

KENWOOD

Rapid-Bake

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕЧКА



Инструкция/Рецепты

Серия BM300

БЫСТРОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

НАЧАЛО РАБОТЫ С ХЛЕБОПЕЧКОЙ

Прежде чем впервые воспользоваться Вашей хлебопечкой, внимательно прочитайте инструкцию и книгу рецептов. Для ознакомления с хлебопечкой мы предлагаем Вам воспользоваться следующими рецептами для выпечки хлеба.

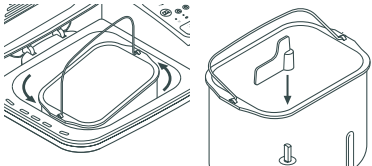
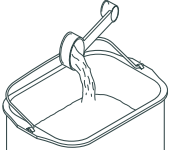
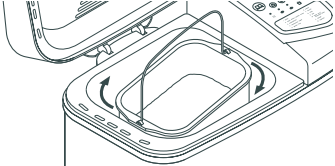
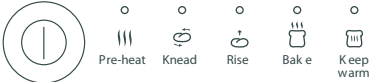
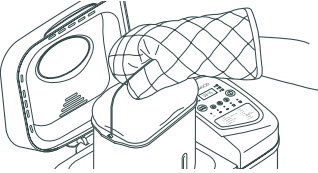
Рецепт	Большая буханка белого хлеба	Белый хлеб на скорую руку
Программа	1	12
Ингредиенты	1 кг средняя корочка (3 ч. 10 мин.)	(59 мин.)
Вода	400 мл (14 жидк. унц.)	400 мл (14 жидк. унц.) (температура 30-35°C)
Неотбеленная мука на белый хлеб	600г (11 фунтов 5 унц.)	600г (11 фунтов 5 унц.)
Порошковое снятое молоко	2 ст. л	2 ст. л
Соль	11/2 ст. л	1 ст. л
Сахар	4 ст. л	5 ст. л
Масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	11/ст. л	4 ст. л
Примечание		Вода должна быть теплой (30-35°C), иначе тесто не поднимется. Измеряйте температуру с помощью термометра или смешайте 90 мл кипящей воды с 310 мл холодной воды.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕТКИ

1. Всегда следуйте указанной рецептуре и точно отмеряйте ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты с помощью специальной ложечки, а если требуется полстоловой ложки, заполняйте мерную ложечку до указанной отметки. Мерный стаканчик используется только для жидких ингредиентов. Неточные отмерения ингредиентов приводят к плохим результатам.
2. Всегда пользуйтесь свежими продуктами и проверяйте дату срока использования продуктов, особенно дрожжей и муки. Дрожжи в открытой упаковке должны быть использованы в течение 48 часов. Открытые упаковки можно запечатать и хранить в морозильнике до момента следующего использования.
3. Количество воды, требуемое по рецептуре, может слегка изменяться в зависимости от вида и марки муки, которую вы используете, могут потребоваться небольшие изменения, когда конкретная марка товара используется впервые. Если тесто недостаточно поднялось и слишком густое, в следующий раз добавьте еще 15 мл (3 ст. л) воды. Примечание: Программой ЭКСПРЕСС 12 выпекается меньшая по размерам и более плотная по текстуре буханка, чем другими программами, благодаря более краткому проверочному циклу.
4. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб из духовки сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для нагревательного цикла.
5. Программы приготовления из цельного зерна 3 и 4 начинаются с нагревательной фазы. Во время этого цикла тестомешалка работать не будет.

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ СМ. РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ В КОНЦЕ ИНСТРУКЦИИ/КНИГИ РЕЦЕПТОВ.

БЫСТРОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ДЕЙСТВИЕ	КОММЕНТАРИЙ
1 	Вытащить емкость для выпечки, держа за ручку и развернув емкость к задней стенке хлебопечки. Вставить тестомешалку.
2 	Добавить ингредиенты в емкость в порядке, указанном в рецептах (см. стр. 23-56). Убедитесь в правильности отмерения ингредиентов, неверное количество приведет к плохим результатам.
3 	Вставить емкость для выпечки обратно в камеру хлебопечки, размещая ее под углом к задней стенке хлебопечки. Зафиксировать емкость, повернув ее вперед. Опустить ручку и закрыть крышку.
4 	Вставить штепсель и включить хлебопечку (выключатель ON/OFF находится на задней стенке хлебопечки). Нажать кнопку MENU, прежде чем выбрать нужную программу (см. стр. 6-7). Хлебопечка выбирает по умолчанию программу 1 кг и Средняя корочка для цвета корочки. Пример – выбрана программа 1.
5 	Выбрать размер буханки и цвет корочки нажатием кнопки SIZE (☺), затем кнопки CRUST (☹). Когда нужный размер и цвет корочки выбраны, загорится соответствующий индикатор.
6 	Нажать кнопку СТАРТ. Над нужной пиктограммой загорится индикатор, который показывает, на какой стадии цикла выпечки находится хлебопечка.
7 	По окончании цикла выпечки выключить хлебопечку и выдернуть штепсель. Вытащить емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, поскольку ручка емкости может быть горячей. Затем поставить на решетку для охлаждения.
Вымыть емкость хлебопечки и тестомешалку сразу после использования. Оставить тестомешалку в емкости для оттаивания на 10 минут перед извлечением.	

