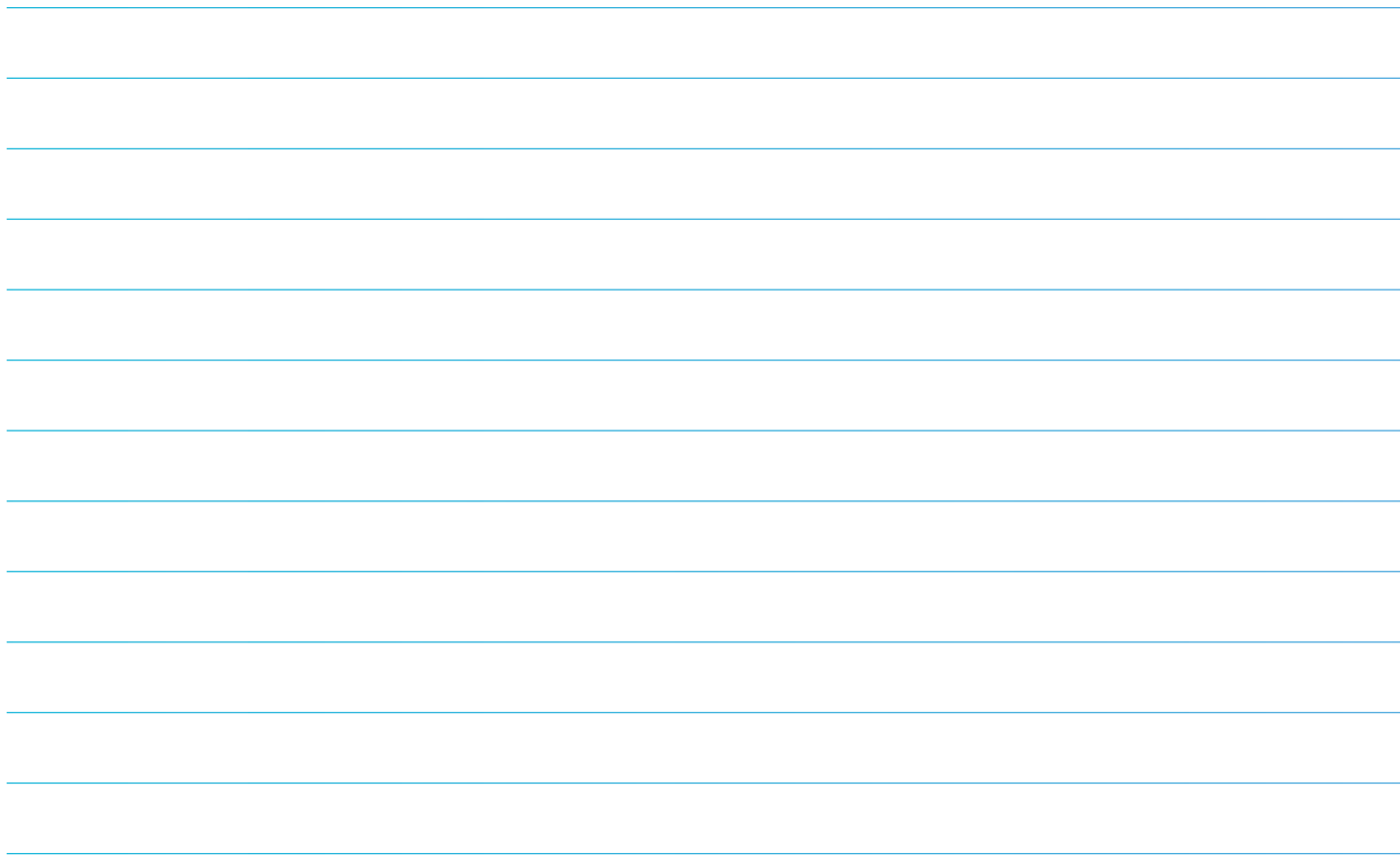
ИНГРЕДИЕНТЫ

							
	Вода	Масло или маргарин	Соль	Сахар	Молоко сухое	Мука хлебопекарная	Дрожжи
0,7 кг	270 мл	10 г	10 г	18 г	10 г	420	3 г
0,9 кг	360 мл	14 г	14 г	24 г	14 г	560 г	3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить ингредиенты в хлебопечь в порядке, указанном в таблице.
2. Закрыть крышку.
3. Установить программу «**11. Сэндвич**», вес – «**0,7 кг**» или «**0,9 кг**» соответственно, цвет корочки – «**Средний**».
4. Готовить до окончания программы.

