

# A E N O

## Рецепты для Духовки AENO EO1





## Рецепты для программы BREAD

[Белый классический хлеб](#)

[Пшенично-ржаной хлеб](#)

[Сырный хлеб](#)

[Хлеб с прованскими травами](#)

[Горчичный хлеб](#)



## Рецепты для программы BISCUIT

[Классический бисквит](#)

[Бисквит шоколадный](#)

[Бисквит ореховый](#)

[Цитрусовый бисквит](#)

[Изумрудный бисквит](#)



## Рецепты для программы PIE

[Пирог «Коврижка» с тыквой и орехами](#)

[Шарлотка с яблоками и корицей](#)

[Песочный пирог с черной смородиной](#)

[Пирог с творогом и помидорами](#)

[Пирог слоеный с балыком, грибами и сыром](#)



## Рецепты для программы STEAK

[Стейк из говядины](#)

[Филе-миньон](#)

[Свиной стейк на кости](#)

[Медальоны из свинины](#)

[Стейк из куриного филе](#)



## Рецепты для программы PIZZA

[Пицца Маргарита](#)

[Пицца с салями и перцем](#)

[Smoked pork fillet and mushroom pizza](#)

[Пицца с балыком и грибами](#)

[Пицца 4 сыра](#)



## Рецепты для программы CHICKEN

[Цыплёнок гриль](#)

[Куриный шашлык](#)

[Куриные ножки гриль](#)

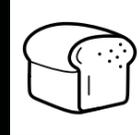
[Куриные крылья гриль](#)

[Курица с ананасом](#)



## Рецепты для программы PROOFING DOUGH

[Расстойка теста](#)



# Белый классический хлеб



Сложность  
Высокая



Подготовка  
25 мин



Приготовление  
100 мин



Выход  
750-800 г



## Ингредиенты:

Пшеничная мука	550 г
Вода	300 мл
Сухие дрожжи	8-9 г
Растительное масло	30 мл
Сахар	7 г
Соль	5 г

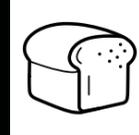
## Порядок приготовления:

В миску налить тёплую воду (35-38 градусов), растительное масло, добавить сахар, соль, сухие дрожжи и тщательно перемешать. Затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепёшку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу PROOFING DOUGH , затем нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку START . По окончании программы тесто должно увеличиться в несколько раз.

После этого выбрать программу BREAD , нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб горячим.



# Пшенично-ржаной хлеб



Сложность  
Высокая



Подготовка  
25 мин



Приготовление  
100 мин



Выход  
600 г



## Ингредиенты:

Пшеничная мука	300 г
Ржаная мука	120 г
Вода	280 мл
Сухие дрожжи	5-6 г
Растительное масло	10 мл
Соль	7 г

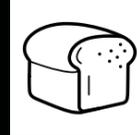
## Порядок приготовления:

В миску налить тёплую воду (35-38 градусов), растительное масло, добавить сухие дрожжи, соль и тщательно перемешать. Затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепёшку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто, сделать сверху надрез ножом вдоль и поперек, затем поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу PROOFING DOUGH , затем нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку START . По окончании программы тесто должно увеличиться в несколько раз.

После этого выбрать программу BREAD , нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб горячим.



# Сырный хлеб

 <b>Сложность</b> Высокая	 <b>Подготовка</b> 25 мин	 <b>Приготовление</b> 100 мин	 <b>Выход</b> 750-800 г
--	--	--	--

## Порядок приготовления:

Чеддер нарезать средним кубиком. Пармезан натереть на мелкой терке. В миску налить теплую воду (35-38 градусов), растительное масло, добавить сухие дрожжи, соль и тщательно перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. В готовое тесто добавить чеддер и пармезан, затем хорошо вымесить. Из теста сформировать округлую лепёшку. Форму для выпечки или противень смазать маслом и присыпать мукой, выложить тесто и поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу PROOFING DOUGH , затем нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку START . По окончании программы тесто должно увеличиться в несколько раз.

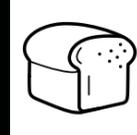
После этого выбрать программу BREAD , нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб горячим.

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	300 г
Чеддер	70 г
Пармезан	30 г
Вода	270 мл
Сухие дрожжи	8 г
Растительное масло	15 мл
Соль	7 г





# Хлеб

## с прованскими травами

### Ингредиенты:

Пшеничная мука	500 г
Вода	280 мл
Сухие дрожжи	8-9 г
Прованские травы	7 г
Растительное масло	20 мл
Семена кунжута	5 г
Соль	8 г



Сложность  
Высокая



Подготовка  
25 мин



Приготовление  
100 мин



Выход  
750-800 г

### Порядок приготовления:

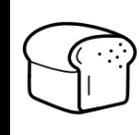
В миску налить теплую воду (35-38 градусов), добавить сухие дрожжи, прованские травы, растительное масло, соль и тщательно перемешать, затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепёшку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто, сверху посыпать кунжутом и поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу **PROOFING DOUGH** , затем нажать на кнопку **TIME** , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку **START** . По окончании программы тесто должно увеличиться в несколько раз.

После этого выбрать программу **BREAD** , нажать на кнопку **TIME** , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку **START** . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб горячим.





# Горчичный хлеб

 <b>Сложность</b> Высокая	 <b>Подготовка</b> 5 мин	 <b>Приготовление</b> 5 мин	 <b>Выход</b> 750-800 г
--	---	--	--



## Ингредиенты:

Пшеничная мука	380 г
Вода	200 мл
Сухие дрожжи	7 г
Французская горчица	7 г
Сухая молотая горчица	5 г
Растительное масло	20 мл
Соль	7 г
Сахар	5 г

## Порядок приготовления:

В миску налить теплую воду 35-38 градусов, добавить горчицу, сухие дрожжи, растительное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Затем добавить муку и замесить тесто. Из теста сформировать округлую лепёшку. Форму для выпечки или противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу PROOFING DOUGH , затем нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку START . По окончании программы тесто должно увеличиться в несколько раз.

После этого выбрать программу BREAD , нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 40 минут и нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте хлеб сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут. После этого достать и остудить до комнатной температуры. Не нарежьте хлеб горячим.



# Пирог «Коврижка» с тыквой и орехами



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
55 мин



Выход  
550-650 г



## Ингредиенты:

Пшеничная мука	180 г
Куриное яйцо	3 шт.
Свежая тыква	100 г
Орехи (измельчённые)	150 г
Ванильный сахар	1 г
Разрыхлитель	3-4 г
Растительное масло	5 г
Белый сахар	130 г

## Порядок приготовления:

Тыкву почистить и натереть на крупную терку. В миску разбить яйца, добавить ванильный и белый сахар и тщательно перемешать миксером до густой пены. Затем добавить орехи, тыкву и снова перемешать, но теперь уже лопаткой.

В полученную массу добавить постепенно муку и слегка перемешать лопаткой. Форму для выпечки смазать маслом или застелить пергаментной бумагой. Вылить тесто в форму.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIE» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50-55 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.



# Шарлотка с яблоками и корицей

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 15 мин	 <b>Приготовление</b> 50 мин	 <b>Выход</b> 550-600 г
--	--	---	--

## Порядок приготовления:

Яблоки вымыть, почистить и нарезать. В миску разбить 4 яйца, добавить соль, взбивать миксером до густой пены. Затем добавить ванильный и белый сахар (не весь сразу, а постепенно) и продолжать взбивать. Взбивать до тех пор, пока сахар не растворится.

В полученную смесь постепенно добавлять муку и перемешивать лопаткой. Не используйте миксер, когда добавляете муку, иначе шарлотка не получится воздушной. Форму для выпечки смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, вылить тесто, добавить яблоки и сверху посыпать корицей.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIE» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50 минут и нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания приготовления не доставайте шарлотку сразу, дайте ей постоять в духовке около 5-7 минут.