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	1
Предостережения	2
Ваша хлебопечка Kenwood	3
Как пользоваться хлебопечкой	4
Выключатель ON/OFF	4
Панель управления	5 -10
Кнопка меню	6-7
Размер буханки и цвет корочки	7
Индикатор состояния программы	8
Продолжительное поднятие теста	9
Продолжительное выпекание	9
Только выпечка	9
Таймер задержки	10
Разбивка времени циклов Выпекание/Замешивание	11 – 12
Защита от перебоев питания	13
Уход и чистка	13
Ингредиенты	14 – 17
Использование ваших рецептов	18
Извлечение, нарезка и хранение хлеба	19
Общие подсказки	20 – 21
Рецепты	22 – 56
Обычный белый хлеб	23 – 27
Темный хлеб	28
Быстрый белый хлеб/хлеб из пакетных смесей	29 – 30
Хлеб из муки с отрубями	31 – 32
Быстрый хлеб из муки с отрубями /зерновые смеси	33 – 34
Хлеб без клейковины	35 – 38
Специальный цикл. Сладкий хлеб	39 – 41
Французский хлеб	42
Кексы / хлеб быстрого приготовления	43 – 46
Приготовление джема	47 – 48
Замешивание теста	49 – 53
Экспресс-цикл	54 – 56
Технические неполадки и их устранение	57 – 60
Обслуживание и уход	61

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб играет очень важную роль в нашем питании, поскольку в нем есть жизненно важные витамины, минералы и протеин. Хлеб из муки грубого помола/из цельного зерна и хлеб из различных зерновых смесей также являются источником волокон. Эта хлебопечка для выпечки хлеба поможет Вам превратить набор ингредиентов во вкусную золотистую буханку хлеба, принимая на себя всю тяжелую работу по замешиванию теста, а также утомительное мытье емкостей.

Если Вы, как большинство людей, хотите сразу же перейти к выпечке Вашей первой буханки с помощью Вашей новой машины, попробуйте рецепты из раздела быстрого включения хлебопечки в начале этой инструкции.

Узнайте Вашу хлебопечку получше и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки не выглядят идеально, они все равно будут вкусными. После того, как Вы испечете несколько буханок по нашим рецептам, Вы можете экспериментировать, чтобы достичь лучших результатов.

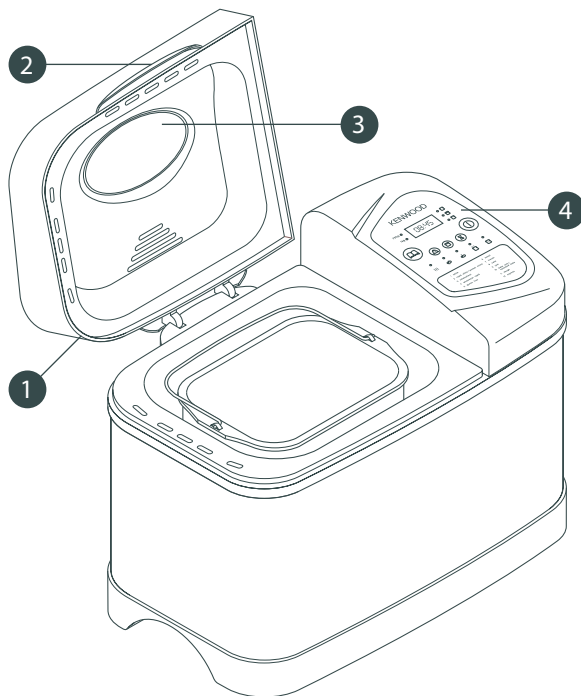
Здесь Вы найдете информацию по основным ингредиентам, которая поможет Вам лучше понять их значительность для удачного хлебовыпекания. Также Вы найдете подсказки для того, чтобы обеспечить наилучшие результаты в выпечке, а еще – как использовать Ваши личные рецепты при работе с хлебопечкой.

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Для Вашей безопасности и безопасности тех, кто Вас окружает, прочтите нижеприведенные Предостережения:

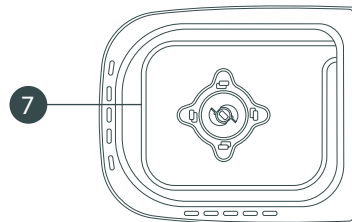
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к горячим поверхностям. При использовании поверхности машины могут сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь перчатками для извлечения горячей емкости хлебопечки.
3. Чтобы избежать попадания ингредиентов внутрь камеры хлебопечки, всегда извлекайте емкость для выпечки из машины, прежде чем добавлять ингредиенты. Продукты, которые попадают на элемент нагревания, могут загореться или задымиться.
4. Используйте хлебопечку только в домашних условиях.
5. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот прибор при видимых повреждениях проводов, или же после случайного падения машины.
6. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот прибор, если кабель электропитания или штепсель лежат в воде или другой жидкости.
7. ВСЕГДА отключайте машину из электросети, когда Вы ею не пользуетесь, прежде чем извлекать детали и емкости или перед мытьем.
8. НЕ оставляйте кабель электропитания свисать с рабочей поверхности или вблизи горячих поверхностей, как, например, конфорка газовой или электрической плиты.
9. Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра в присутствии в помещении детей или немощных лиц.
10. НЕ засовывайте руки в камеру хлебопечки после извлечения емкости, поскольку она будет слишком горячей.
11. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к движущимся элементам внутри хлебопечки.
12. НЕ превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечки.
13. НЕ ставьте хлебопечку под прямой солнечный свет, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это влияет на температуру внутри хлебопечки, что может привести к нежелательным результатам выпечки.
14. Если в сети падает напряжение после частичной обработки ингредиентов, Вам придется начать процесс сначала.
15. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ прибор на открытом воздухе.
16. НЕ включайте хлебопечку, когда она пустая, поскольку это может привести к серьезной поломке.
17. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ камеру хлебопечки для хранения.
18. НЕ накрывайте паровые отверстия в крышке и убедитесь, что во время работы хлебопечки вокруг нее есть вентиляция.
19. Тщательно очищайте камеру и емкость после использования, но только после охлаждения.
20. НЕ позволяйте детям играть с этой машиной.
21. НЕ оставляйте хлебопечку без присмотра, когда вы используете программу продолжительности выпекания.
22. При повреждении электрического кабеля вашей хлебопечки, его нужно заменить только в официальном сервисном центре Kenwood

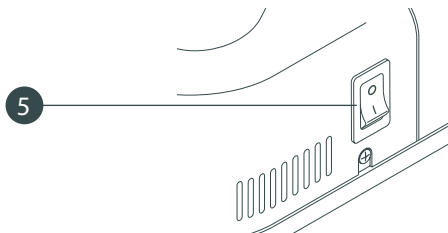


1. снимающаяся крышка
2. ручка крышки
3. окошко обзора
4. панель управления
5. выключатель
6. сматывание кабеля
7. нагревательный элемент
8. ручка емкости для хлеба
9. тестомешалка
10. ведущий вал
11. муфта вала
12. мерный стаканчик
13. двойная мерная ложечка – 1 ч.л. и 1 ст.л.

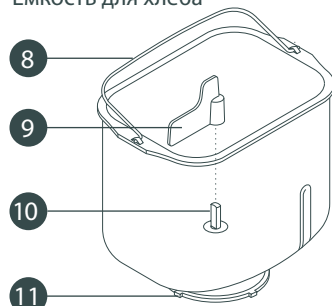
Хлебопечка изнутри – вид сверху



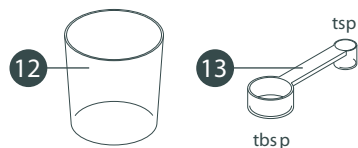
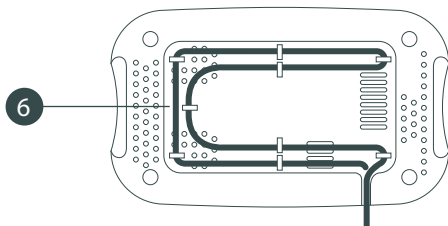
Выключатель ON/OFF – задняя стенка хлебопечки



Емкость для хлеба



Сматывание кабеля – на дне хлебопечки



Перед подключением к электросети:

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на дне хлебопечки.

Перед использованием хлебопечки в первый раз:

- Снимите все упаковочные материалы и наклейки, включая защитный покров на панели управления.
- Вымойте все детали (см. раздел Уход).

Выключатель ON/OFF

Ваша хлебопечка BM300 оснащена выключателем ON/OFF и не будет работать, пока Вы не нажмете выключатель 'ON'.

- Подключите прибор к сети и нажмите кнопку 1 – на дисплее будет мигать '000'.
- Всегда выключайте хлебопечку и отключайте ее от сети после использования.

Как отмерять ингредиенты:

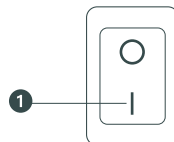
Очень важно использовать точно отмерянные ингредиенты для получения наилучшего результата.

