

Тесто дрожжевое



Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 600 г
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 5 г
- Масло растительное — 10 мл
- Вода комнатной температуры — 300 мл



Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости.

Чашу смазать растительным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 300 г
- Мука ржаная обдирная — 50 г
- Мука гречневая — 50 г
- Мед — 40 г
- Кедровые орехи — 15 г
- Солод ферментированный — 15 г
- Дрожжи сухие — 10 г
- Тмин (зерна) — 5 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Масло растительное — 10 мл
- Вода — 280 мл
- Соль

Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить руками до получения однородной массы. Чашу смазать растительным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку.

Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена». Затем выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить.

Чашу смазать растительным маслом, выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **2 часа 20 минут**. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.



Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 300 г
- Мука ржаная обдирная — 50 г
- Мука гречневая — 50 г
- Мед — 40 г
- Кедровые орехи — 15 г
- Солод ферментированный — 15 г
- Дрожжи сухие — 10 г
- Тмин (зерна) — 5 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Масло растительное — 10 мл
- Вода — 280 мл
- Соль

Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить руками до получения однородной массы. Чашу смазать растительным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку.

Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена». Затем выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить.

Чашу смазать растительным маслом, выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **2 часа 20 минут**. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.





Хлеб белый



Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 660 г
- Сахар — 25 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 10 г
- Масло растительное — 30 мл
- Вода комнатной температуры — 270 мл



Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду и растительное масло (20 мл).

Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан.

Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **3 часа**. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Маринад для огурцов

Ингредиенты:

- Вода — 2 л
- Уксус 9% — 200 мл
- Соль — 160 г
- Сахар — 130 г
- Лавровый лист — 2 г
- Перец черный (горошком) — 1,5 г

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Икра кабачковая



Ингредиенты:

- Кабачки – 1,5 кг
- Морковь – 500 г
- Лук репчатый – 200 г
- Чеснок – 40 г
- Соль – 18 г
- Сахар – 12 г
- Перец черный молотый – 2 г
- Масло растительное – 150 мл
- Уксус 9% – 14 мл



Порядок приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **25 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить кабачки, лук, морковь и чеснок. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Нажать кнопку «Отмена».

Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Ингредиенты:

- Перец болгарский – 1,2 кг
- Помидоры – 700 г
- Морковь – 200 г
- Сахар – 100 г
- Чеснок – 50 г
- Петрушка – 15 г
- Укроп – 15 г
- Перец чили – 7 г
- Масло растительное – 90 мл
- Уксус 9% – 50 мл
- Соль

Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Маринад для помидоров

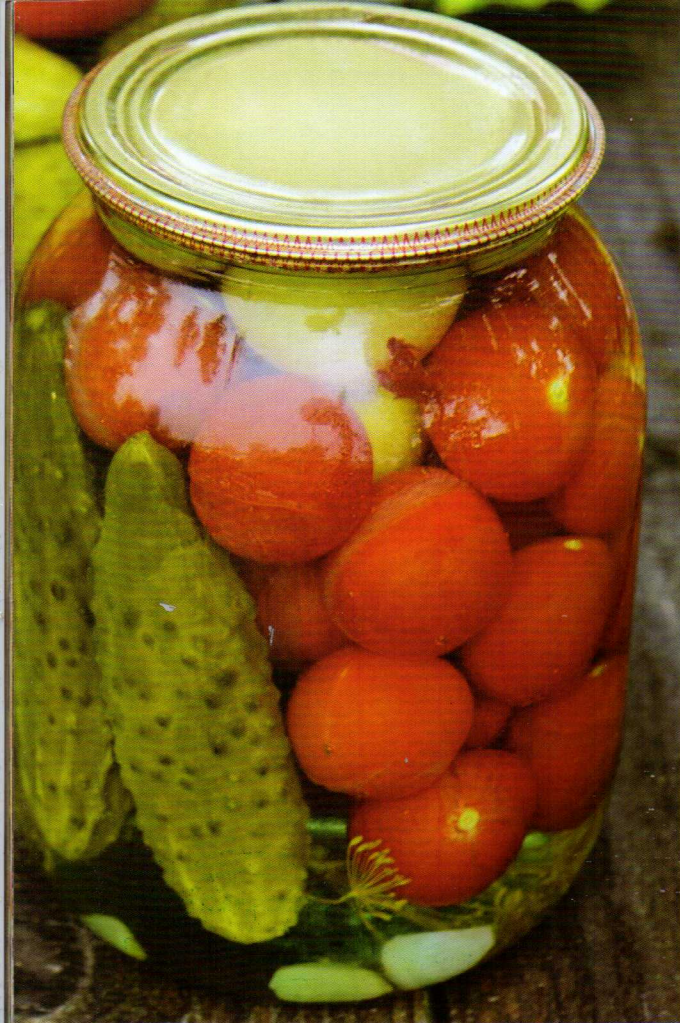
Ингредиенты:

- Вода — 3 л
- Уксус 9% — 250 мл
- Сахар — 60 г
- Соль — 55 г
- Лавровый лист — 2 г

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Компот из сухофруктов

Ингредиенты:

- Сухофрукты — 500 г
- Сахар — 250 г
- Вода — 2 л

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать стечь. Все ингредиенты выложить в чашу и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Морс брусничный



Ингредиенты:

- Брусника — 500 г
- Мед — 80 г
- Сахар — 50 г
- Вода — 2 л



Порядок приготовления

Ягоды промыть. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Оставить морс в чаше на 20 минут, после чего процедить.

Глинтвейн

Ингредиенты:

- Вино красное сухое — 700 мл
- Сахар — 100 г
- Изюм — 10 г
- Имбирь — 5 г
- Померанцевая корка — 5 г
- Корица — 5 г
- Кардамон — 5 г
- Гвоздика — 5 г

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу и перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопку «Отмена/Разогрев». Через 40 минут повторно нажать кнопку «Отмена/Разогрев».



Каша рисовая протертая



Ингредиенты:

- Рис нешлифованный — 30 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Раствор солевой — 3 мл
- Вода — 250 мл



Порядок приготовления

Рис промыть. Чашу смазать сливочным маслом, выложить рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Каша гречневая протертая

Ингредиенты:

- Крупа гречневая — 30 г
- Молоко 2,5% — 130 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Раствор солевой — 5 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Крупу промыть. Крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **5 минут**.

После звукового сигнала в чашу выложить крупу. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

Затем крупу перемешать, залить водой и молоком, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и снова перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу протереть через сито.



Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

- Крупа манная — 20 г
- Молоко 2,5 % — 200 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Чашу смазать сливочным маслом, в нее выложить крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Каша манная на овощном бульоне

Ингредиенты:

- Морковь — 120 г
- Картофель — 110 г
- Крупа манная — 15 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль — 3 г
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Чашу смазать сливочным маслом, налить в нее бульон, добавить крупу и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.



Пюре фруктовое

Ингредиенты:

- Груши — 240 г
- Яблоки зеленые — 240 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 600 мл

Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу налить воду, сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в нее фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Каша манная с яблочным пюре

Ингредиенты:

- Яблоки зеленые — 210 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5 % — 300 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл

Порядок приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, яблоки, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать.

