



GALAXY

Свежесть твоих идей!



КНИГА РЕЦЕПТОВ для хлебопечей GALAXY

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин



ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ КУХОННОЙ ТЕХНИКИ **GALAXY!**

КУХОННАЯ ТЕХНИКА GALAXY - ЭТО КОМПАКТНЫЕ И
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ
С ЛЕГКОСТЬЮ ПРИГОТОВИТЬ БЛЮДА ПО РАЗНООБРАЗНЫМ
РЕЦЕПТАМ.

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	3
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	3
ДАРНИЦКИЙ ХЛЕБ	3
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	5
ПИРОГ С ОРЕХАМИ	5
ХЛЕБ НА ОТВАРЕ	5
ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ	5
ХЛЕБ С ОВСЯНЫМИ ОТРУБЯМИ	5
ТВОРОЖНЫЙ ХЛЕБ	5
ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБ	6
ГОРЧИЧНЫЙ ХЛЕБ С КОРИАНДРОМ	6
ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ	6
ХЛЕБ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	7
ВАРЕНЬЕ	7
ПРЯНЫЙ СЛИВОВЫЙ СОУС	7
ТОМАТНЫЙ СОУС	8
ТЕСТО ДОМАШНЕЕ ДЛЯ ПИРОЖКОВ	8
ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ	8
ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ	10
КЕКС СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	10

Белый хлеб

Вес: 750 г

Режим: Классический хлеб

Ингредиенты:

Вода 280 мл

Растительное масло 1,5 ст. ложки

Соль 1 ч. ложка

Сахар 1,5 ст. ложки

Хлебопекарная мука 455 г

Быстрорастворимые дрожжи 1 ч. ложка

Примечание:

Вместо воды можно использовать молоко, фруктовый или овощной сок, соевое молоко.

В хлеб можно добавить дополнительные ингредиенты на Ваш вкус: натертый пармезан, сушеную клюкву, кусочки подвяленных помидоров, веточки розмарина, семечки, грецкие орехи.

Бородинский хлеб

Вес: 750 г

Режим: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты:

Вода 240 мл

Солод 2 ст. ложки

Уксус яблочный 2 ст. ложки

Растительное масло 2 ст. ложки

Соль 1,5 ч. ложки

Темный мед 2 ст. ложки

Тмин измельченный 1 ст. ложка

Кориандр измельченный 1,5 ст. ложки

Ржаная мука 210 г

Хлебопекарная мука 210 г

Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки

Примечание:

Добавлять тмин, кориандр необходимо по звуковому сигналу.



Дарницкий хлеб

Вес: 750 г

Режим: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты:

Вода (температурой 30-40°C) 240 мл

Растительное масло 2 ст. ложки

Соль 1,5 ч. ложки

Измельченные семена тмина 1 ст. ложка

Ржаная мука 140 г

Хлебопекарная мука 280 г

Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки

Примечание:

Можно также добавить нарезанные грецкие орехи, семечки, запаренный кипятком изюм (воду предварительно слить).

Для того, чтобы хлеб стал еще темнее и приобрел пикантную горчинку, добавьте в тесто 2 столовые ложки сухого растворимого кофе.



Хлеб с изюмом

Вес: 750 г

Режим: Французский хлеб

Ингредиенты:

Вода 260 мл
Сливочное масло 20 г
Соль 1 ч.ложка
Сахар 1 ст.ложка
Пшеничная мука высшего сорта 400 г
Быстрорастворимые дрожжи 1 ч. ложка
Изюм 80 г (добавить по звуковому сигналу)

Хлеб с семечками

Вес: 750 г

Режим: Французский хлеб

Ингредиенты:

Вода 200 мл
Растительное масло 2 ст.ложки
Соль 0,7 ч.ложки
Сахар 3 ст.ложки
Мука пшеничная 300 г
Быстрорастворимые дрожжи 1 ч. ложка
Семечки (предварительно очистить, добавить по звуковому сигналу) 50 г

Пирог с орехами

Вес: 750 г

Режим: Сдоба

Ингредиенты:

Молоко 85 мл
Яйца 2 штуки
Сливочное масло 16 г
Соль 1 ч.ложка
Сахар 70 г
Пшеничная мука 390 г
Быстрорастворимые дрожжи 2,5 ч. ложки
Изюм 110 г (предварительно вымочить в воде и добавить по звуковому сигналу)
Миндаль 40 г (добавить по звуковому сигналу)

Хлеб с овсяными отрубями

Вес: 750 г

Режим: Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты:

Вода 180 мл
Сливочное масло 20 г
Отруби 80 г
Сахарный песок 1,5 ст. ложки
Соль 1,5 ч. ложки
Пшеничная мука 300 г
Быстрорастворимые дрожжи 2 ч. ложки

Хлеб на отваре

Вес: 750 г

Режим: Классический хлеб

Ингредиенты:

Картофельный отвар 300 мл
Растительное масло 3 ст.ложки
Соль 1,5 ч.ложки
Сахар 2 ст.ложки
Мука пшеничная 400 г
Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки

Творожный хлеб

Вес: 500 г

Режим: Сдоба

Ингредиенты:

Молоко 150 мл
Сливочное масло 20 г
Творог 100 г
Сахарный песок 2 ст. ложки
Соль 1 ч. ложка
Пшеничная мука 380 г
Быстрорастворимые дрожжи 2 ст. ложки



Шоколадный хлеб

Вес: 500 г

Режим: Сдоба

Ингредиенты:

Молоко 60 мл

Вода 100 мл

Сливочное масло 10 г

Тертый черный шоколад 50 г

Какао 2 ст. ложки

Сахарный песок 1 ст. ложка

Соль ½ ч. ложки

Пшеничная мука 380 г

Быстрорастворимые дрожжи 2 ч. ложки

Горчичный хлеб с кориандром

Вес: 500 г

Режим: Быстрая выпечка

Ингредиенты:

Вода 200 мл

Сливочное масло 1 ст. ложка

Сухое молоко 2 ст. ложки

Сухая горчица 2 ч. ложки

Сахарный песок 2 ст. ложки

Соль 1 ч. ложка

Пшеничная мука 350 г

Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки

Семена кориандра (добавить по звуковому сигналу)

2 ст. ложки

Луковый хлеб

Вес: 750 г

Режим: Классический хлеб

Ингредиенты:

Молоко 325 мл

Соль 2 ч.ложки

Сахар 2 ч.ложки

Яйцо 1 штука

Луковица (очистить, порезать и обжарить) 1 штука

Мука 350 г

Быстрорастворимые дрожжи 11 г

Хлеб с вялеными томатами

Вес: 750 г

Режим: Классический хлеб

Ингредиенты:

Вода 200 мл
Сливочное масло 2 ст. ложки
Сухое молоко 2 ст. ложки
Сахарный песок 4 ст. ложки
Соль 2 ч. ложки
Пшеничная мука 350 г
Быстрорастворимые дрожжи 1 ч. ложка
Приправа песто (смесь итальянских трав, добавить по звуковому сигналу) 2 ч. ложки
Вяленые томаты (порезать и обвалить в муке, добавить по звуковому сигналу) 40 г

Пряный сливовый соус

Режим: Джем

Ингредиенты:

Сливы, очищенные от кожицы 450 г
Подсолнечное масло 25 г
Семена кориандра ½ ч. ложки
Ароматные травы ½ ч. ложки
Чеснок (предварительно измельчить) ½ зубчика
Соль ½ ч. ложки
Сахарный песок 2,5 ч. ложки

Варенье

Режим: Джем

Ингредиенты:

Ягоды или фрукты 300 г
Сахар 150 г

Примечание:

- 1) Перед закрытием крышки затяните контейнер фольгой, чтобы брызги ягодного сока не попали на крышку.
- 2) Замороженные ягоды необходимо предварительно разморозить при комнатной температуре, выделившуюся жидкость слить. Яблоки очистить и потереть на крупной терке, крупную клубнику разрезать, абрикосы разделить на половинки, вынуть косточку и разрезать мякоть на несколько частей.
- 3) Также можно добавить в варенье корицу, имбирь и кусочки лимона.



Томатный соус

Режим: Джем

Ингредиенты:

Томаты, очищенные от кожицы 450 г
Болгарский перец 1 штука
Репчатый лук ¼ штуки
Чеснок (предварительно измельчить) 1 зубчик
Подсолнечное масло ½ ст. ложки
Уксус (9%) ½ ст. ложки
Сахар 1 ст. ложка
Паприка 1 ч. ложка
Бasilik ¼ ч.ложки
Кориандр ¼ ч.ложки
Семена горчицы 0,8 ч. ложки
Черный молотый перец по вкусу

Примечание:

Томаты, болгарский перец, лук и чеснок мелко нарежьте или пропустите через мясорубку.

Тесто для лапши

Режим: Бездрожжевое тесто

Ингредиенты:

Яйцо (предварительно взбить) 5 штук
Пшеничная мука 500 г

Тесто домашнее для пирожков

Режим: Дрожжевое тесто

Ингредиенты:

Молоко 200 мл
Яйцо (предварительно взбить) 1 штука
Сливочное масло 7 ст. ложек
Соль ½ ч. ложки
Сахар 4 ст. ложки
Мука пшеничная 400 г
Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки





Пасхальный кулич

Режим: Сдоба

Ингредиенты:

Молоко 200 мл
Масло сливочное мягкое 50 г
Яйцо 1 штука
Сахар 80 г
Соль ½ ч.ложки
Разрыхлитель 1ч.ложка
Мука 340 г
Быстрорастворимые дрожжи 1,5 ч. ложки
Изюм (предварительно вымоченный в воде,
добавить по звуковому сигналу)

Кекс со сгущенным молоком

Режим: Выпечка

Время: 50 мин.

Ингредиенты:

Сгущенное молоко 1 банка
Яйца 2 штуки
Мука 150 г
Разрыхлитель 1,5 ч.ложки
Ванилин





ДЛЯ ЗАМЕТОК

Handwriting practice area with 20 sets of horizontal dotted lines on a white background.





GALAXY

Свежесть твоих идей!



galaxy-tecs.ru

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин