

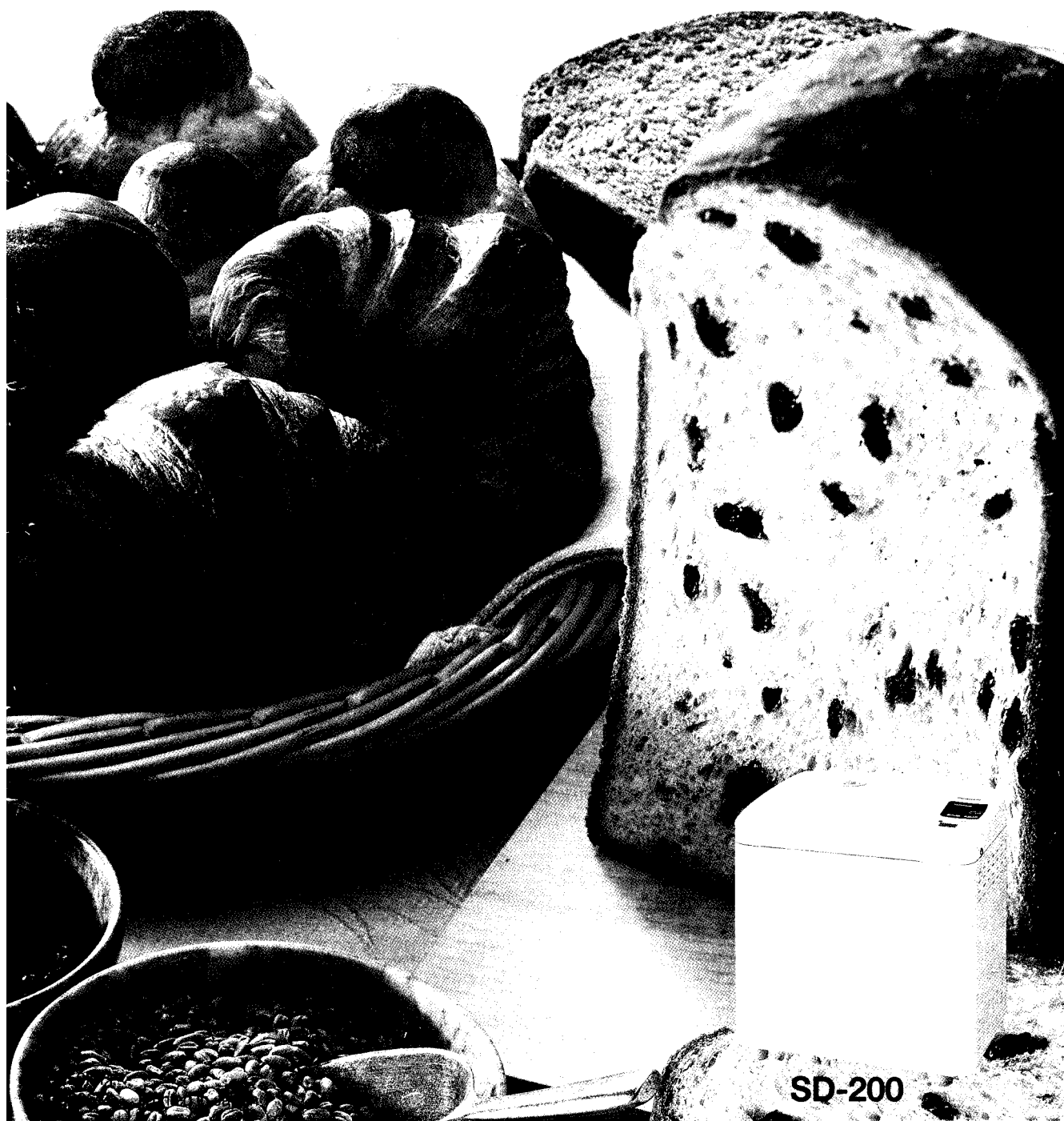
Panasonic



Bread Bakery

Автоматическая хлебопекарня

Инструкция по эксплуатации и рецепты



SD-200

Благодарим Вас за покупку хлебопекарни PANASONIC *Bread Bakery* SD-200.

В целях обеспечения оптимальной работы и соблюдения техники безопасности просим внимательно ознакомиться с данной инструкцией.

Данная установка предназначена исключительно для бытового применения.

Содержание

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	2
Основные свойства	3
Технологии выпечки хлеба.....	3—4
Описание деталей.....	5
Функции пульта управления и дисплея	6
Способы применения	7—9
Использование таймера (только режим BAKE)	10
Нарезка на ломтики и хранение хлеба.....	10
Способы чистки	11
Спецификации	11
Отображение на экране аномальных условий	12
Утечка ингредиентов с противня	12
Технология выпечки хлеба	13—16
Ингредиенты	13—15
Различие результатов выпекания хлеба	16
Меры, принимаемые до вызова специалиста по техническому обслуживанию.	17—18
Проблемы и причины при работе хлебопекарни в режиме DOUGH.....	19
Вопросы и ответы	19
Рецепты	20—27
Режим BASIC-BAKE / BAKE RAPID.....	20—21
Режим WHOLE WHEAT-BAKE / BAKE RAPID	21
Режим MULTIGRAIN-BAKE	22
Режим BASIC-BAKE RAISIN	22
Режим BASIC-DOUGH.....	23—26
Режим WHOLE WHEAT-DOUGH	27
Режим BASIC DOUGH RAISIN.....	27

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНЯ
МОДЕЛЬ SD-200 ПАНАСОНИК
сертифицирован Компанией ГОСТ-АЗИЯ,
Официальным представителем ГОССТАНДАРТА России
(Регистрационный номер в Госреестре - РОСС SG.0001.11.BZ02)

Сертификат соответствия:	№ РОСС JP.BZ02.B00663
Сертификат соответствия выдан:	26 февраля 1996 года
Сертификат соответствия действителен до:	26 февраля 1999 года
Модель SD-200 PANASONIC соответствует требованиям нормативных документов:	по безопасности - ГОСТ 27570.16-88/МЭК 335-2-9-86, ГОСТ 27570.7-87/МЭК 335-2-14-84 по ЭМС - ГОСТ 23511-79, ГОСТ Р 50033-92

Важные меры предосторожности

При пользовании электроприборами соблюдайте меры предосторожности, включая следующие:

1. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.
2. Соблюдайте все предупреждения и инструкции, указанные на изделии.
3. В период, когда прибор не используется, и перед чисткой отключайте его от электросети. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость. При чистке противня или лопатки тестомешалки применяйте мягкую губку и мягкие моющие средства. Для чистки шкафа можно применять ткань, смоченную мягким мыльным раствором.
4. Не касайтесь нагретых поверхностей. При работе с горячими материалами пользуйтесь перчатками. Дайте металлическим деталям остыть перед тем, как приступить к их чистке.
5. Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающего прибора.
6. Не оставляйте каких-либо предметов на шнуре питания. Не подсоединяйте шнур к сети в местах, где могут ходить люди.
7. Не используйте прибор с поврежденным или изношенным шнуром. Обращайтесь к специалисту по техническому использованию уполномоченного центра обслуживания в случае сбоя в работе или повреждения прибора.
8. Данный прибор не предназначен для применения в коммерческих целях. Он рассчитан исключительно на удовлетворение бытовых нужд.
9. Использование приспособлений, не рекомендованных изготовителем, может вызвать повреждение или травму.
10. Не допускайте контакта с подвижными деталями.
11. Не применяйте прибор вне пределов помещения. Применяйте прибор исключительно по его прямому назначению.
12. Не допускайте свисания шнура через край стола или кухонного шкафа либо его касания горячих поверхностей.
13. Не ставьте прибор на нагретую газовую горелку или электрическую плиту или вблизи от них либо в нагретую печь.
14. Для отсоединения прибора от электросети следует брать за штепсель, а не за шнур.
15. В процессе замешивания теста прибор может вибрировать. НЕ устанавливайте прибор у края кухонного стола. Устанавливайте прибор надежно с таким расчетом, чтобы в результате вибрации прибор не упал со стола.

Сохраните данную инструкцию

Примечание:

А. Шнур питания сделан коротким для того, чтобы снизить риск запутаться в более длинном шнуре или наступить на него.

Б. Имеются удлинители, которые могут быть использованы при соблюдении надлежащих мер предосторожности.

В. При использовании удлинителя:

(1) номинальные электрические параметры, указанные на удлинителе, должны быть не ниже номинальных электрических параметров прибора,

(2) удлиненный шнур должен быть проложен таким образом, чтобы он не свешивался с края стола или кухонного шкафа и за него нельзя было бы зацепиться, чтобы он был вне досягаемости для детей.

Г. Данный прибор имеет несимметричную вилку (один ее контакт шире другого). Поэтому данная вилка может быть вставлена в несимметричную розетку только в одном положении. Если вилка не входит в розетку до конца, следует попытаться вставить ее, поменяв контакты местами. Если и это не помогло, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь изменить прибор, ликвидировав этот способ защиты.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Выбор типа хлеба

- BASIC**(Основной)Для выпечки хлеба из сильной пшеничной (хлебной)муки .
WHOLE WHEAT.....Для выпечки хлеба с орехами, фруктами, овощными добавками, преимущественно из муки грубого помола.
MULTIGRAIN.....Для выпечки хлеба с добавлением зерен пшеницы, ржи, кукурузы, проса, бобовых преимущественно из муки грубого помола.

