

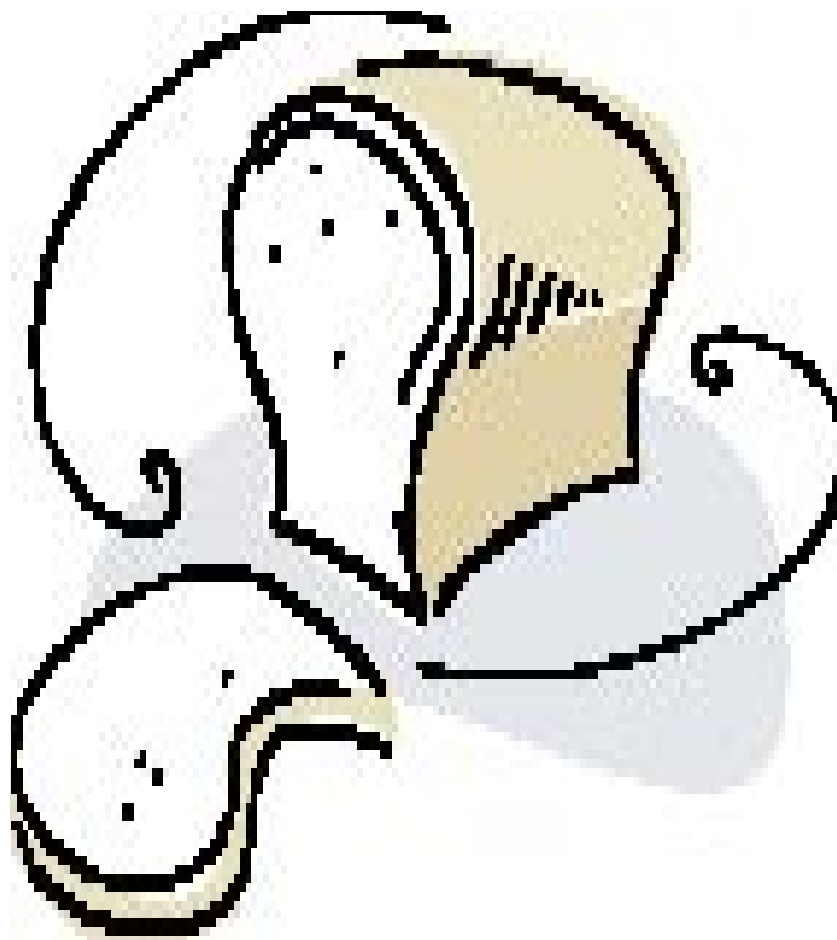
Надя Пери

ВКУСЕН ХЛЯБ

В ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА



ХОМО ФУТУРУС
СОФИЯ



Надя Пери

ВКУСЕН ХЛЯБ В ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

© Надя Пери 2010

Българска, първо издание

© Боян Байчев, корица

© *Хомо Футурус*, 2010

Компютърна обработка
и дизайн Радостина Шекова
Формат 108/84/32

Печатни коли 5.5

Всички права запазени

ХОМО ФУТУРУС, София 1113, п.к. 162, тел. 943-40-43
www.homofuturus.store.bg futurus@yahoo.com

Предговор

Домашната хлебопекарна е специфичен кухненски уред, който изисква стриктно спазване на рецептите според инструкциите на производителя. При някои модели хлебопекарни първо се слагат в съда течностите (вода, мляко и др.), следвани от продуктите, в последователността, в която са дадени в рецептата, и накрая маята. При други най-напред се слага маята, а след това продуктите в обратен ред на този от рецептата.

Важно условие е също хлебопекарната да се пусне на точната позиция.

При някои рецепти тестените изделия (хляб, кекс, кифли и др.) се замесват и пекат в хлебопекарната, а при други в нея се замесва само тестото, а се разточват отделно и се пекат в предварително загрята фурна.

Домашна хлебопекарна

Независимо от богатия асортимент на пазара кой не би изпитал удоволствие от аромата на домашно изпечения хляб?

Процесът на смесване на продуктите, замесването на тестото и времето за втасване и печене затрудняват все по-заетата домакиня. Наред с другите, все по-често появяващи се на пазара, кухненски уреди улеснение в това отношение е произведената през 80-те години хлебопекарна. Работата с нея е много лесна и проста – сипват се продуктите и се пуска с натискането на едно или две копчета.

Освен за хляб (с различни видове брашно) уредът може да бъде използван и за приготвянето на други тестени изделия, както и само за замесване на тесто.

Хлебопекарните се различават по своята големина, но принципът на действие на всички е един и същ. Най-малкият уред е за 350–370 г брашно, при средния се приготвя хляб с 450–500

г брашно, а при големия – 675 г. Когато обаче се приготвя само тесто, което след това се измесва на ръка и се пече в обикновена фурна, размерът на хлебопекарната няма голямо значение.

Важно условие при печенето на хляб в този уред е слагането на точно определените продукти в точните дози и реда, посочен в инструкцията.

Когато се меси на ръка, може да се разбере дали тестото е меко или достатъчно твърдо. При хлебопекарната обаче това не е възможно, затова тестото трябва да се проверява след няколко минути. Когато уредът спре месенето, тестото заема формата на съда. При работа с хлебопекарна могат да се използват продукти като карамелизиран лук, натрошено сирене, подправки, домати, дори гъби. С нея могат да се приготвят кексове, специални тестени изделия и др.

Въпреки че принципът на действие е един и същ, естествено колкото по-скъпа е хлебопекарната, толкова по-усъвършенствана е тя (което впрочем важи за всички уреди). Състои се от изваждащ се незагарящ съд с дръжка, към който е прикрепена перката за месене, и капак. Контролира се от програмно табло. Големината и формата на хляба се определят от съда.

По-скъпите уреди имат специални програми, като например приготвяне на тесто за паста (макарони) или варене на мармалад или ориз. При варенето на мармалад например се слагат в уреда равни количества плодове и захар, избира се програмата за мармалад и когато цикълът приключи, мармаладът е готов за сипване в буркани.

Основен принцип на действие

Когато се използва кухненска теглилка, се опростява и процесът на измерване на продуктите. Съдът на хлебопекарната се слага на теглилката, изсипва се течността (вода или прясно мляко) и се слага на нулево положение. Направо в съда се добавят сухите продукти, като всеки път трябва да бъде на нула. Накрая се слагат солта, мазнината, подсладителят и маята. Съдът се слага в уреда.

Хлебопекарната се поставя на равна повърхност, която е термоустойчива, не се огрява от слънце и се намира далече от рабо-

теща печка, тъй като тези фактори могат да повлияят на температурата в уреда. Без да бъде включен в контакта, при свален капак съдът се изважда и разклаща леко, в зависимост от модела.

Проверява се дали не са останали трохи по перката от предишното ползване. Перката за замесване се слага в процепа в долната част на съда.

Сипват се водата, прясното мляко (или евентуално друга течност), ако производителят на уреда не изисква най-напред да се сложат сухите продукти. В този случай продуктите се слагат в обратен ред, като най-напред се слага маята.

Поръсва се брашното, така че да покрие напълно течността. Прибавят се останалите продукти от рецептата. Солта, захарта или медът, както и маслото или олиото, се слагат на отделни места в съда.

С пръст се прави кладенче в средата, но така, че да не достига до дъното, защото маята може да се овлажни много и да се активира по-бързо от необходимото.

Съдът се поставя плътно в уреда. Капакът се затваря и уредът се включва.

Избира се желаната програма, включително цветът на кората и големината на хляба. Натиска се „старт“. Процесът на месене започва, само ако редът има позиция „период на престой“ трябва да се определи най-напред температурата.

Към края на месенето уредът сигнализира, ако трябва да се прибавят още продукти – например изсушени плодове. Капакът се отваря, прибавят се продуктите и се затваря отново.

В края на цикъла уредът сигнализира отново, че тестото е готово или хлябът е изпечен. Натиска се „стоп“. Уредът се отваря и готовият хляб се изважда, като се използват кухненски ръкавици за фурната.

Съдът в уреда се обръща надолу и се разклаща няколко пъти, за да се освободи хлябът. Това не трябва да става с нож, тъй като ще се надраска незагарящата повърхност.

В случай че перката е останала в хляба, тя се изважда с дървена шпатула, а не с пръсти, защото хлябът е много горещ.

Хлябът се слага да изстине върху кухненска решетка. Уредът се изключва. След 30 мин хлябът се нарязва с наъбен нож.

Изстиналият хляб се слага в полиетиленова торбичка или се завива с фолио.

При някои хлебопекарни програмата започва с предварително загряващ цикъл или затопляща фаза преди смесването на продуктите или през време на месенето. Това важи особено за по-студени дни или при слагане на по-голямо количество продукти като прясно мляко и яйца направо от хладилника.

Програми на печене

Различни програми се прилагат за месене, втасване и печене, за да отговарят на рецептите и различните типове брашно.

Най-често използвана е основната програма, идеална за бял хляб и хляб от смесени брашна с преобладаващо бяло брашно.

При най-бързия метод времето е намалено и стандартен хляб се пече за около час. Готовият хляб може би не е бухнал както при основния цикъл и може би е по-компактен.

Френската програма е подходяща за нискомаслен и нискозахарен хляб. Времето на бухване е по-дълго и при някои уреди се пече при малко по-висока температура.

Има уреди с допълнителен контрол за цвета на хляба. Използва се при хляб с високо маслено или захарно съдържание.

Някои хлебопекарни имат програми за месене и печене на кекс както без мая, така и с мая. При липса на такива програми продуктите за кексове без мая могат да се смесят в отделен съд и само да се изпекат на цикъл „само печене“.

Много малко модели имат приспособления за печене на хляб с мека кора, идеален за сандвичи.

При повечето програми могат да се прибавят допълнително продукти в средата на цикъла. При даден сигнал на уреда могат да се прибавят например изсушени плодове или ядки. При липса на такава програма може да се нагласи таймер да звъни пет мин преди края на процеса на месенето.

Програми за тестото

Повечето уреди имат една програма, но има и такива с няколко за месенето на тесто. При тях се замесва тесто, без да се пече в уреда, за да се оформят различни видове тестени изделия. Има и такива с програми за месене на различни видове тесто, например за пица.

Предпазни мерки при използването на хлебопекарна

- Преди употреба винаги трябва да се прочетат инструкциите на фирмата производител.
- По време на процеса на печене стените на уреда са горещи, така че трябва да се подхожда много внимателно.
- Хлебопекарната трябва да се постави на равно термоустойчиво място, далеч от други нагревателни уреди.
- Не трябва да бъде огрявана от слънце.
- Върху капака не трябва да се слага нищо.
- Уредът не може да се ползва извън къщата на открито.
- Когато е в действие, никога не бива да се бърка с пръсти.
- Почистването трябва да става само когато е изключен.

Ръчно оформяне на тесто

При покупка на хлебопекарна от голямо значение е принципът на месене. Продуктите се смесват автоматично и заедно с месенето процесът трае около час и четвърт.

В края на процеса тестото е увеличило обема си двойно. Съдът на хлебопекарната се изважда, внимателно се отделя тестото и се слага върху посипана с брашно повърхност. Леко се притиска, за се отдели част от въглеродния диоксид (мехурчетата).

Тестото се размесва 1–2 мин и се оформя на топка. Някои рецепти изискват да бъде покрито с намаслено фолио и да се остави

да престои няколко минути. Техниката на оформяне на тестото варира според формата на хляба, който искаме да получим.

За приготвяне на багети и френски хлебчета тестото се притиска в правоъгълна форма с дебелина 2,5 см.

От едната дълга страна се сгъва 1/3 от тестото и след това се сгъва останалата трета, като се притиска. Повтаря се два пъти. Тестото се разтегля леко и се навива назад и напред до желаната дължина.

Хлебчето се завива в набрашнена кърпа и се оставя на топло място.

За приготвяне на кръгъл хляб тестото се разделя на две части – около 1/3 и 2/3. Двете части се оформят на кръгли топки и се слагат върху леко набрашнена хартия за печене. Покриват се с достатъчно големи купи и се оставят да престоят 30 мин. Притиска се горната част на голямата топка и с остър нож се прави кръст в средата, около 4 см. Леко се навлажнява и отгоре се слага малката топка.

Проблеми при печене на хляб в хлебопекарна

Повече течност – следващия път да се намали с 2 супени лъжици.

Сол или заместител на солта (подпомага втасването) – минималното количество сол е 1/2 чаена лъжичка за 450 г хляб, 3/4 чаена лъжичка за 675 г хляб. Заместителите на солта не действат на глутена.

Повече захар – следващия път да се намали количеството ѝ с 1 супена лъжица. Не се препоръчват повече от 40 г за хляб от 450 г, 6 супени лъжици за хляб от 675 г, въпреки че при някои рецепти се изисква повече захар. Ако захарта е много, може да причини изгаряне на кората, без хлябът да е добре изпечен отвътре. В този случай захарта трябва да се намали с 1 супена лъжица.

Причина за недобро изпичане на хляба в средата може да бъде повече течност или недостатъчно брашно. Следващия път да се намали течността с 1 до 2 супени лъжици или да се увеличи брашното с 2 до 4 супени лъжици.

Ако сладък хляб има лепкави „джобчета“, да се намали захарта с 1 супена лъжица.

При обезформена горна част на хляба причината може да бъде недостатъчно количество течност или повече брашно. Следващия път да се прибавят 1 до 2 супени лъжици течност за голям хляб или да се намали количеството брашно с 2 до 4 супени лъжици.

Когато тестото втасва много бързо, маята е в повече и трябва да се намали количеството ѝ.

При недостатъчно втасал хляб причината е недостатъчно мая и трябва да се прибави 1/2 чаена лъжичка. Други причини могат да бъдат недостатъчно прясна мая, неподходяща за хлебопекарна, използване на гореща течност, недостатъчно течност, повече захар, повече брашно с по-ниско съдържание на глутен, много твърда чешмяна вода, много сол, отваряне на капака по време на печенето.

Вугове хляб

Хлябът е продукт главно от зърнени храни, който се консумира в цял свят.

Според археолозите първи египтяните са овладели уменията да се прави кисело тесто и от него хляб. Писмени източници показват, че това е станало между 2840 и 2680 г. пр. Хр. В долината на Нил се отглеждал ечемик, от който приготвяли бира и вид гъста каша, служеща им за храна. От нея започнали да пекат първите хлябове, поставяйки кашата между нагорещени камъни.

След египтяните хляб започнали да пекат и евреите, асировавилонците, траките и гърците. Според Омир елините закусвали с пшеничен или ечемичен хляб, натопен във вино, а за ферментация на тестото използвали оцет.

В Древния Рим хлябът се появил след походите на Юлий Цезар в Египет и бил привилегия само на богатите.

Всъщност само пшеницата съдържа белтъчини, които при изпичането правят хляба пухкав и бухнал. Ръженото брашно няма тези качества, затова често се смесва с пшенично. Съставът на хляба се подобрява чрез добавянето на някои хранителни про-

дукти като прясно мляко, оризови люспи, соево, фасулево или картофено брашно, калций и др.

В различните страни по света хлябът се приготвя по различен начин. В Мексико например хлебните питки се пекат от царевично брашно, в Шотландия от овесено, а в Швеция – от ръжено.

Важен компонент при приготвянето на хляба е маята, като се използва прясна или суха. Смесена с брашно и течност, тя отделя въглероден диоксид, който допринася за бухването на тестото. Прясната мая обикновено се размива в течност и се прибавя към брашното. Сухата се продава под формата на гранули и има това предимство, че може да се съхранява на хладно до 6 месеца. Разтваря се в течността, преди да се прибави към брашното.

За бързо приготвяне на хляб се използва сода бикарбонат. Според продуктите и брашното се различават пшеничен, ръжен картофен, соев, млечен, типов със сода, черен хляб, обредни хлябове и др.

Обикновено хлябът е с правоъгълна форма, но се приготвя и кръгъл. Франция е известна с дългите и тънки хлебчета – багети, франзели, френски хлебчета.

Видове брашно и оформяне на тестените изделия

Пълнозърнесто – то съдържа 100% пшеница.

Черното брашно съдържа 80–90% пшеница, като част от триците е отстранена.

Бялото брашно съдържа 72–74% пшеница. Голяма част от бялото брашно е избелена по химичен начин.

Органичното брашно се получава от пшеница, отгледана в почва, която не е третирана с изкуствени торове поне 2 години.

Брашното съдържа протеини, калций, желязо и витамини от групата В. Пшеницата е твърда или мека в зависимост от съдържанието на глутен. При алергия към глутена се използват брашна от ориз, соя, картофи и царевица.

Освен на ръка, тестото може да се разточва и с ръчна машина за точене. С нея могат да се приготвят теста за различни изделия: тестото се разточва на **дебелина от 0,5 до 3 см и на ширина**

150 мм. Машината се предлага в комплект с накрайници за приготвяне на 2 вида макарони.

За да се получи лъскава кора на хляба, той се глазира преди или през време на печенето, като се намазва с вода или мляко. Прясното мляко се използва обикновено за хлябове от картофено брашно, кифли и др.

Зехтин за глазиране се използва най-често преди и по време на печенето при видове хляб от Средиземноморието като фокачио и стромболи.

За придаване на цвят кифлите се намазват с разтопено масло, обикновено преди печене.

С разтвор от 2 супени лъжици сол и 2 супени лъжици вода се намазва тестото непосредствено преди печене.

Кората на кифлите и хляба получава златист бляскав цвят, ако се намаже с разбит в 1 супена лъжица прясно мляко жълтък.

След печенето се глазират обикновено сладки хлябове и кексове. Така се придава бляскав вид на кората и изделията се поддържат по-дълго време меки.

За да омекне кората на някои хлябове, те се намазват с разтопено краве масло.

Течни подсладители като мед, меласа и др. се загряват и кората се намазва с тях – това я прави мека, сладка и лепкава. Най-подходящ за целта е медът.

За плодови хлябове и кифли е подходящ захарен разтвор за глазиране от 2–3 супени лъжици кристална захар и същото количество прясно мляко или вода. Разтворът се кипва и се оставя на слаб огън за 1–2 мин, докато стане на сироп. За допълнителен аромат може да се прибави розова вода. Тази глазура придава на изделията блясък.

Кексовете с мая се намазват със захарен сироп, към който е прибавен ликьор или лимонов сок. Сиропът ги навлажнява и им придава декоративен вид.

Препоръчва се прясно изпечените топли кифли да се намажат с конфитюр или мармалад, разредени с малко вода, ликьор или плодов сок в зависимост от вида на кифлите. Отгоре могат да се поръсат изсушени плодове или ядки.

За сладки хлябове и кексове може да се използва захарна глазура, приготвена от 2–3 супени лъжици пудра захар с 1 супена лъжица плодов сок, прясно мляко, лека сметана или вода. Към глазурата могат да се прибавят и подходящи подправки.

За да придобият красив завършен вид хлябовете и други тестени изделия могат да се покрият или поръсат с различни продукти. Процесът може да се приложи при печене на хляб в хлебопекарната в началото на печенето, около 10 мин след започването му или непосредствено след изпичането, докато хлябът е още топъл.

При поръсване в началото на печенето капакът се отваря за възможно най-кратко време. Преди да се сложат плодовете или ядките, повърхността се глазира, така че те да се залепят върху кората. Ако се слагат след печенето, съдът се изважда внимателно от уреда и се затваря веднага, така че да се запази топлината. Хлябът се изважда от съда, глазира се и се поръсва с плодовете и ядките. Оставя се в хлебопекарната за още 3–4 минути.



Рецепти за тестени изделия в домашна хлебопекарна

Рецепти за хляб

Основна рецепта за бял хляб

За малък хляб: 210 мл (1 чаша) вода, 375 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 супена лъжица кристална захар, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая, брашно за поръсване

За средно голям хляб: 320 мл вода, 500 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 супена лъжица захар, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая, бяло брашно за поръсване

За голям хляб: 420 мл вода, 675 г бяло брашно, 2 чаени лъжички сол, 1 1/2 чаени лъжички захар, 3 супени лъжици краве масло, 1 1/2 чаени лъжички суха мая, бяло брашно за поръсване

Водата се изсипва в съда на хлебопекарната. Ако в инструкцията на уреда е посочено най-напред да се сложи маята, следвайте я, като слагате продуктите в обратен ред. В противен случай брашното се поръсва така, че да покрие водата. Прибавят се солта, захарта и маслото в отделни части на уреда. Прави се кладенче в средата на брашното, но така, че да не достига дъното. Прибавя се маята. Настройва се програмата и се пуска уредът.

Хлябът се изважда в края на процеса на печене и се обръща върху кухненска решетка да се охлади.

Млечен хляб

За малък хляб: 180 мл прясно мляко, 50 мл вода, 375 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 2 супени лъжици захар, 20 г краве масло, 1/2 чаена лъжичка суха мая

За средно голям хляб: 200 мл прясно мляко, 100 мл вода, 450 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 2 супени лъжици захар, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая

За голям хляб: 280 мл прясно мляко, 130 мл + 1 супена лъжица вода, 675 г бяло брашно, 2 чаени лъжички сол, 1 супена лъжица захар, 2 супени лъжици краве масло, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Млякото и водата се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавят се солта, захарта и маслото в различни краища на съда. В средата на съда се прави кладенче, но без да стига дъното, и в него се слага маята.

Хлебопекарната се слага на позиция „основна/нормална, средна кора“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Бял хляб

200 мл прясно мляко, 100 мл вода, 450 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 чаена лъжичка захар, 25 г краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая

Млякото и водата се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавят се солта, захарта и маслото в различни краища на съда. В средата на съда се прави кладенче, но без да стига дъното, и в него се слага маята.

Хлебопекарната се слага на позиция „основна/нормална“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Бърз бял хляб

210 мл вода, 22 мл слънчогледово олио, 375 г бяло брашно, 1 супена лъжица обезмаслено мляко на прах, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 чаена лъжичка захар, 1 чаена лъжичка суха мая

Водата и олиото се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавя се млякото. На различни места се слагат солта и захарта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „бързо, средна кора“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Ръжен хляб с кимион

300 мл вода, 2 чаени лъжички лимонов сок, 22 мл слънчогледово олио, 375 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички обезмаслено мляко на прах, 1 1/2 чаени лъжички семена от кимион, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 супена лъжица кафява захар, 1 чаена лъжичка суха мая

Водата, лимоновият сок и олиото се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавят се млякото на прах и кимионът. На отделни места се слагат солта и захарта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „основна, нормална, средно твърда кора“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с мътеница

285 мл мътеница, 65 мл вода, 1 1/2 супени лъжици мед, 1 1/2 супени лъжици слънчогледово олио, 350 г пълнозърнесто брашно, 150 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Мътеницата, водата, медът и олиото се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие течността. На един край се слага солта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „основна, нормална“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с меласа

200 мл вода, 3 супени лъжици меласа, 1 чаена лъжичка лимонов сок, 275 г бяло брашно за хляб, 65 г пълнозърнесто бяло брашно, 40 г царевично брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 25 г краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая

Водата, меласата и лимоновият сок се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. На различни места се слагат солта и маслото. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „основна, нормална“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Черен хляб с мътеница

350 мл вода, 3 супени лъжици мътеница, 500 г пълнозърнесто брашно, 1 1/2 чаени лъжички сол, 2 супени лъжици краве масло, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Мътеницата и водата се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие течността. На различни места се слагат солта и маслото. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Руски черен хляб

430 мл вода, 3 супени лъжици слънчогледово олио, 3 супени лъжици меласа, 200 г ръжено брашно, 100 г бяло брашно, 300 г пълнозърнесто бяло брашно, 4 супени лъжици овесени люспи, 1 чаша галета, 2 супени лъжици какао, 3 супени лъжици гранулирано кафе, 2 чаени лъжички семена от кимион, 2 чаени лъжички сол, 2 чаени лъжички суха мая

Водата, олиото и меласата се изсипват в съда. Посипва се брашното, след това овесените люспи и галетата, така че водата да се покрие. Прибавят се какаото, гранулираното кафе, кимионът и солта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. В края на печенето хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Ръжен хляб с просо

300 мл вода, 50 г ръжено брашно, 450 г пълнозърнесто бяло брашно, 25 г люспи от просо, 1 супена лъжица меласена захар, 1 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая, 50 г зърна от просо, просено брашно за поръсване

Изсипва се водата в съда, поръсва се брашното, изсипват се люспите, така че да покриват изцяло водата. Прибавят се захарта, солта и маслото на различни места. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция за тесто и се пуска в действие. Прибавят се семената от просо, когато уре-

дът сигнализира, или в последните 5 мин от месенето. Леко се набрашняява хартия за печене. Когато цикълът на месене приключи, тестото се изсипва върху набрашнената хартия. Оформя се в правоъгълна форма, овалва се по дължина и се оформя хляб с квадратни краища. Слага се върху хартия за печене, покрива се с леко намаслено прозрачно фолио и се оставя на топло място за 30–45 мин или докато увеличи обема си двойно. Отстранява се фолиото и хлябът се поръсва с просеното брашно. С остър нож се правят няколко нареза. Оставя се да престои около 10 мин. Пече се в предварително загрята до 220 градуса фурна 25–30 мин. Готовият хляб се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с мед и бира

За закваската: 175 мл прясно мляко, 115 г ръжено брашно, 3/4 чаена лъжичка суха мая

За тестото: 170 мл бира, 300 г бяло брашно, 85 г ръжено брашно, 1 супена лъжица мед, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1/2 чаена лъжичка суха мая

Смесват се млякото, брашното и маята за закваската. Разбъркват се и се покриват с влажна кърпа. Закваската се оставя да престои на топло място 3 дни, като се разбърква веднъж на ден. Тестото се приготвя, като се слага закваската в съда. Сипва се бирата. Поръсва се брашното така, че да покрие бирата. На отделни места се слагат медът и солта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Леко се намастрява 17-сантиметрова четвъртита форма. Когато спре месенето, тестото се изважда и се слага върху леко набрашнен плот. Измесва се в правоъгълна форма с дебелина 2 см. Долната трета от тестото се навива нагоре и горната надолу. Тестото се слага във формата, покрива се с прозрачно фолио и се оставя на топло място за 45–60 мин. Поръсва се с малко брашно. С остър нож се правят няколко нареза на кръст. Пече се в предварително загрята до 220 градуса фурна 30–35 мин. Готовият хляб се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с яйца

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
1 бр.	Яйца	1 бр. + 1 жълтък
125 мл	Прясно мляко	175 мл
1 супена лъжица	Краве масло	1 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Захар	3 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
350 г	Брашно за хляб	500 г
1 1/2 чаени лъжички	Мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се слага на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Меген бял хляб

450 г хляб	Продукти	765 г хляб
125 мл	Прясно мляко	185 мл
60 мл	Вода	90 мл
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Мед	3 супени лъжици
1 супена лъжица	Захар	1 1/2 супени лъжици
1/4 чаена лъжичка	Сол	1 чаена лъжичка
365 г	Пълнозърнесто брашно	550 г
115 г	Брашно за хляб	165 г
2 чаени лъжички	Мая	1 супена лъжица

