

Liberton

КНИГА РЕЦЕПТІВ

СВІЖИЙ ХЛІБ
КОЖНОГО ДНЯ

LBM-5190

LBM-6190

LBM-8211



ОПИС ДЕЯКИХ ПРОГРАМ



ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ - для випікання легкого хліба з хрусткою скоринкою і різними наповнювачами.



БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ / ЖИТНІЙ ХЛІБ - для випікання хліба з безглютенового борошна. Деяким людям глютен протипоказаний.



ТІСТО - для автоматичного приготування різноманітного тіста і подальшого випікання як в хлібопічці, так і в духовці (дрібні булочки, пиріжки)



ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ - для випікання оздоровчого хлібу. Хліб з такого борошна є меншого розміру та більш щільний.



ВИПІКАННЯ / ТУШКУВАННЯ - для приготування хліба, пирогів, запіканок, різних страв з м'яса, риби і овочів.



КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ - для приготування в невеликій кількості джемів, варення, каш, компоту.

Liberton

ХЛІБОПІЧКИ LIBERTON
мають повністю
автоматизовані
процеси приготування.



LBM-5190



LBM-6190



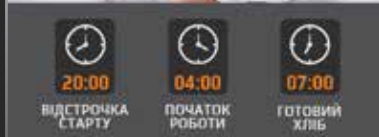
LBM-8211

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ХЛІБОПІЧОК LIBERTON



ВІДСТРОЧКА СТАРТУ
НА 24 ГОДИНИ

РУЧНЕ НАЛАШТУВАННЯ
ЧАСУ (НЕ У ВСІХ ПРОГРАМАХ)



20:00
ВІДСТРОЧКА
СТАРТУ



04:00
ПОЧАТОК
РОБОТИ



07:00
ГОТОВИЙ
ХЛІБ



АВТОМАТИЧНА ПІДТРИМКА
СТРАВИ ГАРЯЧОЮ

Краще відразу ж виймати форму з хлібом і хліб з неї. Якщо ви не зробите це, ваша хлібопічка буде підтримувати хліб теплим ще протягом 1 години.



LED-ДИСПЛЕЙ ТА ІНТУІТИВНО
ЗРОЗУМІЛА ПАНЕЛЬ
КЕРУВАННЯ З ПІДКАЗКАМИ

ЗБЕРЕЖЕННЯ ПРОГРАМИ
НА 10 ХВИЛИН У РАЗІ
ПЕРЕБОЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ



ВЕЛИКА ФОРМА ДЛЯ ХЛІБУ
НА 1150Г В LBM-8211



ЗНІМНА ВЕРХНЯ КРИШКА
(НЕ У ВСІХ МОДЕЛЯХ)



РІВНОМІРНЕ ВІПІКАННЯ

ФОРМА ДЛЯ ВІПІЧКИ З
АНТИПРИГАРНИМ
ПОКРИТТЯМ

ВИПІКАННЯ ХЛІБА

Для зручності: все рецепти в цій книзі наведені з переліком продуктів в порядку їх закладки до чаші хлібопічки

1



Покладіть у першу чергу масло чи олію за рецептом, та трохи понахилийте форму таким чином, щоб олія трішки змастила дно і стінки форми для випікання.

Такі прості дії дозволять легко витягнути готовий хліб потім, а також допоможуть не прилипати тісту до стінок чаші під час замісу.

2



Покладіть усі рідкі інгредієнти за рецептом (вода, молоко, яйця, мед, сироп, патока та ін.). Вода повинна бути теплою (близько 37° C). Занадто холодна або занадто гаряча вода не дозволить тісту піднятися.

Не застосовуйте молоко, якщо маєте намір використати таймер (воно може згорнутися до початку процесу приготування).

3



Додайте всі сухі інгредієнти (цукор, сіль, сухе молоко, трави та спеції, насіння, борошно та ін.).

Якщо ви плануєте встановити таймер, то під час другого замішування не можна додавати фрукти або горіхи, тому, покладіть їх відразу.

4



Додайте сухі дріжджі (розпушувач / питну соду). Їх треба висипати поверх усіх сухих інгредієнтів. Рекомендуємо зробити ямку в гирці борошна і покласти дріжджі до неї.

Треба уникнути передчасного контакту дріжджів та води, це може сприяти завчасному бродінню, тісто може підійти і осісти до початку випікання.

БАЗОВА КОМПЛЕКТАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧИТЬ ЗРУЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ТА ДОЗУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ



Форма для випікання



Форма в LBM-8211



Мірна ложка



Мірна склянка



Тістоміс



Гачок

5



Закрийте кришку, та виберіть кнопкою МЕНЮ програму приготування згідно за рецептом.

Якщо Ви експериментуєте за власними рецептами, тоді оберіть з цієї книги рецепт, максимально схожий за складовими та їх пропорціями. А далі дотримуйтесь порад, що наведені на 6-й сторінці цього посібника та інструкції з експлуатації до вашої хлібопічки.

6



Виберіть бажаний колір скоринки (3 режими).

Залежно від температури випікання скоринка випічки може бути світлою, золотистою або темною.

7



Одягнувши кухонні рукавиці, витягніть форму з хлібом. Переверніть форму та потрясіть її кілька разів так, щоб хліб випав. Якщо хліб не випадає, обережно постукайте краєм форми по дерев'яній дошці або покрутіть основу стрижня під формою.

Після випічки хліб остудіть протягом як мінімум 30 хвилин, щоб від нього перестала виходити пара. Різати хліб одразу після випікання важко.

Зберігати хліб рекомендується в спеціальній ємності з постійним рівнем вологи, тоді випічка довше буде залишатись свіжою.

ВАЖЛИВО:

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ВИМОГИ ДО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Якість готового продукту залежить від різних факторів: свіжості інгредієнтів, точності дозування, температури, вологості в приміщенні та багатьох ін.

Необхідно враховувати, що на роботу хлібопечі впливає температура повітря на кухні: у спекотні дні тісто піднімається краще, ніж у прохолодні. Оптимальна температура 20-24 °С. Для приготування хліба використовуйте продукти кімнатної температури. Додавайте інгредієнти в чашу для випікання хліба у тому порядку, який вказано в рецепті.

Точна кількість продуктів — одне з ключових правил при випіканні хліба. Незадовільний результат найчастіше виникає через невірне дозування або відсутність якогось інгредієнта. Використовуйте мірну склянку, мірну ложку або кухонні ваги.

Обирайте для випікання лише свіжі інгредієнти. Швидкопсувні продукти — молоко, сир, овочі та фрукти — варто купувати безпосередньо перед випічкою хліба. Не слід також обирати відстрочку старту, використовуючи вищезазначені інгредієнти.

Якщо в ході приготування у вас виникли питання, зверніться до розділу «Експлуатація хлібопечі» керівництва по експлуатації даної хлібопечі.

ОСНОВНІ ІНГРЕДІЄНТИ

БОРОШНО

Для приготування хліба в хлібопічці рекомендується використання пшеничного борошна вищого сорту. Непросіяне борошно (з висівками) надає хлібу горіховий смак і дозволяє спекти хліб більш грубої консистенції і щільної текстури. Тісто з такого борошна піднімається повільніше, тому застосовуйте програму «Цільнозерновий хліб». Хліб із суміші різного виду борошна буде мати більш насичений смак і аромат.

Не використовуйте житнє або будь-яке інше не пшеничне борошно в чистому вигляді. Хліб може вийти з нього важким і жорстким. Борошно з проса, ячменя, гречки, кукурудзи та вівса можна додавати тільки в невеликій кількості. Вживання навіть малої частки житнього борошна дасть помітний характерний присмак.

СІЛЬ

Сіль не тільки робить хліб смачним, але і контролює роботу дріжджових грибків. Тому не слід самотужки змінювати рекомендовану кількість солі: це може негативно вплинути на якість хліба. Від солі також залежить і колір скоринки в процесі випікання. Використовуйте мірну ложку і сіль дрібного помелу (не екстра).

ЦУКОР

Цукор прискорює бродіння тіста. Не всі види тіста для хліба потребують цукор, але його додавання сприяє рум'яній скоринці. Проте надлишок цукру уповільнює дію дріжджів, через це хліб довше пропікається. Ніколи не користуйтеся штучними підсолоджувачами, тому що вони не вступають в реакцію з дріжджовими грибками.

ДРІЖДЖІ

Всі рецепти у цій книзі наведені з використанням сухих дріжджів швидкої дії, що легко змішуються і не потребують попереднього розчинювання їх у воді. Ці дріжджі кладуть в невелику лунку, зроблену у борошні, де вони залишаються сухими, не стикаючись з рідиною, до змішування компонентів. Не кладіть в хлібопічку свіжі дріжджі.

Після розкриття пакета з дріжджами їх слід використовувати протягом 48 годин, якщо їх виробником не зазначено інше. У разі використання залежаних дріжджів, тісто погано підніметься.

Харчову соду і розпушувач використовують для швидкого приготування хліба. Такий хліб за своєю структурою більше схожий на кекс.