Выбор режима выпечки

- BAKE**.....Хлебопечка производит автоматическое перемешивание ингредиентов, замешивание теста, брожение и выпечку хлеба.
BAKE RAPID.....Прибор производит выпечку хлеба в более быстром режиме (результаты выпечки могут различаться).
BAKE RAISIN.....Прибор автоматически производит выпечку хлеба в режиме **BAKE**. Через некоторое время раздается сигнал, означающий, что надо добавить в тесто сухофрукты, такие как изюм. Данный режим предотвращает измельчение и раздавливание фруктовых добавок в процессе перемешивания ингредиентов.
DOUGH.....Прибор автоматически готовит тесто для пиццы, столовых булочек, круассанов, пирожков и т.п.
DOUGH RAISIN.....Прибор готовит тесто в режиме **DOUGH**. Через некоторое время раздается сигнал, означающий, что надо добавить в тесто сухофрукты или изюм, также как в режиме **BAKE RAISIN**.

Таймер, рассчитанный на 13 часов позволит вам все необходимое на ночь, и тогда утром вас разбудит аромат свежее испеченного хлеба. (См. приведенную ниже таблицу установки времени).

Вид хлеба	Режим выпечки	Продолжите льность	Таймер
BASIC	BAKE	4 ЧАСА	✓
	BAKE RAPID	3 ЧАСА	
	BAKE RAISIN	4 ЧАСА	
	DOUGH	2 часа 30 мин	
	DOUGH RAISIN	2 часа 30 мин	

Вид хлеба	Режим выпечки	Продолжите льность	Таймер
WHOLE WHEAT	BAKE	5 ЧАСОВ	✓
	BAKE RAPID	3 ЧАСА	
	BAKE RAISIN	5 ЧАСОВ	
	DOUGH	3 часа 15 мин	
	DOUGH RAISIN	3 часа 15 мин	
MULTIGRAIN	BAKE	5 ЧАСОВ	✓
	DOUGH	3 часа 15 мин	

ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ

-----Конвекционная (ручная) выпечка хлеба-----

Ручной режим Автоматический

Дозировка	Перемешивание	Брожение(газообразование в тесте)	Обминка (выпуск газов из теста)	Нарезка (теста на равные порции)	Формирование шариков
-----------	---------------	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	----------------------

Расстаивание для дополнительного брожения	Формование и укладка	Расстаивание на противне	Выпекание	Охлаждение (отход пара)	Хранение (предотвращение зачерствения)
---	----------------------	--------------------------	-----------	-------------------------	--

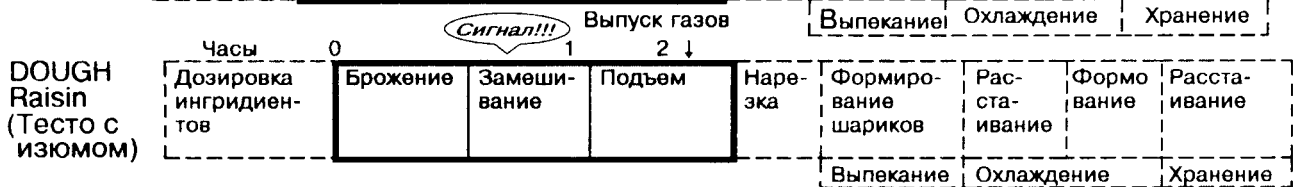
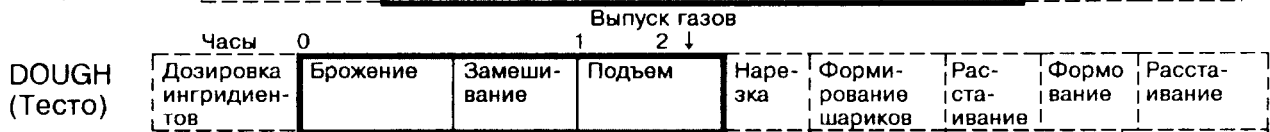
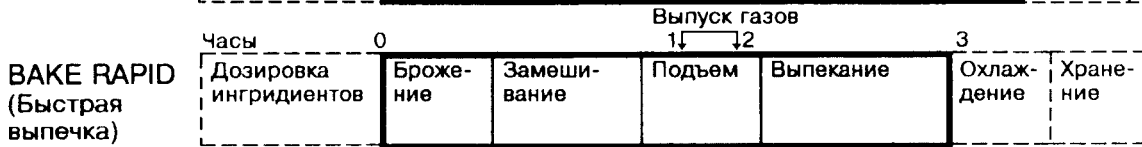
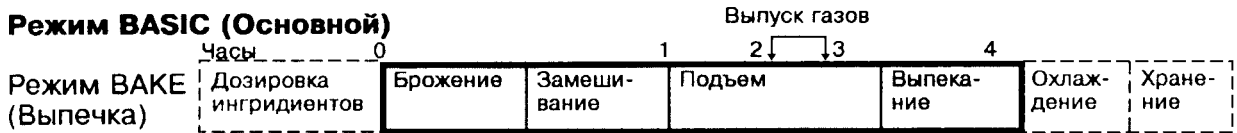
* Время, необходимое для каждого из этих этапов, зависит от таких факторов, как температура в помещении, относительная влажность, тип печи, тип хлеба и ингредиентов и их количество.

-----Автоматическая хлебопечка-----

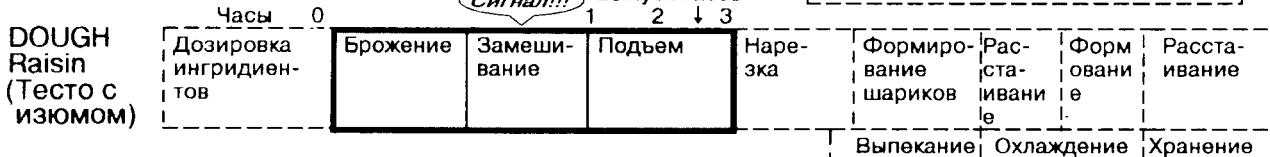
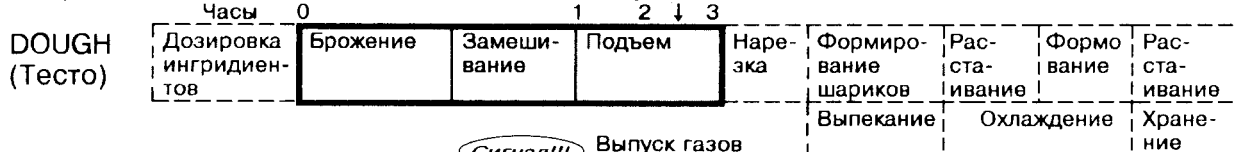
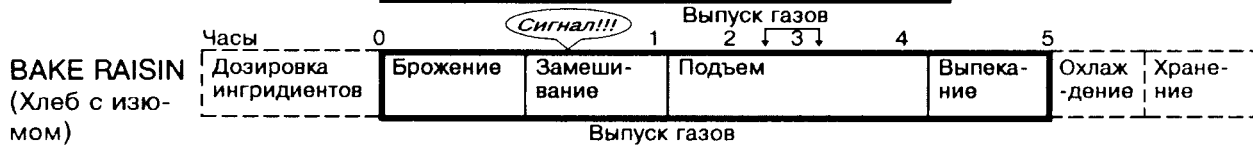
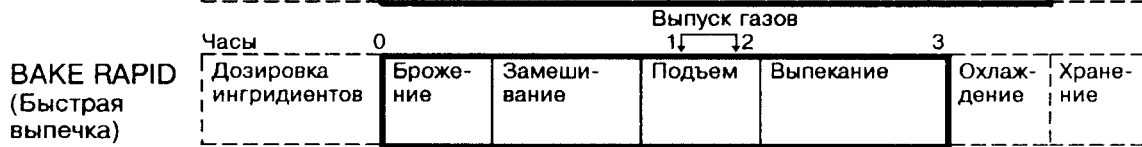
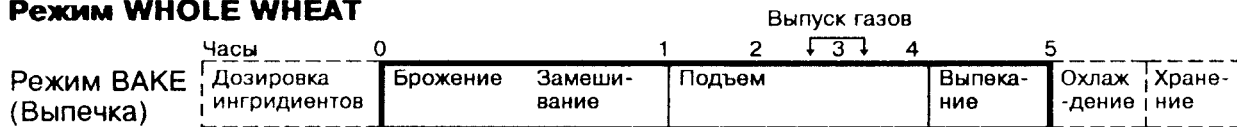
Bread Bakery - Автоматическая хлебопечка - позволяет выполнять автоматически все операции режимов **BAKE**, от перемешивания до выпечки. В режиме **DOUGH** - Тесто автоматически осуществляются все операции от перемешивания до обминки.

* Время, необходимое для каждого из этих этапов, зависит от таких факторов, как температура в помещении, относительная влажность. Для режима **Dough** - Тесто - время приготовления будет зависеть от типа аппарата.

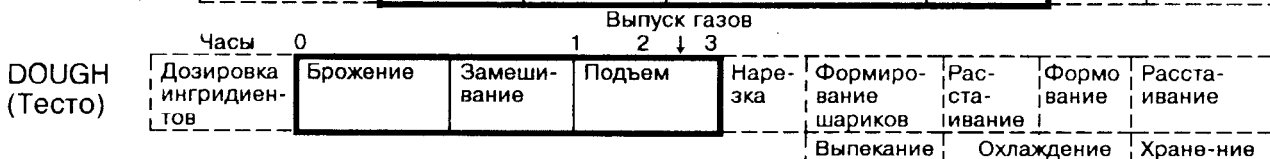
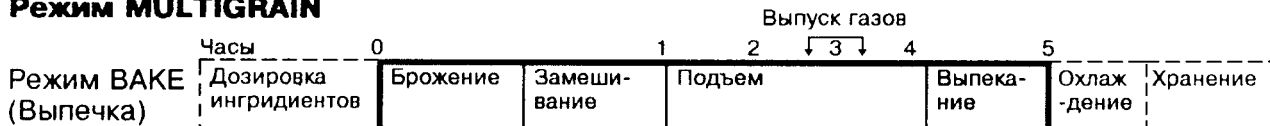
Режим BASIC (Основной)



Режим WHOLE WHEAT



Режим MULTIGRAIN



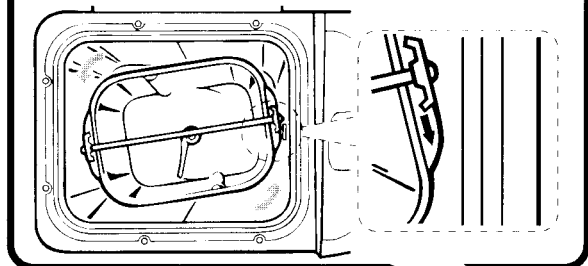
Хотя эти программы похожи друг на друга, каждый процесс протекает различно в каждой из программ выпечки.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

Противень

Установите противень в печь и поверните в направлении по часовой стрелке до упора. Теперь противень установлен в нужное положение.