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се слага на позиция „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Бърз хляб от пълнозърнесто брашно

450 г хляб	Продукти	750 г хляб
175 г	Пълнозърнесто брашно	250 г
150 г	Бяло брашно	250 г
2 чаени лъжички	Захар	1 супена лъжица
1/2 чаена лъжичка	Сол	1 чаена лъжичка
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/2 чаени лъжички
1 супена лъжица	Слънчогледово олио	2 супени лъжици
200 мл	Топла вода	300 мл

Водата и олиото се изсипват в съда. Поръсва се брашното, прибавят се захарта и солта, като се слагат в различни краища на съда. В брашното се прави кладенче в средата и се сипва маята. Уредът се слага на позиция „бързо“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Бърз бял хляб

450 г хляб	Продукти	700 г хляб
325 г	Бяло брашно	500 г
1 супена лъжица	Мляко на прах	2 супени лъжици
2 чаени лъжички	Захар	1 супена лъжица
1/2 чаена лъжичка	Сол	1 чаена лъжичка
1 3/4 чаени лъжички	Суха мая	2 1/2 чаени лъжички
1 супена лъжица	Олио	2 супени лъжици
200 мл	Топла вода	300 мл

Смесват се водата, млякото и олиото. Поръсва се брашното. В брашното се прави кладенче в средата и се сипва маята. Уредът се слага на позиция „бързо“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с брашно гранари (сладко, от бяло и ръжено брашно)

500 г хляб	Продукти	750 г хляб
300 г	Брашно гранари	500 г
1 супена лъжица	Краве масло	2 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
2 чаени лъжички	Кафява захар	1 супена лъжица
1 чаена лъжичка	Суха мая	1 1/4 чаени лъжички
200 мл	Вода	300 мл

В съда се сипва студената вода и се слага маслото. Поръсва се брашното, прибавят се солта и захарта на различни места. В брашното се прави кладенче в средата и се сипва маята. Уредът се слага на позиция „пълнозърнесто брашно“ и желаната твърдост на кората и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с пшенични зародиши и мед

475 г бяло брашно, 50 г пшенични зародиши, 1 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици краве масло, 1 1/4 чаена лъжичка суха мая, 2 чаени лъжички мед, 275 мл вода, 1 жълтък за намазване, 2 супени лъжици сусамово семе

В съда на хлебопекарната се слагат водата, маслото и медът. Поръсват се брашното и пшеничните зародиши. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се слага на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Когато се омеси, тестото се изважда и се измесва върху набрашнена повърхност. Придава му се продълговата форма, слага се върху намаслена хартия за печене и с остър нож се правят няколко нареза. Покрива се с фолио и се оставя да втасва около 30 мин. Намазва се с жълтъка, разбит с 1 супена лъжица вода, и се пече в предварително загрята до 200 градуса фурна 10 минути. Отново се намазва с яйце и се поръсва със сусама. Пече се 15–20 минути. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с пълнозърнесто брашно

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
175 мл	Вода	300 мл
1 супена лъжица	Олио	1 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Меласа	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
175 г	Типово брашно	250 г
150 г	Пълнозърнесто брашно	200 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната според указанията на производителя, уредът се нагласява на позицията „пълнозърнесто брашно“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб със заквасена сметана

За хляб 450 г: 120 мл вода, 120 мл заквасена сметана, 2 супени лъжици краве масло, 1 супена лъжица мед, 1 чаена лъжичка канела, 1 чаена лъжичка смлян джинджифил, 1 чаена лъжичка сол, 300 г типово брашно, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Продуктите се слагат в хлебопекарната според указанията на производителя, уредът се нагласява на позицията „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с царевично брашно

За хляб 675 г: 350 мл вода, 1 1/2 чаени лъжички сол, 2 1/4 супени лъжици краве масло, 100 г царевично брашно, 90 мл прясно мляко, 1 1/2 супени лъжици захар, 450 г типово брашно, 2 1/4 чаени лъжички суха мая

Водата се кипва. Прибавят се солта и маслото. Слага се царевичното брашно и се бърка постоянно, докато се сгъсти. Отстранява се от огъня и се оставя да изстине. Слага се в хлебопекарната заедно с другите продукти в реда, посочен в инструкцията

на производителя на уреда, който се нагласява на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Картофен хляб

За 450 г хляб: 115 г картофено пюре, 50 мл прясно мляко, 3 супени лъжици вода, 2 супени лъжици олио, 1 супена лъжица мед, 1 чаена лъжичка сол, 295 г типова брашно, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ѝ. Нагласява се на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с лук и кисело мляко

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
65 мл	Вода	120 мл
125 г	Кисело мляко	185 г
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
1 супена лъжица	Захар	1 1/2 супени лъжици
2 чаени лъжички	Сух копър	1 супена лъжица
2 чаени лъжички	Сух лук на люспи	1 супена лъжица
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
270 г	Типово брашно	425 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ѝ. Нагласява се на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Ръжен хляб

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
120 мл	Вода	175 мл
20 мл	Прясно мляко	6 супени лъжици
1 супена лъжица	Краве масло	1 1/2 супени лъжици
1 супена лъжица	Мед	1 1/2 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
130 г	Ръжено брашно	200 г
130 г	Типово брашно	200 г
2 чаени лъжички	Суха мая	1 супена лъжица

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ѝ. Нагласява се на позиция „основна, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Черен хляб

За голям 750 г хляб: 200 г ръжено брашно, 150 г бяло типово брашно, 150 г пълнозърнесто брашно, 2 супени лъжици мляко на прах, 1 супена лъжица какао, 1 чаена лъжичка гранулирано кафе, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка кимион, 1 3/4 чаени лъжички суха мая, 2 супени лъжици слънчогледово олио, 3 супени лъжици меласена захар, 275 мл ечемичено вино

В съда на хлебопекарната се слагат виното, млякото, олиото, захарта, какаото, кафето и кимионът. Поръсва се брашното, прибавя се солта и в кладенче в средата на брашното се слага маята. Уредът се нагласява на позиция „пълнозърнесто брашно/ голям 750 г хляб“ и желаната твърдост на кората и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Шведски ръжен хляб

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
4 супени лъжици	Вода	6 супени лъжици
63 мл	Прясно мляко	126 мл
1 супена лъжица	Олио	1 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Меласа	3 супени лъжици
1/4 чаени лъжички	Индийско орехче	1/2 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Настъргана портокалова кора	1 1/2 чаени лъжички
4 супени лъжици	Настърган морков	6 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
185 г	Типово брашно	270 г
95 г	Ръжено брашно	130 г
1 1/2 чаени лъжички	Суша мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позиция „основна, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.



Хляб със зеленчуци и плодове

Хляб с моркови

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
4 супени лъжици	Вода	6 супени лъжици
4 супени лъжици	Прясно мляко	6 супени лъжици
80 г	Настъргани моркови	100 г
2 супени лъжици	Олио	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Мед	3 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
1 1/2 чаени лъжички	Настърган джинджифил	2 1/4 чаени лъжички
3 супени лъжици	Пшенични зародиши	4 1/2 супени лъжици
180 г	Типово брашно	295 г
130 г	Пълнозърнесто брашно	190 г
1 1/2 чаени лъжички	Суша мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ѝ. Нагласява се на позицията „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.



Хляб с моркови и копър

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
180 мл	Вода	210 мл
1 супена лъжица	Олио	2 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Мед	2 чаени лъжички
140 г	Настъргани моркови	200 г
375 г	Бяло брашно	500 г
1 супена лъжица	Обезмаслено мляко на прах	2 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Семена от копър	1 1/2 чаени лъжички
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
1 чаена лъжичка	Суша мая	1 чаена лъжичка

Водата, олиото и медът се слагат в хлебопекарната, поръсват се настърганите моркови, ако инструкцията на уреда изисква първо да се сложи маята, продуктите се прибавят в обратен ред. В противен случай се поръсва брашното, прибавят се млякото, копърът и солта на отделни места в съда. В средата на брашното се прави кладенче, без да се стига до дъното, и се слага маята. Нагласява се на позиция „основна, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Картофен хляб с чесън

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
6–8	Скилидки чесън	10–12
1 супена лъжица	Зехтин	1 супена лъжица
2 супени лъжици	Прясно мляко	3 супени лъжици
60 мл	Вода	6 супени лъжици
115 г	Картофено пюре	175 г
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
1 супена лъжица	Захар	1 1/2 супени лъжици

25 г	Настъргано сирене пармезан	40 г
1/2 чаена лъжичка	Черен пипер	3/4 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
270 г	Типово брашно	425 г
2 чаени лъжички	Мая	1 супена лъжица

Чесънът се пече небелен в предварително загрята до 180 градуса фурна, завит в намазано със зехтин фолио, докато омекне. Когато изстине, се натиска, за да излязат скилидките без люспите (обелени). Чесънът и другите продукти се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с лук и сирене

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
2 супени лъжици	Вода	3 супени лъжици
125 мл	Прясно мляко	175 мл
1 супена лъжица	Краве масло	1 1/2 супени лъжици
1 супена лъжица	Захар	1 1/2 супени лъжици
4 връзки	Ситно нарязан зелен лук	6 връзки
65 г	Настъргано твърдо сирене	100 г
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
270 г	Типово брашно	425 г
1 1/2 чаени лъжички	Мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позиция „бял хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с маслини и сирене

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
175 мл	Вода	250 мл
2 супени лъжици	Зехтин	3 супени лъжици
1 супена лъжица	Захар	1 1/2 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Суха мащерка	3/4 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
350 г	Типово брашно	500 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички
50 г	Натрошени бяло сирене	75 г
25 г	Нарязани маслини	40 г
2 супени лъжици	Изсушени домати	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Типово брашно	3 супени лъжици

Най-напред се слагат първите 7 продукта според инструкцията на производителя на хлебопекарната, която се слага на позицията „бяло брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. Останалите продукти се смесват и се прибавят към тестото след първото замесване.

Плодов хляб с мътеница

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
125 мл	Мътеница	200 мл
1 бр.	Яйца	1 бр.
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Захар	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Сода бикарбонат	1/2 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Канела	3/4 чаена лъжичка
250 г	Типово брашно	400 г

75 г	Пълнозърнесто брашно	125 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаена лъжичка
50 г	Нарязани сухи плодове	75 г

Продуктите без плодовете се слагат в съда на хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя. Слага се на позиция „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. Плодовете се прибавят при сигнал на уреда или след първото замесване. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с череши и лешници

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
125 мл	Прясно мляко	200 мл
1 бр.	Яйце	1 бр.
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Захар	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
250 г	Типово брашно	400 г
75 г	Пълнозърнесто брашно	125 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички
25 г	Сухи череши	40 г
3 супени лъжици	Ситно нарязани запечени лешници	4 1/2 супени лъжици

Лешниците се пекат на един слой без мазнина върху хартия за печене в предварително загрята до 180 градуса фурна 10 мин, като се разбъркват 2–3 пъти. След като изстинат, се завиват в груба кърпа и се стриват.

Продуктите без черешите и лешниците се слагат в хлебопекарната според инструкцията на производителя. Слага се на

позиция „пълнозърнесто хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. Плодовете и лешниците се прибавят при сигнал на уреда или след първото замесване.

След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с канела и стафиди

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
125 мл	Вода	175 мл
60 мл	Прясно мляко	90 мл
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
3 супени лъжици	Кафява захар	4 1/2 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
2 чаени лъжички	Канела	1 супена лъжица
250 г	Типово брашно	400 г
75 г	Пълнозърнесто брашно	125 г
2 чаени лъжички	Суха мая	1 супена лъжица
50 г	Стафиди	75 г

Продуктите без стафидите се слагат в хлебопекарната според инструкцията на производителя. Нагласява се на позиция „пълнозърнесто хляб, средно твърда кора“ и се пуска в действие. Стафидите се прибавят при сигнал на уреда или след първото замесване.

След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с кайсии

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
150 мл	Вода	250 мл
1 супена лъжица	Олио	1 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Меласа	3 супени лъжици
75 г	Нарязани сухи кайсии	100 г
2 супени лъжици	Мляко на прах	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
175 г	Типово брашно	250 г
150 г	Брашно тип „Грахам“	225 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ѝ. Нагласява се на позиция „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с портокалова кора

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
125 мл	Прясно мляко	175 мл
60 мл	Вода	90 мл
2 супени лъжици	Олио	3 супени лъжици
3 супени лъжици	Захар	4 1/2 супени лъжици
1 супена лъжица	Настъргана портокалова кора	1 1/2 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
2 супени лъжици	Царевично брашно	3 супени лъжици
75 г	Пълнозърнесто брашно	125 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позицията „пълнозърнесто брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Хляб с бадеми

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
125 мл	Прясно мляко	200 мл
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
2 супени лъжици	Захар	3 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Бадемов екстракт	1 1/2 чаени лъжички
2 супени лъжици	Маково семе	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
25 г	Овесени ядки	40 г
415 г	Типово брашно	675 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/2 чаени лъжички
4 супени лъжици	Нарязани бадеми	6 супени лъжици

Продуктите се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позицията „бяло брашно, средно твърда кора“ и се пуска в действие. При сигнал на уреда се прибавят бадемите. След като се изпече, хлябът се изважда и се обръща върху кухненска решетка да изстине.

