

**gorenje** *Делает жизнь проще*

# Рецепты ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ BM900WS



**gorenje**  
*Делает жизнь проще*

ООО «Горенье БТ»

Адрес: 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1  
Центр поддержки пользователей: 8 800 700 05 15

Электронная почта: [info@gorenje.ru](mailto:info@gorenje.ru)  
Сайт: [ru.gorenje.com](http://ru.gorenje.com)

Производитель не несет ответственность за опечатки в издании и оставляет за собой право на внесение изменений в дизайн, конструкцию и описание изделий.





## Быстрый хлеб



### Рецепт на 700 г

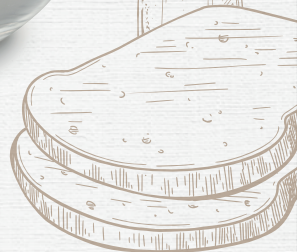
2 часа 35 минуты

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода или пастеризованное молоко жирностью до 3%** / 260 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Растительное рафинированное масло** / 20 г или 1,5 столовых ложки
- **Соль** / 5 г или 1 чайная ложка с горкой  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Сахар** / 20 г или 1 столовая ложка
- **Мука высшего сорта** / 440 г или 3,5 мерных стакана из набора муки без горки  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 4 г или 1 мерная ложка с горкой

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду или молоко с солью и сахаром, масло, муку и потом дрожжи
2. Готовить 2 часа 35 минут в режиме 2



## Почему хлеб может не получиться?

Не поднялся или опал в процессе приготовления.

1. Повышенное увеличение объема тестовой заготовки, большое содержание дрожжей.
2. Повышенное содержание влаги в тестовой заготовке, несоблюдение баланса муки: стоит учитывать не только объем воды, но и влагу содержащуюся в других продуктах — яйца, масло, фрукты, сыр и т.д.
3. При замесе теста заложено большее количество сахара, чем предусмотрено стандартами закладки и необходимо тесту для подъема. Излишек сахара сильно влияет на действие дрожжей.
4. При замесе теста не заложена соль, либо заложена в меньшем количестве. Соль контролирует подъем теста, и не позволяет ему подниматься слишком высоко.
5. Хлебопечка стоит на сквозняке, или её двигали или трясли во время расстойки теста.
6. Было добавлено слишком большое количество продуктов, и хлебопечка не справилась с большим, чем рассчитано, объемом замеса теста.
7. При замесе теста была заложена некачественная мука (смолотая из проросшего или морозобоюного зерна) или мука повышенной влажности.





## Джем



### Время приготовления:

1 час 30 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свежемороженные ягоды / 350 г
- Сахар / 160 г или 1 мерный стакан
- Вода, кипяток / 220 мл или 1 стакан  
*Используйте мерный стакан из набора*
- Ванилин / ½ чайной ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*

#### ПРИ ЖЕЛАНИИ

- Пектин / 3 г или ½ чайной ложки, смешать с 20 г сахарного песка

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В чашу загрузить горячую воду, сахар, свежемороженые ягоды, ванилин. Закрывать крышку и готовить в режиме 10
2. За 10 минут до готовности смешать сахар с пектином и тонкой струйкой высыпать ягодам
3. Готовить 1 ч 30 мин. в режиме 10



## Французский хлеб



### Рецепт на 700 г

3 часа 40 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода или пастеризованное молоко жирностью до 3% / 260 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- Растительное рафинированное масло / 20 г или 1,5 столовых ложки
- Соль / 5 г или 1 чайная ложка с горкой  
*Используйте мерную ложку из набора*
- Сахар / 18 г или 1,5 столовых ложки
- Мука сорта «Экстра» / 400 г или 3 мерных стакана из набора муки с горкой  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- Дрожжи сухие, быстродействующие / 3 г или 1 мерная ложка без горки

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду или молоко с солью и сахаром, масло, муку и потом дрожжи
2. Готовить 3 часа 40 минут в режиме 3

### Рецепт на 900 г

3 часа 50 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода или пастеризованное молоко жирностью до 3% / 300 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- Растительное рафинированное масло / 20 г или 1,5 столовых ложки
- Соль / 7 г или 1,5 чайных ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- Сахар / 25 г или 2 столовых ложки
- Мука сорта «Экстра» / 470 г или 4 мерных стакана из набора муки  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- Дрожжи сухие, быстродействующие / 4,2 г или 1 мерная ложка с горкой