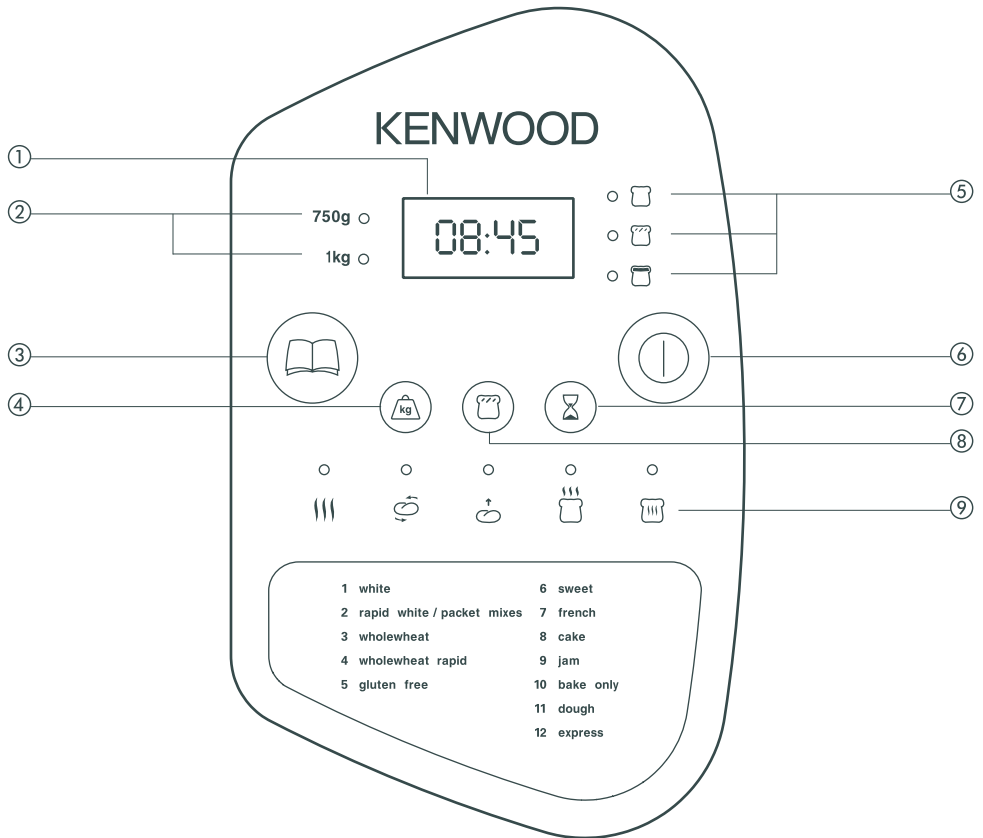
Не пользуйтесь смешанными значениями метрической и империльной систем. Пользуйтесь только одной из них.

- ВСЕГДА отмеряйте ингредиенты прозрачным мерным стаканчиком с градуированными отметками. Жидкости должны достигать соответствующих отметок на стаканчике на уровне глаз, не выше и не ниже.
- ВСЕГДА используйте жидкости комнатной температуры, 20°C/68°F, кроме случаев выпечки хлеба с помощью быстрой программы на 1 час.

Точно следуйте инструкциям в разделе рецептов.

- ВСЕГДА пользуйтесь мерной ложечкой для отмерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Для отмерения 1 ч.л или 1 ст.л. наполняйте ложечку до краев без верха. Для отмерения половины наполняйте ее до указанной отметки.





1. Дисплей
2. Индикаторы размера буханки
3. Кнопка меню
4. Кнопка выбора размера буханки (1кг, 750г)
5. Индикаторы цвета корочки
6. Кнопка начала/конца цикла
7. Таймер задержки цикла
8. Кнопка выбора цвета корочки (светлая, средняя, темная)
9. Индикаторы состояния хлебopечки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

На панели управления имеются такие функции и кнопки:

ДИСПЛЕЙ

На панели отображаются номер программы и время циклов.

КНОПКА МЕНЮ

Кнопкой МЕНЮ Вы можете выбрать различные программы выпечки хлеба, сдобы и приготовления джема. С каждым нажатием кнопки МЕНЮ номер программы на дисплее будет сменяться на следующий от 1 до 12.

Когда Вы в первый раз включаете хлебопечку, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее высветится '000', пока Вы не выберете настройку. Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора необходимой программы. Хлебопечка автоматически устанавливает программу для буханки 1 кг и средней корочки.

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Обычный белый | 7 Французский сдобный |
| 2 Быстрый белый хлеб/хлеб из пакетных смесей | 8 Кекс |
| 3 Хлеб из муки с отрубями | 9 Приготовление джема |
| 4 Быстрая выпечка хлеба из муки с отрубями | 10 Только выпечка |
| 5 Хлеб без клейковины | 11 Тесто |
| 6 Специальный цикл. Сладкий хлеб | 12 Экспресс |

- 1 Программа Обычный белый может использоваться для любого рецепта хлеба с использованием белой муки в качестве основной. Для этой программы также можно брать темную муку. Нажмите кнопку МЕНЮ один раз для выбора программы 1.
- 2 Программа Быстрой выпечки белого может быть использована для уменьшения цикла выпечки белого на 1 час. В этой программе также можно выпекать готовые хлебные смеси. Нажмите кнопку МЕНЮ дважды для выбора программы 2.
- 3 Программа выпечки хлеба из муки с отрубями используется для рецептов хлеба из муки грубого помола муки / с отрубями в качестве основной. Нажмите кнопку МЕНЮ трижды для выбора программы 3.
- 4 Программа быстрой выпечки хлеба из муки с отрубями используется для ржаного хлеба и быстрой выпечки хлеба из цельнозерновой муки. Не подходит для хлеба из 100% муки грубого помола. Нажмите кнопку МЕНЮ 4 раза для выбора программы 4.
- 5 Программа выпечки хлеба без клейковины используется для муки без клейковины и смесей без клейковины. Нажмите кнопку МЕНЮ 5 раз для выбора программы 5.
- 6 Программа выпечки сдобы выпекает хлеб при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара. Нажмите кнопку МЕНЮ 6 раз для выбора программы 6.
- 7 Программа выпечки французского хлеба придает хлебу хрустящую корочку и больше подходит для выпечки буханок, не содержащих жира и сахара. Нажмите кнопку МЕНЮ 7 раз для выбора программы 7.