Тестени изделия, замесени в хлебопекарна и изпечени във фурна

Хляб с прясна мая

*15 г прясна мая, 1 чаена лъжичка гранулирана захар,
260 мл вода, 2 супени лъжици слънчогледово олио,
450 г бяло брашно за хляб, 2 супени лъжици обезмаслено мляко на
прах, 2 чаени лъжички сол, 5 супени лъжици слънчогледови семки
за поръсване*

Маята се размива със захарта и 2 супени лъжици от водата в малък съд. Остава се да втасва 5 мин и се изсипва в хлебопекарната. Прибавят се останалата вода и олиото. Поръсва се брашното, така че да покрива водата. Прибавят се млякото и солта. Уредът се слага на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Намазва се леко с олио ли масло хартия за печене. Когато цикълът „тесто“ приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Измесва се 2–3 мин и се оформя на топка. Слънчогледовите семки се поръсват върху чиста повърхност и тестото се овалва в тях. Покрива се с леко намаслено прозрачно фолио и се оставя да втасва на топло място (но не прекалено топло, напр. във фурна) 30–45 минути. Фурната се загрява предварително до 230 градуса. Правят се два разреза от всяка страна на хляба. Пече се 15 мин, след което фурната се намалява на 200 градуса и се пече още 20 минути. Остава се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с пиперки

*По 1/2 почистени от семето червена, зелена и жълта
пиперка, 200 мл прясно мляко, 120 мл вода, 500 г бяло брашно за
хляб, 2 чаени лъжички кристална захар, 1 1/2 чаени лъжички сол,
1 1/2 чаени лъжички суха мая, прясно мляко за намазване, 1 чаена
лъжичка семена от кимион*

Пиперките се нарязват на малки кубчета. Млякото и водата се наливат в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие течността. Прибавят се захарта и солта на различни места. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът

се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Пиперките се слагат при сигнал от уреда или 5 мин преди приключване на месенето. Тестото се изважда и се слага върху леко намаслена хартия за печене. Оформя се на леко сплескана овална топка. Покрива се с леко намаслено прозрачно фолио и се оставя да втасва на топло място (но не прекалено топло, напр. във фурна) 30–45 минути. Пече се 35–40 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с грис

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
175 мл	Вода	250 мл
1 чаена лъжичка	Захар	1 1/2 чаени лъжички
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
250 г	Типово брашно	400 г
100 г	Грис	150 г
1 1/2 чаени лъжички	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички
Царевично брашно за поръсване		

За глазурата: 1 жълтък, разбит с 1 чаена лъжичка вода и 2–3 супени лъжици сусам

Продуктите за тестото се слагат в съда на хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя ъ. Нагласява се на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. Когато тестото е готово, се изважда от съда и се оформя в дебела багета. Слага се върху хартия за печене, поръсена с царевично брашно. Покрива се и се оставя на топло да втасва 45 мин, след което се намазва с жълтъка и се поръсва със сусам. Пече се около 30 мин в предварително загрята до 190 градуса фурна. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Фокачио с маслини и домати

450 г хляб	Продукти	675 г хляб
175 мл	Вода	250 мл
2 супени лъжици	Зехтин	3 супени лъжици
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
1/4 чаена лъжичка	Изсушена мащерка	1/2 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Изсушено орегано (или риган)	3/4 чаена лъжичка
270 г	Типово брашно	425 г
1 1/4 чаени лъжички	Суха мая	2 чаени лъжички
4 супени лъжици	Изсушени домати	6 супени лъжици
4 супени лъжици	Нарязани маслини	6 супени лъжици
2 супени лъжици	Зехтин допълнително	3 супени лъжици
4 супени лъжици	Настъргано сирене	6 супени лъжици
Царевично брашно за поръсване		

Първите седем продукта се слагат в хлебопекарната в реда, посочен в инструкцията на производителя. Нагласява се на позиция „тесто“ и се пуска в действие. След около 15 мин или по сигнал на уреда се прибавят плодовете, доматиите и маслините. Когато тестото е готово, се изважда от съда и се слага върху леко набрашнена повърхност. Оставя се да престои няколко мин, след което се разточва на кора с дебелина около 1 см. Хартия за печене се поръсва с царевично брашно. Тестото се слага върху хартията. Поръсва се с допълнителния зехтин и сиренето. Пече се около 20 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб със сос „Песто“

140 мл прясно мляко, 150 мл вода, 2 супени лъжици зехтин, 450 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички кристална захар, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1 1/2 чаени лъжички суха мая, 7 супени лъжици **готов сос „Песто“**

Допълнително: 1 супена лъжица зехтин и 2 чаени лъжички морска сол

Млякото се изважда от хладилника 30 мин, преди да се употребява, да се темперира. В съда на хлебопекарната се сипват водата, млякото и зехтинът. Ако инструкцията на производителя на уреда изисква най-напред да се сложи маята, продуктите се слагат в обратен ред. Поръсва се брашното така, че да покрие течността. Слагат се захарта и солта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Леко се намазва със зехтин форма с размери 25x10 см. Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Разточва се на правоъгълна кора с размерите на формата и дебелина 2 см. Покрива се с намаслено фолио и се оставя да престои няколко минути. Сосът се намазва върху тестото, като се оставя непокрит 1 см по дългите страни. Тестото се навива по дължина и се слага във формата. Покрива се с намаслено фолио и се оставя да втасва на топло 45 минути. Фурната се загрява до 220 градуса. Фолиото се отстранява и тестото се намазва с допълнителния зехтин. С остър нож се правят 4 диагонални нареза. Поръсва се с морската сол и се пече 25–30 мин или до златист цвят на кората. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с бяло сирене и маслини

210 мл вода, 350 г типова бяло брашно 25 г пълнозърнесто брашно, 1 супена лъжица обезмаслено мляко на прах, 1 чаена лъжичка сол, 1 1/2 чаени лъжички захар, 1 чаена лъжичка суха мая, 40 г нарязани черни маслини, 50 г натрошено бяло сирене (фета), 1 супена лъжица зехтин за намазване

Водата се сипва в хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие течността. Прибавя се млякото. Слагат се захарта и солта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция

„тесто“ и се пуска в действие. Леко се намазва със зехтин форма за кекс. След сигнал от уреда се прибавят маслините и сиренето. Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Оформя се като топка с диаметъра на формата, слага се в нея и се покрива с намаслено прозрачно фолио. Остава се да втасва 30–45 мин, след което фолиото се отстранява и тестото се намазва със зехтина. Пече се около 35–40 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Остава се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с домати и босилек

1 супена лъжица зехтин, 1 малка глава ситно нарязан кромид лук, около 200 г ситно нарязани обелени и почистени от семките домати, 500 г типова бяло брашно, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, 1 1/2 чаени лъжички сол, 2 чаени лъжички захар, 1 чаена лъжичка суха мая, 1 супена лъжица ситно нарязан пресен босилек

За намазване: 1 жълтък и 1 супена лъжица вода

Лукът се запържва в олиото на умерен огън 3–4 мин. Прибавят се доматиите и се пържи още 2–3 минути. С опакото на лъжица сместа се притиска, за да се отцеди доколкото е възможно течността в отделен съд. Сместа се оставя настрана. Отцеденият сос от пърженето се допълва с 280 мл вода. Когато сосът изстине, се слага в съда на хлебопекарната (ако инструкцията изисква първо маята, продуктите се слагат в обратен ред). Поръсва се брашното така, че да покрие течността от доматиите. Слагат се черният пипер, захарта и солта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Леко се намазва със зехтин форма с размери 23x13 см. Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. В тестото се замесват доматиите, лукът и босилекът. Разточва се на правоъгълна кора с дебелина 2,5 см. Страните се завиват към средата и се притискат краищата. Оформя се като 40 см дълъг хляб, навива се по дължина и се слага във формата. Покрива се с намаслено прозрачно фолио. Остава се да втасва 30–45 мин, след което фолиото се отстранява и тестото се намазва с разбития с водата жълтък. Пече се около 35–40 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Остава се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с карамелизиран лук

50 г краве масло, 2 глави ситно нарязан кромид лук, 280 мл вода, 1 супена лъжица мед, 450 г типово брашно, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка черен пипер, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Лукът се задушаваше на слаб огън до златист цвят. Отстраняваше се от огъня и се оставя да изстине. С гевгир се отцежда течността от пърженето и лукът се запазва. Водата и медът се слагат в хлебопекарната (ако инструкцията изисква първо маята, продуктите се слагат в обратен ред). Поръсва се брашното така, че да покрие течността. Прибавят се солта и черният пипер на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позицията „тесто“ и се пуска в действие. При сигнал на уреда (или в последните 5 мин от цикъла) се прибавя лукът. Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Оформя се топка, която се слага върху хартия за печене и се покрива с намаслено прозрачно фолио. Оставя се да втасва 45 мин, след което фолиото се отстранява и хлябът се пече около 35–40 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Хляб със салам

210 мл вода, 15 мл зехтин, 350 г бяло брашно, 50 г настъргано сирене „Чедър“, 1 чаена лъжичка кристална захар, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка мая, 1 чаена лъжичка едро смлян черен пипер, 50 г ситно нарязан салам, прясно мляко за намазване

Водата и зехтинът се изсипват в хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да я покрие. Прибавят се половината сирене, солта в единия и захарта в другия край в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позицията „тесто“ (основна или за пица) и се пуска в действие.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Разточва се и се поръсват черният пипер и саламът. Замесва се леко и се оформя кръгъл хляб, който се слага върху леко намаслена хартия за печене и се покрива с намаслено прозрачно фолио. Оставя се да втасва 30 мин, след

което фолиото се отстранява и хлябът се пече около 30–35 мин в предварително загрята до 200 градуса фурна. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Малки хлебчета

За 12 хлебчета: 1 яйце, 100 мл прясно мляко, 225 г типова бяла брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 чаена лъжичка пудра захар, 50 г краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая, 2 супени лъжици прясно мляко за намазване

Яйцето и млякото се слагат в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да ги покрие. Прибавят се солта, захарта маслото на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна за тесто“ и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда и се слага върху набрашнена повърхност. Разточва се и се разделя на 12 парчета, които се покриват с намаслено фолио. От всяко парче се оформя малко хлебче. Нарездат се върху намаслена кухненска хартия и се покриват с намаслено фолио. Оставят се да втасват 30 мин на топло, след което се намазват с мляко и се пекат в предварително загрята до 220 градуса фурна 15–18 минути. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка.

Кроасани

За 16 кроасана: 125 мл вода, 2 супени лъжици мляко на прах, 100 г краве масло, 1 супена лъжица захар, 1 чаена лъжичка сол, 350 г типова брашно, 2 чаени лъжички суха мая

За намазване: 1 яйце, щипка сол

Продуктите (без тези за намазване) се изсипват в хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бял хляб, тесто“ и се пуска в действие.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда, разделя се на две части и се слага върху набрашнена повърхност. Оставя се да престои 5 мин, след което се разточва на две кори по 25 см в диаметър с дебелина около 3 мм. Всяка се разрязва радиално на 8 парчета, които се разточват отново с точилка. Навиват се, като се започне от широкия край към острия. Слагат се

върху леко намаслена кухненска хартия и краищата се изтеглят, така че кроасаните да придобият формата на полумесец. Намазват се с разбитото със солта яйце, покриват се с намаслено фолио и се оставят да втасват около 1 час. Намазват се отново и се пекат в предварително загрята до 190 градуса фурна 20–25 минути до златист цвят. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка.

Хлебни пръчици

За 24 пръчици: 130 мл вода, 60 мл олио, 2 чаени лъжички захар, 1 чаена лъжичка сол, 350 г типово брашно, 2 чаени лъжички суха мая, 2 супени лъжици олио, 1 белтък, 2 супени лъжици вода, маково семе за поръсване

Продуктите (без последните три) се изсипват в хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бял хляб, тесто“ и се пуска в действие.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда и се разделя на 24 парчета. Всяко парче се разточва с ръце, докато се получи много тънко въже, дълго около 20 см. Слагат се върху намаслена кухненска хартия и се намазват леко с олио. Покриват се внимателно и се оставят на топло място да втасват 20–25 минути. Белтъкът се разбива с водата и се намазват пръчиците. поръсват се с маковото семе и по желание с малко сол и се пекат в предварително загрята до 180 градуса фурна около 25 минути до златист цвят. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка.



Рецепти за хляб от различни кухни

Италиански хляб

225 мл вода, 2 супени лъжици зехтин, 1 чаена лъжичка сол, 450 г брашно, 1 1/2 чаени лъжички суха мая

Продуктите се слагат в хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. В средата на брашното в кладенче се изсипва маята. Уредът се нагласява на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда върху набрашнена повърхност и се оформя като правоъгълен хляб. Остава се да втасва на топло място. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна 20–25 минути до златист цвят. Остава се да изстине върху кухненска решетка.