РІДКІ ІНГРЕДІЄНТИ

Скоринка хліба буде хрусткішою під час додавання води, ніж молока. Але молоко робить хліб більш поживним і збільшує термін його зберігання, сприяє яскравому кольору скоринки. У разі використання програми з таймером, краще замість натурального молока (воно швидко псується) додати сухе, заздалегідь розведене у відповідній кількості води.

Фруктові соки (наприклад, апельсиновий, яблучний або ананасовий) нададуть хлібу смак, колір та аромат, тісто краще підніметься. Рідину можна частково замінювати і овочевими соками, а для отримання більш соковитого і ніжного хліба можна використати пахту, йогурт, сметану або м'які сири.

ЯЙЦЯ

Додавання яєць зробиє тісто більш здобним. Не рекомендується використовувати яйця при використанні програми з таймером. Додаючи яйця, відповідно зменшуйте вказану в рецепті кількість рідини. Покладіть яйце в мірну чашку і доливайте рідину до зазначеного в рецепті рівня.

ВЕРШКОВЕ МАСЛО ТА ОЛІЯ

Вершкове масло та олія покращують структуру тіста, збагачують смак, завдяки жиру хліб довше залишається свіжим. Вершкове масло рекомендується спочатку розтопити і злегка остудити, або використовувати дуже м'яке масло. Важливо, щоб воно не було гарячим і легко змішувалося з іншими інгредієнтами.

Не використовуйте пастоподібні замітники вершкового масла з низьким вмістом жиру, оскільки вони більш ніж на 40% складаються з води і тому не мають властивостей, що і вершкове масло.

Занадто багато жиру уповільнить активність дріжджів, хліб може вийти важким і жорстким. Перед закладанням у форму для випічки нарізайте вершкове масло та інші тверді жири маленькими шматочками.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩО ДОПОМОЖУТЬ ВАМ ВДАЛО ЕКСПЕРИМЕНТУВАТИ З ВАШОЮ ХЛІБОПІЧКОЮ LIBERTON:

- Переконайтеся в тому, що ви дотримуєтеся зазначених в рецепті (для хлібопічки) кількості та співвідношень інгредієнтів. Не перевищуйте рекомендовані максимальні значення. За необхідністю пропорційно зменшуйте зазначену в рецепті кількість усіх інгредієнтів відповідно до ваги борошна та об'єму рідини.
- З метою надання хлібу особливого смаку в тісто можна додавати овочі, такі як терті морква, кабачок або картопля. В цьому випадку потрібно зменшити зазначений в рецепті об'єм рідини, оскільки ці продукти містять воду. Спочатку налийте невелику кількість від вказаної за рецептом води, а коли компоненти почнуть перемішуватися (за 5 хв.), перевірте консистенцію тіста і за потреби додайте воду.
- Якщо тісто кришиться або прилад працює з перевантаженням, додайте ще трохи води. Якщо тісто прилипає до країв форми і не утворює єдиний ком, навпаки, додайте трохи борошна.



ПРОГРАМА

ШВИДКА ВИПІЧКА/ АБО В ПРИСКОРОНОМУ РЕЖИМІ ОСНОВНОЇ ПРОГРАМИ В LVM-8211

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Оливкова олія, ст.л.	1,5	1,5	2
Вода, мл	280	340	440
Сухе знежирене молоко, ст.л.	1,5	1,5	2
Макове насіння, ч.л.	2	3	3
Злегка обсмажене насіння кунжуту, ч.л.	2	3	3
Сіль, ч.л.	1,5	1,5	2
Цукор, ч.л.	2	3	4
Біле пшеничне борошно, г	420	540	690
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	1,5	2

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Гарбузове насіння, ч.л.	3	3	4
Насіння соняшника, ч.л.	3	3	4

ПРОГРАМА

БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ / ЖИТНІЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), мл	30	40	50
Вода, мл	290	350	470
Яйця, шт.	2	3	3,45
Яблучний оцет, ч.л.	0,7	1	1,2
Харчовий емульгатор (ксантанова камідь), ч.л.	1,4	1,8	2,3
Сіль, ч.л.	0,7	0,9	1,15
Цукор, г	20	25	30
Біле рисове борошно, г	180	230	300
Темне рисове борошно, г	45	60	75
Борошно з нуту (турецького гороху), г	45	60	75
Кукурудзяне або картопляне борошно, г	80	100	130
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,7

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Зерновий хліб

Гарбузове насіння	3 ч.л.
Насіння соняшника	3 ч.л.
Макове насіння	2 ч.л.
Насіння кунжуту	2 ч.л.