Для снятия поверните его против часовой стрелки.



Лопатка для замешивания теста

Ручка

Крышка

Ось для установки тестомешалки

Пульт управления

Корпус

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мерная ложка

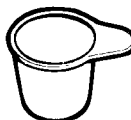
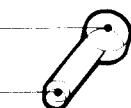
Используется для засыпки сахара, соли и т.п.

Столовая ложка
(примерно 15 мл)

Чайная ложка
(примерно 5 мл)

Мерный стакан

Используется для отмеривания жидкостей
(1 ст = 240 мл)



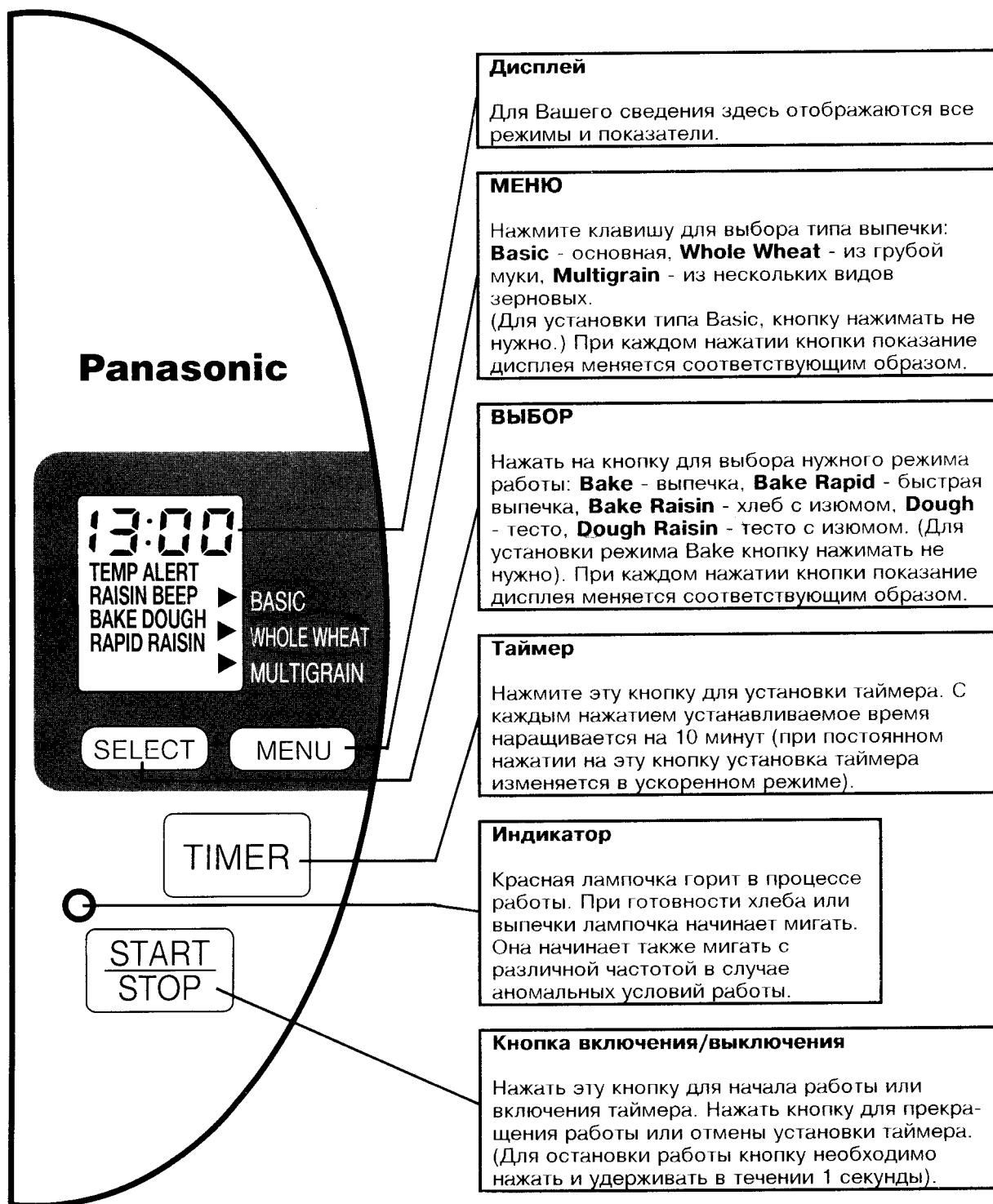
Шнур

Вилка

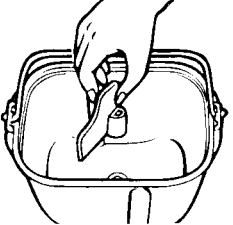
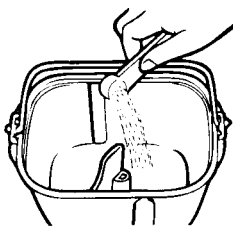
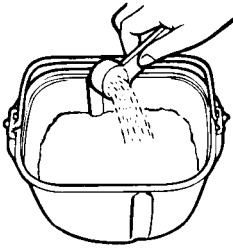

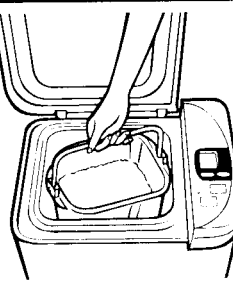
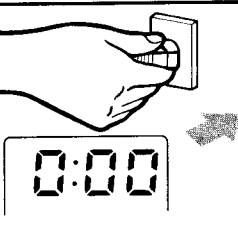
ФУНКЦИИ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЯ

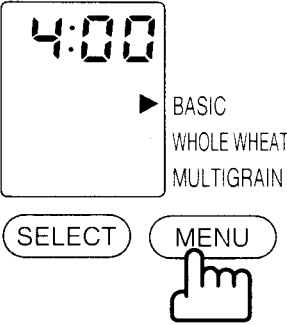
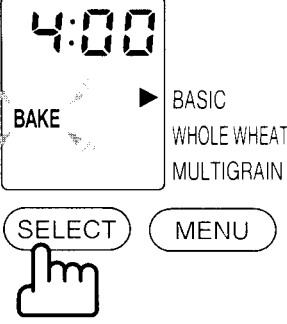

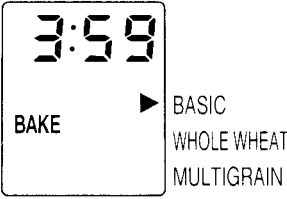
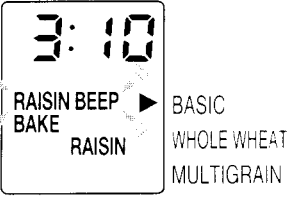
Перед тем, как приступить к использованию Автоматической хлебопекарни, убедитесь, что Вы уяснили функцию каждого устройства управления.

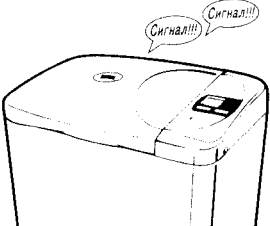
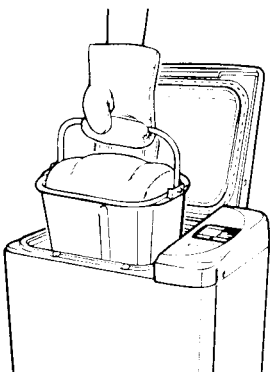
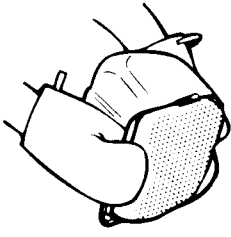
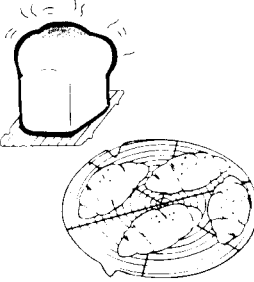
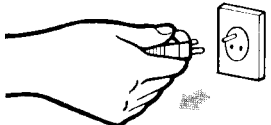
ПРИМЕЧАНИЕ: Пульт управления прибора покрыт защитной пленкой, которая предназначена для его защиты от повреждений при перевозке. Пленку можно снять и выбросить.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

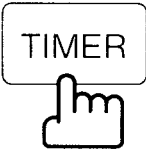


	ЭТАПЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
1	 <p>Извлечь противень из печи.</p> <p>Повернуть против часовой стрелки и извлечь за ручку.</p> <p>Установить лопатку для замешивания теста на ось.</p>	<p>Убедитесь, что в радиусе оси нет крошек.</p> <p>Лопатка для замешивания должна свободно надеваться на ось и прокручиваться на ней</p>
2	 <p>Засыпьте в поддон <i>сухие дрожжи</i>.</p>	<p>Для получения лучших результатов сначала положите дрожжи так, чтобы все остальные ингредиенты оказались поверх дрожжей.</p>
3	 <p>Засыпьте муку и другие сухие ингредиенты.</p> <p>Только для режима Raisin Вы можете засыпать сухофрукты (изюм) позже, когда прозвучит сигнал, чтобы фрукты не раскрошились. (см. 10)</p>	<p>См. рецепты стр.20</p> <p>Сначала положите муку, сухое молоко, соль, сахар, масло и т.д.</p>
4	 <p>Залейте воду или другие жидкости (если требуется) в поддон.</p>	
5	 <p>Установите поддон в корпус хлебопекарни.</p> <p>Убедитесь, что поддон плотно установлен на дне.</p> <p>Опустите ручку.</p>	<p>Удалите с поддона любые следы влаги и других посторонних веществ перед его установкой в печь.</p> <p>Если поддон неправильно установлен, тесто не будет замешено должным образом.</p>
6	 <p>Закройте крышку хлебопекарни.</p> <p>Вставьте вилку в сеть 220В</p> <p>Включится дисплей.</p>	<p>Не устанавливайте аппарат на краю стола или прилавка.</p> <p>Аппарат вибрирует во время процесса замешивания. Это нормально.</p> <p>Установите аппарат на устойчивую поверхность.</p>

	ЭТАПЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
7	 <p>Нажмите меню для выбора режима WHOLE WHEAT и MULTIGRAIN.</p> <p>Для режима BASIC кнопку нажимать не нужно.</p>	См. выбор типов хлеба на стр.3
8	 <p>Нажмите SELECT (Выбор) для выбора режима BAKE RAPID, BAKE RAISIN, DOUGH или DOUGH RAISIN.</p> <p>Для режима BAKE кнопку нажимать не нужно.</p>	См. выбор режимов выпечки на стр.3
9	 <p>Нажмите кнопку START/STOP. Начинается процесс расσταивания. Устанавливается необходимая температура противня и ингредиентов.</p> <p>После расσταивания начинается процесс замешивания, брожения и выпекания.</p>  <p>Дисплей показывает время, оставшееся до готовности хлеба в часах и минутах. (3:59, 3:58 ...)</p>	<p>Информацию о процессе выпекания в каждом режиме смотрите на стр.4</p> <p>Время, затрачиваемое на каждую операцию зависит от температуры окружающей среды и перемены тока. Когда мигает TEMP, см. стр. 12.</p> <p>Во время расσταивания перемешивание ингредиентов происходить не будет.</p> <p>В процессе работы могут раздаваться хлопки. Это не является признаком неисправности.</p>
10	<p>Для режима RAISIN</p>  <p>В конце процесса замешивания* раздается 8 сигналов, загорается RAISIN BEEP и перемешивание прекратится на 1 мин.</p> <p>В это время добавьте сухофрукты (изюм) в тесто, чтобы они не раскрылись.</p> <p>Закройте крышку. через 1 мин. процесс замешивания продолжится.</p>	<p>*40 - 60 мин. для типа BASIC 55 - 95 мин. для WHOLE WHEAT после нажатия кнопки START/STOP. Время зависит от состояния и температуры окружающей среды.</p> <p>Не касайтесь пальцами теста и не трогайте противень во время добавления сухофруктов.</p> <p>Во время работы не вынимайте поддон и не выключайте аппарат из розетки.</p>

	ЭТАПЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
11	 <p>При готовности хлеба или теста устройство звуковой сигнализации издает восемь сигналов, а индикатор начинает мигать.</p>	
12	 <p>Немедленно откройте крышку и выньте хлебный поддон, используя кухонные рукавицы.</p> <p>Нажмите кнопку выключения START/STOP. Аппарат сохраняет температуру хлеба в течение 1 часа или до тех пор, пока не аппарат не выключен, чтобы предотвратить выход пара.</p> <p>Для приготовления теста - режим DOUGH, см. указания на стр. 23—27.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Поддон с хлебом будет очень горячий. Не ставьте его на пластиковую поверхность. Осторожно!</p> </div> <p>В случае если хлеб остается в хлебопечарне, корочка продолжит подрумяниваться.</p>
13	 <p>Переверните поддон. Потрясите его для извлечения хлеба.</p> <p>Если лопатка для замешивания выпадает вместе с хлебом, извлеките ее с помощью инструмента из термостойкой пластмассы.</p> <p>Для режимов DOUGH - Тесто, также вынимайте поддон с помощью рукавиц.</p>	<p>Когда мигает TEMP, см. стр. 12.</p> <p>Во время растаивания перемешивание ингредиентов происходить не будет.</p> <p>В процессе работы могут раздаваться хлопки. Это не является признаком неисправности.</p> <p>Информацию о процессе выпекания в каждом режиме смотрите на стр.4</p> <p>Время, затрачиваемое на каждую операцию зависит от температуры окружающей среды и перемены тока.</p>
14	 <p>Поставьте хлеб на проволочную подставку, чтобы он остыл.</p>	<p>См. “Нарезка и хранение хлеба”.</p>
15	 <p>После использования выньте шнур из розетки.</p>	<p>Дайте хлебопечарне остынуть не менее 1 часа перед следующим использованием.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА (только для режима BAKE)

Используйте инструкции, приведенные на стр. 7 - 9, кроме этапа 9. Для этапа 9, смотрите приведенные ниже инструкции.

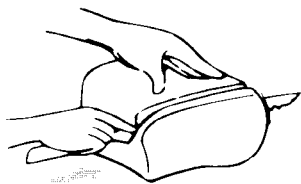
ЭТАПЫ	ПРИМЕЧАНИЯ
 <p>Нажмите клавишу Timer для того, чтобы установить время, через которое вы хотите получить готовый хлеб.</p> <p>Время может быть установлено на любое количество часов от 4 до 13 для режима Basic, и от 5 до 13 часов для режимов Whole Wheat и Multigrain.</p>	<p>Для разъяснения работы клавиши времени смотрите стр. 6</p>
 <p>Пример: Если у вас на часах 9:00 вечера, и вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующий день в 6:30 утра, установите таймер на 9:30 (9 часов 30 минут).</p>	
 <p>Нажмите START/STOP</p> <p>Время, оставшееся до готовности хлеба высвечивается на экране в часах и минутах.</p> <p>Данный дисплей относится к режиму BASIC BAKE.</p>	<p>В период работы таймера прибор не действует.</p>

НАРЕЗКА НА ЛОМТИКИ И ХРАНЕНИЕ ХЛЕБА

Охладите хлеб на проволочной подставке перед нарезкой его на ломтики или организацией хранения.

Нарезка домашнего хлеба

Для нарезки домашнего хлеба можно использовать хлеботорезный нож.



Положите буханку на бок и разрежьте, перемещая нож как пилу.

Хранение домашнего хлеба:

После полного охлаждения хлеба до комнатной температуры заверните его в фольгу или пластиковый мешок для сохранения свежести. Для того, чтобы получить от свежего домашнего хлеба полное удовольствие, постарайтесь употребить его по возможности скорее.

СПОСОБЫ ОЧИСТКИ

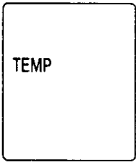



Перед очисткой прибора отключите его от сети и дайте ему остыть.

	<p>Корпус и крышка</p> <p>Корпус и крышку следует тщательно протереть влажной тряпкой. Пользуйтесь только мягкими моющими средствами.</p> <p>Не применяйте скребков, металлических мочалок и других абразивных материалов.</p> <p>Не применяйте бензин, растворители, спирт и т.п.</p> <p>Температурный датчик</p> <p>Тщательно протрите температурный датчик, не допуская его сгибания.</p>
	<p>Поддон и лопатка для замешивания</p> <p>Извлекать их из корпуса и промывать губкой после каждого применения.</p> <p>Внутренняя часть поддона и лопатка для замешивания теста покрыты антипригарным покрытием. При чистке не применяйте жестких скребков и острых предметов.</p> <p>Не оставляйте каких-либо деталей погруженными в воде. быстро промойте руками все детали поддона и насухо их протрите.</p>
	<p>Мерный стакан и ложка</p> <p>Ополосните и насухо вытрите.</p>

СПЕЦИФИКАЦИИ

Электропитание	230 В переменного тока, 50 Гц
Потребление энергии	550 Вт
Емкость	3 1/2 чашек - хлебной муки 3 3/4 чашек- муки грубого помола
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)
Защитное устройство	Самоустанавливающееся устройство защиты электродвигателя
Габаритные размеры (ВхШхГ)	355×340×232 мм
Вес	7,1 кг
Дополнительные принадлежности	Мерная ложка и стакан

ОТОБРАЖЕНИЕ НА ЭКРАНЕ АНОМАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ

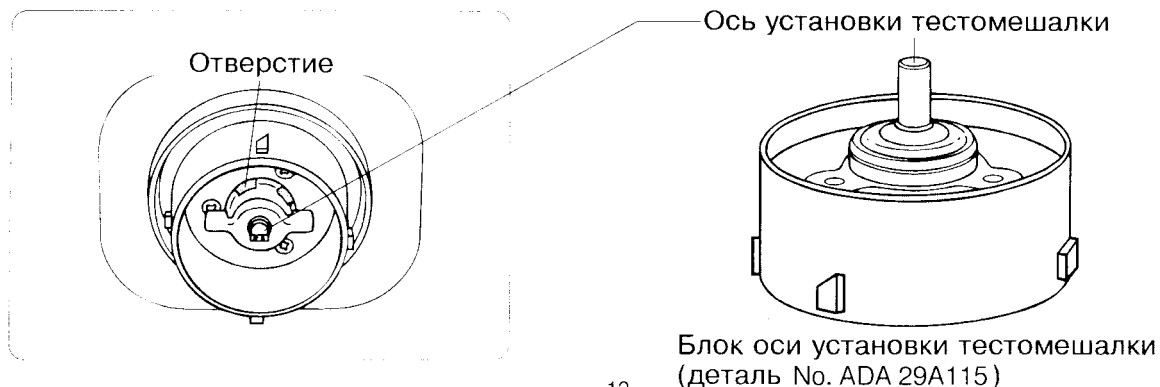
Дисплей	Причины	Способ переустановки
 <p>TEMP появля- ется на дисплее</p>	<p>Аппарат перегрелся (температура выше 40°C). Это может случиться при повторном использо- вании. Необходимо дать прибору остыть перед повторным применением.</p>	<p>Когда прибор охладится до температуры ниже 40°C, слово TEMP пропадет с дисплея и лампочка инди- катора выключится. Это означает, что аппарат готов к использованию.</p>
 <p>ALERT появля- ется на дисплее</p>	<p>Произошел перебой в системе электропитания до 10 мин. (сбой в сети, выдернут шнур из розетки, неисправность в пробках или выключателе).</p>	<p>Если сбой продолжается не более нескольких секунд, это не повлияет на работу аппарата. Если сбой восстанавливается через 10 мин., автоматическая хлебопекарня продолжит свою работу. Хотя, конечно, результат может быть не лучший.</p>
 <p>0:00 На дисплее</p>	<p>Произошел сбой в сис-теме электропитания более 10 мин. (сбой в сети, выдернут шнур из розетки, неисправ- ность в пробках, выклю- чателе).</p>	<p>Извлеките тесто и начните процесс повторно с использованием новых ингредиентов.</p>
<p>Процесс выпечки не происходит, хотя аппарат работает.</p>	<p>Действует защитный механизм электромотора. Это происходит тогда, когда, аппарат перегружен. Через 30 мин. мотор на- чинает свою работу снова</p>	<p>Проверьте, крутится ли лопатка для замешивания.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ДА</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>НЕТ</p> </div> </div> <p>Удостоверьтесь, Вызывите что вы не используете много/или тяжелые ин- гридиенты. Начните процесс заново. сервис</p>

