



## Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

## Настройки:

Knead1	14
Rise1	20
Knead2	20
Rise2	40
Rise3	40
Bake	1:15
Keep Warm	20





## Тесто для булочек дрожжевое

### Ингредиенты

- Взбитое яйцо 1
- Молоко 1 чашка
- Масло 4 ст. л.
- Соль  $\frac{1}{2}$  ч. л.
- Сахарная пудра 4 ст. л.
- Мука пшеничная  $4\frac{1}{2}$  чашки
- Дрожжи 2 ч. л.

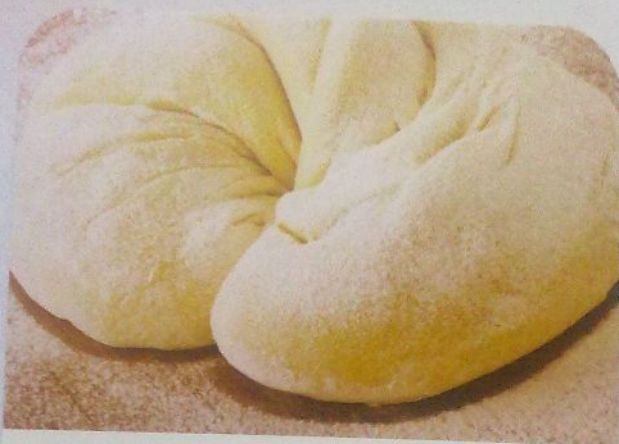
### Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

### Настройки:

Knead1	14
Rise1	20
Knead2	15
Rise2	60
Rise3	10
Bake	0
Keep Warm	0

Вы получите около 600г теста.



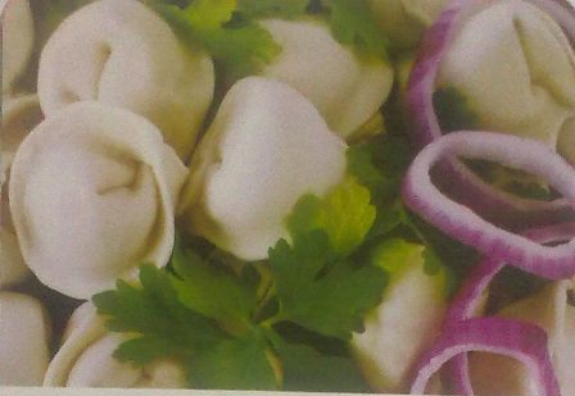
Разделите тесто на 20 равных кусочков, скатайте шарики.

Выложите их на противень, дайте постоять 10 минут.

Смажьте желтком и посыпьте семенами кунжута.

Запекайте 20 минут при температуре 190 °C.





## Тесто для пельменей

### Ингредиенты

- Вода  $\frac{3}{4}$  чашки
- Яйцо 1
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки

### Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

### Настройки:

Knead1	14
Rise1	25
Knead2	5
Rise2	5
Rise3	20
Bake	0
Keep Warm	0

Вы получите около 600г теста.



## Тесто для лапши

### Ингредиенты

- Вода 3 ст. л.
- Яйцо 5
- Соль  $1\frac{1}{2}$  ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки

### Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

### Настройки:

Knead1	14
Rise1	25
Knead2	5
Rise2	12
Rise3	20
Bake	0
Keep Warm	0

Вы получите около 600г теста.





# Тесто для пиццы

## Ингредиенты

- Вода 1 чашка
- Масло 1 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар  $1\frac{1}{2}$  ст. л.
- Мука пшеничная 2 чашки
- Дрожжи  $\frac{1}{2}$  ч. л.

## Программа:

«Домашний пекарь» («Home Made»).

## Настройки:

Knead1	10
Rise1	20
Knead2	10
Rise2	12
Rise3	30
Bake	0
Keep Warm	0

Вы получите около 600г теста



## Тесто для французского багета

### Ингредиенты Среднее количество

- Вода  $1\frac{2}{3}$  чашки
- Разрыхлитель 5 ч. л.
- Сахар  $\frac{1}{2}$  ч. л.
- Соль  $\frac{1}{2}$  ч. л.
- Мука пшеничная  $4\frac{1}{2}$  чашки
- Мука пшеничная грубого помола  $\frac{2}{3}$  чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

Вы получите около 500 г теста.

### Ингредиенты Большое количество

- Вода  $2\frac{1}{3}$  чашки
- Разрыхлитель 10 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная  $5\frac{2}{3}$  чашки
- Мука пшеничная грубого помола  $\frac{3}{4}$  чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

Вы получите около 800 г теста.

### Программа:

«Тесто» («Dough»).



## Тесто для круассанов

### Ингредиенты

- Яйцо 1
- Вода 1 чашка
- Масло 4 ст. л.
- Сахар 2 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

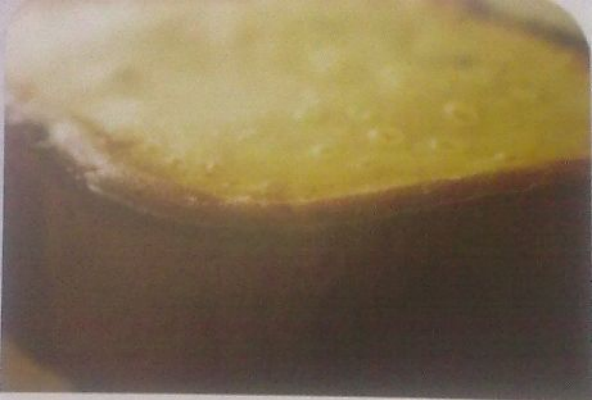
### Программа:

«Тесто» («Dough»).

Вы получите тесто для приготовления дюжины круассанов.







## Творожный десерт

### Ингредиенты 900г

- Масло растопленное 1/2 чашки
- Яйцо 3
- Мука пшеничная 1 чашка
- Сахар 1 чашка
- Творог 9–18% 250 г
- Изюм./сухофрукты/ орехи 1 чашка

### Программа:

«Децепт» («Dessert»).





## Джем из апельсинов с изюмом

### Ингредиенты 500 мл

- Апельсины крупные 4
- Сахар  $2\frac{2}{3}$  чашки
- Лимон 1
- Промытый  
и распаренный изюм 100 г

### Программа:

«Джем» («Jam»).

Снять цедру с апельсинов, удалить косточки. Мякоть и цедру по отдельности измельчить в блендере.

Положить в лоток апельсины, затем цедру, добавить сахар, лимонный сок и распаренный изюм.



## Джем из абрикосов

### Ингредиенты 350 мл

- Половинки свежих абрикосов без косточек 400 г
- Сахар  $\frac{3}{4}$  чашки

### Программа:

«Джем» («Jam»).

Положить подготовленные половинки абрикосов в лоток, добавить сахар.

## Джем из клубники

### Ингредиенты 450 мл

- Клубника без плодоножек 400 г
- Сахар  $\frac{1}{2}$  чашки
- Лимонный сок  $\frac{1}{2}$  ст. л.

### Программа:

«Джем» («Jam»).

Ягоды клубники разрезать пополам (если они очень большие — на четыре части). Положить в лоток, добавить сахар и лимонный сок.