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	180 г
Яйца	4 шт.
Яблоко	2 шт.
Сливочное масло	5 г
Корица	1 г
Ванильный сахар	5 г
Белый сахар	150 г
Соль	0.5 г





# Песочный пирог с черной смородиной

## Ингредиенты

Пшеничная мука	400 г
Сливочное масло	180 г
Яйца	2 шт.
Разрыхлитель	3 г
Ванильный сахар	5 г
Белый сахар	100 г
Соль	1 г
<b>Для начинки:</b>	
Чёрная смородина	300 г
Кукурузный крахмал	40 г
Сахар	150 г

## Порядок приготовления:

Чёрную смородину смешать с сахаром, затем добавить кукурузный крахмал и тщательно перемешать. Это будет начинка для пирога.

В миске смешать растопленное масло с сахаром и тщательно перемешать, добавить яйца, ванильный сахар, соль и размешать до однородной консистенции. Добавить разрыхлитель, затем порциями — муку и замешать тесто. Тесто должно быть густое.

Готовое тесто поделить на 2 части, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. Противень смазать маслом. Из одной части теста сформировать нижний слой пирога с бортиками, затем равномерно выложить начинку из чёрной смородины. Вторую часть теста равномерно натереть на крупной терке поверх пирога.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIE» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 40-45 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.



Сложность  
Средняя



Подготовка  
45 мин



Приготовление  
40 мин



Выход  
800-900 г





# Пирог с творогом и помидорами



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
50 мин



Выход  
500-600 г



## Ингредиенты:

Тонкий лаваш	200 г
Творог	180 г
Помидоры	150 г
Яйца	3 шт.
Твёрдый сыр	60 г
Молоко	130 мл
Сливочное масло	10 г
Соль по вкусу	

## Для подачи:

Зелень

## Порядок приготовления:

Творог раскрошить. Сыр натереть на крупной терке. Помидоры нарезать слайсами. Форму для выпечки или противень смазать сливочным маслом. На противень или в форму для выпечки положить лаваш, посыпать творогом, равномерно выложить помидоры и сверху положить еще один лаваш. Прodelайте то же самое со следующим слоем. Получится 2-3 слоя.

В миску разбить яйца, добавить молоко, соль и тщательно взбить миксером или венчиком. Залить пирог полученной смесью и посыпать сверху твёрдым сыром.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIE» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 30-40 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

Готовый пирог посыпать зеленью.



# Пирог слоеный с балыком, грибами и сыром

## Ингредиенты:

Слоёное тесто	400 г
Свиной балык	200 г
Шампиньоны	150 г
твёрдый сыр	150 г
Сливочное масло	10 г
Яйцо	1 шт.
Кунжут	5 г
Соль	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
100 мин



Выход  
750-800 г

## Порядок приготовления:

Противень смазать сливочным маслом. Слоёное тесто слегка раскатать и разделить на две равные части. Балык и шампиньоны нарезать слайсами. Сыр натереть на крупной тёрке.

На противень выложить первый слой теста, положить балык, грибы, сыр, накрыть вторым слоем теста и слегка прищепить по краям. Яйцо с солью тщательно взбить венчиком. Пирог смазать сверху яйцом и посыпать кунжутом.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIE» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 45-50 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.





# Пицца Маргарита



Сложность  
Высокая



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
20 мин



Выход  
2 пиццы



## Ингредиенты:

### Для теста:

Пшеничная мука	300 г
Вода	160 мл
Сухие дрожжи	3 г
Оливковое масло	5 г
Соль	2-3 г

### Для начинки:

Консервированные томаты	120 г
Моцарелла	200 г
Помидоры Черри	80 г
Чеснок	1 зубчик
Бasilik	5 г

## Порядок приготовления:

В миску добавить воду, оливковое масло, сухие дрожжи, муку, соль и замесить тугое тесто. Готовое тесто разделить на две части (рассчитано на две пиццы). Накрывать тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Приготовление соуса: перебить блендером консервированные томаты с чесноком и базиликом.

Моцареллу порезать слайсами. Помидоры Черри порезать на две части. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы смазать соусом, сверху положить моцареллу и помидоры Черри.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIZZA» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 15-20 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

Готовую пиццу украшаем сверху листьями базилика.



# Пицца с салями и перцем

<p>Сложность Высокая</p>	<p>Подготовка 60 мин</p>	<p>Приготовление 20 мин</p>	<p>Выход 2 пиццы</p>
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	--------------------------

## Порядок приготовления:

В миску поместить муку, оливковое масло, сухие дрожжи, воду, соль и замесить тугое тесто. Готовое тесто разделить на две части (рассчитано на две пиццы). Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Приготовление соуса: перебить блендером консервированные томаты с прованскими травами.

