



Хлеб с морковью

Ингредиенты 750 г

- Масло $\frac{1}{3}$ чашки
- Яйцо 1
- Вода (40 °C) $\frac{2}{3}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 2 ст. л.
- Мука пшеничная $3\frac{1}{2}$ чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Морковь 1 чашка

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте морковь после звукового сигнала.

Используйте тертую морковь или морковный жмых, оставшийся после приготовления сока.





Хлеб с орехами и семечками

Ингредиенты 750 г

- Масло 1 ст. л.
- Вода $1\frac{1}{4}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 2 ст. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Мука ржаная $\frac{1}{2}$ чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{4}$ ч. л.
- Грецкие орехи рубленые $\frac{1}{2}$ чашки
- Семечки подсолнуха
очищенные $\frac{1}{3}$ чашки
- Кедровые орешки/
измельченный миндаль $\frac{1}{3}$ чашки

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте орехи и семечки после сигнала.



Хлеб с овсяными хлопьями

Ингредиенты 750 г

- Вода (40 °C) 1 $\frac{1}{4}$ чашки
- Масло 1 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мелкий коричневый сахар 1 ч. л.
- Мука пшеничная грубого помола 2 чашки
- Дрожжи 3 ч. л.
- Овсяные хлопья $\frac{2}{3}$ чашки

Ингредиенты 900 г

- Вода (40 °C) 1 $\frac{2}{3}$ чашки
- Масло 2 ст. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мелкий коричневый сахар 1 ч. л.
- Мука пшеничная грубого помола 2 $\frac{1}{3}$ чашки
- Дрожжи 3 $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Овсяные хлопья 1 чашка

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте хлопья после сигнала.



Ароматный пивной хлеб

Ингредиенты 750 г

- Вода (40 °C) $\frac{2}{3}$ чашки
- Пиво (40 °C) $\frac{2}{3}$ чашки
- Мука пшеничная грубого помола 2 чашки
- Мука гречневая $\frac{2}{3}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Солод 1 ст. л.
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Разрыхлитель $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Семена кунжута 4 ст. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода (40 °C) $1\frac{1}{2}$ чашки
- Пиво (40 °C) $1\frac{1}{2}$ чашки
- Мука пшеничная грубого помола $2\frac{3}{4}$ чашки
- Мука гречневая $1\frac{1}{4}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Солод 1 ст. л.
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Разрыхлитель $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Семена кунжута 6 ст. л.

Программа:

зная» («Basic»)



Программа:

«Основная» («Basic»)

Заварите солод: залейте его $\frac{1}{4}$ чашки кипятка, хорошо размешайте и остудите.

Совет: если нет гречневой муки, измельчите гречку в кофемолке.

Добавьте семена кунжута после сигнала.





Пикантный хлеб с беконом

Ингредиенты 900 г

- Пахта $1\frac{1}{2}$ чашки
- Ржаная мука 2 чашки
- Мука пшеничная
грубого помола $1\frac{1}{4}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Разрыхлитель $\frac{1}{3}$ ч. л.
- Дрожжи $1\frac{1}{3}$ ч. л.
- Бекон измельченный 3 ст. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).

Совет: вместо пахты Вы можете использовать простоквашу, кефир.

Бекон мелко нарежьте и обжарьте.

Добавьте бекон после сигнала.





Миндальный хлеб с перцем

Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Мука пшеничная 3 чашки
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.
- Половинки миндаля 4 ст. л.
- Кусочки сладкого перца $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Черный перец горошком $\frac{1}{2}$ ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{3}$ чашки
- Мука пшеничная $3\frac{2}{3}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.
- Половинки миндаля 5 ст. л.
- Кусочки сладкого перца $\frac{2}{3}$ ч. л.
- Черный перец горошком $\frac{1}{2}$ ч. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте миндаль и перец после сигнала.



Хлеб с луком

Ингредиенты 750 г

- Вода $1\frac{1}{5}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Мука пшеничная
грубого помола 3 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.
- Обжаренный до
коричневого цвета лук 2 ст. л.

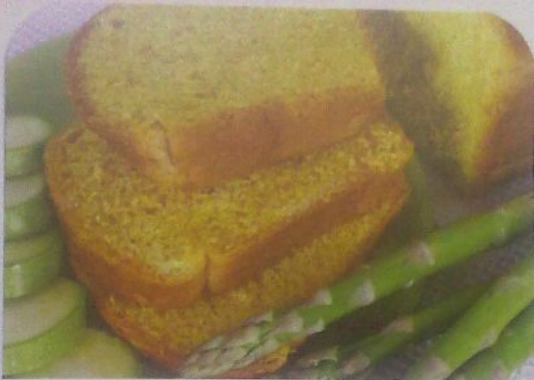
Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{2}$ чашки
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Мука пшеничная
грубого помола $4\frac{1}{5}$ чашки
- Дрожжи 1 ч. л.
- Обжаренный до
коричневого цвета лук 3 ст. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте лук после сигнала.



Хлеб с весенними овощами

Ингредиенты 750 г

- Вода $\frac{1}{5}$ чашки
- Мука пшеничная 3 чашки
- Измельченный цуккини 1 чашка
- Соль, сахар, дрожжи по 1 ч. л.
- Зеленый горошек 2 ст. л.
- Молодая спаржа 2 шт.

Ингредиенты 900 г

- Вода $\frac{1}{5}$ чашки
- Мука пшеничная $3\frac{2}{3}$ чашки
- Измельченный цуккини 1 чашка
- Соль, сахар, дрожжи по 1 ч. л.
- Зеленый горошек 3 ст. л.
- Молодая спаржа 2 шт.

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте измельченные побеги спаржи и свежий зеленый горошек после сигнала.





Хлеб с чесноком и травами

Ингредиенты 750 г

- Вода $1\frac{1}{5}$ чашки
- Масло $2\frac{1}{2}$ ст. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Мука пшеничная
грубого помола $3\frac{1}{2}$ ст. л.
- Соль, сахар, дрожжи по 1 ч. л.
- Свежая петрушка, укроп $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Мелко нарезанный чеснок $1\frac{1}{2}$ ст. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{2}$ чашки
- Масло 3 ст. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Мука пшеничная
грубого помола 5 ст. л.
- Соль, сахар, дрожжи по 1 ч. л.
- Свежая петрушка, укроп $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Мелко нарезанный чеснок $2\frac{1}{2}$ ст. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).

Добавьте измельченную зелень и чес-