Фруктовий хліб

Ізюм «Султана»	40 г
Ізюм	40 г
Смородина	40 г

Увага! Хліб, що випікається за цим рецептом, має плоску верхівку і трохи пористу текстуру. Можливо урізноманітнити приготування хліба, додаючи різні інгредієнти.



ПРОГРАМА

ШВИДКА ВИПІЧКА / АБО В ПРИСКОРОНОМУ РЕЖИМІ ОСНОВНОЇ ПРОГРАМИ В LVM-8211

ІНГРЕДІЄНТИ

900г

Вершкове масло, г	105
Світла патока (можна замінити штучним медом), г	135
Цукор, г	40
Молоко, мл	160
Яйця, шт.	1
Сіль	щіпка
Мармелад апельсиновий, г	140
Біле пшеничне борошно, г	250
Розпушувач, ч.л.	1,8
Сода харчова, ч.л.	1

Масло, патоку та цукор треба попередньо з'єднати і підігріти в невеликій каструлі, помішуючи, доки інгредієнти не розтануть. Дати охолонути і перелити в форму для випікання. Мармелад подрібнити кубиками по 0,5 см. Розпушувач і соду попередньо змішати з борошном та закласти у чашу останньої черги.

Коли торт спечеться й охолоне, ви можете приготувати крем, щоб змастити його верхівку. Для цього вам знадобиться: 140 г жирного сиру м'яких сортів або сиру маскарпоне змішати з 40 г просіяної цукрової пудри і 15 мл (1 ст.л.) цитрусових скорінок або 2 ст.л. подрібненого апельсинового мармеладу.

ПРОГРАМА

СОЛОДКА ВИПІЧКА

ІНГРЕДІЄНТИ

700г

900г

1150г

Вершкове масло, г	30	35	45
Лимонний йогурт, мл	140	180	230
Апельсиновий сік, мл	110	135	170
Цукрова пудра, г	28	36	46
Сіль, ч.л.	1	1,5	1,75
Біле пшеничне борошно, г	400	500	630
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Волоські горіхи подрібнені, г	35	45	60
Лимонна цедра терта, ч.л.	1,5	2	2,5
Апельсинова цедра терта, ч.л.	1,5	2	2,5



ПРОГРАМА

ШВИДКА ВИПІЧКА АБО СОЛОДКА ВИПІЧКА В LVM-8211

Порада: найкраще підійде овочевий жмих після приготування соків (наприклад, томатний чи буряковий).

ІНГРЕДІЄНТИ

900г

Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	2
Вода, мл	250
Сіль, ч.л.	1
Цукор, ст.л.	5
Біле пшеничне борошно, г	540
Сухі дріжджі, ч.л.	2

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Морква, свіжонатерта на дрібній тертці, кімнатної температури, г	210
Мелений коріандр, ч.л.	1,5

На основі цього рецепта можна експериментувати і випікати різний за смаком і кольором овочевий хліб.

Слідкуйте щоб овочева складова не була занадто вологою!



ПРОГРАМА

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

700г

900г

1150г

Масло вершкове, г	20	25	30
Вода, мл	270	340	440
Сухе знежирене молоко, ст.л.	1,5	2	2,5
Сіль, ч.л.	1,5	1,5	2
Цукор, ст.л.	1	1	1,5
Борошно цільнозернове, г	420	540	690
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1	1,5

Увага!

Програма «Цільнозерновий хліб» починається з 30-хвилинного розігріву. Протягом цього часу тістоміс працювати не буде.



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: подавайте цей хліб до м'ясних супів та бульйонів.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Вершкове масло, г	20	25	35
Вода, мл	260	330	430
Рідкий мед, ст.л.	2	2,5	3
Сухе знежирене молоко, ст.л.	1	1	1,5
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,7
Біле пшеничне борошно, г	420	540	690
Пшеничні висівки, г	20	25	35
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,7

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Сушені ягоди і вишні (порізані), г	35	45	60
Фундук (смажений, чищений, подрібнений), г	35	45	60



ПРОГРАМА

ШВИДКА ВИПІЧКА / АБО В ПРИСКОРЕНОМУ РЕЖИМІ ОСНОВНОЇ ПРОГРАМИ В LVM-8211

ІНГРЕДІЄНТИ

	900г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1,5
Вода, мл	360
Сухе знежирене молоко, ст.л.	2
Сіль, ч.л.	1,5
Цукор, г	50
Біле пшеничне борошно, г	540
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5



ПРОГРАМА

ТІСТО АБО ТІСТО ДРІЖДЖОВЕ В LVM-8211

Порада: це тісто підходить для приготування пирогів з різними начинками.