ДЛЯ ЗАМЕТОК



МАЗМҰНЫ

Орысша рецепттер	3
Кәдімгі нан	6
Француз наны	9
Тұтас дәнді нан	10
Жылдам пісіру	11
Ультра-жылдам пісіру	12
Тәтті нан	15
Глютенсіз нан	16
Қамыр	17
Джем	18
Бәліш	19
Сэндвич	21



КӘДІМГІ НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
	Су	Өсімдік майы	Тұз	Қант	Ұн	Ашытқы
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	24 г	420 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	36 г	490 г	1,5 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**1 Кәдімгі**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ФРАНЦУЗ НАНЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
	Су	Өсімдік майы	Тұз	Қант	Ұн	Ашытқы
0,7 кг	280 мл	24 мл	10 г	18 г	420 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	14 г	24 г	490 г	1,5 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**2 Француз наны**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ФРАНЦУЗ НАНЫ



ТҮТАС ДЭНДИ НАН



Су

0,7 кг

260 мл

0,9 кг

340 мл

ТҰТАС ДӘНДІ НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
Өсімдік майы	Тұз	Тұтас дәнді ұн	Ұн	Қоңыр қант	Құрғақ сүт	Ашытқа
24 мл	7 г	110 г	280 г	18 г	14 г	1,5 г
36 мл	14 г	220 г	280 г	23 г	21 г	1,5 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**3 Тұтас дәнді нан**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ЖЫЛДАМ ДАЙЫНДАУ

ИНГРЕДИЕНТТЕР



Су
40-50°C

340 мл



Өсімдік
майы

24 мл



Тұз

10 г



Қант

24 г



Ұн

490 г



Ашытқа

6 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**4 Жылдам дайындау**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

УЛЬТРА-ЖЫЛДАМ ДАЙЫНДАУ

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
	Су 40-50°C	Өсімдік майы	Тұз	Қант	Ұн	Ашытқы
0,7 кг	270 мл	24 мл	7 г	36 г	420 г	6 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	48 г	490 г	6 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. **«7 Ультра-жылдам дайындау»** бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – **«0,7 кг»** не **«0,9 кг»**, нанның сыртының түсі – **«Орташа»**.
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ТӘТТІ НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР

							
	Су	Өсімдік майы	Тұз	Қант	Ұн	Құрғақ сүт	Ашытқы
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	36 г	280 г	14 г	1,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	14 г	48 г	280 г	21 г	1,5 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**5 тәтті нан**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ТӘТТИ НАН





ГЛЮТЕНСІЗ НАН

ГЛЮТЕНСІЗ НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
	Су	Өсімдік майы	Тұз	Глютенсіз ұн	Қант	Ашытқы
0,7 кг	280 мл	24 мл	7 г	420 г	24 г	4,5 г
0,9 кг	340 мл	36 мл	10 г	560 г	24 г	4,5 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**6 Глютенсіз нан**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ҚАМЫР

ИНГРЕДИЕНТТЕР



Су

340 мл



Өсімдік
майы

24 мл



Тұз

10 г



Тазаланған
ұн

490 г



Қант

24 г



Ашытқы

6 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**8 Қамыр илеу**» бағдарламасын қосыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТТЕР



Вода

340 мл



Соль

490 г



Очищенная
мука

490 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**9 Джем**» бағдарламасын қосыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

БӘЛІШ

ИНГРЕДИЕНТТЕР

						
Күнжара	Қант	Жұмыртқа	Өздігінен көтерілетін ұн	Хош иісті эссенция	Лимон шырыны	Құрғақ ашытқы
24 мл	96 г	6 дана	250 г	2 г	6 г	6 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**10 Бәліш**» бағдарламасын қосыңыз, салмағы – «0,9 кг», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

СЭНДВИЧ

ИНГРЕДИЕНТТЕР

							
	Су	Май немесе маргарин	тұз	Қант	Құрғақ ұн	Нан пісіргіш ұн	Ашытқы
0,7 кг	270 мл	10 г	10 г	18 г	10 г	420	3 г
0,9 кг	360 мл	14 г	14 г	24 г	14 г	560 г	3 г

ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді нан пісіретін пешке кестеде көрсетілген ретпен салыңыз.
2. Қақпағын жабыңыз.
3. «**II Сэндвич**» бағдарламасын орнатыңыз, салмағын тиісінше – «**0,7 кг**» не «**0,9 кг**», нанның сыртының түсі – «**Орташа**».
4. Бағдарлама аяқталғанша пісіріңіз.

ЖАЗБАЛАР ҮШІН