- 8 Программа выпечки кексов, пирогов/хлеба быстрого приготовления уникальна, поскольку она выпекает недрожжевой хлеб, как, например, имбирный. Быстрая выпечка не требует цикла подхода теста. Просто смешиваются ингредиенты и выпекается хлеб. Нажмите кнопку МЕНЮ 8 раз для выбора программы 8.
- 9 Программа приготовления джема автоматически варит джем из свежих фруктов. Нажмите кнопку МЕНЮ 9 раз для выбора программы 9.
- 10 Программа только выпечки позволяет Вам выпекать хлеб 80 минут. Она также используется для разогрева буханок, которые уже остыли. Нажмите кнопку МЕНЮ 10 раз для выбора программы 10.
- 11 Программа Тесто используется, когда Вы хотите замесить тесто для ручной формовки и выпекания в другой хлебопечке. Нажмите кнопку МЕНЮ 11 раз для выбора программы 11.
- 12 Программа Экспресс используется для выпечки свежего хлеба всего за один час. Для наилучших результатов лучше использовать дрожжи легкого замешивания и меньше соли. Нажмите кнопку МЕНЮ 12 раз для выбора этой программы.

Кнопка выбора размера буханки

После выбора нужной программы кнопкой МЕНЮ нажмите кнопку SIZE (РАЗМЕР), чтобы выбрать нужный размер буханки (500г/750г или 1кг). Загорится индикатор возле пиктограммы выбранного вами размера. Автоматическая настройка выбирает размер буханки 1 кг. Буханки на 500 г выпекаются настройкой на 750 г. Выбор размера буханки отключается при использовании программ 2, 4, 5, 7-12.

Кнопка выбора цвета корочки

После выбора программы и размера буханки нажмите кнопку CRUST (КОРОЧКА) для выбора нужного цвета корочки – светлого, среднего или темного. Напротив пиктограммы выбранного вами цвета загорится индикатор.



Автоматическая настройка выбирает среднюю закрашку. Выбор цвета корочки отключается при выборе программ 2, 4, 5, 7-12.

Кнопка начала/конца работы

Нажмите кнопку START для начала работы выбранной программы или для начала отсчета таймера. Для остановки программы или таймера нажмите и удерживайте кнопку START/STOP 2-3 секунды, пока не услышите звуковой сигнал. После использования отключите хлебопечку от электрической сети.

Индикаторы над соответствующим символом будут загораться для отображения стадии цикла, которой достигла хлебопечка при выпечке.

				
Pre-heat	Knead	Rise	Bake	Keep warm
Разогрев	Тестовымешивание	Подъем теста	Выпекание	Сохранение тепла

Разогрев

Разогрев работает только в начале программ выпечки хлеба из муки грубого помола 3-4 и приготовления джема 9. Во время стадии разогрева ингредиенты прогреваются 15 минут при программе приготовления джема, 5 минут при программе быстрой выпечки хлеба из муки грубого помола и 30 минут при программе выпечки хлеба из муки грубого помола, прежде чем начать первую стадию вымешивания теста. Во время этой стадии тестовымешивание не происходит.

Тестовымешивание

Тесто находится либо на 1, либо на 2 стадии вымешивания или же между циклами подъема. Во время последних 10 минут второго цикла вымешивания в программах 1 – 6 и 11 Вы услышите звуковой сигнал, который сообщит вам о необходимости ручной добавки ингредиентов.

Подъем теста

Тесто находится в 1, 2 или 3 стадии подъема.

Во время последних 5 минут 3 цикла подъема в программах 1, 2, 3, 6 – 7 и 12 время подъема можно продолжить до 20 минут (см. стр.9).

Выпекание

Буханка находится в последней стадии выпекания.

Во время последних 5 минут цикла выпекания в программах 1 – 8, 10 и 12 время выпекания можно продолжить до 20 минут (см. стр.9). Для создания хрустящей корочки сразу же извлеките буханку из хлебопечки после окончания цикла выпекания.

Сохранение тепла

Во время использования программ 1 – 4, 6, 7, 10 и 12 хлебопечка автоматически переключится на режим Сохранения тепла в конце цикла выпекания. Режим сохраняется в течении 1 часа либо до тех пор, пока прибор не выключат.

Примечание: Нагревательный элемент будет включаться и выключаться, а также мигать во время цикла сохранения тепла.

Продление цикла подъема теста

Последний цикл подъема теста при необходимости может быть продлен вручную на 20 минут. Продленный цикл подъема теста можно включить в программах 1, 2, 4, 6-7 и 12. Прибор издаст 8 звуковых сигналов, когда достигнет последних 5 минут последнего цикла подъема теста. Для продления времени подъема один раз нажмите кнопку LOAF во время звуковых сигналов, и время подъема продлится еще на 10 минут. Когда дополнительные 10 минут истекли, цикл подъема снова можно установить на еще 10 минут нажатием кнопки LOAF.

Время подъема можно продолжить только дважды на максимальный срок 20 минут.

Примечание: Если нажать кнопку START/STOP, программа будет отменена.

Продолжительное выпекание

Функция продолжительного выпекания позволяет Вам продлить выпекание на 20 минут, чтобы получить такую буханку хлеба, как вам нужно. Продолжительное выпекание включается при программах 1-8, 10 и 12, и его можно установить только в течение последних 5 минут цикла выпекания в этих программах.