УТЕЧКА ИНГРИДИЕНТОВ С ПРОТИВНЯ

При частом использовании аппарата небольшие количества ингредиентов могут подтекать через отверстия в поддоне. Это нормальное явление. Поддон сконструирован таким образом, что ингредиенты не останавливают вращение тестомешалки.

Если ось установки тестомешалки не вращается, необходимо заменить блок оси установки тестомешалки новым.

По вопросам технического обслуживания и приобретения запасных частей проконсультируйтесь с вашим уполномоченным центром технического обслуживания Panasonic. Ознакомьтесь со списком уполномоченных центров технического обслуживания Panasonic, которые занимаются вашим прибором.



ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВКУСНОГО ХЛЕБА

ХАРАКТЕРИСТИКИ ИНГРИДИЕНТОВ

Каждые ингредиенты имеют свои особенности, которые влияют на результаты выпечки хлеба.

Основные ингредиенты

Пшеничная мука: Пшеничная мука является основным компонентом хлеба, определяющим его структуру. Она бывает двух типов: сильная, изготавливаемая из твердых сортов пшеницы. Основным различием между двумя типами муки является содержание белков, составляющих клейковину (клейковина является важной составляющей хлеба, определяющей особенности его структуры и упругость текстуры.)

Газ, выделяющийся при подъеме теста, захватывается упругой сеткой клейковины, что и составляет суть процесса приготовления теста. составляющей хлеба, определяющей особенности его структуры и упругость текстуры.)

Сильная мука характеризуется высоким содержанием белков, необходимых для содержания клейковины. “Хлебная мука” - основной продукт данной категории. Большинство рецептов, приводимых в данной книге, относится к этому виду муки.

Слабые виды муки, предназначенные для выпечки кулинарных и кондитерских изделий, содержат меньше белков и подходят для приготовления изделий светлой рыхлой текстуры, не требующих сильного набухания клейковины.

Цельнопшеничная мука изготавливается путем размола цельных зерен пшеницы, включая отруби и плодовые почки. Хлеб, изготовленный из 100% цельнопшеничной муки, или хлеб с высоким процентным содержанием цельнопшеничной муки хуже поднимается и имеет более тяжелую текстуру, чем хлеб, приготовленный из хлебной муки.

Другие виды муки: Содержание белков в других видах муки недостаточно для формирования клейковины в хлебе. Поэтому другие виды муки (ржаная) не используются как основа, но используются как добавки. См. стр. 15 “Прочие ингредиенты”.

Соль: Соль выполняет следующие функции в выпекании хлеба:

- * Укрепление клейковины и придание тесту упругости.
- * Подавление брожения дрожжей.

Слишком большое количество соли подавляет процесс брожения, тогда как недостаток соли вызовет ослабление структуры клейковины.

Сахар: Сахар или сдоба играют следующую роль в выпекании хлеба:

- * Придание сдобного вкуса и аромата:
- * Придание мягкости и тонкости текстуре изделия:
- * Подрумянивание корочки
- * Сохранение качества посредством удержания влаги:
- * Создание питательной среды для дрожжей:

При использовании в качестве сдобы меда или патоки, имейте в виду, что содержащиеся в них жидкости должны учитываться при расчете общего содержания жидкостей.

Жиры: Жиры выполняют следующие основные функции:

- * смягчают изделие и его текстуру;
- * улучшают аромат и сдобность;
- * способствуют улучшению качества путем удержания влаги
- * придают слоистость кондитерским изделиям

В прилагаемых рецептах рекомендуется применять главным образом сливочное масло (несоленное), которое при необходимости может быть заменено растительным маслом или не применяться. Сливочное масло можно заменить другими жирами, например, маргарином. Однако имейте в виду, что применение этих заменителей приведет к изменению вкуса и текстуры.

Молоко и молочные изделия: Они применяются с целью:

- * улучшения аромата
- * улучшения пищевой ценности хлеба

Свежее жидкое молоко:

Цельное молоко - содержит 88% воды, 4% жир, и нежирные твердые вещества 8%.

Пахта или обезжиренное молоко - молоко, из которого в основном или полностью удалены жиры.

Жидкое и сухое молоко не взаимозаменяемы в связи с различием в содержании жира и влаги. Обезжиренное сухое молоко рекомендуется применять как более удобное и экономичное. Для сохранности сухое молоко рекомендуется хранить в холодильнике.

Жидкости:

Жидкость играет важную роль в выпечке хлеба. Незначительные различия в количестве жидкости могут отразиться на пышности или текстуре хлеба. В прилагаемых рецептах 68% - 70% веса теста составляет вес жидкости. В эти цифры входит и вес жидких компонентов: патока, яйца, фрукты, овощи.

Разрыхлители:

Дрожжи: Дрожжи - это живые организмы, микроскопические растения, выполняющие функцию разрыхлителя теста при выпекании хлеба. Они воздействуют на сахар, перерабатывая его в углекислый газ и спирт. Газовыделение вызывает брожение дрожжевого теста. Спирт испаряется в процессе выпекания. Дрожжи бывают двух типов: прессованные и сухие. Сухие дрожжи бывают двух видов: один из них требует предварительного брожения, другой применяется в сухом виде и смешивается с другими ингредиентами. В автоматическое хлебопекарне следует применять дрожжи последнего типа, либо быстрого брожения, либо быстрой сушки. (это не требует передозировки).

Не применяйте прессованные дрожжи или сухие дрожжи, требующие предварительного брожения. Не растворяйте дрожжи в теплой воде перед применением. Они кладутся на поддон первыми, до других ингредиентов.

Дрожжи подлежат кратковременному хранению в холодильнике.

Если необходимо их хранить долгое время, поместите их в морозильную камеру.

Дрожжи реагируют на температуру следующим образом:

Ниже 5°CОтсутствие активности (температура хранения)

10°C—15°CМедленное действие

20°C—30°CНаилучшие условия роста (температура брожения и растаивания теста)

Свыше 50°CДрожжи погибают

Прочие ингредиенты

Злаки/Зерна

При выпечке хлеба иногда используются другие злаки, иногда цельные зерна, овсяные хлопья, молотые пшеничные зерна, ржаные, кукурузные хлопья и т.п. Некоторые из этих добавок делают хлеб более плотным и тяжелым. В них не содержится достаточное количество протеина, чтобы сформировать клейковину хлеба. Поэтому при добавлении таких ингредиентов достаточно трудно приготовить пышный хлеб в условиях конвекции.

Режим MULTIGRAIN предназначен для того, чтобы предотвратить неудачные результаты выпечки. Хотя данный режим предполагает использование многих ингредиентов, при использовании некоторых рецептов вы можете обнаружить, что режим WHOLE WHEAT достигает лучших результатов.

Использование добавочных ингредиентов:

до 80 г (ржаная или другая мука), до 50 г (цельные зерна).

Яйца: При использовании яиц для выпечки хлеба, необходимо учитывать большое содержание в них воды, которое необходимо включить в общее количество. Яйцо среднего размера содержит около 73% воды. При использовании дополнительного яйца необходимо взвесить его без скорлупы. Рассчитать количество воды в нем и вычесть из общего содержания воды, указанного в рецепте.

Фрукты: Используйте, следуя указаниям, данным в рецептуре. Необходимо учитывать содержащееся в фруктах количество воды и сахара. Они могут различаться в зависимости от способа обработки (свежие, консервированные, сухие, мороженые или в виде сока). Общий вес фруктов не должен превышать 13% веса муки. (примерно 50 г)

Общий вес фруктов = $0,13 \times \text{вес муки}$

Овощи: Применяйте в соответствии с рецептами. Как и в отношении фруктов, следует учитывать содержание воды, а иногда и сахара (например в тыкве). Как и в отношении фруктов, общий вес овощей не должен превышать 13% веса муки. Общий вес овощей = $0,13 \times \text{вес муки}$.

Орехи:

Можно применять орехи, но они должны быть тщательно очищены и перемолоты. Их вес не должен превышать 10% веса муки. Пышность хлеба при использовании орехов может снизиться, поскольку очищенные орехи разрушают структуру клейковины. Использование орехов: до 50 г (если вы кладете их в начале процесса), до 100 г, если вы их засыпаете после сигнала.

Специи: Специи применяются для повышения аромата хлеба. По рецептам достаточно применять лишь незначительные количества специй (от 1/2 до 1 чайной ложки).

Выпечка хлеба из цельнопшеничной муки и из нескольких видов муки режимы WHOLE WHEAT и MULTIGRAIN.