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду или молоко с солью и сахаром, масло, муку и потом дрожжи
2. Готовить 3 часа 50 минут в режиме 3



## Супер быстрый хлеб



### Рецепт на 900 г 2 часа 5 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода или пастеризованное молоко жирностью до 3%** / 330 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Растительное рафинированное масло** / 25 г или 2 столовых ложки
- **Соль** / 7 г или 1,5 чайных ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Сахар** / 12 г или 1 столовая ложка
- **Мука высшего сорта** / 550 г или 4,5 мерных стакана из набора  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 10 г или 3 мерных ложки без горки

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду или молоко с солью и сахаром, масло, муку и потом дрожжи
2. Готовить 2 часа 5 минут в режиме 4



## Безглютеновый (кукурузный) хлеб



#### ВАЖНО

- Перед загрузкой обязательно убедитесь, что лопатка-мешалка установлена внутри чаши
- Загружая ингредиенты внимательно следите, чтобы они попали исключительно в чашу
- После завершения программы выпечки, после того как достали изделие извлеките лопатку мешалку из изделия с помощью специального ключа
- После завершения программы выпечки, достаньте хлеб из чаши, при необходимости удалите лопатку мешалку из изделия, поставьте на решётку, смажьте верхнюю часть оливковым или растопленным сливочным маслом и оставьте на решётке до полного остывания

### Рецепт на 700 г 2 часа 50 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 110 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Яйцо категории С1** / 120 г или 2 штуки
- **Растительное рафинированное масло** / 50 г или 4 столовых ложки
- **Столовый уксус (винный, яблочный или рисовый) 3%** / 5 г или 1 чайная ложка
- **Жидкий мёд** / 80 г или 4 столовых ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Соль** / 5 г или 1 чайная ложка
- **Сахар** / 30 г или 3 столовых ложки
- **Мука кукурузная** / 360 г
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 3 г или 1 мерная ложка

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить с сахаром и солью, перелить в чашу
2. Добавить масло, уксус, мёд, кукурузную муку и дрожжи
3. Готовить 2 часа 50 минут в режиме 12

### Рецепт на 900 г 2 часа 55 минут

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 150 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Яйцо категории С1** / 120 г или 2 штуки
- **Растительное рафинированное масло** / 35 г или 3 столовых ложки
- **Столовый уксус (винный, яблочный или рисовый) 3%** / 5 г или 1 чайная ложка
- **Жидкий мёд** / 100 г или 5 столовых ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Соль** / 5 г или 1 чайная ложка
- **Сахар** / 30 г или 3 столовых ложки
- **Мука кукурузная** / 500 г или 3,5 стакана
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 3,5 г или 1 мерная ложка с горкой

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить с сахаром и солью, перелить в чашу
2. Добавить масло, уксус, мёд, кукурузную муку и дрожжи
3. Готовить 2 часа 55 минут в режиме 12



# Тесто, опара (расстойка)



## Рецепт на 900 г 1 час 30 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода или пастеризованное молоко жирностью до 3%** / 350 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Растительное рафинированное масло** / 25 г или 2 столовых ложки
- **Соль** / 7 г или 1,5 чайных ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Сахар** / 50 г или 4 столовых ложки
- **Мука высшего сорта** / 550 г или 4,5 мерных стакана из набора  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 4 г или 1 мерная ложка с горкой

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду или молоко с солью и сахаром, масло, муку и потом дрожжи. Готовое тесто использовать на своё усмотрение.
2. Готовить 1 час 30 минут в режиме 7



# Цельнозерновой хлеб



## Рецепт на 700 г 3 час 37 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 250 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Растительное рафинированное масло** / 25 г или 2 столовых ложки
- **Соль** / 7 г или 1,5 чайных ложки
- **Сахар тростниковый** / 25 г или 2 столовых ложки
- **Мука пшеничная высшего сорта** / 280 г или 2 мерных стаканчика с большой горкой  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Мука цельнозерновая** / 120 г или 1 мерный стакан без горки
- **Сухое молоко** / 15 г или 2 столовых ложки
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 3 г или 1 мерная ложка строго без горки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отправить в чашу воду с солью и сахаром, масло, оба сорта муки
2. Готовить 3 часа 37 минут в режиме 5