Моцареллу порезать слайсами. Чеддер натереть на крупной терке. Салями нарезать кружочками. Болгарский перец нарезать полукольцами.

Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы смазать соусом, положить салями, сверху моцареллу и чеддер, затем выложить болгарский перец.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIZZA» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 15-20 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

### Для теста:

Пшеничная мука	300 г
Оливковое масло	5 г
Сухие дрожжи	3 г
Вода	160 мл
Соль	2-3 г

### Для начинки:

Салями	150 г
Болгарский перец	150 г
Консервированные томаты	120 г
Чеддер	100 г
Моцарелла	100 г
Прованские травы	5 г





# Пицца с балыком и грибами



Сложность  
Высокая



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
20 мин



Выход  
2 пиццы



## Ингредиенты:

### Для теста:

Пшеничная мука	300 г
Вода	160 мл
Сухие дрожжи	3 г
Оливковое масло	5 г
Соль	2-3 г

### Для начинки:

Консервированные томаты	120 г
Чёрный молотый перец	0.5 г
Свиной балык	150 г
Шампиньоны	100 г
Чеддер	100 г
Моцарелла	100 г

## Порядок приготовления:

В миску поместить муку, воду, сухие дрожжи, оливковое масло, соль и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части (рассчитано на две пиццы). Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Приготовление соуса: перебить блендером консервированные томаты с чёрным молотым перцем.

Моцареллу нарезать слайсами. Чеддер натереть на крупной терке. Балык и грибы нарезать тонкими слайсами.

Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы смазать соусом, положить моцареллу, затем балык, присыпать сверху сыром чеддер и выложить равномерно грибы.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIZZA» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 15-20 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.



# Пицца с курицей и ананасом



Сложность  
Высокая



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
20 мин



Выход  
2 пиццы



## Ингредиенты:

### Для теста:

Пшеничная мука	300 г
Вода	160 мл
Сухие дрожжи	3 г
Масло оливковое	5 г
Соль	2-3 г

### Для начинки:

Куриное филе (вареное)	150 г
Консервированные томаты	120 г
Консервированный ананас	100 г
Свежий базилик	5 г
Молотая паприка	1 г
Чеддер	100 г
Моцарелла	100 г

## Порядок приготовления:

В миску добавить муку, воду, сухие дрожжи, оливковое масло, соль и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части (рассчитано на две пиццы). Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Приготовление соуса: перебить блендером консервированные томаты с базиликом и паприкой.

Моцареллу нарезать слайсами. Сыр чеддер натереть на крупной терке. Куриное филе нарезать тонкими слайсами. Ананас нарезать небольшими кусочками. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы смазать соусом, положить моцареллу, затем куриное филе, присыпать сверху сыром чеддер и равномерно выложить ананасы.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIZZA» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 15-20 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.



# Пицца 4 сыра

 <b>Сложность</b> Высокая	 <b>Подготовка</b> 60 мин	 <b>Приготовление</b> 20 мин	 <b>Выход</b> 2 пиццы
--	--	---	--

## Порядок приготовления:

В миску добавить муку, воду, сухие дрожжи, оливковое масло, соль и замесить тугое тесто. Тесто разделить на две части (рассчитано на две пиццы). Накрыть тесто пленкой и оставить на 20-25 минут.

Сыр натереть на терке. Противень смазать маслом, из одной части теста сформировать тонкую основу для пиццы. Основу для пиццы смазать сливками, затем сверху равномерно притрусить сыром.