Результаты выпечки хлеба из муки грубого помола или из нескольких видов муки зависят от качества ингредиентов, особенно муки. Качество муки зависит от ее хранения, температуры, влажности и т.д. Также важным фактором является зависимость качества муки от времени хранения, сезона сбора урожая и т.п. Иногда из-за плохой погоды урожай может не содержать достаточного количества клейковины, которая требуется для качественной выпечки.

1. Хотя бы одна чашка муки должна быть белая пшеничная мука (соотношение пшеничной муки и муки грубого помола 1 : 2)
и/или 2. Сократите количество воды от 1/8 до 1/4 от общего количества
Если и это не решит проблем

3. Уменьшить количество дрожжей до 1 чайной ложки.
Буханка может получиться низкой или маленькой.

РАЗЛИЧИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

На результаты выпекания хлеба влияют несколько факторов, в том числе условия окружающей среды, колебания в электросети, выбор ингредиентов и их количество и качество. Во избежание неудовлетворительных результатов при выпекании хлеба необходимо запомнить следующее:

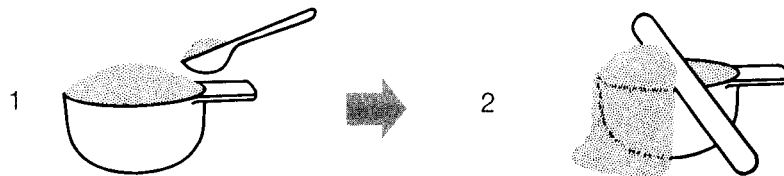
Выпекайте хлеб при оптимальной температуре.

Температура - один из главных факторов, которые необходимо учитывать при выпекании хлеба. Хотя конструкция автоматической хлебопекарни рассчитана таким образом, что прибор реагирует на изменения температуры и автоматически регулирует нагревание в течение всего процесса выпекания. Следует помнить, что оптимальные результаты будут получены лишь в том случае, если температура в помещении составляет от 5 до 30°C. Лучшие результаты будут достигнуты, если температура в помещении составляет от 20°C до 25°C. Рекомендуется также, чтобы все ингредиенты имели комнатную температуру (то есть их температура должна находиться в пределах оптимального диапазона, хотя ее зачастую сложно контролировать). Легче всего поддается регулированию температура воды. Для получения лучших результатов ее температура при любой комнатной температуре должна составлять $20 \pm 5^\circ\text{C}$. На результаты выпекания хлеба могут повлиять и другие условия среды, например, относительная влажность и высота над уровнем моря. При нормальных условиях комнатной влажности ее влияние может незначительно отразиться на окраске и глянце корочки. Правильность дозировки дрожжей в зависимости от высоты над уровнем моря необходимо проверять экспериментальным путем.

Точность дозировки ингредиентов:

Для достижения оптимальных результатов при выпекании хлеба необходима точная дозировка ингредиентов. Рекомендуется взвешивать ингредиенты вместо отмеривания их количества с помощью чашки. Чашки и ложка помогают с достаточной точностью отмерить лишь количество жидких ингредиентов и очень небольших количеств сухих веществ, таких как дрожжи и специи. Точно отмеряйте количество путем постепенного добавления ингредиента в мерный сосуд или ложку соответствующего размера до наполнения этого сосуда или ложки. Выровняйте поверхность прямым концом металлической лопатки с целью удаления избытка. Не утрамбовывайте содержимое чашки или ложки путем постукивания по столу.

Правильный способ отмеривания ингредиентов



1 Наполните чашу доверху.

2 Выровняйте поверхность

Используйте только свежие ингредиенты:

Проверьте дату на упаковке перед покупкой и используйте этот ингредиент до истечения указанного срока годности. После того, как вы вскрыете упаковку, продукт необходимо хранить в холодильнике. Дрожжи необходимо хранить только в холодильнике, независимо от того, запечатаны они или открыты. Муку следует хранить в сухом прохладном месте (при температуре до 20°C). Если такого места нет, храните ее в холодильнике.

Дрожжи - это продукт, свежесть которого невозможно определить визуально.

Годность дрожжей можно быстро проверить, высыпав чайную ложку дрожжей в чашку, на 1/4 заполненную теплой водой при температуре 40—46°C с чайной ложкой сахара. Оставьте на несколько минут. Дрожжи погибли или утратили активность, если поверхность воды в результате брожения не будет покрыта пеной. В таких случаях не используйте дрожжи из этой упаковки, а откройте новую. Рекомендуется покупать дрожжи в небольших количествах.

Применяйте рекомендованные ингредиенты:

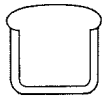
Не следует применять иные ингредиенты, помимо указанных в рецептах. Для более подробной информации см. с.13—15.

Колебания напряжения в электросети:







Колебания в электрической сети влияют на пышность, текстуру и цвет хлеба. Рекомендуется применять прибор в условиях устойчивого электропитания.

Меры, принимаемые до вызова специалиста по техническому

<p style="text-align: center;">Результаты выпекания хлеба</p>			<p>Не горит лампочка индикатора и дисплей</p>	<p>Из вентиляционного отверстия для пара идет дым. Запах гари.</p>	<p>Бока буханки неровные, низ влажный</p>	<p>Хлеб слишком пышный.</p>	
							<p>Проверьте следующие параметры:</p>
Сбои в работе	Прибор не подключен к сети.		<input type="radio"/>				
	Ингредиенты попали на нагревательный элемент.			<input type="radio"/>			
	Сбой питания (дисплей 0:00)						
	Нажата кнопка START/STOP после включения.						
	Крышка не была закрыта во время работы.						
	Неправильно выбран рабочий режим (выбран режим DOUGH)						
	Хлеб оставался на поддоне слишком долго после готовности.				<input type="radio"/>		
	Хлеб был нарезан на ломтики сразу после выпекания (не был выпущен пар)						
	После замешивания теста в него была добавлена вода.						
	Лопатка для замешивания была установлена в поддон неправильно.						
Недостатки ингредиентов	Неправильная дозировка	Мука	Недостаточно				
			Слишком много			<input type="radio"/>	
		Дрожжи	Недостаточно				
			Слишком много			<input type="radio"/>	
			Дрожжи не положены				
		Вода	Недостаточно				
	Слишком много				<input type="radio"/>		
	Не добавлена сдоба						
	Ингредиенты добавлены с нарушением рецепта.					<input type="radio"/>	
	Мука	Старая мука					
		Использован не тот тип муки.				<input type="radio"/>	
	Дрожжи	Дрожжи не положены на поддон первыми или их контакт с жидкостью начался до замешивания.					<input type="radio"/>
		Старые дрожжи					
Использован не тот тип дрожжей.							
Температура воды была или слишком высокой, или слишком низкой (за пределами допустимого диапазона $20 \pm 5^\circ\text{C}$)							



обслуживанию

Спад после чрезмерного поднятия.	Хлеб недостаточно пышный.	Хлеб нерыхлый или недостаточно рыхлый.				Хлеб не пропечен.	Ломтики неровные, хлеб клейкий.
		Верх буханки в муке.	Хлеб недостаточно румяный.	Бока румяные и в муке, середина клейкая и сырая.	Бока румяные низ в муке.		
							
			○			○	
			○			○	
						○	
						○	
							○
		○					
	○		○			○	
○			○				
	○				○		
○							
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						
	○						

Проблемы при выпечке хлеба в режиме DOUGH и их причины

	Проблема	Причины		Проблема	Причины
Форма	Хлеб недостаточно поднялся	Недостатки ингредиентов слишком много соли недостаточно жидкости недостаточно сахара недостаточно дрожжей Использован не тот тип муки Печь слишком горячая	Корочка	Слишком темная	Недостатки ингредиентов (Слишком много сахара или молока) Тесто недостаточно настоялось Температура печи слишком высокая Время выпечки слишком большое Неравномерное распределение воды
	Хлеб слишком пышный	Недостатки ингредиентов слишком много жидкости слишком много сахара слишком много дрожжей Тесто перестояло		Слишком светлая	Недостатки ингредиентов (Слишком мало сахара или молока) Тесто перестояло Температура печи слишком низкая Недостаточно времени для выпечки Слишком много залито воды
	Плохая форма	Слишком много жидкости Не тот тип муки Мука старая Не точная фасовка ингредиентов		Слишком толстая	Недостатки ингредиентов (Слишком мало сахара или жира) Слишком большое время выпечки или при неправильной температуре Слишком мало залито воды
	Треснутая или надорванна я корочка	Тесто не достояло Недостаточно воды Печь слишком горячая Тесто не достояло Недостаточно воды Печь слишком горячая Неравномерное распределение воды Неравномерное распределение тепла в печи	Вкус	Слабый вкус	Неправильная дозировка, некачественные или испорченные продукты Тесто перестояло или не достояло
Текстура	Слишком плотная	Недостатки ингредиентов слишком много соли слишком много жидкости недостаточно дрожжей Тесто не достояло			
	Слишком крупная или открытая	Недостатки ингредиентов слишком много жидкости слишком много дрожжей Тесто перестояло Емкость слишком большая			
	Плохая или крошащаяся текстура	Выбран не тот тип муки Слишком мало соли Тесто перестояло Температура печи слишком высокая			

Вопросы и ответы

В: Могу я открывать крышку во время работы печи?

О: Вы можете наблюдать за первоначальными процессами и во время замешивания теста. Однако, не рекомендуется открывать крышку во время поднятия теста и выпечки, потому что происходит потеря тепла.

В: Верхушка хлеба очень неровная. Почему?

О: Во время процесса поднятия, лопатка для замеса переворачивает тесто вверх дном, оставляя неровную поверхность наверху. Это получается случайно и не связано с неисправностью аппарата.

В: Используя рецепт приготовления MULTIGRAIN, могу я помещать цельнопшеничную муку с хлебной мукой?

О: Да, но для этого режим BASIC предпочтительнее, чем режим MULTIGRAIN.