ПРОГРАМА

ТІСТО ПРІСНЕ

Порада: це тісто підходить для приготування пельменів, мантив, хінкалі, вареників, домашньої локшини та ін.

ІНГРЕДІЄНТИ

Вода, мл	260
Цукор, ст.л.	2
Сіль, ч.л.	2
Вершкове масло, г	20
Біле пшеничне борошно, г	500
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5

ІНГРЕДІЄНТИ

Вода, мл	250
Сіль, ч.л.	1,5
Біле пшеничне борошно, г	500

На цьому режимі ви можете готувати дріжджове тісто за індивідуальними рецептами, з подальшою випічкою в хлібопічці або духовці за вашим бажанням.



ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ (35ХВ)

Порада: готову кашу прикрасьте подрібненими волоськими горіхами.

ІНГРЕДІЄНТИ

Рис круглозернистий, г	100
Молоко, мл	450
Вода, мл	100
Цукор	за смаком
Сіль	за смаком

Рис промити до прозорої води перед приготуванням.

Після закладки усіх інгредієнтів накрити чашу фольгою, закріпити її по краях чаші. Закрити кришку.

ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ (20ХВ)

Порада: щоб урізноманітнити кашу на кожен день - експериментуйте додаючи фрукти, ягоди, горішки або сухофрукти.

ІНГРЕДІЄНТИ

Геркулес, г	200
Молоко, мл	400
Цукор	за смаком
Сіль	за смаком

Після закладки всіх інгредієнтів накрити чашу фольгою, закріпити її по краях чаші. Закрити кришку.



ПРОГРАМА

ЕКСПРЕС /
КЕКСИ

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, г
Молоко, мл
Яйця, шт.
Цукор, г
Макове насіння, ст.л.
Сіль, ч.л.
Біле пшеничне борошно, г
Сухі дріжджі, ч.л.

700г

35
190
3
190
5
1
300
0,5



ПРОГРАМА

ВИПІКАННЯ /
ТУШКУВАННЯ

Порада: шарлотка чудово смакує
з теплим молоком.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця, шт.
Яблука, г
Кориця, ч.л.
Цукор, г
Вершкове масло, г
Розпушувач, ч.л.
Біле пшеничне борошно, г

4
430
1
160
10
1
150

Яблука очистити від насіння і нарізати скибочками.
В окремій ємності збити яйця з цукром до стійкої піни. Постійно помішуючи, додати борошно, розпушувач і ретельно перемішати до однорідної маси.

Зняти тістоміс з чаші, змастити вершковим маслом,
викласти яблука і залити тісто. Закрити кришку.



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: сир можна замінити італійським сиром рикотта.

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, г
Вода, мл
Сир 9%, г
Цукор, ст.л.
Сіль, ч.л.
Біле пшеничне борошно, г
Сухі дріжджі, ч.л.

	700г	900г	1150г
Вершкове масло, г	20	25	35
Вода, мл	260	335	430
Сир 9%, г	75	100	125
Цукор, ст.л.	5	6,5	8
Сіль, ч.л.	1,5	2	2,5
Біле пшеничне борошно, г	500	640	820
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5



ПРОГРАМА

СОЛОДКА ВИПІЧКА

Порада: під час випікання, змастіть верхівку збитим яйцем.

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, г
Молоко, мл
Яйця, шт.
Цукор, ст.л.
Сіль, ч.л.
Цукор ванільний, ст.л.
Біле пшеничне борошно, г
Сухі дріжджі, ч.л.

	700г	900г	1150г
Вершкове масло, г	30	40	35
Молоко, мл	160	200	430
Яйця, шт.	2	2 яйця	125
Цукор, ст.л.	3	+1 жовток	8
Сіль, ч.л.	0,5	4	2,5
Цукор ванільний, ст.л.	1	0,7	820
Біле пшеничне борошно, г	480	1,3	2,5
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Родзинки, г	40	50	70
-------------	----	----	----

Порада: прикрасьте кулич цукровою глазур'ю та різнобарвною мармеладною крихтою.
Додайте різноманіття декором з глазури, дрібною лимонної цедрою та зацукрованими лимонними скибочками на шапці куліча.



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: особливо смакує цей хліб до рязанки.

ІНГРЕДІЄНТИ

Оливкова олія, ст.л.	0,5	1	1
Молоко, мл	120	155	200
Вода, мл	120	155	200
Цукор, ст.л.	1	1,5	1,5
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,6
Ляне насіння, ч.л.	4	5	6,5
Біле пшеничне борошно, г	440	570	720
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5

700г 900г 1150г



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: подавайте цей хліб до м'ясних супів.