Тоскански сладък хляб

За 450 г хляб: *1 яйце, 3 супени лъжици прясно мляко, 4 супени лъжици вода, 1 чаена лъжичка ром, 2 супени лъжици краве масло, 3 супени лъжици захар, 1 чаена лъжичка настъргана портокалова кора, 1 чаена лъжичка семена от копър, 1 чаена лъжичка сол, 185 г типово брашно, 95 г грис, 1 1/2 чаени лъжички суха мая, 3 супени лъжици стафиди*

За намазване: *1 жълтък, 1 чаена лъжичка ром, 2 супени лъжици захар за поръсване*

Продуктите (без тези за намазване) се изсипват в хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. След 15 мин или по сигнал на уреда се прибавят стафидите.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда, разделя се на две части и се слага върху набрашнена повърхност. Остава се да престои няколко минути. С ръце се оформя около 40 см дълго руло (за малкия хляб) и 40–50 - за дългия. Слага се върху леко намаслена хартия за печене. Двата края се съеди-

няват като геврек. Покрива се с намаслено фолио и се оставя да втасва 45–60 мин, след което се намазва с разбития с рома жълтък и се поръсва със захарта. Разрязва се по диагонал. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна 35–55 минути до златист цвят. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Мексикански болилос

450 г хляб	Продукти	775 г хляб
150 мл	Вода	200 мл
1 чаена лъжичка	Захар	1 1/2 чаени лъжички
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
350 г	Типово брашно	500 г
1 1/2 чаени лъжички	Суша мая	1 1/4 чаени лъжички

За намазване: 1 яйце, 1 супена лъжица вода

Продуктите (без тези за намазване) се изсипват в хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда, разделя се на две части и се слага върху набрашнена повърхност. Малкият хляб се разделя на 6, а големият – на 9 парчета, които се оформят на топки. Топките се притискат и им се придава овална форма, като дългите страни се навиват към средата - дългата страна е по-дебела, а краищата - тънко източени. Слагат се върху леко намаслена хартия за печене, покриват се с фолио и се оставят на топло да втасват около 1 час. Тестото се намазва с разбитото с водата яйце и хлябът се пече в предварително загрята до 200 градуса фурна 15–20 минути до златист цвят. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Португалски сладък хляб

450 г хляб	Продукти	775 г хляб
2 бр.	Яйца	3 бр.
75 мл	Прясно мляко	125 мл
2 супени лъжици	Краве масло	3 супени лъжици
3 супени лъжици	Захар	4 1/2 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Ванилия	1 1/2 чаени лъжички
2 чаени лъжички	Настъргана лимонова кора	1 супена лъжица
1/2 чаена лъжичка	Индийско орехче	3/4 чаена лъжичка
350 г	Типово брашно	500 г
1/2 чаена лъжичка	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

Продуктите (без тези за намазване) се изсипват в хлебопечкарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позицията „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. След 15 мин или по сигнал на уреда се прибавят стафидите.

Когато цикълът приключи, тестото се изважда от съда и се слага върху набрашнена повърхност. Оформя се хлябът. Слага се върху леко намаслена хартия за печене. Покрива се с намаслено фолио и се оставя да втасва 45–60 мин. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна 35–55 минути до златист цвят. Оставя се да изстине върху кухненска решетка.

Писалагюер

(Френски вариант на италианската пица)

100 мл вода, 1 яйце, 225 г бяло брашно, 1 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая

За гарниране: 4 супени лъжици зехтин, 575 г ситно нарязан кромид лук, 1 супена лъжица дижонска горчица, 3–4 (около 280 г) обелени и нарязани домати, 2 чаени лъжички ситно нарязан пресен босилек, 12 отцедени рибки аншоа от консерва, 12 маслини, сол и черен пипер на вкус

Водата и яйцето се слагат в хлебопекарната (ако инструкцията изисква първо маята, продуктите се слагат в обратен ред). Поръсва се брашното така, че да покрие водата и яйцето. Прибавят се солта и маслото на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позицията „пица“ и се пуска в действие. Леко се намазнява форма с размери 27х20 см и дълбочина 1 см.

Лукът се запържва в зехтина на слаб огън около 20 мин до омекване и се оставя да изстине. Тестото се изважда от съда върху набрашнена повърхност и се разточва в правоъгълна форма с размери 30х23 см. Слага се в намастената форма и се притиска, за да я заеме плътно, включително и по стените. Намазва се с горчицата и се покрива с домати. Лукът се подправя със солта, черния пипер и босилека и се поръсва върху пицата. Отгоре се нареждат рибките и маслините. Покрива се с намаслено фолио и се оставя да престои 10–15 минути. Пече се в предварително загрята до 200 градуса фурна 25–30 минути до златист цвят. Сервира се гореща.

Лаваш

(Средиземноморски питки)

250 мл вода, 3 супени лъжици кисело мляко, 350 г бяло брашно, 115 г пълнозърнесто брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка суха мая

За гарниране: *2 супени лъжици прясно мляко, 2 супени лъжици просо*

Водата и киселото мляко се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да ги покрие. Прибавя се солта в единия край на съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позицията „основна за тесто“ или „пица“ и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Разточва се и се разделя на 10 еднакви части. Оформят се на топки и се притискат леко като питки. Покриват се с намаслено фолио и се оставят да престоят 5 мин, след което се разтеглят на ръка, като се слагат между два листа намаслено фолио, за да не изсъхват. Нареждат се върху намаслена хартия за печене, намазват се с млякото и се поръсват с просото. Пекат се в предварително загрята до 230 градуса фурна 5–8 минути до златист цвят. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка.

Марокански numku

200 мл вода, 250 г бяло брашно, 75 г грис, 1 чаена лъжичка анасон, 1 1/2 чаени лъжички сол, 1/2 чаена лъжичка кристална захар, 1 чаена лъжичка суха мая, зехтин за намазване, сусам за поръсване

Водата се изсипва в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавят се грисът, солта и захарта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна за тесто“ или и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Оформят се две топки, които се притискат, така че да се получат две кръгли питки с дебелина около 2 см. Покриват се с леко намаслено прозрачно фолио и се оставят да втасват 30 минути. Всяка питка се намазва със зехтин и се поръсва със сусам. Надупчват се с вилица. Пекат се в предварително загрята до 200 градуса фурна 20–25 мин. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка.

Пуге

(Традиционна турска питка)

240 мл вода, 2 супени лъжици зехтин, 450 г бяло брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 1 чаена лъжичка суха мая, 1 жълтък с 2 супени лъжици вода за намазване

Водата и зехтинът се изсипват в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното така, че да покрие водата. Прибавят се грисът, солта и захарта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна за тесто“ или и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Разделя се на 3 еднакви части, които се оформят като топки. Всяка от тях се разточва на кръг с диаметър 15 см. Покриват се с намаслено фолио и се оставят да престоят 20 минути. Разточват се отново до дебелина 5 мм. Намазват се с разбития с водата жълтък и се пекат в предварително загрята до 230 градуса фурна 9–10 мин. Оставят се да изстинат върху кухненска решетка. Сервират се веднага.

Кексове

Панетон

(Италиански коледен кекс)

450 г	Продукти	675 г
60 мл	Прясно мляко	6 супени лъжици
2 бр.	Яйца	3 бр.
3 супени лъжици	Краве масло	4 1/2 супени лъжици
3 супени лъжици	Захар	4 1/2 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Настъргана лимонова кора	1 1/2 чаена лъжичка
1 чаена лъжичка	Ванилия	1 1/2 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Анасон	3/4 чаена лъжичка
350 г	Бяло брашно	500 г
2 чаени лъжички	Суха мая	1 супена лъжица
3 супени лъжици	Ядки	4 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Стафиди	3 супени лъжици
40 г	Ситно нарязани захаросани плодове	50 г
1 супена лъжица	Брашно	1 супена лъжица

Продуктите без ядките и стафидите се слагат в съда на хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. Високото захарно съдържание повлиява втасването на маята, затова трябва да се замеси след първото бухване. Тестото се изважда от съда, прибавят се озахарените плодове и 1 супена лъжица брашно и внимателно се замесват плодовете, стафидите и ядките. Тестото се слага в намаслена форма (обикновено продълговата) и се оставя да втасва на топло, докато удвои обема си. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна около 30 минути.

Кекс със смокини и мег

450 г	Продукти	675 г
2 супени лъжици	Ром	3 супени лъжици
35 г	Нарязани смокини	50 г
1 бр.	Яйца	1 бр. + 1 жълтък
125 мл	Прясно мляко	175 мл
1 чаена лъжичка	Ванилия	1 1/2 чаени лъжички
1 супена лъжица	Краве масло	1 1/2 супени лъжици
2 супени лъжици	Мед	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
270 г	Бяло брашно	425 г
1 1/2 чаени лъжички	Суша мая	2 1/2 чаени лъжички

Смокините се заливат с рома и се маринуват поне 30 минути. Слагат се заедно с останалите продукти в съда на хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позицията „тесто“ и се пуска в действие. Когато е готово, се слага върху набрашнена повърхност и се оставя да престои няколко минути. Намаслява се форма за кекс с диаметър 25 см. Тестото се оформя като хляб и се слага във формата. Покрива се и се оставя да втасва около 1 час. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна около 30–45 минути.



Кекс с ябълки

450 г	Продукти	675 г
125 мл	Прясно мляко	175 мл
1 бр.	Яйца	2 бр.
3 супени лъжици	Краве масло	4 1/2 супени лъжици
4 супени лъжици	Пудра захар	6 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Сол	3/4 чаена лъжичка
270 г	Бяло брашно	425 г
2 чаени лъжички	Суха мая	1 супена лъжица
2 супени лъжици	Кристална захар	3 супени лъжици

За плънката:

1 1/2 бр.	Ябълки	2 бр.
1 1/2 чаени лъжички	Брашно	2 чаени лъжи
2 супени лъжици	Захар	3 супени лъжици
1/2 чаена лъжичка	Канела	3/4 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Ванилия	3/4 чаена лъжичка
1/2 чаена лъжичка	Лимонов сок	3/4 чаена лъжичка
2 супени лъжици	Стафиди	3 супени лъжици

Продуктите за тестото без захарта се слагат в съда на хлебопечкарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бяло брашно, тесто“ и се пуска в действие. Отделно се приготвя плънката. Ябълките се обелват, почистват се от семките и се нарязват на дребни кубчета (около 6 мм). Прибавят се другите продукти. Когато тестото е готово, се слага върху леко набрашнена повърхност и се оставя да престои няколко минути. Намаслява се голям лист хартия за печене. Тестото се разточва на правоъгълник с дебелина 8 мм и се слага върху хартията. С тъп нож, без да се реже, се разделя на 3 части. Плънката се слага в средата на средната част. Другите две части се нарязват по диагонал на ленти, широки 2,5 см и с тях се покрива средната третина. Завива се внимателно с намаслено фолио и се оставя да втасва 1 час. Пече се в предварително загрята до 180 градуса фурна 35–45 минути. Изважда се от фурната и веднага се поръсва с пудра захар.

Козунак

450 г	Продукти	675 г
1 бр.	Яйца	1 бр. + 1 жълтък
125 мл	Кисело мляко с лимон	175 мл
3 супени лъжици	Краве масло	4 1/2 супени лъжици
3 супени лъжици	Захар	4 1/2 супени лъжици
3 супени лъжици	Маково семе	4 1/2 супени лъжици
2 чаени лъжички	Настъргана лимонова кора	1 супена лъжица
1 чаена лъжичка	Сол	1 1/2 чаени лъжички
350 г	Бяло брашно	500 г
1/2 чаена лъжичка	Суха мая	2 1/4 чаени лъжички

За намазване: 1 яйце, разбито с 2 супени лъжици вода

Продуктите за се слагат в съда на хлебопекарната по реда, посочен в инструкцията на производителя. Уредът се нагласява на позиция „бял хляб, тесто“ и се пуска в действие. Когато тестото е готово, се слага върху леко набрашнена повърхност и се оставя да престои няколко минути. Разрязва се на 3 еднакви части и се оставя да престои 5 минути. Намазлява се хартия за печене. Всяка част се източва (с ръце) на дълго тънко руло (около 36,5 см за малкия козунак и 51–за големия). Трите рула се сплитат заедно. Тестото се покрива и се оставя да втасва 45 мин до 1 час на топло място. Намазва се с яйцето и се пече в предварително загрята до 180 градуса фурна 25–30 минути.

Баварски кекс със сини сливи

90 мл прясно мляко, 1 яйце, 225 г бяло брашно, 1 чаена лъжичка канела, 1/2 чаена лъжичка сол, 3 супени лъжици пудра захар, 25 г разтопено краве масло, 1 чаена лъжичка суха мая, 675 г сини сливи, кристална захар за поръсване

Млякото се изсипва в съда на хлебопекарната и се прибавя яйцето. Поръсва се брашното така, че да покрие млякото. Прибавя се канелата, а след това солта, захарта и маслото на различни

места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна за тесто“ и се пуска в действие. Леко се намастрява форма за кекс с размери 27x18 см и дълбочина 4 см. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Разточва се на правоъгълник според големината на формата. Сливите се разрязват на четвъртинки и се почистват от костилките. Нарездат се върху тестото. Кексът се покрива с леко намастрено прозрачно фолио и се оставя на топло да втасва 30–45 минути. Пече се в предварително загрята до 190 градуса фурна 30–45 минути до златист цвят. Поръсва се със захар и се сервира топъл.

Малки тестени изделия (гевреци, кифли и др.)

Бретцел

*325 г бяло брашно, 75 г ржжено брашно, 2 чаени лъжички
кафява захар, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка суха мая,
275 мл вода*

За глазурата: *3 чаени лъжички сол, 1 чаена лъжичка захар,
3 супени лъжици вода, морска сол*

Водата и захарта се слагат в хлебопекарната, прибавят се брашното и солта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна за тесто“ и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Размесва се добре и се разделя на 16 парчета. Разточват се на тънки ивици с размер около 30 см. Всяка ивица се извива към средата под формата на възел. Слагат се върху намастрена хартия за печене. Покриват се с намастрено фолио и се оставят да втасват около 30 минути. Фолиото се отстранява и се пекат в предварително загрята до 200 градуса фурна 10 минути. Затоплят се заедно солта, захарта и водата, като се бърка, докато солта и захарта се стопят. Бретцелите се намазват с глазурата и се поръсват с морска сол. Слагат се да изстинат върху кухненска решетка.