Прибор издаст 8 звуковых сигналов, когда достигнет последних 5 минут цикла выпекания. Для продления выпекания нажмите кнопку CRUST во время сигналов, и время продлится на дополнительные 10 минут. Когда эти 10 минут истекли, время выпекания снова можно продлить на 10 минут нажатием кнопки CRUST.

Время выпекания можно продолжить только два раза на максимальный срок 20 минут.

Примечание: Если нажать кнопку START/STOP, программа будет отменена.

Только выпекание (80 минут)

Программа выпекания выбирается отдельно и может быть использована:

- а) вместе с циклом «только тестовымешивание».
- б) для подогрева или создания корочки на буханках, которые уже спеклись и охладились.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время использования программы «только выпекание» для разогрева буханок. Остановите программу вручную, когда корочка приобрела нужный цвет. Выключите прибор после использования.

Таймер задержки позволяет Вам задержать процесс выпекания на 15 часов. Задержанное начало выпекания не рекомендуется для использования при замешивании теста, пропекании начинки, экспресс программах или выпекании хлеба без клейковины.

ЗАПОМНИТЕ: При использовании этой функции не используйте быстропортящиеся продукты – ингредиенты, которые быстро скисают при комнатной или более высокой температуре, например, молоко, яйца, творог, йогурты и т.д.

Для того, чтобы включить функцию таймера задержки, просто положите ингредиенты в емкость для хлеба и вставьте ее в камеру хлебопечки. Затем:

1. Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора программы.
2. Выберите размер буханки и вид корочки.
3. Установите таймер задержки.
4. Нажмите кнопку таймера, на дисплее высветится время цикла для установленной программы. Нажимайте кнопку таймера, пока не высветится полное требуемое время. Кнопка таймера при нажатии перескакивает через интервалы в 10 минут. Вам не нужно высчитывать разницу между выбранным временем программы и полным количеством часов, поскольку хлебопечка автоматически включит время программы, когда вы нажимаете кнопку таймера первый раз.

Пример: Буханка должна быть готова в 7-00 утра. Если в хлебопечку зарядить нужные ингредиенты в 10-00 вечера, полное время, установленное в таймере задержки, должно равняться 9 часам.

- Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора программы, напр., 1, и с помощью кнопки таймера прокрутите время 10-минутными интервалами, пока на дисплее не высветится цифра 9:00. Если Вы проскочили эту цифру, просто нажимайте кнопку таймера, пока снова не вернетесь к показателю 9:00.



- Нажмите кнопку СТАРТ, и двоеточие на дисплее, а также индикатор нагревания начнут мигать. Таймер начинает отсчет.



- Если Вы допустили ошибку или желаете изменить установленное время, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, пока на дисплее не высветится 000. Теперь Вы снова можете переустановить время.

Для того, чтобы Вы знали, что происходит внутри хлебопечки во время того или иного процесса, следующая таблица разбивает время на минуты и секунды, которые требуются для каждого цикла. Это время является приблизительным и используется только как указание. Полное время процесса также дается в часах и минутах, в зависимости от выбора.

МЕНЮ	Размер	Корочка	Полное время	Направление	Замешивание 1	Замешивание 2**	Подъем 1	Замешивание 3	Подъем 2	Замешивание 4	Подъем 3***	Выпекание ***	Сохранение тепла
1 Основной белый	750g	светл.	2:55	-	3	22	37	15 secs	28	3 secs	25	60	60
		средн.	3:05	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	70	60
		темная	3:15	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	80	60
	1Kg	светл.	3:00	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	65	60
2 Быстрое выпекание белого/смеси	750g	средн.	3:10	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	75	60
		темная	3:20	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	85	60
		-	2:13	-	3	20	-	-	12	2secs	35	63	60
	1Kg	-	2:15	-	3	20	-	-	12	2secs	35	65	60
3 Хлеб из муки с отрубями	750g	светл.	4:00	30	3	22	60	20secs	60	-	-	65	60
		средн.	4:10	30	3	22	60	20secs	60	-	-	75	60
		темная	4:20	30	3	22	60	20secs	60	-	-	85	60
	1Kg	светл.	4:05	30	3	22	60	20secs	60	-	-	70	60
		средн.	4:15	30	3	22	60	20secs	60	-	-	80	60
		темная	4:25	30	3	22	60	20secs	60	-	-	90	60
4 Быстрое выпекание хлеба из муки с отрубями	750g	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3secs	40	75	60
	1Kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3secs	40	78	60
5 Хлеб без клейкови-ны	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

МЕНЮ	Размер	Корочка	Полное время	Нагревание	Замешивание 1	Замешивание 2**	Подъем 1	Замешивание 3	Подъем 2	Замешивание 4	Подъем 3***	Выпекание ***	Сохранение тепла
6 Сдоба	750г	светл.	3:10	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	55	60
		средн.	3:20	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	65	60
		темная	3:30	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	75	60
	1Кг	светл.	3:25	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	70	60
		средн.	3:35	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	80	60
		темная	3:45	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	90	60
7	750г	-	3:45	-	3	22	42	15secs	28	3secs	50	80	60
Франц. хлеб	1Кг	-	3:50	-	3	22	42	15secs	28	3secs	50	85	60
8 Кекс	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Джем	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Только выпекание	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
11 Тесто	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Экспресс-цикл	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Во время стадии нагревания ингредиенты нагреваются перед началом стадии первого замешивания. Во время этой стадии замешивание не происходит.

