

ORION®
Since 1913

КНИГА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕКАРНЯ ORION ОВМ-24W, ОВМ-27G

... хлеб печется,
Тонкой нежной змейкой
Струится теплый запах поутру..
Вдыхаю мир прекрасный и счастливый,
Всю радость мига берегу...



Режим Классический хлеб (1)

Молочный хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Молоко	350 мл.
Сливочное масло (растопленное)	1,5 ст.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	500 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Творожный хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Молоко	260 мл.
Сливочное масло (растопленное)	1,5 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сырок творожный	100 г.
Пшеничная мука	500 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Сырный хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	180 мл.
Яйцо	1 шт + 1 желток
Растительное масло	1,5 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.
Сахар	2,5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Твердый сыр (мелко нарезанный)	100 г.
Пшеничная мука	450 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с кунжутом

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Молоко (3,5%)	300 мл.
Масло сливочное (размягченное)	20 г.
Масло кунжутное	2 ст.л.
Семена кунжута*	2 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	450 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Овсяный хлеб с семечками подсолнечника

Ингредиенты	Общий вес
	0,5 кг
Вода	200 мл.
Масло растительное	1 ст.л.
Мед (темный)	1,5 ст.л.
Соль	¾ ч.л.
Семечки подсолнечника*	60 г.
Овсяные хлопья	60 г.
Пшеничная мука	300 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Пшенично-ржаной хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Вода	300 мл.
Яблочный уксус	30 мл.
Масло сливочное (растопленное)	30 г.
Соль	1,5 ч.л.
Мед	1 ст.л.
Какао-порошок	1 ч.л.
Кофе молотый	1 ч.л.
Пшеничная мука	375 г.
Ржаная мука	130 г.
Сухие дрожжи	2 ч.л.

Рисовый хлеб

Ингредиенты

Вода	240 мл.
Яйцо	1 шт.
Масло сливочное (растопленное)	1 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Пшеничная мука	425 г.
Рис (отварной, тщательно отжатый)	150 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Общий вес 0,75 кг

Режим Французский хлеб (2)

Французский хлеб №1

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Вода	300 мл.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст.л.
Яйцо	1 шт.
Соль	1 1/3 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.
Пшеничная мука	500 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Французский хлеб №2

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Молоко	280 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Пшеничная мука	400 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с жареным луком и паприкой

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	220 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Лук жареный	2 луковицы.
Паприка	2 ст.л.
Укроп (сухой)	2 ч.л.
Пшеничная мука	375 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с сушеными томатами и сыром

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Молоко	230 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Высушенные помидоры	5 ст.л.
Сыр (тертый)	150 г.
Базилик (сухой)	2 ч.л.
Пшеничная мука	375 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с лимоном

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	300 мл.
Сок лимона	5 ч.л.
Цедра лимона	5 ч.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Масло сливочное (размягченное)	20 г.
Пшеничная мука	400 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с сушеными грибами

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Молоко	280 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Пшеничная мука	400 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.
Сушеные грибы*	40 г.
Сухой чеснок*	1 ч.л.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни) Грибы необходимо предварительно замочить в кипятке и порезать на кусочки

Хлеб с травами

Ингредиенты	Общий вес 0,75 кг
Молоко	280 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Петрушка	2 ч.л.
Базилик	2 ч.л.
Сушеный лук	2 ч.л.
Шалфей	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	400 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Режим Цельнозерновой хлеб (3)

Хлеб из цельнозерновой муки

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	270 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука цельнозерновая (грубого помола)	400 г
Отруби (овсяные)	2 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Хлеб с отрубями

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Вода	310 мл.
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Сухое молоко	1 ст.л.
Отруби пшеничные	50 г.
Пшеничная мука	450 г.
Цельнозерновая мука	50 г.
Сухие дрожжи	2 ч.л.

Пивной хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Пиво темное	200 мл.
Вода	75 мл.
Чайная заварка (крепкая)	75 мл.
Масло растительное	1 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Кофе растворимый	1 ч.л.
Какао	1 ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Пшеничная мука	330 г.
Мука ржаная	150 г.
Сухое картофельное пюре (хлопья)	1,5 ст.л.
Молотый кориандр	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Бородинский хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	1 кг
Солод ржаной (или квас сухой) *	4 ст.л.
Вода	300 мл.
Уксус яблочный	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Семена кориандра, молотые	1,5 ч.л.
Мука ржаная	450 гр.
Пшеничная мука	100 гр.
Сухие дрожжи	2 ч.л.

*Залить 80 мл. кипятка и оставить на 5 минут, далее добавить к 300 мл. воды.

Хлеб «закусочный»

Ингредиенты	Общий вес
	0,5 кг
Молоко	175 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	1,25 ст.л.
Соль	1,25 ч.л.
Овсяные хлопья	1 ст.л.
Пшеничная мука	250 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.
Сухой лук*	1,5 ч.л.
Сухой чеснок*	1 ч.л.
Сухой укроп*	2 ч.л.
Твердый сыр (мелко нарезанный)*	75 г.
Колбаса салями (мелко нарезанная)*	75 г.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Хлеб с маслинами

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	320 мл.
Масло сливочное (растопленное)	1 ст.л.
Орегано (сухой)*	1 ст.л.
Сухое молоко	½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука цельнозерновая (грубого помола)	200 г
Пшеническая мука	200 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.
Маслины/оливки (без косточек)*	50 г

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Хлеб пшеничный с орехами и семечками

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	280 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Грецкие орехи*	100 г.
Кедровые орехи*	100 г.
Тыквенные семечки*	50 г.
Пшеничная мука	450 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Дарницкий хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода (комнатной температуры)	300 мл.
Растительное масло	2 ст.л.
Мед	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	250 г.
Ржаная мука	150 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Горчично-молочный хлеб

Ингредиенты	Общий вес 0,75 кг
Молоко	300 мл.
Масло сливочное	20 г.
Масло горчичное	2 ст.л.
Горчичный порошок	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	450 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Режим Сдоба (4)

Сладкий хлеб с изюмом

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Яйцо	2 шт.
Молоко	80 мл.
Масло сливочное (размягченное)	130 г.
Сахар	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	345 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Изюм* 100 г.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Шоколадный хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Молоко	230 мл.
Масло сливочное (размягченное)	40 г.
Какао порошок	4 ст.л.
Ванильный сахар	1 ст.л.
Сахар	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	360 г
Сухие дрожжи	2 ч.л.

Грецкие орехи* 60 г

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Сладкий хлеб с цукатами

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	250 мл.
Коньяк	1 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Цукаты	100 г.
Кокосовая стружка	2 ст.л.
Мука	480 г.
Сухие дрожжи	2 ч.л.

Хлеб с яблоками

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Яблочный сок	180 мл.
Яйцо	1 шт
Сливочное масло (растопленное)	2 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.
Сахар	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	450 г.
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Яблоко* 1 шт.

* Порежьте на небольшие кусочки и добавьте в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Апельсиновый хлеб

Ингредиенты
Вода
Сливочное масло (растопленное)
Лимонный сок
Сухое молоко
Соль
Сахар
Апельсиновый мармелад
Апельсиновая корочка
Лимонная корочка
Пшеничная мука
Дрожжи

Сладкий хлеб с маком

Ингредиенты	Общий вес
	0,5 кг
Топленое молоко	210 мл.
Сливочное масло (растопленное)	1,5 ст.л.
Мед	1 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	350 г.
Сухие дрожжи	1,75 ч.л.
Мак	2 ст.л.

Сладкий хлеб с корицей и сухофруктами

Ингредиенты	Общий вес
	0,5 кг
Вода	250 мл.
Масло сливочное (размягченное)	50 г.
Молоко сухое	1 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Корица	1 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	½ ч.л.
Пшеничная мука	350 г.
Сухие дрожжи	1 ч.л.
Сухофрукты*	150 г.

* Добавить в диспенсер или по сигналу (зависит от модели хлебопекарни)

Общий вес
0,75 кг
230 мл.
2 ст.л.
2 ст.л.
2 ст.л.
1,5 ч.л.
1 ст.л.
3 ст.л.
1 ч.л.
1 ч.л.
450 г.
1,75 ч.л.

Режим Быстрая выпечка (5)

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	Общий вес
Вода	0,75 кг
Молоко	210 мл.
Кукурузное масло	6 ст.л.
Соль	1,5 ст.л.
Сахар	1 ч.л.
Пшеничная мука	2 ч.л.
Кукурузная мука	350 г.
Сухие дрожжи	150 г.
	1 ч.л.

Режим Хлеб без клейковины (8)

Хлеб без клейковины

Ингредиенты	Общий вес
Вода	0,75 кг
Растительное масло	280 мл
Уксус	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.
Сухое молоко	1 ч.л..
Рисовая мука	2 ст.л.
Сухие дрожжи	400 г.
	1,5 ч.л.

Режим Тесто (9)

Сдобное тесто №1

Вода	105 мл.
Сметана	110 мл.
Яйцо	2 шт.
Масло сливочное (растопленное)	5 ст.л.
Сахар	5 ст.л.
Сахар ванильный	1 п.
Соль	½ ч.л.
Пшеничная мука	540 г.
Дрожжи	2,5 ч.л.

Сдобное тесто №2

Молоко*	85 мл.
Масло сливочное (размягченное)	50 г
Яйцо*	2 шт.
Сахар	85 г
Сахар ванильный	½ п.
Пшеничная мука	300 г
Дрожжи (живые)*	13 г
* Яйца перемешать с молоком, сахаром и дрожжами и оставить на 12 часов. Далее добавить по рецепту в форму для выпечки.	

Тесто для хеороста

Молоко	130 мл.
Желтки	3 шт.
Сметана	1 ст.л.
Водка	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Соль	½ ч.л.
Пшеничная мука	500 г

Тесто для беляшей

Молоко	320 мл.
Растительное масло	1 ст.л.
Маргарин	50 г.
Сахар	½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	500 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Тесто для пиццы

Вода	200 мл.
Сливочное масло (растопленное)	1 ст.л.
Сахар	½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	300 г.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.

Несладкое тесто

Молоко	250 мл.
Яйцо	1 шт.
Маргарин	50 г.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Пшеничная мука	400 г.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.

Режим Тесто на макароны (10)

Вода	110 мл.
Яйцо	3 шт.
Соль	½ ч.л.
Пшеничная мука	450 г.

Режим Варенье (11)**Клубничный джем**

Клубника	500 г.
Лимонный сок	1 ст.л.
Сахар	200 г.

Яблочный джем

Яблоко, нарезанное	500 г.
дольками	
Лимонный сок	1 ст.л.
Сахар	200 г.

Вместо лимона можно использовать любое желирующее средство для приготовления варенья.

Режим Кекс (13)**Кекс с цитрусовыми цукатами****Ингредиенты**

Молоко	
Яйцо	
Масло сливочное (размягченное)	
Сахар	
Пшеничная мука	
Сода гашеная или разрыхлитель	

Общий вес

0,5 кг.	
100 мл.	
4 шт.	
150 г.	
100 г.	
250 г	
1 ч.л.	
180 г.	

Цитрусовые цукаты

Кекс с изюмом

Ингредиенты

	Общий вес
Молоко	0,5 кг
Коньяк	90 мл.
Яйцо*	50 мл.
Масло сливочное (растопленное)	2 шт.
Сахар	6 ст.л.
Соль	100 гр.
Разрыхлитель	$\frac{1}{2}$ ч.л.
Ванильный сахар	1 ч.л.
Пшеничная мука	2 ч.л.
	160 г.

Изюм**

* Яйца взбить с сахаром и поместить в ведерко.

**Изюм предварительно запарить в горячей воде

Примечание:

Результат выпечки во многом зависит от качества муки и используемых дрожжей.

С хлебопечкой ORION Вы можете творить свои вкусные шедевры! Присылайте рецепты на электронную почту support@orion.ua, а мы разместим их на нашем сайте www.orion.ua

«Мой любимый хлеб»
Рецепты

