

# С хлебом вокруг света

100  
рецептов



Moulinex®



Baguette and Co



# Указатель рецептов

- Белый хлеб > 11  
Быстрый хлеб > 11  
Деревенский хлеб > 12  
Крестьянский хлеб > 12  
Цельнозерновой хлеб > 13  
Хлеб без корки > 14  
Ржаной хлеб по-овернски > 14  
Хлеб по старинному рецепту > 15  
Хлеб из пшеничной и ржаной муки > 16  
Сдобная булочка (бриошь) > 16  
Молочный хлеб > 17  
Хлеб с кальцием > 19  
Хлеб с зернами > 19  
Хлеб «Омега 3» > 20  
Хлеб с отрубями > 21  
Спортивный хлеб > 22  
Хлеб без соли > 23  
Кекс > 25  
Пирог с миндалем > 25  
Лимонный пирог > 26  
Хлеб с пряностями > 27  
Апельсиновый джем быстрого приготовления > 27  
Компот из яблок и ревеня > 28  
Свежая паста > 29  
Тесто для пиццы > 29  
Французские багеты > 31  
Багеты по-деревенски > 32  
Багеты с зернами кунжута > 32  
Багеты с отрубями тонкого помола > 33  
Багеты со злаками > 34  
Багеты с кукурузной крупой и тмином > 35  
Багеты с черносливом и грецким орехом > 36  
Сдобный багет с зернами подсолнечника > 37  
Багеты с медом и овсяными хлопьями > 38  
Булочки с изюмом > 38
- Венские багеты с сахаром > 39  
Хлеб времен Французской Революции > 40  
Французский чесночный хлеб с корочкой > 40  
Пастуший хлеб > 41  
Горный хлеб > 42  
Хлеб с белым и черным виноградом > 42  
Хлеб по-савойски > 43  
Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом > 44  
Средиземноморская мучная лепешка > 44  
Мучная лепешка > 45  
Булочки с шоколадом и яблоками > 46  
Сдоба с белым шоколадом > 47  
Песочные печенья > 47  
Багеты с оливками и розмарином > 49  
Багеты с панчеттой (салом) > 49  
Хлеб с итальянским сыром «рикотта» и майораном > 50  
Хлеб с пармской ветчиной > 51  
Багеты с салом, сыром «пармезан» и кориандром > 51  
Хлеб с семенами пинии > 52  
Хлеб с отрубями и сушеными помидорами > 53  
Чиабатта (итальянский хлеб) > 53  
Чиабатта с козьим сыром и медом > 54  
Чиабатта с сушеными помидорами и маслинами > 55  
Длинные хрустящие хлебцы с помидорами и солеными фисташками > 56  
Длинные хрустящие хлебцы с черным кунжутом > 56  
Длинные хрустящие хлебцы с розмарином и кукурузной крупой > 57  
Сдобная кофейная булочка с шоколадом > 59  
Сдобные булочки «капучино» > 59  
Русский черный хлеб > 61  
Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» > 61  
Баранки > 62  
Бородинский хлеб > 63
- Каравай > 65  
Украинский хлеб > 65  
Голландия > 67  
Хлеб с зеленым чаем и финиками > 69  
Классические сдобные булочки > 71  
Сдобные булочки с сыром «гауда» и тмином > 72  
Сдобные булочки с изюмом и имбирем > 73  
Молочные хлебцы с апельсиновой цедрой и кардамоном > 75  
Индийские лепешки «наанс» с зернами тмина > 75  
Турецкий хлеб пита с базиликом и крупной солью «Флёр де сель» > 77  
Пита с инжиром и миндалем > 78  
Пита с зернами мака > 79  
Пирог «Кугельхопф» > 81  
Традиционные немецкие пироги «Столлес» > 81  
Фламандский хлеб с малиной > 83  
Сдобный хлеб с изюмом > 83  
Канадский хлеб с компотом из яблок и кленовым сиропом > 85  
Кунжутный хлеб с лимоном > 85  
Хлеб с морковью и имбирем > 86  
Хлеб с орехами > 87  
Хлеб с сыром «эмменталь» > 89  
Хлеб с помидорами и базиликом > 89  
Хлеб с картофелем и салом > 89  
Хлеб с луком > 91  
Хлеб с кровяной колбасой, копченой колбасой с красным перцем и салом > 92  
Хлеб с изюмом и орехами > 92  
Хлеб с маслинами > 93  
Хлеб «текс-мекс» > 94  
Хлеб со сливочным маслом > 94  
Хлеб с оливковым маслом > 95  
Сдобные булочки «энсаимада» > 96  
«Энсаимада» с абрикосами и семенами пинии > 96  
«Энсаимада» с флёрдоранжем и корицей > 97

# Оглавление

Введение	> 5
Использование хлебопечки Baguette and Co	> 7
Классический хлеб	> 10
Диетический хлеб: вкусный и полезный для здоровья	> 18
Десерты и другой	> 24
Франция	> 30
Италия	> 48
Россия	> 60
Украина	> 64
Голландия	> 66
Восток	> 68
США	> 70
Индия	> 74
Турция	> 76
Германия	> 80
Бельгия	> 82
Канада	> 84
Швейцария	> 88
Испания	> 90
Проблемы и их решения	> 98

# Вступление

Не пропускайте эти вступительные страницы, на них содержится важная информация для успешного приготовления Ваших рецептов.