## Рецепт на 900 г 3 час 45 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 320 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Растительное рафинированное масло** / 36 г или 3 столовых ложки
- **Соль** / 10 г или 2 чайных ложки
- **Сахар тростниковый** / 36 г или 3 столовых ложки
- **Мука пшеничная высшего сорта** / 360 г или 3 мерных стакана из набора строго без горки  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Мука цельнозерновая** / 150 г или 1 мерный стакан и четверть стакана муки
- **Сухое молоко** / 22 г или 3 столовых ложки
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 4 г или 1 мерная ложка с горкой

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отправить в чашу воду с солью и сахаром, масло, оба сорта муки
2. Готовить 3 часа 45 минут в режиме 5

## Лимонный кекс



**Рецепт на 700 г**  
**1 час 50 минут**

### ИНГРЕДИЕНТЫ

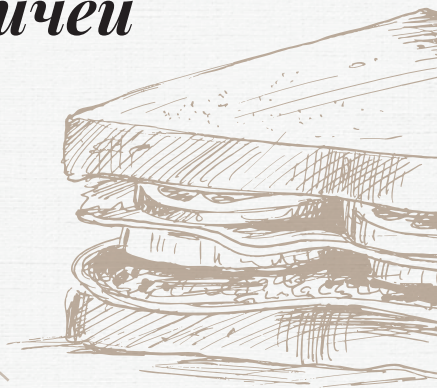
- **Сливочное масло 82,5%** / 70 г  
*Комнатной температуры*
- **Сахар** / 200 г или 1 стакан с горкой  
*Используйте мерный стаканчик из набора*
- **Соль** / 2,5 г или ½ чайной ложки  
*Используйте мерную ложку из набора*
- **Яйцо категории С1** / 170 г или 3 штуки
- **Сок лимона** / 50 мл или 1 лимон  
*Используйте мерный стаканчик из набора*
- **Цедра натертая** / 20 г или 1 лимон
- **Мука пшеничная** / 320 г или 3 неполных (не до краев) мерных стакана из набора  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Разрыхлитель** / 7 г или 2,5 чайных ложки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца венчиком взбить с сахаром до пышности и перелить в чашу хлебопечки
2. Добавить масло
3. Цедру лимона натереть, сок выдавить и отправить к яйцам
4. Добавить просеянную муку, разрыхлитель
5. Готовить 1 час 50 минут в режиме 6



## Хлеб для сэндвичей



**Рецепт на 700 г**  
**3 часа**

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 250 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Сливочное масло** / 20 г или 1,5 столовых ложки
- **Соль** / 7 г или 1,5 чайных ложки
- **Сахар** / 20 г или 1,5 столовых ложки
- **Мука пшеничная высшего сорта** / 400 г или 3 мерных стакана из набора с большой горкой муки  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Сухое молоко** / 15 г или 2 столовых ложки
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 3,5 г или 1 мерная ложка с горкой

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду с солью и сахаром, масло, сухое молоко, муку и потом дрожжи
2. Готовить 3 часа в режиме 9

**Рецепт на 900 г**  
**3 часа 5 минут**

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- **Вода** / 310 мл  
*Температура воды 40°-45° – теплая, но не горячая*
- **Сливочное масло** / 25 г или 1,5 столовых ложки
- **Соль** / 10 г или 2 чайных ложки
- **Сахар** / 30 г или 2 столовых ложки
- **Мука пшеничная высшего сорта** / 500 г или 4 мерных стакана из набора с большой горкой муки  
*Мука предварительно просеяна через мелкое сито*
- **Сухое молоко** / 20 г или 3 столовых ложки
- **Дрожжи сухие, быстродействующие** / 4 г или 1 мерная ложка с большой горкой

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В первую очередь отправить в чашу воду с солью и сахаром, масло, сухое молоко, муку и потом дрожжи
2. Готовить 3 часа 5 минут в режиме 9

