

ORION[®]
Since 1913

КНИГА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ

ХЛЕБОПЕКАРНЯ ORION OBM-24W, OBM-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	$\frac{3}{4}$ 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

Общий вес 0,75 кг

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.

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 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 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 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.

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)

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 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.
Пшеничная 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.

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

Апельсиновый хлеб

Ингредиенты	Общий вес
	0,75 кг
Вода	230 мл.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст.л.
Лимонный сок	2 ст.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Апельсиновый мармелад	3 ст.л.
Апельсиновая корочка	1 ч.л.
Лимонная корочка	1 ч.л.
Пшеничная мука	450 г.
Дрожжи	1,75 ч.л.

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)

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 хвороста

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

Вместо лимона можно использовать любое желеобразующее средство для приготовления варенья.

Режим Кекс (13)

Кекс с цитрусовыми цукатами

Ингредиенты	Общий вес
Молоко	0,5 кг.
Яйцо	100 мл.
Масло сливочное (размягченное)	4 шт.
Сахар	150 г.
Пшеничная мука	100 г.
Сода гашеная или разрыхлитель	250 г.
	1 ч.л.
Цитрусовые цукаты	180 г.

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**	50 г.

* 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