После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «PIZZA» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 15-20 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

### Для теста:

Пшеничная мука	300 г
Вода	160 мл
Сухие дрожжи	3 г
Масло оливковое	5 г
Соль	2-3 г

### Для начинки:

Сливки 33%	100 г
Моцарелла	50 г
Пармезан	50 г
Горгонзола	40 г
Эмменталь	40 г





# Классический бисквит

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	150 г
Яйца	5 шт.
Сахар	150 г
Ваниль по вкусу	
Соль	1 г



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
50 мин



Выход  
450-500 г

## Порядок приготовления:

Яйца разделить на белки и желтки. В миску положить белки, добавить ваниль, щепотку соли и взбивать миксером до густой пены. Затем постепенно добавлять сахар и продолжать взбивание. Взбивать до тех пор, пока сахар не растворится. Белковая смесь при переворачивании миски не должна выпадать, в таком случае белки правильно подготовлены. Затем постепенно добавлять муку небольшими порциями, медленно, снизу вверх, перемешивая лопаткой. Не применяйте в этом действии миксер иначе бисквитное тесто осядет и после выпечки не получится высоким.

Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, затем залить в неё тесто. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «BISCUIT» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50 минут, после этого нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.





# Бисквит шоколадный

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 15 мин	 <b>Приготовление</b> 50 мин	 <b>Выход</b> 450-500 г
--	--	---	--



## Ингредиенты:

Пшеничная мука	220 г
Яйца	4 шт.
Молоко	120 мл
Какао порошок	100 г
Сливочное масло	130 г
Разрыхлитель	5 г
Ванильный сахар	5 г
Белый сахар	160 г

## Порядок приготовления:

В миску разбить яйца, добавить размягченное сливочное масло, сахар и тщательно взбить миксером. Смешать муку, какао порошок, разрыхлитель, ванильный сахар и добавить в миску. Продолжить взбивать миксером, периодически добавляя молоко. Взбивать до однородной консистенции.

Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в неё тесто. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «BISCUIT» , нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку START .

После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.



# Бисквит ореховый

 <b>Сложность</b> Средняя	 <b>Подготовка</b> 15 мин	 <b>Приготовление</b> 55 мин	 <b>Выход</b> 450-500 г
--	--	---	--

## Порядок приготовления:

Яйца разделить на белки и желтки. В миску положить белки, добавить ванильный сахар, щепотку соли и взбивать миксером до густой пены. Затем постепенно добавлять сахар и продолжать взбивание. Взбивать до тех пор, пока сахар не растворится. Белковая смесь при переворачивании миски не должна выпадать, в таком случае белки правильно подготовлены.

Теперь постепенно добавлять муку и орехи небольшими порциями, медленно, снизу вверх, перемешивая лопаткой. Не применяйте в этом действии миксер, иначе бисквитное тесто осядет и после выпечки не получится высоким.

Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, затем вылить в неё тесто. После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «BISCUIT» , затем нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 55 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	150 г
Яйца	5 шт.
Орехи (измельчённые)	70 г
Ванильный сахар	5 г
Сахар	150 г
Соль	1 г





# Цитрусовый бисквит

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	200 г
Яйцо	5 шт.
Апельсиновый сок	50 мл
Цедра лимона	5 г
Цедра апельсина	5 г
Разрыхлитель	3 г
Ванильный сахар	5 г
Белый сахар	150 г



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
55 мин



Выход  
450-500 г

## Порядок приготовления:

В миску разбить яйца, добавить сок апельсина, цедру лимона, цедру апельсина, ванильный и белый сахар и хорошо взбить миксером. Затем добавить муку, разрыхлитель и продолжить взбивать до однородной консистенции.

Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в неё тесто. После этого нажать на кнопку включения , выбрать программу «BISCUIT» , нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.





# Изумрудный бисквит

<p>Сложность Средняя</p>	<p>Подготовка 20 мин</p>	<p>Приготовление 55 мин</p>	<p>Выход 450-500 г</p>
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	----------------------------

## Порядок приготовления:

В чаше блендера измельчить листья шпината с лимонным соком и цедрой. В миске взбить яйца с сахаром до пышной пены, затем добавить смесь из шпината и тщательно перемешать лопаткой. Добавить разрыхлитель, затем постепенно порциями добавлять муку и тщательно перемешать лопаткой до однородной консистенции.

Форму для бисквита смазать маслом или застелить пергаментом, затем вылить в неё тесто.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу «BISCUIT» , нажать на кнопку TIME , кнопками «+» и «-» установить время приготовления 50 минут, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.

После окончания программы не доставайте бисквит сразу, дайте ему постоять в духовке около 5-7 минут.