ІНГРЕДІЄНТИ

Біле пшеничне борошно, г	380	490	620
Молоко кисле, мл	200	260	330
Цукор, ст.л.	1,5	2	2,5
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,6
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,6

700г 900г 1150г

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Горіхи волоські, г (подрібнені за смаком)	50	65	80
Насіння соняшника, г	30	40	50



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: готовий кекс присипте цукровою пудрою, горіхами і часточками свіжих фруктів.

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, г	5
Яйця, шт.	4
Шоколад, г	80
Цукор, ст.л.	10
Біле пшеничне борошно, г	140
Розпушувач, ч.л.	0,5

Шоколад натерти на дрібній тертці. В окремій ємності збити яйця з цукром до стійкої піни. Постійно помішуючи, додати борошно, розпушувач, шоколад, та ретельно перемішати до однорідної маси.

Зняти тістоміс з чаші хлібопічки. Чашу змастити вершковим маслом і викласти тісто.

Святковий варіант: збільшити кількість інгредієнтів вдвічі. Готовий бісквіт розрізати ниткою на коржі, перемазати шари вершковим кремом, наприкінці прикрасити торт шоколадною глазур'ю.



ПРОГРАМА

БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ / ЖИТНІЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

Оливкова олія, ч.л.	1,5	2	2,5
Йогурт класичний, мл	120	150	200
Вода, мл	140	180	230
Світла патока (можна замінити штучним медом) , ст.л.	1	1,5	2
Сіль, ч.л.	1	1,5	2
Біле пшеничне борошно, г	260	330	430
Житнє борошно, г	200	260	330
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5

700г 900г 1150г



ПРОГРАМА

БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ / ЖИТНІЙ ХЛІБ

Порада: подавайте цей хліб до рибних супів.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Солод житній, г	30	40	50
Вода (окріп), мл	100	130	165
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1,5	2
Вода, мл	220	280	360
Оцет винний або сухе вино, ст.л.	1,5	2	2,5
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,6
Цукор, ст.л.	1	1,5	2
Борошно житнє обдирне, г	200	260	330
Борошно цільнозернове, г	200	260	330
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Мелений коріандр, ч.л.	2	2,5	3
Родзинки, г	30	40	50

Попередньо: солод в окремій ємності залити окропом (100 мл), розмішати, остудити. Далі - за рецептом.



ПРОГРАМА

БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ / ЖИТНІЙ ХЛІБ

Порада: цей хліб чудово смакуватиме з м'ясним бульйоном.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	2,5	3	4
Вода, мл	280	360	460
Цукор, ст.л.	4,5	5,5	7
Сіль, ч.л.	1,5	2	2,5
Паприка (мелена), ст.л.	1	1,3	1,7
Борошно рисове, г	400	515	660
Борошно житнє, г	80	100	130
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Сир твердий, натертий на крупній тертці, г	60	80	100
--	----	----	-----

Порада: після завершення приготування залишити хліб в хлібопічці на 15 хвилин.



ПРОГРАМА

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

Порада: цей хліб чудово поєднується з іншими стравами.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1,3	1,5
Вода, мл	350	450	575
Цукор, ст.л.	1	1,3	1,6
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,6
Житнє борошно, г	250	320	410
Біле пшеничне борошно, г	170	220	280
Вівсяне борошно, г	35	45	60
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5



ПРОГРАМА

ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Порада: подавайте цей хліб до курячого супу.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1,3	1,6
Молоко, мл	250	320	410
Цукор, ст.л.	1	1,3	1,6
Сіль, ч.л.	1,5	2	2,5
Кунжутне насіння (смажене), ст. л.	2,5	3,5	4,5
Біле пшеничне борошно, г	250	320	410
	1	1,5	2



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: молочний хліб відмінно підходить для раціону дітей від трьох років.

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, г	20	25	30
Молоко, мл	300	380	490
Цукор, ст.л.	1,5	2	2,5
Сіль, ч.л.	1,5	2	2,5
Біле пшеничне борошно, г	430	550	700
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,6

700г	900г	1150г
20	25	30
300	380	490
1,5	2	2,5
1,5	2	2,5
430	550	700
1	1,3	1,6



ПРОГРАМА

ТОСТЕРНИЙ ХЛІБ АБО ОСНОВНА ПРОГРАМА В LVM-8211

Порада: цей хліб буде чудово смакувати з сиром і шинкою.