В: Могу ли я использовать муку домашнего помола?

О: Нет. Мука домашнего помола слишком грубая для хлеба, выпекаемого в хлебопечкарне.

В: Могу ли я использовать цельные зерна или зерна грубого помола?

О: Да, но другие ингредиенты, указанные в рецептах не рекомендуются.

В: Нож не вынимается из емкости после выпечки, что мне нужно делать?

О: Заполните емкость на 1/4 водой. Оставьте на 5 минут, затем снова попробуйте вынуть нож.

В: Можно ли мыть все части хлебопечки.

О: Нет. Просмотрите инструкции на стр. 11 Очистка".

Рецепты

Таймер не используется для рецептов с применением свежего молока, яиц, фруктов и отварных овощей, которые могут потерять свежесть за ночь.
(Особенно для жарких летних ночей)

Примечание: Вы можете выбрать размер буханки “Большая”(680г), “Экстра” (900г) с использованием большего количества муки и воды

В одной мерной чашке содержится 170 г пшеничной муки.

Основная выпечка (BASIC BAKE)/ быстрая выпечка (BAKE RAPID)

Пшеничный хлеб			
Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложки		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Сухое молоко	2 столовые ложки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Вода	1 3/8 чашки		
	1 7/16 чашки		
Апельсиновый хлеб			
Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложка		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Сухое молоко	2 столовые ложки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Вода	2/3 чашки		
	1 3/16 чашки		
Сок апельсиновый	3/4 чашки		
Яичный Хлеб			
Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложка		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Сухое молоко	2 столовые ложки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Молоко и 2 яйца* (разбить в стакан)	1 3/8 чашки		
	1 7/16 чашки		
Хлеб с травами			
Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложка		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Сухое молоко	2 столовые ложки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Вода	1 7/16 чашки		
	1 1/2 чашки		
Петрушка	2 стол. ложки		
Укроп	2 столов. ложки		
Хлеб из теста на молоке			
Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложка		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Молоко	1 7/16 чашки		
	1 5/8 чашки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Хлеб с колбасой			
Сухие дрожжи	1 1/2 чайная ложка		
Пшеничная мука	3 1/4 чашки		
	3 1/2 чашки		
Соль	2 чайных ложки		
Сухое молоко	2 столовые ложки		
Масло	2 столовые ложки		
Сахар	3 столовые ложки		
Вода	1 1/2 чашки		
	1 5/8 чашки		
Салями (рубленая)	3/4 чашки		

РЕЖИМ BASIC

Тыквенный хлеб

Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложки
Пшеничная мука	3 1/4 чашки 3 1/2 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	1 5/16 чашки 1 чашка
Тыква(вареная, тертая)	1/3 чашки

Хлеб с орехами

Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложки
Пшеничная мука	3 1/4 чашки 3 1/2 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	1 7/16 чашки 1 1/2 чашка
Орехи молотые	1/3 чашки

WHOLE WHEAT -

Хлеб из муки с

Сухие растворимые дрожжи	1 чайная ложки
Пшеничная мука	1 1/2 чашки
Мука с отрубями	1 3/4 чашки
Соль	1 1/2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки
Вода	1 7/16 чашки

BAKE/RAPID BAKE

отрубями 50%

РЕЖИМ WHOLE WHEAT

Хлеб с сыром и колбасой

Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложки
Пшеничная мука	3 1/4 чашки 3 1/2 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло оливковое	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки
Вода	1 1/8 чашки 1 3/16 чашки
Салами рубленая	1/4 чашки
Сыр тертый	1/4 чашки
Тертый чеснок	1/2 чашки

Хлеб с йогуртом

Сухие растворимые дрожжи	1 1/2 чайная ложки
Пшеничная мука	3 1/4 чашки 3 1/2 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	3/4 чашки 1 3/16 чашки
Йогурт	3/4 чашки

Хлеб с орехами и медом

Сухие растворимые дрожжи	1~1 1/4 чайная ложки
Пшеничная мука	1 3/4 чашки
Мука с отрубями	1 1/2 чашки
Соль	1 1/2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Мед	1 столовые ложки
Вода	1 3/8 чашки
Орехи молотые	1/3 чашки

РЕЖИМ MULTIGRAIN

Хлеб кукурузный

Сухие дрожжи	1~1 ¹ / ₄ чайная ложки
Пшеничная мука	2 ¹ / ₄ чашки
Мука с отрубями	1 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки
Вода	1 ³ / ₈ чашки
Кукурузные хлопья	1/3 чашки

Геркулесовый хлеб

Сухие дрожжи	1~1 ¹ / ₄ чайная ложка
Пшеничная мука	2 ¹ / ₄ чашки
Мука с отрубями	1 чашки
Соль	2 чайных ложки
Сахар	2 столовые ложки
Цельное молоко	1 ⁹ / ₁₆ чашки
Масло	2 столовые ложки
Мед	1 столовая ложка
Геркулес	1/3 чашки

Хлеб из видов муки нескольких

Сухие дрожжи	1 чайная ложки
Пшеничная мука	1 ³ / ₄ чашки
Мука с отрубями	1 ¹ / ₂ чашки
Соль	1 ¹ / ₂ чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки
Вода	1 ¹ / ₂ чашки
Мука ржаная	2 столовых ложки
Мука просяная	2 столовых ложки
Геркулес	1 чайная ложка
Мак	1 чайная ложка
Кукурузные хлопья	1 столовая ложка

РЕЖИМ BAKE RAISIN

Хлеб изюм

Сухие растворимые дрожжи	1 ¹ / ₂ чайная ложки
Пшеничная мука	3 ¹ / ₄ чашки
Соль	3 ¹ / ₂ чашки
Сухое молоко	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	1 ⁵ / ₁₆ чашки
	1 ⁷ / ₁₆ чашки
Изюм (сухофрукты)	1/3 чашки

Хлеб с курагой

Сухие растворимые дрожжи	1 ¹ / ₂ чайная ложки
Пшеничная мука	3 ¹ / ₄ чашки
Соль	3 ¹ / ₂ чашки
Сухое молоко	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	1 ¹ / ₂ чашки
	1 ⁵ / ₈ чашки
Курага	1/3 чашки

Хлеб с черносливом

Сухие растворимые дрожжи	1 ¹ / ₂ чайная ложка
Пшеничная мука	3 ¹ / ₄ чашки
Соль	3 ¹ / ₂ чашки
Сухое молоко	2 чайных ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	2 столовые ложки
Сахар	3 столовые ложки
Вода	1 ¹ / ₂ чашки
	1 ⁵ / ₈ чашки
Чернослив (без косточек)	1/3 чашки

РЕЖИМ BASIC DOUGH-ТЕСТО

Столовые булочки

3 1/4 чашки
1/4 чашки
1 1/2 чайной ложки
3 столовых ложки
3 столовых ложки
1 5/16 чашки
1 1/2 чайной ложки
1

3/4 соловой ложки

**Разновидность:
Замените 1 1/2
чашки пшеничной
муки мукой грубого
помола.

Хлебная мука
Сахар
Соль
Сухое молоко
Масло или маргарин
Вода
Сухие дрожжи
Разбитое яйцо, для
смазки поверхности
Маковые зернышки,
для посыпания
сверху/или кунжут

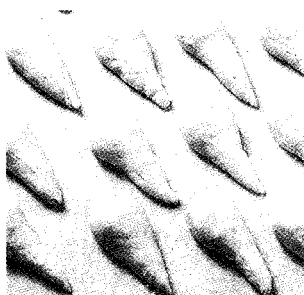
Способ:

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с.7-9

2. Разделите тесто на 18 одинаковых порций. Скатать шарик из каждой порции. Накрывать пластиковой пленкой и оставить на 20 мин.



3. Раскатать один конец шарика на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился конус.



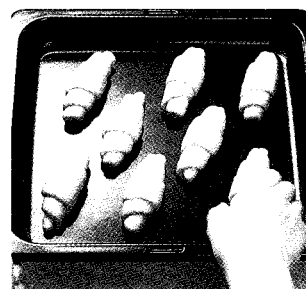
4. Раскатать каждый конус с помощью скалки до получения пластинок клиновидной формы толщиной около 7 мм.



5. Начиная с более широкого конца, неплотно скатать клиновидную пластинку в направлении узкого конца.



6. Положить швом вниз на смазанный жиром поддон.



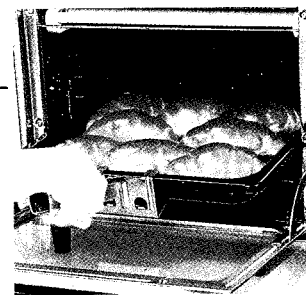
7. Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 30-50 мин или до увеличения объема.



8. Смазать булочки разбитым яйцом с помощью кисти, посыпать, если необходимо, зернышками мака.



9. Выпекать при 180°C 10-15 мин. или до зарумянивания.



Круассаны (на 18 шт.)

3 ¹ / ₄ чашки	Хлебная мука
3 столовых ложки	Сахар
1 ¹ / ₂ чайная ложка	Соль
3 столовых ложки	Сухое молоко
2 столовых ложки	Масло или маргарин
1 ⁵ / ₁₆ чашки	Вода
2 чайной ложки	Сухие дрожжи
1	Яйцо для смазки поверхности
140 г	Масла или маргарина для противня.

Способ:

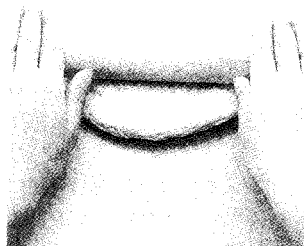
1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями с.7-9

2. Положить тесто в смазанную жиром миску. Накрывать. Оставить тесто в холодильнике на 30 мин.

