



## 100% цельнозерновой хлеб

### Ингредиенты 750 г

- Вода  $1\frac{1}{3}$  чашки
- Нежирное сухое молоко  $1\frac{1}{2}$  ст. л.
- Масло  $1\frac{1}{2}$  ст. л.
- Мед  $1\frac{1}{2}$  ст. л.
- Соль  $1\frac{1}{3}$  ч. л.
- Мука пшеничная  
грубого помола  $3\frac{1}{4}$  чашки
- Дрожжи  $1\frac{1}{8}$  ч. л.

### Ингредиенты 900 г

- Вода  $1\frac{3}{4}$  чашки
- Нежирное сухое молоко 2 ст. л.
- Масло 2 ст. л.
- Мед 2 ст. л.
- Соль  $1\frac{3}{4}$  ч. л.
- Мука пшеничная  
грубого помола  $4\frac{1}{4}$  чашки
- Дрожжи  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

### Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).



## Ржаной хлеб «Здоровье»

### Ингредиенты 750 г

- Вода 1 1/2 чашки
- Мука ржаная  
непросеянная 1 чашка
- Мука ржаная  
грубого помола 7 ч. л.
- Мука пшеничная  
непросеянная 1 чашка
- Мука гречневая 7 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Сухая закваска «Экстра-Р» 1 ч. л.
- Дрожжи 1 2/3 ч. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.

### Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).





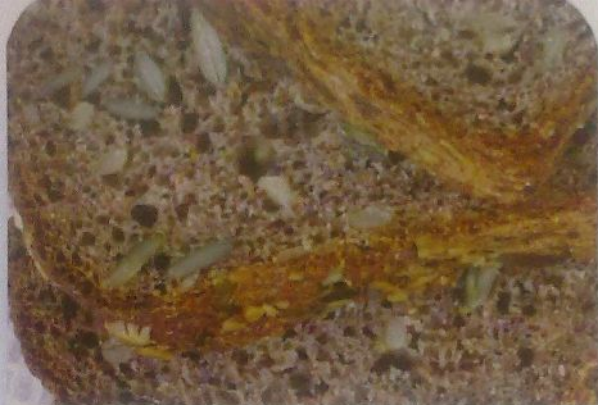
## Ингредиенты 900 г

- Вода 2 чашки
- Мука ржаная  
непросеянная  $1\frac{1}{3}$  чашки
- Мука ржаная  
грубого помола 10 ч. л.
- Мука пшеничная  
непросеянная  $1\frac{1}{3}$  чашки
- Мука гречневая 10 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Сухая закваска «Экстра-Р» 1 ч. л.
- Дрожжи  $1\frac{2}{3}$  ч. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.

## Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).

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



## Хлеб «Ассорти злаков»

### Ингредиенты 750 г

- Вода  $1\frac{1}{2}$  чашки
- Масло 4 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Уксус 1 ч. л.
- Мука пшеничная  
непросеянная  $3\frac{1}{5}$  чашки
- Зерновая смесь  
для выпечки «7 злаков»  $1\frac{1}{5}$  чашки
- Мука ржаная непросеянная 2 чашки
- Солод  $1\frac{1}{2}$  ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

### Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).



## Ингредиенты 900 г


- Вода  $2\frac{1}{5}$  чашки
- Масло 6 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Сахар 1 ч. л.
- Уксус  $1\frac{1}{2}$  ч. л.
- Мука пшеничная  
непросеянная 4 чашки
- Зерновая смесь  
для выпечки «7 злаков»  $1\frac{1}{2}$  чашки
- Мука ржаная  
непросеянная  $2\frac{1}{3}$  чашки
- Солод 2 ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

## Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).

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





## Берлинский хлеб

### Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Мука пшеничная  
непросеянная  $2\frac{1}{3}$  чашки
- Мука ржаная  
непросеянная  $\frac{3}{4}$  чашки
- Молотые и заваренные  
семена тмина 4 ст. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

### Ингредиенты 900 г

- Вода  $1\frac{1}{3}$  чашки
- Мука пшеничная  
непросеянная 3 чашки
- Мука ржаная  
непросеянная 1 чашка
- Молотые и заваренные  
семена тмина 6 ст. л.
- Разрыхлитель 1 ч. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

### Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).



## Программа:

«Цельнозерновой хлеб» («Whole wheat»).

Молотые семена тмина заварите небольшим количеством кипятка и остудите.

Добавьте семена тмина после сигнала.

*Совет: для более равномерного распределения семян тмина перемешайте тесто с помощью деревянной или пластиковой лопатки.*





## Французский хлеб

### Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Масло  $1\frac{1}{2}$  ч. л.
- Сахар 2 ст. л.
- Соль  $1\frac{1}{8}$  ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи  $1\frac{1}{8}$  ч. л.

### Ингредиенты 900 г

- Вода  $1\frac{1}{3}$  чашки
- Масло 2 ч. л.
- Сахар  $2\frac{2}{3}$  ст. л.
- Соль  $1\frac{1}{2}$  ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Дрожжи  $1\frac{1}{2}$  ч. л.

### Программа:

«Французский хлеб» («French»).

*Совет: после звукового сигнала*

*Вы можете добавить в тесто*

*1-2 ст.л. мелко нарезанных оливок,*

*измельченных орехов, сыр или*

*сушеные травы.*





## Романский хлеб на пахте

### Ингредиенты 750 г

- Пахта или простокваша 1 <sup>1</sup>/<sub>5</sub> чашки
- Сахар 1 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная  
грубого помола 3 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

### Ингредиенты 900 г

- Пахта или простокваша 1 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> чашки
- Сахар 1 ч. л.
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная  
грубого помола 4 чашки
- Дрожжи 1 ч. л.

### Программа:

«Французский хлеб» («French»).

*Совет: вместо пахты Вы можете использовать простоквашу, кефир.*



## Классический кукурузный хлеб

### Ингредиенты 750 г

- Молоко 1 чашка
- Яйцо 4
- Масло  $\frac{1}{3}$  чашки
- Соль 1 ч. л.
- Мука пшеничная  $2\frac{2}{3}$  чашки
- Кукурузная мука 1 чашка
- Сахар  $\frac{1}{4}$  чашки
- Разрыхлитель 5 ч. л.

### Программа:

«Быстрое приготовление» («Quick»).

*Совет: при желании, можно добавить  
2 чайных ложки зерен кукурузы.*