Гевреци

500 г бяло брашно, 2 супени лъжици захар, 1 чаена лъжичка сол, 1 1/2 чаена лъжичка суха мая, 300 мл вода, 1 жълтък за намазване, 3 супени лъжици сусам или маково семе

Водата, брашното, 1 супена лъжица захар и солта се слагат в хлебопекарната. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Когато цикълът приключи, тестото се изважда върху леко набрашнена повърхност. Размесва се добре и се разделя на 10 части. Оформят се като топки и във всяка се прави дупка с размер 3,5 см. Дупката се разширява с пръсти. Гевреците се слагат върху 2 хартии за печене, покриват се с намаслено фолио и се оставят да втасват 30 минути. Когато гевреците са почти готови, се кипват в 2 л вода с останалата захар, като се потапят внимателно един по един за 1–2 минути от всяка страна. Слагат се отново върху хартията за печене и се намазват с разбития в 1 супена вода лъжица жълтък. Поръсват се с маково семе и сусам. Пекат се в предварително загрята до 200 градуса фурна 12–15 минути.

Кроасанчета

400 г бяло брашно, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 супена лъжица захар, 2 чаени лъжички суха мая, 150 г + 2 супени лъжици краве масло, 1 разбито яйце, 175 мл студена вода, 1 жълтък за намазване

Сипват се водата, 25 г нарязано на парчета масло и яйцето в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното и се слагат солта и захарта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Междувременно останалото масло се намазва между два листа хартия за печене с размер 30x7 см и се замразява за 10 минути. Готовото тесто се изважда върху леко набрашнена повърхност. Разточва се на правоъгълник, 2,5 см по-дълъг от хартията. Хартията се изважда и маслото се слага върху тестото. Сгъва се долната една трета част на тестото. Завива се в хартията и се охлажда за 10 мин. Процесът се повтаря два пъти, охлажда се за 20 мин, повтаря се отново и се оставя за 20 минути. Тестото се разточва на правоъгълник с размери

25x37 см. Нарязва се на 6 квадрата и след това всеки квадрат на два триъгълника. Разточват се и се слагат върху хартия за печене. Покриват се с намаслено фолио и се оставят на топло за 45 минути. Отстранява се фолиото, намазва се с жълтъка, разбит с 1 супена лъжица вода и се пече в предварително загрята до 180 градуса фурна 10 мин до златист цвят.

Шоколадови хлебчета

250 г бяло брашно, 2 супени лъжици краве масло, 1/2 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици захар, 1/4 чаена лъжичка суха мая, 2 разбити яйца, 3 супени лъжици сухо мляко, 50 г течен шоколад

За поръсване: *какао и пудра захар*

Маслото, яйцата и млякото се слагат в съда на хлебопекарната. Поръсва се брашното и се слагат солта и захарта на различни места в съда. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „тесто“ и се пуска в действие. Готовото тесто се изважда върху леко набрашнена повърхност. Измесва се добре и се нарязва на 6 парчета. Шоколадът също се нарязва на 56 парчета. Всяко парче тесто се разточва на правоъгълник 7x10 см, върху него се слага парче шоколад, завива се с тестото и се слага в миниформа за хляб или кекс (10x5,5x3,5 см) върху хартия за печене. Покрива се с фолио и се оставя на топло да втасва 40 минути. Фолиото се отстранява и хлебчетата се пекат в предварително загрята до 200 градуса фурна 15 минути. Изваждат се и се поръсват с какао и захар.



Хляб без мая

Хляб с джинджифил

75 г плюс 2 супени лъжици кафява захар, 100 г краве масло, 250 мл захарен сироп (съдържащ различни видове захар), 4 супени лъжици мармалад, 150 мл прясно мляко, 2 яйца, 1 супена лъжица ситно нарязан озахарен джинджифил, 300 г бяло брашно, 1 1/2 чаени лъжички бакпулвер, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка канела, 3 чаени лъжички настърган джинджифил

Захарта, маслото, сиропът и половината мармалад се затоплят леко, като се бъркат, докато маслото се разтопи. Остава се да изстине. Разбиват се млякото, яйцата и озахареният джинджифил. В друг съд се смесват брашното, бакпулверът, содата и канелата. В съда на хлебопекарната се сипват захарната, млечната и сухата смес. Уредът се нагласява на позиция „кекс, бърз хляб“ и се пуска в действие. След 10 мин или по сигнал на уреда съдът се отваря и стените му се изгребват с пластмасова шпатула, ако по тях са останали сухи продукти, така че да няма празни пространства. Затваря се и процесът продължава. Тъй като времето за програмата на уреда е различно за различните модели хлебопекарни, кексът трябва да се провери 15 мин преди края на програмата дали е бухнал и златистокафяв. Готовият кекс се оставя да изстине върху кухненска решетка и се намазва с останалия мармалад.

Бара брум

(Традиционен плодов кекс от Уелс)

125 г черни стафиди, 125 г бели стафиди, 175 г кафява захар, 300 мл топъл силен чай, 1 разбито яйце, 275 г брашно с бакпулвер, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка канела

Стафидите и захарта се заливат с чая и се оставят да престоят 4 часа или една нощ. Слагат се в хлебопекарната заедно с разбитото яйце. Сипва се брашното, а след това содата и канелата на различни места. Уредът се нагласява на позиция „кекс, бърз хляб“ и се пуска в действие. След 10 мин или по сигнал на уреда съдът се отваря и стените му се изгребват с пластмасова шпатула, ако по тях са останали сухи продукти, така че да няма празни

пространства. Затваря се и процесът продължава. В края на програмата кексът се проверява с шиш. Ако по него не полепва тестото, кексът е готов. В противен случай се пече още 10 минути. Изважда се от съда с шпатула и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с орехи и фурми

200 г пълнозърнесто брашно, 275 г бяло брашно, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1/2 чаена лъжичка сол, 125 г кафява захар, 250 г прясно мляко, 1 чаена лъжичка бакпулвер, 50 г разтопено краве масло, 1 разбито яйце, 75 г + 2 супени лъжици нарязани орехи, 175 г ситно нарязани фурми

Млякото с бакпулвера се сипва в съда на хлебопекарната. Прибавят се маслото и яйцето. Поръсва се брашното, сипват се содата и солта на различни места. Уредът се нагласява на позицията „бързо печене“ и се пуска в действие. След 10 мин или по сигнал на уреда съдът се отваря и стените му се изгребват с пластмасова шпатула. Прибавят се орехите и фурмите и съдът се затваря. Процесът продължава. В края на програмата се проверява дали хлябът е изпечен или трябва да се пече още 15 минути. Готовият хляб се изважда от съда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб от царевично брашно

1 супена лъжица захар, 150 г царевично брашно, 250 г типово брашно, 2 чаени лъжички бакпулвер, 1 чаена лъжичка сода бикарбонат, 1 чаена лъжичка сол, щипка черен пипер, 50 г краве масло, 50 г настърган пармезан, 2 ситно нарязани сухи люти чушлета, 6 ситно нарязани стръка зелен лук, 2 разбити яйца, 150 г кисело мляко, 300 мл прясно мляко

В хлебопекарната се слагат продуктите без чушлетата и лука. Уредът се слага на позицията „бърз хляб“ и се пуска в действие. След 10 мин или по сигнал на уреда съдът се отваря и стените му се изгребват с пластмасова шпатула. Прибавят се чушлетата и лукът и процесът продължава. Тъй като времето за програмата на уреда е различно за различните модели хлебопекарни, хлябът трябва да се провери след 15 мин дали е опечен или процесът трябва да продължи. Готовият хляб се изважда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб без глутен

Някои видове брашно са безглутенови или с ниско съдържание на глутен. Хлябът, приготвен с такова брашно, е по-компактен и по-малък, тъй като не бухва, затова количеството мая трябва да бъде увеличено. Той може да се приготви в хлебопекарната или с домашно смесени брашна, или да се купи готова брашнена смеска. Когато се ползва хлебопекарната за пшеница и безглутеново брашно, съдът и перката трябва да бъдат измити добре, тъй като дори и най-малкият остатък от глутен може да причини реакция у алергичните към него.

Като безглутенови брашна могат да се използват царевично, брашно от кафяв ориз или картофено и др.

Хляб с ябълки и подправки

500 г безглутенова смеска от брашна, 2 супени лъжици краве масло или маргарин, 2 супени лъжици кафява захар, 1 чаена лъжичка канела, 1 1/2 чаени лъжички суха мая, 1 едро настъргана обелена и почистена от семки сладка ябълка, 300 мл вода

Студената вода, маслото, захарта и ябълката се слагат в съда на хлебопекарната. Поръсват се брашното и канелата, така че да покрият течността. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „основна, бяло брашно/750 г хляб, печене“, както и предпочитаната твърдост на кората. Следи се инструкцията за безглутенов хляб и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с подправки

150 г паштърناк, 200 г грахово брашно, 300 г безглутеново брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 2 1/2 чаени лъжички суха мая, 4 супени лъжици ситно нарязани пресни подправки, 2 супени лъжици зехтин, 400 мл топла вода

Обеленият паштърнак се нарязва на кубчета, сварява се във вряла вода, оцежда се и се пасира на пюре. Слага се в хлебопекарната заедно с водата, зехтин и ситно нарязаните подправки. Поръсва се брашното, сипват се солта и захарта на различни места. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът

се нагласява на позиция „бързо печене“ и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с царевично брашно и сирене

150 г царевично брашно, 125 г грахово брашно, 1/2 чаена лъжичка сол, 2 1/2 чаени лъжички бакпулвер, 50 г ситно настърган пармезан, 50 г разтопено краве масло, 2 разбити яйца, 300 мл прясно мляко

Разбитите яйца, маслото, млякото и сиренето се слагат в хлебопекарната. Поръсва се брашното и след това се прибавят солта и бакпулверът. Уредът се нагласява на позиция „бърз хляб/кекс“ (или безглутеново печене, ако има такава) и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

Хляб с тиква

2 супени лъжици зехтин, 1 малка глава ситно нарязан кромид лук, 125 г нарязана на малки кубчета обелена тиква, 50 г просени люспи, 150 г грахово брашно, 200 г безглутеново брашно, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка захар, 2 1/2 чаени лъжички суха мая, 350 мл топла вода

Лукът и тиквата се запържват 10 мин в зехтина. Изсипват се горещи в хлебопекарната заедно с водата. Прибавят се просените люспи, граховото и безглутеновото брашно, солта и захарта. В кладенче в средата на брашното се сипва маята. Уредът се нагласява на позиция „бързо печене“ (или безглутеново печене, ако има такава) и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се оставя да изстине върху кухненска решетка.

55

ОРИГИНАЛНИ РЕЦЕПТИ

НА **Tefal**

за

Dual Home Baker

Пълнозърнест хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	270 мл	325 мл	425 мл
Слънчогледово олио	8 мл	10 мл	13 мл
Сол	6 г	6 г	8 г
Захар	8 г	10 г	13 г
Обикновено брашно	180 г	230 г	300 г
Пълнозърнесто брашно	340 г	330 г	435 г
Суша мая	3 г	3 г	4 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, слънчогледовото олио, солта, захарта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 3, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Бърз хляб

360 мл вода, 6 мл слънчогледово олио, 9 г сол, 4 г захар,
18 г сухо мляко, 565 г обикновено брашно, 12 г суха мая

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, слънчогледовото олио, солта, захарта, сухото мляко, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 7, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Фермерски хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	275 мл	350 мл	400 мл
Сол	9 г	12 г	15 г
Обикновено брашно	370 г	495 г	600 г
Пълнозърнесто брашно	90 г	125 г	150 г
Суха мая	3 г	4,5 г	6 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, захарта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 5, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Питка по селски

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	265 мл	320 мл	430 мл
Слънчогледово олио	8 мл	10 мл	10 мл
Сол	9 г	12 г	15 г
Захар	8 г	10 г	10 г
Сухо мляко	10 г	14 г	18 г
Обикновено брашно	235 г	310 г	385 г
Ръжено брашно	110 г	145 г	170 г
Бяло брашно	110 г	145 г	170 г
Суха мая	3 г	4,5 г	7,5 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, олиото, солта, захарта, сухото мляко, трите вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 3, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Питка за сандвич

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	250 мл	330 мл	390 мл
Слънчогледово олио	20 мл	20 мл	30 мл
Сол	6 г	9 г	12 г
Захар	10 г	14 г	21 г
Сухо мляко	10 г	14 г	18 г
Обикновено брашно	455 г	605 г	725 г
Суха мая	3 г	4,5 г	6 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, олиото, солта, захарта, сухото мляко, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Млечен хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Прясно мляко	260 мл	300 мл	360 мл
Краве масло	50 г	70 г	85 г
Сол	6 г	9 г	15 г
Захар	35 г	42 г	49 г
Обикновено брашно	400 г	530 г	650 г
Суха мая	3 г	4,5 г	7,5 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, маслото, солта, захарта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Френски хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	275 мл	300 мл	420 мл
Сол	9 г	12 г	15 г
Обикновено брашно	465 г	620 г	845 г
Суха мая	3 г	4,5 г	6 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 5, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Хляб „Изненада“

Продукти	750 г	1000 г
Вода	280 мл	370 мл
Сол	8 г	11 г
Обикновено брашно	405 г	540 г
Ръжено брашно	45 г	60 г
Суха мая	6 г	7,5 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 4, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Безглутенов хляб

За 750 г хляб: 370 мл вода, 7 г сол, 4 г сироп от Гуар (естествено желиращ сироп), 165 г царевично нишесте, 165 г сушени картофени люспи (за картофено пюре), 30 г маково семе, 36 г брашно от елда, безглутенова мая според инструкцията на производителя

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, сиропа, царевичното нишесте, картофените люспи, маковото семе, брашното от елда и накрая

безглутеновата мая. Хлебопекарната се нагласява на програма за безглутенов хляб, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Важно е да се започне с царевичното нишесте преди картофените люспи и брашното от елда.

Сиропът от Гуар е естествено желиращ агент, който поддържа хляба влажен в продължение на няколко дни. Ако няма такъв сироп, хлябът трябва да се съхранява в найлонова торбичка или да се консумира бързо. Маковото семе може да бъде заменено с други семена, но трябва да се внимава в тях да няма следи от глутен.