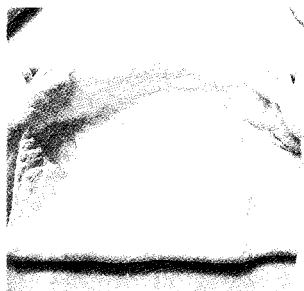
3. Раскатать 140 г охлажденного масла между двумя листами вощеной бумаги в прямоугольник 20x18 см. Положить назад в холодильник. Охлаждать не менее 1 часа.



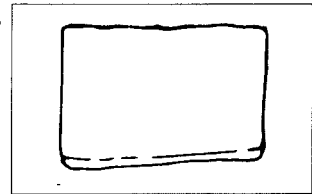
4. Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности таким образом, чтобы получился прямоугольник 25x27 см.



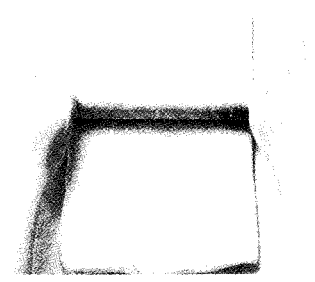
5. Положить раскатанное масло на две трети теста. Оставшейся третью без масла накрыть среднюю треть.



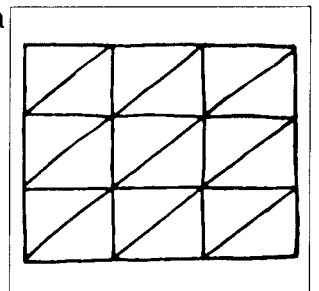
6. Оставшуюся треть положить сверху. Края зажать. Положить тесто в холодильник на 20-30 мин.



7. Положить тесто под прямым углом к прежнему положению. (п.5) Раскатать в прямоугольник 25x27 см. Сложить втрое. Свернуть и положить в холодильник на 20-30 мин. Сложить и раскатать еще 2 раза. Свертывайте и охлаждайте после каждой раскатки. После окончательного складывания охлаждайте несколько часов



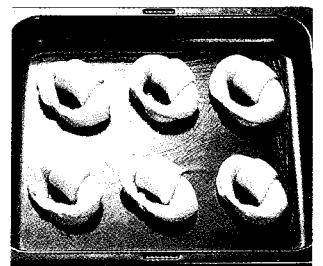
8. Нарезьте тесто на прямоугольники, а потом в диагональном направлении, как показано на рисунке.



9. Неплотно сжать полученные треугольники от края, противоположного вершине.



10. Положите швом вниз на смазанный жиром поддон. Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 30-50 мин или до увеличения объема вдвое.



11. Смазать яйцом и выпекать при 190°C 10-15 мин. или до зарумянивания.

РЕЖИМ BASIC DOUGH-ТЕСТО

Датские пирожные (на 8 шт.)

2 ¹ / ₈ чашки	Хлебная мука
1 ¹ / ₈ чашки	Слабой муки
1 чайная ложка	Соль
3 столовых ложки	Сухое молоко
2 столовых ложки	Масло или маргарин
1 ¹ / ₄ чашки	Вода
2 чайной ложки	Сухие дрожжи
1	Яйцо для смазки поверхности
140 г	Масла или маргарина для противня.
Начинка	
1/2-3/4 чашки	абрикосовый джем или мармелад.
1/4-1/3 чашки	консервированные фрукты
1/2-3/4 чашки	очищенные орехи
1/2-3/4 чашки	начинка из сыра

Способ:

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями 1 - 6 стр. 28 а также шаг 7, но помещайте тесто в холодильник не 3, а 4 раза. В конце сверните тесто и положите на несколько часов или на ночь в холодильник.
2. Раскатать тесто на прямоугольник 25-40 см и разрезать на 8 частей.
3. Положите в середину каждого прямо-угольника выбранную вами начинку. Смочите края водой.
4. Заверните проти-воположные концы к центру. Скрепите.
5. Два других конца также загните и слегка надавите.
6. Поместите на смазанную жиром поверхность. Спрысните водой.
7. Смажьте яйцом.

Французские булki (2 шт.)

3 ¹ / ₄ чашки	Хлебная мука
1 ¹ / ₂ чайная ложка	Соль
2 чайные ложки	Сахар
2 чайные ложки	Масло или маргарин
1 ⁵ / ₁₆ чашки	Вода
3 столовых ложки	Мак

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями на стр. 7-9.
2. Разделить тесто на 2 одинаковых порции. Скатать шарик из каждой порции.
3. Положить в миску, смазанную жиром. Накрыть и оставить примерно на 20 мин.(в летнее время положить в холодильник)
4. Раскатать каждый шарик с помощью скалки в прямоугольник.
5. Начиная с короткого конца плотно скатать тесто в тонкий брусок, зажав края. Вытянуть и скруглить края.
6. Положить швом вниз, на смазанный жиром поддон. Побрызгать сверху водой. Расстаивать при 30°C 60 мин или до увеличения объема вдвое. Смазать булki яйцом с помощью кисти. Острым ножом сделать 3-4 диагональных надреза глубиной около 7 мм сверху бруска. Посыпать зернышками мака.
7. Выпекать при 190°C 25-30 мин. или до зарумянивания. Если ваша печь позволяет работать с паром, в течении первых 10 мин. выпекайте с паром.

РЕЖИМ BASIC DOUGH-ТЕСТО

Пончики (на 18 шт.)

2 ¹ / ₈ чашки	Хлебная мука
1 ¹ / ₈ чашки	Любой муки
1/4 чашки	Сахар
1 ¹ / ₂ чайная ложка	Соль
3 столовых ложки	Сухое молоко
2 столовых ложки	Масло или маргарин
1 ⁵ / ₁₆ чашки	Вода
1 ¹ / ₂ чайной ложки	Сухие дрожжи
Глазурь:	
90 г	Расплавленный шоколад
60 г	Очищенный миндаль
60 г	Сахарная пудра
80 г	Сбитые сливки

Способ:

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями на стр. 7-9.
2. Разделить тесто на 18 одинаковых порций. Скатать шарик из каждой порции.
3. Положить на слегка посыпанную мукой поверхность. Накрыть пленкой и оставить примерно на 20 мин.
4. Придать каждому шарiku нужную форму: кольцообразную, скрученную или овальную. Положить на смазанный жиром поддон.
5. Расстаивать при 30°C 30мин. или до увеличения объема примерно вдвое.
6. Жарить пончики в масле при 180°C до зарумянивания.
7. Покрыть глазурью по вашему выбору.
8. По желанию с одного края пончика можно сделать отверстие и заполнить его желе или другим наполнителем по вашему вкусу.

Пицца (6 шт.)

3 ¹ / ₄ чашки	Хлебная мука
1 ¹ / ₂ чайная ложка	Соль
2 чайные ложки	Растительное масло
1 ⁵ / ₁₆ чашки	Вода
1 ¹ / ₂ чайной ложки	Сухие дрожжи
3 Чашки	Сыр для начинки
2/3 чашки	Соус для пиццы

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями на стр. 7-9.
2. Разделить тесто на 6 одинаковых порций. Скатать шарик из каждой порции.
3. Положить на слегка посыпанную мукой поверхность. Накрыть пленкой и оставить примерно на 20 мин.
4. Раскатать каждый шарик с помощью скалки в плоский круг.
5. Положить тесто на смазанный жиром поддон. Наколоть поверхность вилкой.
6. Смазать двумя столовыми ложками соуса для пиццы. Посыпать сверху сыром. Добавить ингредиенты по вкусу.
7. Выпекать при 260°C 12-15 мин. или готовности ингредиентов и до зарумянивания.

РЕЖИМ WHOLE WHEAT DOUGH

Рогалики из цельнопшеничной муки(на 10 шт.)

1 ⁵ / ₈ чашки	Хлебная мука
1 ⁵ / ₈ чашки	Цельнопшеничная мука
1 ¹ / ₂ чайная ложка	Соль
1 ¹ / ₂ столовых ложки	Масло или маргарин
1 ³ / ₈ чашки	Вода
1 ¹ / ₂ чайной ложки	Сухие дрожжи
1 столовая ложка	Мак
1 столовая ложка	Кунжут

Способ:

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями на стр. 7-9.
2. Положить накрытое пленкой тесто в холодильник на 20 мин.
3. Положить на слегка посыпанную мукой поверхность и раскатать на тонкие бруски с помощью руки. мин.
4. Придать каждому бруску нужную форму: кольцеобразную, скрученную и с соединенными краями, с отверстиями посередине.
5. Положить на смазанный жиром поддон. Расстаивать при 30°C 30-45 мин.
6. вскипятите 3л воды с 1 столовой ложкой сахара, растворенной в ней.
7. Уменьшите огонь и готовьте 4-5 рогаликов в течении 7 мин. Хорошо их высушите.
8. Положить на смазанный жиром поддон.
9. Посыпьте сверху маком и кунжутом.
10. Выпекать при 250°C 25-30 мин. Перевернуть после половины времени выпечки.

РЕЖИМ BASIC DOUGH RAISIN

3 ¹ / ₄ чашки	Хлебная мука
2 столовых ложки	Сухое молоко
2 чайная ложка	Соль
2 столовых ложки	Масло или маргарин
1 ¹ / ₃ чашки	Сахар
2 столовые ложки	Орехи
3 ³ / ₈ чашки	Вода
1 ¹ / ₂ чайной ложки	Сухие дрожжи
1 чашка	Молоко и 2 разбитых в него яйца
1 ¹ / ₃ чашки	Изюм

1. Приготовить тесто в соответствии с инструкциями на стр. 7-9.
2. Смазать формочки для выпечки маслом.
3. Разделить тесто на 10 одинаковых порций. Положить на слегка посыпанную мукой поверхность. Скатать шарик из каждой порции и положить в формочки.
4. Положить на смазанный жиром поддон. Расстаивать при 30°C 45-60 мин.
5. Смазать поверхность маслом. Выпекать при 180°C 45-50 мин. или до готовности ингредиентов и до зарумянивания.