**Мука:** зерновая мука классифицируется в зависимости от количества содержащихся в ней отрубей и уровня содержания золы (минерального вещества, остающегося после сжигания муки в печи при температуре 900 °С).

- Мука пшеничная высшего сорта для производства хлеба и кондитерских изделий: мука тонкого помола (Т45)
- Мука пшеничная 1 сорта для приготовления хлеба: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, зерновая мука (Т55)
- Мука грубого помола (Т80)
- Цельная мука (Т110, Т150)

(Примечание: сорта ржаной муки классифицируются следующим образом: Т70, Т130 и Т170).

Таким образом, при указании типа число обозначает муку, содержащую большее или меньшее количество отрубей, волокон, витаминов и микроэлементов.

При использовании значительного количества муки с большим содержанием отрубей хлеб при выпечке поднимается меньше. Необходимое количество воды также зависит от типа муки. Обращайте внимание на консистенцию теста - оно должно быть мягким и эластичным и не приклеиваться к контейнеру.

Мука подразделяется на две группы: хлебопекарная (богатая клейковиной: зерновая мука, мука из полбы и камута) и мука, не предназначенная для выпечки хлеба (рожь, кукуруза, греча, каштан...), которую следует использовать в качестве дополнения к хлебопекарной муке (10-50%).

**Хлебопекарные дрожжи** (*saccharomyces cerevisiae*): это живой продукт, необходимый для приготовления хлеба. Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, сухие быстродействующие или жидкие. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но их также можно приобрести и в Вашей булочной.

Если Вы используете свежие дрожжи, не забудьте предварительно измельчить их пальцами, чтобы они легче разошлись в тесте.

**Таблица соответствия количества/веса между сухими дрожжами и свежими дрожжами**

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухие дрожжи (в гр.)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свежие дрожжи (в гр.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл.)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

**Используемые для обозначения единиц измерения сокращения:**

ч.л.: чайная ложка, ст.л.: столовая ложка, гр.: грамм, мл.: миллилитр, сл.: сантлитр, щ.: щепотка, мин.: минута.



При использовании свежих дрожжей умножьте указанное количество сухих дрожжей на три.

**Закваска для брожения:** вместо дрожжей вы также можете использовать закваску для брожения. Это натуральная обезжиренная закваска, которая продается в магазинах биологических продуктов (2 столовые ложки на 500 граммов муки).

**Пекарский порошок (разрыхлитель):** его можно использовать только для приготовления кексов и пирогов (тортов). Для выпечки хлеба он не применяется.

**Жидкости:** для обеспечения эффективности дрожжей предпочтительно использовать жидкость комнатной температуры или слегка подогретую (не выше 38 °C).

**Соль:** Соль крайне важна для приготовления хлеба, поэтому ее количество следует отмерять с большой точностью. Всегда используйте мелкую соль (предпочтительно неочищенную). Внимание: соль и дрожжи не должны контактировать до момента замешивания теста в приборе.

**Сахар:** также участвует в процессе брожения, питает дрожжи и способствует образованию красивой золотистой корочки. Как и соль, его следует точно дозировать и не допускать контакта с дрожжами.

#### Прочие ингредиенты:

**Жирные вещества:** присутствие жиров делает хлеб более нежным и вкусным и продлевает срок его хранения. Слишком большое количество жиров замедляет поднятие теста. При использовании сливочного масла предварительно нарежьте его кубиками для более равномерного распределения в тесте или размячтите его. Теплое сливочное масло добавлять нельзя. Избегайте контакта жира с дрожжами, поскольку жир может помешать увлажнению дрожжей.

**Молоко и молочные продукты:** изменяют вкус и консистенцию хлеба и оказывают эмульгирующее действие, благодаря которому мякиш получается красивым и аппетитным. Можно использовать как свежее, так и порошковое молоко. При использовании порошкового молока добавьте изначально предусмотренное количество воды. Воду можно добавлять и при использовании свежего молока: общий объем должен быть равен предусмотренному в рецепте объему. Эмульгирующее действие молока также позволяет получить более равномерные лунки, и, следовательно, сделать мякиш более красивым.

**Яйца:** они обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют правильному формированию мякиша. При использовании яиц следует уменьшить количество жидкости в соответствующей пропорции. Разбейте яйцо и долейте жидкости до получения указанного в рецепте количества жидкости. Рецепты рассчитывались на среднее яйцо весом 50 гр., если яйца больше, добавьте немного муки, если яйца меньше, муки надо класть немного меньше.