Френски хляб с микс от 5 вида черен пипер

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	290 мл	400 мл	500 мл
Сол	6 г	9 г	11 г
Микс от 5 вида черен пипер	2 щипки	3 щипки	4 щипки
Обикновено брашно	430 г	580 г	690 г
Суха мая	9 г	14 г	17 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, микса от черен пипер, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 5, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.



Хляб с аншоа и зелени маслини

Продукти	750 г	1000 г
Вода	215 мл	285 мл
Зехтин	11 г	15 г
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	3 г	5 г
Аншоа	60 г	80 г
Зелени маслини без костилки	45 г	60 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, зехтинът, солта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. Преди да започне печенето, повърхността на хляба се намазва с разбитото яйце и се поръсва с аншоата и маслините, нарязани на кръгчета.

Хляб с лук, бекон и гъби

Продукти	750 г	1000 г
Вода	250 мл	330 мл
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	300 г	400 г
Ръжено брашно	75 г	100 г
Суша мая	4,5 г	6 г
Кромид лук	40 г	50 г
Накълцан бекон	75 г	100 г
Гъби	40 г	50 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Лукът се задушаваше с бекона и гъбите и се оставят да изстинат. След съответния сигнал от уреда се прибавят в хлебопекарната. Когато месенето завърши, преди да започне печенето, хлябът се намазва с вода.

Панетон с маслини и билки

Продукти	750 г	1000 г
Вода	140 мл	185 мл
Зехтин	8 г	11 г
Жълтък	4 броя	6 броя
Сол	6 г	8 г
Захар	5 г	6 г
Обикновено брашно	340 г	450 г
Суша мая	8 г	10 г
Краве масло	75 г	95 г
Микс от билки	1 щипка	2 щипки
Черни маслини без костилки	75 г	95 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, зехтинът, жълтъците, солта, захарта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 4, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин месене се прибавя омекналото масло.

След съответния сигнал от уреда се прибавят част от билките и нарязаните на половинки маслини. Преди да започне печенето, повърхността на хляба се намазва с разбитото яйце и се поръсва с останалите билки.

Хляб с гъби „Пачи крак“ и сушени домати

Продукти	750 г	1000 г
Вода	240 мл	320 мл
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	340 г	450 г
Ръжено брашно	40 г	50 г
Суша мая	3 г	5 г
Гъби „Пачи крак“ от консерва	45 г	60 г
Сушени домати	45 г	60 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят гъбите и доматиите. След като приключи месенето, преди да започне печенето, повърхността на хляба се намазва с вода.

Хляб „Собствено производство“

Много тъмен и пикантен хляб с сандвич. Идеален за канапе на пушена риба или за оригинални сандвичи за бърза закуска.

Продукти	750 г	1000 г
Вода	210 мл	320 мл
Мляко	125 мл	190 мл
Олио от гроздови семки	7 г	10 г
Сол	5 г	8 г
Нерафинирана захар	13 г	20 г
Различни семена (слъногледо- во, ленено и др.)	80 г	125 г
Обикновено брашно	300 г	450 г
Ръжено брашно	100 г	150 г
Суша мая	8 г	12 г

За гарниране: 200 г салата „Снежанка“, 150 г пушена риба, 5 клончета пелин или розмарин, яйце или прясно мляко за намазване

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, млякото, солта, нерафинираната захар, олиото от гроздови семки, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Когато месенето приключи, преди печенето, хлябът се намазва с разбито яйце или мляко и се поръсва със семената.

Веднага след като програмата свърши, хлябът се изважда от тавичката и се оставя да изстине върху кухненска дъска или решетка.

Долната част на хляба се отрязва, като се оставят няколко неотрязани сантиметра от едната страна. Отрязва се и горната част на хляба. С нож се изрязва средата на хляба и се нарязва на тънки филийки. Получената кошничка от хляба се запълва, като се редуват филийки хляб със салата „Снежанка“ с добавен накълцан пелин или розмарин, слой пушена риба, пак филийки и т.н., докато свършат продуктите, като най-отгоре останат филийки хляб. Така полученият голям сандвич се разрязва на 6 части и се прехвърля върху поднос за сервиране. Покрива се с отрязаната горна част на хляба.

Хляб със сирене „Мюнстер“

Продукти	750 г	1000 г
Вода	290 мл	400 мл
Сол	6 г	9 г
Пипер	3 щипки	5 щипки
Обикновено брашно	430 г	580 г
Суша мая	9 г	14 г
Сирене „Мюнстер“ или друг вид	2 парчета	2 парчета

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, пипера, брашното и накрая маята.

Хлебопекарната се нагласява на програма 5, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Веднага след като програмата свърши, хлябът се изважда от тавичката и се оставя да изстине върху кухненска дъска или решетка. Нарязва се напречно на три парчета. Долното парче се слага в тавичката за печене (без ножа). Върху него се слага парче сирене, после средният слой от хляба и отгоре второто парче сирене. Накрая се покрива с горното парче хляб. Тавичката се слага в хлебопекарната за 10 мин, за да се разтопи сиренето.

Хлябът се нарязва, докато е още леко топъл.

Ръжен хляб с грах и бекон

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	335 мл	450 мл	510 мл
Сол	7 г	9 г	10 г
Обикновено брашно	100 г	130 г	150 г
Ръжено брашно	300 г	400 г	450 г
Суша мая	10 г	14 г	16 г
Замразен грах	100 г	130 г	150 г
Пушен бекон на кубчета	100 г	130 г	150 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 4, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Кубчетата бекон се изпържват, прибавя се грахът и се задушава 5 мин. Отцежда се. След сигнал на уреда отцедените грах и бекон се прибавят към тестото.

Забележка: Водата може да се замени със сок от моркови, а грахът и беконът – с отцедени дребен грах и бейби морковчета от консерва.

Хляб с босилек и домати

Продукти	750 г	1000 г
Вода	215 мл	285 мл
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	5 г	6 г
Доматено пюре	20 г	25 г
Босилек	3 г	4 г
Сушени домати	110 г	150 г
Яйце за намазване	1 разбито с 1 супена лъжица вода	1 разбито с 1 супена лъжица вода

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят пюрето, част от босилека и доматиите. Повърхността на хляба се намазва с разбитото яйце, поръсва се с останалия босилек и се връща в хлебопекарната да се пече.

Хлебче със сирене „Горгонзола“ и орехи

Продукти	750 г	1000 г
Вода	190 мл	245 мл
Сол	5 г	7 г
Мед	30 г	40 г
„Горгонзола“	150 г	190 г
Обикновено брашно	400 г	510 г
Суша мая	8 г	10 г
Орехови ядки	100 г	125 г

За намазване: 1 яйце, 1 супена лъжица вода, 1–2 щипки микс от билки

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, „Горгонзолата“ на кубчета, медът, солта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят счуканите орехови ядки. Повърхността на хляба се намазва с разбито с водата яйце, поръсва се с билките и се връща в хлебопекарната да се пече.

Забележка: Горгонзолата, която има много остър вкус, може да се замени с Мариновани кубчета сирене „Фета“, орехите пък могат да се заменят с накълцани черни маслини, а медът – с мазнината от маринатата на сиренето „Фета“.

Полупълнозърнест хляб с Маринован артишок

Продукти	750 г	1000 г
Вода + марината от артишок	190 мл	250 мл
Сол	5 г	7 г
Мариновани сърцевини от артишок (консерва)	180 г	180 г
Овесени ядки	45 г	60 г
Обикновено брашно	270 г	360 г
Пълнозърнесто брашно	130 г	170 г
Суша мая	9 г	12 г

Маринованите сърцевини от артишок се отцеждат и мазнината от маринатата се запазва. Прибавя се достатъчно вода, за да се стигне количеството, посочено в таблицата за продуктите. Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата с маринатата, солта, артишока, част от овесените ядки, двата вида брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 3, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. 10 мин преди края на програмата повърхността на хляба се намазва с вода, поръсва се с останалите овесени ядки, гарнира се с една – две мариновани сърцевини от артишок и се връща в хлебопекарната да се пече.

Хляб със сьомга и праз лук

Продукти	750 г	1000 г
Вода	240 мл	320 мл
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	320 г	425 г
Пълнозърнесто брашно	55 г	75 г
Суша мая	3 г	5 г
Пушена сьомга	75 г	100 г
Задушен праз лук	115 г	150 г
Краве масло	1 бучка	1 бучка

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, двата вида брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 4, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

Празът се задушава с маслото, сьомгата се нарязва. След съответния сигнал на хлебопекарната празът и сьомгата (отделя се едно парче за гарниране) се прибавят към тестото. Преди да се пече, хлябът се намазва с вода и се гарнира с отделеното парче сьомга.

Ръжен хляб с лимон

Продукти	750 г	1000 г
Вода 37 градуса	190 мл	250 мл
Лимонов сок	55 мл	70 мл
Бял винен оцет	10 мл	15 мл
Сол	7 г	9 г
Обикновено брашно	115 г	150 г
Ръжено брашно	280 г	370 г
Суша мая	5 г	6 г
Кора от лимон	3 г	4 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, лимоновият сок, оцетът, солта, двата вида брашно и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 3, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие.

След съответния сигнал на хлебопекарната се прибавят настърганата лимонова кора. Преди да се пече, хлябът се намазва с вода.

Тиквена крем супа с кориандрови кроти

(Супа в купичка от хляб)

Продукти	750 г	1000 г
Вода	290 мл	400 мл
Сол	6 г	9 г
Пипер	1 щипка	2 щипки
Мед	11 г	15 г
Пресен кориандър	4 клончета	5 клончета
Микс от подправки	2 щипки	3 щипки
Обикновено брашно	430 г	580 г
Суша мая	6 г	9 г

За крем супата от тиква

Кромид лук	1 малка глава	1 голяма глава
Тиква	400 г	500 г
Прясно мляко	100 мл	120 мл
Чесън	1 скилидка	1 скилидка
Олио за пържене		

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, медът, пресният кориандър, миксът от подправки, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, избират се количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След като цикълът завърши,

хлябът се изважда и се оставя да изстине на кухненска решетка или плот.

Приготвя се крем супа. Лукът се обелва и се накълзва, тиквата се обелва и се нарязва на малки кубчета. В дълбок тиган в малко олио се запържва лукът, докато стане прозрачен. Прибавят се тиквата и нарязаната скилидка чесън. Разбърква се добре и се сипва достатъчно вода, за да ги покрие. Подправят се на вкус и се оставят да покърят на слаб огън около 15 мин, без да се захлупват, докато тиквата омекне. Пасира се и по желание може да се прибави малко мляко или сметана.

Докато супата къкри, вътрешността на хляба се издълбава и се нарязва на кубчета, които се изпържват в олио, докато се получат хрупкави крутони.

Готовата супа се изсипва в издълбания хляб, прибавят се крутоните и се сервира веднага.

Кейк с фъстъци, царевица и съомга

150 мл прясно мляко, 50 г зехтин, 3 яйца, 1 щипка сол, 1 щипка черен пипер, 200 г нарязани на парченца съомга от консерва, 100 г отцедена сладка царевица от консерва, 100 г безсолни фъстъци, 150 г обикновено брашно, 6 г (1/2 пакетче) бакпулвер

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, зехтинът, яйцата, солта, пиперът, съомгата, царевицата, фъстъците, брашното и накрая бакпулверът. Хлебопекарната се нагласява на програма 8 и се пуска в действие. Забележка: Фъстъците могат да се заменят с кашу, а млякото с кокосово мляко. Вместо със съомга може да се приготви с ролца от раци.

Традиционен панетон

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	105 мл	140 мл
Жълтъци	4	6
Сол	7 г	9 г
Захар	95 г	125 г
Обикновено брашно	340 г	450 г
Суха мая	8 г	10 г
Краве масло	60 г	80 г
Стафиди	135 г	180 г
Сушени плодове	50 г	65 г
Разбито яйце за намазване и захар за поръсване		

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, жълтъците, захарта, солта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 4 и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя омекналото масло. След съответния сигнал се слагат стафидите и сушените плодове. Преди печене панетонът се намазва с разбито яйце и се поръсва със захар.

Спаначна питка

Продукти	750 г	1000 г
Вода	150 мл	200 мл
Сол	7 г	9 г
Захар	30 г	40 г
Накълцан спанак	180 г	240 г
Обикновено брашно	390 г	520 г
Суха мая	8 г	11 г
Омекнало масло	75 г	100 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, захарта, накълцания спанак, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 2 и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя омекналото масло. Преди печене хлябът се намазва с останалото омекнало масло.

Сладък хляб с грейпфрут и джинджифил

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	35 мл	50 мл
Разтопено масло	65 г	90 г
Яйца	2	2
Яйчни белтъци	1	2
Сол	4 г	5 г
Захар	105 г	150 г
Захаросан джинджифил	70 г	100 г
Джинджифил на прах	4 г	5 г
Корички от грейпфрут	1 бр.	1 бр.
Обикновено брашно	325 г	460 г
Суша мая	8 г	12 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, разтопеното масло, яйцата (целите и белтъците), солта, захарта, захаросаният джинджифил, джинджифилът на прах, ситно нарязаната коричка от грейпфрут, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 6 и се пуска в действие. 10 мин преди края на времето за приготвяне хлябът се намазва с разбит в 1 супена вода жълтък.