## Ингредиенты:

Пшеничная мука	200 г
Яйца	5 шт.
Листья шпината	50 г
Сок лимона	20 мл
Цедра лимона	10 г
Разрыхлитель	5 г
Сахар	150 г





# Стейк из говядины

## Ингредиенты:

Говядина 600 г

Сухой чеснок

Кайенский перец

Тимьян

Паприка молотая

Приправа для гриля

Соль



Сложность  
Средняя



Подготовка  
10 мин



Приготовление  
20 мин



Выход  
2-3

## Порядок приготовления:

Стейки натереть специями, добавить сухой чеснок, кайенский перец, тимьян, паприку, соль и мариновать 10 минут.

В духовке установить на средний уровень решетку для гриля, а противень — на нижний уровень. Нажать на кнопку «Включение» , выбрать программу «STEAK» , затем нажать на кнопку START . Выложить на решетку стейки, закрыть духовку.

Через 10-15 минут перевернуть стейки на другую сторону. Готовить до окончания программы.





# Филе-миньон



Сложность  
Средняя



Подготовка  
10 мин



Приготовление  
10 мин



Порций  
2-3



## Ингредиенты:

Говяжья вырезка	600 г
Оливковое масло	50 г
Сухой чеснок	5 г
Чёрный молотый перец	
Морская соль	

## Порядок приготовления:

Мясо посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком и натереть оливковым маслом со всех сторон.

В духовке установить на средний уровень решетку для гриля, а противень — на нижний уровень. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «STEAK» , затем нажать на кнопку START . Выложить на решетку филе, закрыть духовку.

Через 10-15 минут перевернуть филе на другую сторону. Готовить до окончания программы.



# Свиной стейк на кости



Сложность  
Средняя



Подготовка  
10 мин



Приготовление  
10 мин



Порций  
2-3

## Ингредиенты:

Свиной стейк на кости 500 г

Сухой чеснок

Приправа для гриля

Белый молотый перец

Растительное масло

Соль

## Порядок приготовления:

Мясо посолить, поперчить, притрусить сухим чесноком, приправой для гриля и натереть маслом со всех сторон.

В духовке установить на средний уровень решетку для гриля, а противень — на нижний уровень. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «STEAK» , затем нажать на кнопку START . Выложить на решетку стейки и закрыть духовку.

Через 15 минут перевернуть стейки на другую сторону. Готовить до окончания программы.





# Медальоны из свинины

 Сложность Средняя	 Подготовка 10 мин	 Приготовление 10 мин	 Порций 2-3
---	---	--	--

## Порядок приготовления:

Чеснок натереть на мелкой терке или измельчить ножом. Вырезку нарезать круглыми слайсами толщиной 2-3 см. Нарезанное мясо посолить, поперчить, натереть чесноком и оливковым маслом.

В духовке установить на средний уровень решетку для гриля, а противень — на нижний уровень. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «STEAK» , затем нажать на кнопку START . Выложить на решетку медальоны и закрыть духовку.

Через 10 минут перевернуть медальоны на другую сторону. Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

Свинная вырезка	500 г
Чеснок	2 зубчика
Оливковое масло	
Белый молотый перец	
Соль	





# Стейк из куриного филе

## Ингредиенты:

Куриное филе	400 г
Цедра лимона	5 г
Оливковое масло	10 г
Приправа для курицы	
Чёрный молотый перец	
Соевый соус	
Соль	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
20 мин



Приготовление  
10 мин



Выход  
2

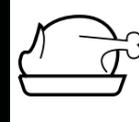
## Порядок приготовления:

Куриное филе разрезать вдоль на две части, добавить цедру лимона, приправу для курицы, чёрный молотый перец, оливковое масло, соевый соус, соль и тщательно перемешать. Мариновать 15 минут.

В духовке установить на средний уровень решетку для гриля, а противень — на нижний уровень. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «STEAK» , затем нажать на кнопку START . Выложить на решетку филе, закрыть духовку.

Через 10 минут перевернуть филе на другую сторону. Готовить до окончания программы.