ІНГРЕДІЄНТИ

Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1,3	1,6
Молоко, мл	30	40	50
Вода, мл	200	260	330
Яйця, шт.	1	1 +	2
		1 жовток	
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,7
Цукор, ст.л.	1	1,3	1,7
Біле пшеничне борошно, г	475	610	780
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,7

700г	900г	1150г
1	1,3	1,6
30	40	50
200	260	330
1	1 +	2
	1 жовток	
1	1,3	1,7
1	1,3	1,7
475	610	780
1	1,3	1,7



ПРОГРАМА

ОСНОВНА
ПРОГРАМА

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Оливкова олія, ст.л.	1	1,5	1,5
Молоко, мл	140	180	230
Сироватка, мл	100	130	160
Цукор, ст.л.	1,5	2	2,5
Сіль, ч.л.	1,5	2	2
Вівсяні пластівці, ст.л.	1,5	2	3
Біле пшеничне борошно, г	350	450	570
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,6

Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:

Шинка, г	100	130	160
Сир твердий, г	100	130	160
Кріп сухий, ч.л.	1	1,5	1,5

Сир та шинку попередньо нарізати кубиками по 0,5 см



ПРОГРАМА

ЙОГУРТОВИЙ
ХЛІБ

Порада: цей хліб чудово пасує до овочевих страв.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1,5	2	2,5
Йогурт класичний, мл	300	390	490
Цукор, ст.л.	1	1,5	1,5
Сіль, ч.л.	1	1,5	1,5
Біле пшеничне борошно, г	450	580	740
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5



ПРОГРАМА

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

Порада: цей хліб ідеально підійде до сирного фондю.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1	1,5
Вода, мл	200	260	330
Сухе знежирене молоко, ст.л.	4	5	6,5
Цукор, ст.л.	1	1,5	1,5
Сіль, ч.л.	1	1	1,5
Біле пшеничне борошно, г	365	470	600
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,5



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: подавайте хліб з вершковим маслом до молочних каш.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1,5	2	2,5
Вода, мл	210	270	345
Молоко, мл	120	155	200
Цукор, ст.л.	1	1,5	1,5
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,5
Кукурудзяне борошно, г	150	190	250
Біле пшеничне борошно, г	350	450	580
Сухі дріжджі, ч.л.	1,5	2	2,5



ПРОГРАМА

ВИПІКАННЯ /
ТУШКУВАННЯ

Порада: баклажани можна замінити на цукіні або кабачки.

ІНГРЕДІЄНТИ

Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	20
Свинина (філе), г	250
Картопля, г	200
Баклажани, г	100
Цибуля ріпчаста, г	100
Перець болгарський, г	80
Печериці, г	80
Вода, мл	200
Сіль	за смаком
Спеції	за смаком

Свинину промити. М'ясо, картоплю, перець та баклажани нарізати кубиками по 1,5 см, цибулю і моркву - кубиками по 0,8 см, печериці - слайсами.

Зняти тістоміс з чаші хлібопічки. Змастити чашу олією. Викласти всі інгредієнти в чашу і перемішати. Накрити чашу фольгою та закріпити її по краях чаші. Закрити кришку.



ПРОГРАМА

ФРАНЦУЗЬКИЙ
ХЛІБ

Порада: цей хліб вийде ароматнішим, якщо соняшкову олію замінити кунжутною.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1,4	1,8	2,3
Вода, мл	390	500	640
Цукор, ст.л.	0,98	1,26	1,61
Сіль, ч.л.	0,7	0,9	1,15
Біле пшеничне борошно, г	560	720	920
Сухі дріжджі, ч.л.	1,4	1,8	2,3



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: подавайте цей хліб з варенням або джемом.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	2,5	3	4
Вода, мл	260	330	430
Цукор, ст.л.	2,5	3	4
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,6
Біле пшеничне борошно, г	420	540	690
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,6



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Соняшникова олія (або будь-яка інша рослинна олія), ст.л.	1	1,5	1,8
Яйця, шт.	1 +	2	2
Покладіть яйця в мірну склянку або чашу і додайте необхідний об'єм води до вказаної позначки:			
Вода, мл	270	340	440
Сіль, ч.л.	1	1,3	1,7
Цукор, ст.л.	1	1,5	2
Біле пшеничне борошно, г	420	540	690
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,5	1,5



ПРОГРАМА

ОСНОВНА ПРОГРАМА

Порада: замість висушених томатів можна використовувати в'ялені, а соус з-під них - замість оливкової олії за рецептом.