** За 8 минут до конца цикла замешивания при программах 1, 2, 4, 6-7 и 12 прозвучит звуковой сигнал для добавки ингредиентов, если так указано в рецепте.

*** За 5 минут до конца цикла подъема теста при программах 1, 2, 4, 6-7 и 12 прозвучит звуковой сигнал, а также во время цикла выпекания при программах 1-8, 10 и 12 для добавления дополнительного времени.

Примечание: Во время использования программ 1-4, 6, 7, 10, 12 хлебопечка автоматически включит режим сохранения тепла в конце цикла выпекания. Режим будет работать на протяжении 1 часа или пока машина не будет выключена, в зависимости от того, что наступит раньше.

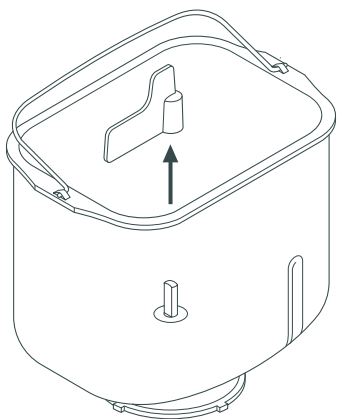
Примечание: Полное время не включает время режима сохранения тепла.

Ваша хлебопечка оснащена защитой от перебоев питания на 5-8 секунд на случай, если прибор вдруг случайно отключится от сети во время работы. Хлебопечка продолжит программу, если ее немедленно включить в сеть снова.

УХОД И ЧИСТКА

ЗАПОМНИТЕ: Перед чисткой отключите хлебопечку и дайте ей остыть.

- НЕ опускайте в воду корпус хлебопечки или внешний корпус емкости для хлеба.
- НЕ используйте посудомоечную машину для мытья крышки или емкости для хлеба. Это может испортить внутреннее покрытие емкости, и тесто начнет прилипать к поверхности во время выпекания.
- НЕ используйте металлические мочалки или металлические инструменты для чистки.
- Очищайте емкость и тестомешалку сразу после каждого использования, частично заполнив емкость теплой мыльной водой. Оставьте ее отмочать на 5-10 минут. Чтобы извлечь тестомешалку, поверните ее по часовой стрелке и потяните вверх. Протрите очищенную емкость мягкой тряпкой, сполосните и высушите. Если тестомешалка не извлекается через 10 минут, придержите вал снизу и покрутите, пока не вытащите тестомешалку.
- Используйте мягкую влажную тряпку для чистки внешней и внутренней поверхностей хлебопечки при необходимости.
- Крышку можно снять для чистки.



Снятие тестомешалки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основным ингредиентом в выпекании хлеба является мука, соответственно, выбор правильного сорта муки является ключевым в выпекании удачной буханки.

Пшеничная мука

Из пшеничной муки получают самые лучшие буханки. Пшеница состоит из внешней оболочки, часто именуемой отрубями, и внутреннего зерна, которое содержит пшеничный росток и эндосперм. Именно протеин эндосперма при смешивании с водой формирует клейковину. Клейковина растягивается как эластик, и газы, выделяющиеся при брожении дрожжей, удерживаются этой пленкой, что и заставляет тесто подниматься.

Белая мука

В такой муке внешние отруби и пшеничный росток уже отделены, остается только эндосперм, который и перемалывается в белую муку. Очень важно использовать крепкую белую муку или белую хлебную муку, поскольку в ней содержится наивысший уровень протеинов, необходимых для формирования клейковины. Не используйте простую белую муку для выпекания дрожжевого хлеба в вашей хлебопечке, поскольку это приведет к худшему качеству выпекаемых вами буханок. Есть несколько сортов белой муки, всегда выбирайте муку наивысшего качества, желательно неотбеленную. В рецептах французских булок часто добавляется некоторое количество французской белой муки высшего сорта для получения текстуры, которая ассоциируется именно с такими видами хлеба. См. рецепт на стр. 42.

Сорта муки грубого помола

В муке грубого помола есть и отруби, и пшеничный росток, который придает муке ореховый привкус и делает текстуру хлеба более грубой. Используйте крутую муку грубого помола. Буханки, выпеченные из 100% муки грубого помола, будут более плотными, чем белый хлеб. Отруби в муке препятствуют формированию клейковины, и тесто из муки грубого помола поднимается медленно. Используйте специальные программы для выпекания хлеба из муки грубого помола, чтобы дать тесту время подняться. Для более легких буханок замените часть муки грубого помола белой мукой. Вы можете быстро испечь хлеб из муки грубого помола/из цельного зерна, используя программу 4.

Крутая темная мука

Этот сорт муки можно использовать в комбинации с белой муки или отдельно. Он содержит примерно 80-90% пшеничных зерен и дает более легкую буханку с насыщенным вкусом. Попробуйте использовать эту муку в цикле основного белого хлеба, заменив 50% крутой белой муки темной мукой. Возможно, вам придется добавить немного больше жидкости.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ржаная мука

Комбинация белой муки, муки грубого помола и ржаной муки, смешанной с солодовым цельным зерном, которое добавляет и текстуру, и вкус. Используется как отдельно, так и в смеси с крутой белой мукой.