Сладък хляб с боровинки и шамфъстък

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	40 мл	50 мл
Разтопено масло	115 г	150 г
Яйца	2	3
Сол	4 г	5 г
Захар	60 г	75 г
Ром	80 мл	100 мл
Боровинки	100 г	125 г
Пресни неосолени шамфъстъци	50 г	65 г
Обикновено брашно	310 г	400 г
Суша мая	9 г	12 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, разтопеното масло, яйцата, солта, захарта, боровинките с рома, шамфъстъка, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 6 и се пуска в действие. 10 мин преди края на времето за приготвяне хлябът се намазва с разбит в 1 супена вода жълтък. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот. Сервира се на табличка.

Забележка: Боровинките и шамфъстъкът може да се заменят със сушени плодове.

Кекс с бадеми и сушени сливи

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	160 мл	220 мл
Разтопено масло	95 г	130 г
Яйца	1	2
Яйчни жълтъци	1	0
Сол	5 г	7 г
Захар	45 г	60 г

Обикновено брашно	365 г	500 г
Суша мая	7 г	10 г
Нарязани бадеми	50 г	75 г
Сушени сливи без костилки	75 г	100 г
Вишновка	75 мл	100 мл

Сливите се нарязват на ситно и се оставят да покиснат във вишновката. Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, яйцата, разтопеното масло, захарта, солта, брашното и накрая маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 6 и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят по-голямата част от нарязаните бадеми и сливите с вишновката. 10 мин преди края на времето за приготвяне кексът се намазва с разбит в 1 супена вода жълтък и се поръсва с останалите бадеми. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот.

Руски черен хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	260 мл	345 мл	415 мл
Ябълков оцет	30 мл	35 мл	45 мл
Разтопено масло	25 г	30 г	40 г
Сол	6 г	8 г	9 г
Нерафинирана захар	12 г	15 г	18 г
Мед	30 г	40 г	50 г
Неподсладено кокосово брашно	25 г	30 г	40 г
Инстантно кафе	5 г	6 г	7 г
Обикновено брашно	280 г	375 г	450 г
Ръжено брашно	70 г	95 г	110 г
Суша мая	12 г	16 г	19 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, ябълковият оцет, разтопеното масло, солта,

нерафинираната захар, медът, кокосовото брашно, инстантното кафе, двата вида брашно и маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, количеството и съответната степен на препичане и се пуска в действие. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот.

Хляб „Тажин“

Продукти	750 г	1000 г
Вода	225 мл	300 мл
Сол	7 г	9 г
Захар	60 г	80 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	3 г	5 г
Мед	40 г	50 г
Нарязани бадеми	40 г	50 г
Натрошени лешници	40 г	50 г
Стафиди	40 г	50 г
Фурми	60 г	80 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 1, количеството и съответната степен на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят медът, нарязаните бадеми, натрошените лешници, стафидите и нарязаните фурми. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот.

Тексаски хляб

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	225 мл	300 мл	360 мл
Сол	6 г	8 г	10 г
Доматено пюре	30 г	40 г	50 г
Царевична каша	100 г	130 г	160 г
Обикновено брашно	290 г	380 г	460 г
Суша мая	5 г	7 г	8 г
Нарязани червена, зелена и жълта пиперка	100 г	130 г	160 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, доматеното пюре, солта, царевичната каша, брашното и маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 5, количеството и съответната степен на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се прибавят нарязаните пиперки. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот.

Хавайски хляб

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	135 мл	180 мл
Яйца	1 бр.	2 бр.
Сол	7 г	9 г
Захар	75 г	100 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	4,5 г	6 г
Разтопено масло	70 г	95 г
Кокосово брашно	40 г	50 г
Нарязан ананас	110 г	150 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, яйцата, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се нагласява на програма 6, количеството и

съответната степен на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин месене се прибавя разтопеното масло. След съответния сигнал – част от кокосовото брашно и нарязаният ананас. Малко преди края на печенето хлябът се намазва с разбито яйце и се поръсва с останалото кокосово брашно. Украсява се с нарязания ананас. След края на програмата се изважда от хлебопекарната и се оставя да изстива върху кухненска решетка или плот.

Кейк с банани и орехи

За хляб 750 г: 70 мл разтопено краве масло, 1 яйце, 3 щипка сол, 120 г захар, 3 нарязани банана, 65 г орехови ядки, 120 г обикновено брашно, 5 г (1/2 пакетче) бакпулвер

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: разтопеното масло, яйцето, солта, захарта, нарязаните банани (отделя се 1/2 банан за украса), ореховите ядки, брашното и бакпулвера. Хлебопекарната се нагласява на програма 8, количеството и съответната степен на препичане и се пуска в действие. 10 мин преди края на програмата хлябът се украсява с отделения половин банан и с малко орехи.

Нискокалоричен козунак

Продукти	750 г	100 г	1200 г
Прясно мляко	200 мл	270 мл	320 мл
Ябълков компот	100 г	130 г	160 г
Разтопено краве масло	25 г	35 г	40 г
Яйца	1 бр.	1 бр.	2 бр.
Яйчен жълтък	0	1	0
Сол	5 г	7 г	8 г
Фруктоза	10 г	14 г	16 г
Обикновено брашно	400 г	530 г	640 г
Суха мая	8 г	10 г	12 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, компота, разтопеното масло, яйцата (цели и жълтъци), солта, фруктозата, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 6, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. 10 мин преди края на програмата козунакът се намазва с яйчен жълтък или мляко.

Забележка: Фруктозата е натурална захар от плодове и е двойно по-сладка от обикновената захар, затова не е необходимо да се слага много, за да стане хлябът или козунакът сладък. Така се постига значително регулиране на калориите.

Козунак

Продукти	750 г	100 г	1200 г
Прясно мляко	60 мл	80 мл	100 мл
Яйца	2 бр.	3 бр.	4 бр.
Краве масло	145 г	195 г	215 г
Сол	6 г	9 г	12 г
Захар	40 г	56 г	70 г
Обикновено брашно	365 г	500 г	600 г
Суша мая	6 г	9 г	10,5 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, яйцата, маслото, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 6, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. 10 мин преди края на програмата по желание козунакът се намазва с яйчен жълтък или мляко.

Шоколадово фондю в козуначено тесто

За малък кръгъл козунак: 200 г течен шоколад, 200 г гъста сметана, 30 г краве масло, плодове (банани, ябълки, мандарини и др.), един готов козунак по горната рецепта

Приготвя се козунак по горната рецепта и се оставя да изстине на кухненска решетка или плот. След като изстине (ако не е приготвен предварително) се отрязва горната част и вътреш-

ността се издълбава, за да се оформи гнездо за фондю, а издълбаната среда се нарича на кубчета.

Приготвя се фондю по следния начин. Сметаната се слага да заври, прибавят се течният шоколад и маслото и се разбърква добре. Полученият шоколадов крем се сипва в издълбания козунак върху кубчета от средата. Останалите козуначени кубчета се подреждат заедно с плодовете в отделна чиния и се сервират заедно с фондюто.

Забележка: Вместо шоколадово фондю може да се приготви карамелено, като течният шоколад се замени с маслен карамел или кондензирано мляко с карамел, а козунакът може да се приготви с мед и карамелизирани фъстъци.

Хляб с ябълки и сайдер

Продукти	750 г	1000 г
Студен сайдер	225 мл	300 мл
Сол	7 г	9 г
Захар	25 г	30 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	3 г	5 г
Разтопено краве масло	45 г	60 г
Нарязани ябълки	180 г	240 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: сайдерът, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 1, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя разтопеното масло. След съответния сигнал се слагат нарязаните ябълки. Преди печенето хлябът се намазва с разбито яйце и се украсява с резенчета ябълка.

Сладък кокосов хляб

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	150 мл	200 мл
Яйца	2 бр.	3 бр.
Сол	7 г	9 г
Захар	40 г	50 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суха мая	3 г	5 г
Разтопено краве масло	75 г	100 г
Кокосови стърготини	110 г	150 г
Ром	11 мл	15 мл

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, яйцата, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 6, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя разтопеното масло. След съответния сигнал се слагат кокосовите стърготини и ромът. Преди печенето хлябът се намазва с разбито яйце и се поръсва с кокосови стърготини.

Хрункав кокосов хляб за енергийна закуска

За 1000 г хляб: 250 мл вода, 5 г растителна мазнина, 5 г сол, 15 г захар, 15 г сухо мляко, 30 г кокосово брашно, 100 г мюсли, 435 г обикновено брашно, 5 г суха мая

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, мазнината, солта, захарта, сухото мляко, кокосовото брашно, мюсли, обикновеното брашно и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 7, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се слага да изстине върху кухненска решетка или плот.

Чаен хляб

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	90 мл	120 мл
Яйца	1 бр.	2 бр.
Сол	7 г	9 г
Захар	30 г	35 г
Обикновено брашно	300 г	400 г
Суха мая	4,5 г	6 г
Разтопено краве масло	60 г	80 г
Мед	15 г	20 г
Шоколадов чипс	60 г	75 г
Орехови ядки	60 г	75 г
Сушени портокалови корички	30 г	40 г
Нарязани бадемови ядки	55 г	70 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, яйцата, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 1, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя разтопеното масло. След съответния сигнал се слагат медът, шоколадовият чипс, орехите, портокаловите корички и нарязаните бадеми. Преди да започне печенето, хлябът се намазва с разбито яйце.

Готовият хляб се изважда и се слага да изстине върху кухненска решетка или плот.



Хляб с ябълки стафиди и канела

Продукти	750 г	1000 г
Прясно мляко	225 мл	300 мл
Ванилов ром	11 мл	15 мл
Сол	7 г	9 г
Захар	45 г	60 г
Обикновено брашно	375 г	500 г
Суша мая	6 г	8 г
Разтопено краве масло	75 г	100 г
Нарязани ябълки	150 г	200 г
Стафиди	75 г	100 г
Канела	2 г	2 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: млякото, ромът, солта, захарта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 2, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След първите 5 мин от месенето се прибавя разтопеното масло. След съответния сигнал се слагат нарязаната ябълка, стафидите и канелата. Преди да започне печенето хлябът се намазва с разбито яйце.

Готовият хляб се изважда и се слага да изстине върху кухненска решетка или плот.



Полупълнозърнест хляб с трици и златисти стафида

Продукти	750 г	1000 г	1200 г
Вода	250 мл	320 мл	380 мл
Сол	5 г	7 г	9 г
Зърнени трици	100 г	130 г	150 г
Обикновено брашно	200 г	250 г	300 г
Пълнозърнесто брашно	100 г	130 г	150 г
Суха мая	9 г	12 г	14 г
Златисти стафиди	125 г	160 г	190 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, триците, двата вида брашно и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 3, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След съответния сигнал се слагат стафидите. Преди да започне печенето, хлябът се намазва с разбито яйце.

Готовият хляб се изважда и се слага да изстине върху кухненска решетка или плот.

Сладък хляб с мед и карамелизирани фъстъци

Продукти	750 г	100 г
Вода	225 г	300 г
Сол	5 г	7 г
Мед	50 г	70 г
Карамелизирани фъстъци	90 г	120 г
Обикновено брашно	370 г	500 г
Суха мая	8 г	10 г

Продуктите се слагат в тавичката за печене в следната последователност: водата, солта, медът, фъстъците, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 1, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. Готовият хляб се изважда и се слага да изстине върху кухненска решетка или

плот. Докато е още топъл, се намазва с леко затоплен мед и се поръсва с натрошените фъстъци.

Карнавални понички

За 20 понички: 30 мл ром, 75 г разтопено масло, 3 яйца, 5 г сол, 400 г обикновено брашно, 8 г суха мая, растителна мазнина за пържене, кристална захар за поръсване

Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: ромът, разтопеното масло, яйцата, солта, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 10, количеството и степента на препичане и се пуска в действие. След като програмата завърши, съдът се изважда. С лъжица се взема от тестото, с намазнени ръце се оформят поничките и се пускат една по една в силно сгорещената мазнина. Изваждат се върху домакинска хартия, за да се отцеди мазнината. Поръсват се с кристална захар и се сервират топли.

ПлогоВ компом

750 г плодове, 70 г захар

Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: плодовете, захарта. Хлебопекарната се настройва на програма 12 и се пуска в действие.

Мармалад от сливи и ревен

300 г захар, 125 г изчистени сини сливи, 325 г нарязан замразен ревен, 15 мл лимонов сок

Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: захарта, сливите, ревенът и лимоновият сок. Хлебопекарната се настройва на програма 12 и се пуска в действие. След края на програмата мармаладът се насипва веднага в буркани.

Желе от ябълки и лимон с ванилия

*270 г захар, 200 г замразен пъпеш, 280 г нарязана ябълка,
1 ванилия на шушулка, 15 мл лимонов сок*

Ваниловата шушулка се обелва, за да се открият семената. Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: захарта, пъпешът, ябълките, ваниловите семена и лимоновият сок. Хлебопекарната се настройва на програма 12 и се пуска в действие. След края на програмата желето се раздробява с вилица, за да се сложи в бурканчета.

Тесто за паста малятели

За 750 г тесто: *50 мл вода, 4 яйца, 3 г сол, 500 г обикновено брашно*

Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: водата, яйцата, солта и брашното. Хлебопекарната се настройва на програма 10 и се пуска в действие.

Минипица „Горкият човек“

*200 мл вода, 60 мл зехтин, 9 г сол, 1–2 щипки микс от билки,
450 г обикновено брашно, 12 г суха мая*

Продуктите се слагат в съда на хлебопекарната в следната последователност: водата, зехтинът, солта, подправките, брашното и маята. Хлебопекарната се настройва на програма 10 и се пуска в действие. След края на програмата тестото се изважда върху набрашнена повърхност или с намазнени ръце от топчетата тесто се оформят кръгчета с диаметър 4–5 см. Изпържват се в тиган с малко мазнина. Сервират се с различни топинги или се разрязват и се поднасят с пълнеж от риба тон, маслини или сирене.