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Оливкова олія або масло з консервованих помідорів, ст.л.	1	1,5	2
Вода, мл	260	330	430
Сіль, ч.л.	1	1,4	1,7
Цукор, ст.л.	1	1	1,5
Біле пшеничне борошно, г	370	480	610
Непросіяне борошно для приготування хліба, г	50	70	80
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,3	1,7
Після звукового сигналу додавання інгредієнтів всипати:			
Сушені помідори, г	30	35	50
Маслини та оливки, шт.	по 8 шт.	по 11 шт.	по 14 шт.
Дрібно натертий сир «Пармезан»	30	40	50
Італійські трави, ч.л.	1,4	1,8	2,3

Заздалегідь сушені томати покласти в миску і залити водою на 15-20 хв. Потім відкинути на сито над мискою, віджати. Об'єм отриманої води збільшити до необхідного за рецептом і використати для хлібу.

ПРОГРАМА

ШВИДКА ВИПІЧКА/ АБО В ПРИСКОРЕНОМУ РЕЖИМІ ОСНОВНОЇ ПРОГРАМИ В LVM-8211

ІНГРЕДІЄНТИ

	700г	900г	1150г
Вершкове масло, г	35	45	60
Цибуля, г	140	180	230
Молоко, мл	245	315	400
Сіль, ч.л.	0,7	0,9	1,15
Цукор, ст.л.	1,5	2	2,5
Чорний перець свіжемелений, ч.л.	0,7	0,9	1,2
Біле пшеничне борошно, г	370	480	610
Непросіяне борошно для приготування хліба, г	50	65	80
Сухі дріжджі, ч.л.	1	1,5	1,7

Розтопити вершкове масло на сковорідці і тушкувати подрібнену цибулю на маленькому вогні до появи золотистого відтінку.

Зняти сковорідку з конфорки, додати до смаженої цибулі тепле молоко, протушкувати 1 хвилину та вилити у форму.



ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ

Порада: якщо Ви не любляєте дуже солодке варення або джем, то завдяки додаванню пектину, пропорцію цукру до ягід можна зменшити.

ІНГРЕДІЄНТИ

Масло вершкове, г	15
Полуниця, г	115
Малина, г	115
Червона смородина, г	75
Лимонний сік, ч.л.	1
Цукор, г	300
Пектин, ч.л.	0,5

Великі за розміром ягоди полуниці розрізати навпіл і покласти разом з ягодами малини та червоної смородини. Пектин обов'язково потрібно змішати з невеликою кількістю цукру (щоб він розподілився рівномірно у джемі). Після закінчення програми обережно перелити джем у стерилізований посуд, герметично закрити. Повне застигання відбудеться після охолодження.

Фрукти, г	Цукор, г	Пектин, г
1000	500	8
1000	250	15
1000	-	20



ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука, г	250
Абрикоси, г	250
Цукор, г	500
Пектин, ч.л.	0,5

Яблука очистити від шкірки, серцевини та насіння. З абрикосів видалити кісточки. Всі інгредієнти нарізати кубиками по 1 см, викласти в чашу хлібopічки, додати цукор. Пектин обов'язково потрібно змішати з невеликою кількістю цукру (щоб він розподілився рівномірно у джемі).

Накрити чашу фольгою, закріпити фольгу по краях чаші. Закрити кришку.

Повне застигання відбудеться після охолодження.

Увага: хлібopічка розрахована на приготування невеликих порцій варення і джему. Не збільшуйте обсяг складових з міркувань максимально заповнити змінну форму хлібopічки. Це лише призведе до того, що інгредієнти не зможуть якісно перемішуватися у приладі і результат буде незадовільний.



ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ

ІНГРЕДІЄНТИ

Груші, г	150
Диня, г	150
Яблука, г	150
Лимонний сік, ч.л.	1
Цукор, г	350
Пектин, ч.л.	0,5
Кориця, ч.л.	1

Фрукти очистити, нарізати кубиками по 1 см. Викласти в чашу хлібopічки, додати цукор і корицю. Накрити чашу фольгою, закріпити фольгу по краях чаші. Закрити кришку.

Пектин обов'язково потрібно змішати з невеликою кількістю цукру (щоб він розподілювався рівномірно у джемі).

Повне застигання відбудеться після охолодження.

ПРОГРАМА

КАША / ДЖЕМ / КОМПОТ (20 ХВ)

ІНГРЕДІЄНТИ

	LBM-5190/6190	LBM-8211
Вишня, г	200	300
Яблука, г	200	300
Цукор, г	50-75	75-100
Кориця мелена, ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Вода (окріп), л	або 1 паличка 1-1,3	або 1 паличка 1,5-2

Вишню добре промити і видалити черешки.

Яблука помити і видалити серцевину, порізати невеликими скибочками.

Яблука і вишні викласти в чашу хлібopічки, додати цукор, залити окропом. Варити на вказаній програмі 20 хвилин.

Liberton

WWW.LIBERTON.UA