# Цыплёнок гриль



Сложность  
Средняя



Подготовка  
60 мин



Приготовление  
60 мин



Порций  
4



## Ингредиенты:

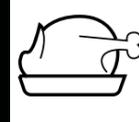
Цыплёнок	1 кг
Приправа для гриля	10 г
Растительное масло	
Чёрный молотый перец	
Молотая паприка	
Сухой чеснок	
Соль	

## Порядок приготовления:

Цыплёнка хорошо вымыть и высушить. Ножки связать нитью. Тушку натереть солью, специями и смазать растительным маслом.

Мариновать 1 час.

Установить цыплёнка на вертел. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «CHICKEN» , установить вертел, затем нажать на кнопку START . Готовить до окончания программы.



# Куриный шашлык



Сложность  
Средняя



Подготовка  
20 мин



Приготовление  
20 мин



Порций  
2-3



## Ингредиенты:

Куриное филе	250 г
Американская горчица	30 г
Дижонская горчица	15 г
Чёрный молотый перец	
Соль	

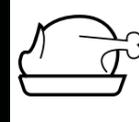
## Порядок приготовления:

Куриное филе вымыть и высушить. Филе нарезать крупным кубиком. В миску положить кусочки филе, посыпать солью, перцем, добавить горчицу и тщательно перемешать.

Мариновать на 15 минут.

Установить кусочки филе на вертел. Нажать на кнопку включения , выбрать программу «CHICKEN» , установить вертел, затем нажать на кнопку START .

Готовить до окончания программы.



# Куриные ножки гриль



Сложность  
Средняя



Подготовка  
35 мин



Приготовление  
50 мин



Порций  
2-3

## Порядок приготовления:

Куриные ножки вымыть и высушить. В миску положить ножки, добавить горчицу, хмели-сунели, перец, соль и тщательно перемешать.

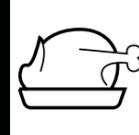
Мариновать 30 минут.

Нажать на кнопку включения (⏻), выбрать программу «CHICKEN» , затем нажать на кнопку START . Поставить противень с курицей в духовку. Готовить до окончания программы.

## Ингредиенты:

Куриные ножки	500 г
Французская горчица	60 г
Хмели-сунели	
Чёрный молотый перец	
Растительное масло	
Соль	





# Куриные крылья гриль

## Ingredients:

Куриные крылья	600 г
Сухой чеснок	1 г
Молотая паприка	1 г
Американская горчица	70 г
Чёрный молотый перец	
Растительное масло	
Соль	



Сложность  
Средняя



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
50 мин



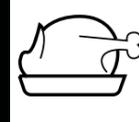
Выход  
2-3

## Порядок приготовления:

Куриные крылья вымыть, высушить и разрезать на 2 части. В миску положить крылья, добавить сухой чеснок, паприку, горчицу, перец, соль и тщательно перемешать. Мариновать 15 минут.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу «CHICKEN» , затем нажать на кнопку START . Смазать противень маслом, выложить куриные крылья и поставить в духовку. Готовить до окончания программы.





# Курица с ананасом



Сложность  
Средняя



Подготовка  
10 мин



Приготовление  
30 мин



Порций  
2-3



## Ингредиенты:

Куриное филе	500 г
Консервированный ананас	120 г
Твёрдый сыр	150 г
Чёрный молотый перец	
Соль	
Соль	

## Порядок приготовления:

Куриное филе вымыть, высушить, нарезать слайсами, добавить перец, соль и тщательно перемешать. Сыр натереть на крупной терке. Противень смазать маслом, выложить филе, сверху положить ананас и посыпать сыром.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу «CHICKEN» , затем нажать на кнопку START . Противень с курицей поставить в духовку. Готовить 30-35 минут. Готовить до окончания программы.



# Расстойка теста



Сложность  
Высокая



Подготовка  
15 мин



Приготовление  
60 мин



Выход  
500-700 г

## Ингредиенты:

Дрожжевое тесто 500-700 г

## Порядок приготовления:

Противень смазать маслом, выложить тесто и поставить в духовку.

Нажать на кнопку включения , выбрать программу PROOFING DOUGH , затем нажать на кнопку TIME , кнопкой «+» установить время приготовления 1 час и нажать на кнопку START .

Ждать до окончания программы