#### Отдушки и добавки:

Вы можете индивидуализировать свои рецепты с помощью любых дополнительных ингредиентов по своему выбору. При этом необходимо соблюдать следующие правила:

- > Добавлять ингредиенты, особенно самые хрупкие, только по звуковому сигналу.
- > Самые крепкие зерна (например, лен или кунжут) можно добавлять уже в начале замешивания теста, чтобы упростить использование хлебопечки (например, отсроченный запуск).
- > Тщательно сцедить очень влажные ингредиенты (оливки).
- > Немного присыпать мукой жирные ингредиенты для их лучшего смешивания.
- > Не добавлять слишком большое количество ингредиентов, поскольку это может помешать правильному подъему теста.

**Ваша хлебопечка самостоятельно выполняет все этапы приготовления хлеба, от поднятия теста до выпекания.**

**Вам останется просто выложить хлеб на решетку, подождать один час и отведать его.**

# Использование хлебопечки Baguette and Co

Baguette and Co позволит вам приготовить красивые и оригинальные виды хлеба, а также хрустящие багеты с золотистой корочкой, чиабатту, длинные хрустящие и маленькие сладкие хлебцы, хлеб для сэндвичей и лепешки.

## Аксессуары:

- Контейнер с двумя лопатками, в котором можно приготовить разнообразные виды хлеба весом до 1,5 кг.
- Мерный стакан и ложка для упрощения закладки ингредиентов, а также металлический крючок, с помощью которого вам будет легче вынуть хлеб из контейнера и аккуратно демонтировать лопатки.
- Подставка для выпекания, состоящая из двух противней с антипригарным покрытием для выпечки багетов, а также два противня с антипригарным покрытием для выпечки хлебцов и булочек всех видов.
- Пекарские принадлежности: приспособление для нанесения продольных насечек на хлеб и кисточка.

## Порядок работы:

Возьмите контейнер хлебопечки и заложите в него ингредиенты, тщательно соблюдая указанный порядок, т.к. от этого зависит качество вашего хлеба.

Обязательно взвесьте каждый компонент, соблюдайте указанные в рецепте количества.

Поставьте контейнер в хлебопечку и выберите нужную программу. Выберите вес вашего хлеба (750 гр., 1 000 гр. или 1 500 гр.), затем установите степень зажаривания корочки (светлая, средняя, темная).

Запустите программу, на экране высветится время выпечки.

Когда послышится звуковой сигнал, это будет означать, что выпечка закончена, и хлеб можно вынимать из контейнера. С помощью металлического крючка вытащите лопатки из хлеба и наслаждайтесь его вкусом.

## Функции

Отсроченный запуск: запрограммируйте приготовление хлеба заранее и выберите время, когда он должен быть готов.

Подогрев: функция включается автоматически.

## Программы:

Программы Вашей хлебопечки очень разнообразны и позволяют приготовить багеты, соленые и сладкие булочки, а также пироги, торты и джемы. Дайте волю своему воображению и наслаждайтесь приготовленными блюдами!

# Использование программ от 1 до 6:

Станьте настоящим пекарем и поразите своих родственников и друзей, создавая багеты, чабатты, турецкий хлеб, длинные хрустящие хлебцы, сдобные булочки, венские булочки и множество других вкусных и оригинальных булочек! Вот несколько советов, чтобы использовать эти программы наилучшим образом.

## Приготовление теста:

- > Поместите ингредиенты в контейнер, соблюдая указанный в каждом рецепте порядок. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите нужную программу (1, 2, 3, 4, 5 или 6). Нажмите на кнопку «пуск-остановка».
- > После того, как тесто будет готово (см. Инструкцию / время приготовления теста), в вашем распоряжении будет 1 час, чтобы сформировать булочки.
- > Используя программу для приготовления булочек, вы можете осуществить два последовательных выпекания. Вместе с тем, если вам это не нужно, вы можете остановить прибор вручную после первого выпекания.

**Внимание!** В некоторых рецептах вам необходимо приготовить тесто в количестве, достаточном для двух сеансов выпекания. Меньшее количество теста будет недостаточным, и замешивание теста произойдет неправильно. Если вы не хотите производить два последовательных выпекания, можно накрыть вторую тестовую заготовку полотенцем и сформировать ее позднее.

## Пекарские хитрости:

- > Посыпьте руки мукой, чтобы тесто к ним не приклеивалось, затем насыпьте немного муки на рабочую поверхность, а потом достаньте тесто из контейнера.
- > Важно: размер булочек не должен быть больше длины противней для выпекания (примерно 18 см.)

## Для придания вкуса вашим булочкам или придания индивидуальности рецепту:

добавьте ингредиенты по вашему выбору во время замешивания теста (звуковой сигнал известит вас, в какой момент их нужно заложить): зерна кунжута, злаки или сыр, грецкий орех, фундук, оливки или грудинка, нарезанная брусочками. Прежде чем добавить их к основным ингредиентам, обязательно измельчите дополнительные компоненты.





```
ERROR:
undefinedfilename
OFFENDING COMMAND:
.findfont
STACK:
r
/usr/share/ghostscript/9.10/Resource/Font/NimbusMonL-Regu
/usr/share/ghostscript/9.10/Resource/Font/NimbusMonL-Regu
/NimbusMonL-Regu
/Courier
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
-mark-
```