Непшеничные сорта муки

Другие сорта муки, как, например, ржаные, можно использовать с белой мукой и сортами грубого помола для выпекания традиционных сортов хлеба, таких как хлеб из муки грубого помола/из цельного зерна или ржаной хлеб. Добавление даже незначительного количества придает хлебу различимый привкус. Не используйте этот сорт без примесей, поскольку из него получается клейкое тесто, которое даст тяжелую плотную буханку. Другие зерновые, как пшено, ячмень, гречка, кукуруза и овес, содержат мало протеинов и не выделяют достаточно клейковины для выпекания традиционного сорта хлеба.

Такие сорта муки можно успешно применять в малых количествах. Попробуйте заменить 10-20% белой муки любой из вышеперечисленных видов.

Соль

В хлебопечении необходимо использовать небольшое количество соли для подъема теста и вкусовых качеств.

Используйте мелкую столовую или морскую соль, но не крупную соль, которую лучше использовать для присыпки вручную слепленных булочек для формирования хрустящей поверхности. Заменители с небольшим содержанием соли лучше не использовать, поскольку большинство из них не содержит соды.

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль замедляет рост дрожжей и не дает тесту опуститься.
- Слишком большое количество соли не даст тесту хорошенько подняться.

Заменители сахара

Используйте белый или коричневый сахар, мед, солодовые вытяжки, золотистые сиропы, кленовый сироп, черную или обычную патоку.

- Сахар и жидкие заменители сахара придают хлебу цвет, формируя золотистую корочку.
- Сахар поглощает влагу, хлеб хранится дольше.
- Сахар питает дрожжи, хотя новые сорта сухих дрожжей могут впитывать натуральный сахар и крахмал, которые содержатся в муке, но он делает тесто более активным.
- Сладкие булки содержат не слишком много сахара, а сладости добавляют фрукты, глазурь или патока. Используйте для выпекания таких булок циклы выпекания сдобы.
- Если вы используете жидкий заменитель сахара, тогда полный объем жидкости в рецепте нужно слегка уменьшить.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и масла

В тесто часто добавляют некоторое количество жира или масла, чтобы сделать его мягче. Это также помогает продлить свежесть хлеба. Используйте сливочное масло, маргарин или даже сало в маленьких количествах, до 25 г (1 унц.), или 22 мл (1 1/2 ст. л.) растительного масла. Когда в рецепте указаны большие количества для усиления вкуса, лучше всего использовать сливочное масло.

- Оливковое или солнечное масло можно использовать вместо сливочного масла, соответственно уменьшив количество жидкости на более чем 15 мл (3 ч.л.). Подсолнечное масло является хорошей альтернативой, если вы беспокоитесь об уровне холестерина.

- Не используйте смазки с низким содержанием жира, поскольку они содержат до 40% воды и не будут иметь тех же свойств, что и сливочное масло.

Жидкости

Некоторые формы жидкостей очень важны; в основном используются вода или молоко. Вода создает более хрустящую корочку, чем молоко. Воду часто смешивают с порошковым молоком. При использовании таймера задержки процесса это очень важно, поскольку свежее молоко может скиснуть. Для большинства программ годится обычная водопроводная вода, но для цикла быстрого выпекания за 1 час вода должна быть теплой.

- В холодную погоду отмерьте необходимое количество воды и оставьте ее нагреваться при комнатной температуре на 30 минут перед использованием. Если вы берете молоко из холодильника, сделайте то же самое.

- Сливки, йогурты, сметана и мягкие сыры, такие как рикотта, прессованный творог и fromage frais, используются как часть жидкости для формирования более влажной, нежной корочки. Сливки добавляют приятный, несколько кисловатый привкус, которого нет в сельских хлебах и кислом тесте.

- Для обогащения теста, улучшения цвета хлеба и добавления структуры и стабильности клейковины во время подъема теста можно добавить яйца. При добавлении яиц соответственно уменьшайте количество жидкости. Разбейте яйцо в мерный стаканчик и залейте жидкостью до необходимой отметки, указанной в рецепте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи

Дрожжи бывают свежие и сухие. Все рецепты в этой книге проверялись с использованием сухих дрожжей быстрого действия, которые не нужно растворять в воде. Они кладутся в ямку в муке, где они остаются сухими и отдельно от жидкости, пока не начинается смешивание.

- Для наилучших результатов используйте сухие дрожжи. Использование свежих дрожжей не рекомендуется, поскольку результат их использования может быть довольно разнообразным. Не используйте свежие дрожжи при включении функции таймера задержки.

Если же вы хотите использовать свежие дрожжи, примите во внимание:

6г свежих дрожжей = 1 ч.л сухих дрожжей

Смешайте свежие дрожжи с 1 ч.л сахара и 2 ст.л теплой воды. Оставьте на 5 минут, пока смесь не начнет пениться.

Затем добавьте смесь к остальным ингредиентам в емкость для выпекания.

Возможно, вам придется слегка изменить количество дрожжей.

- Используйте количества, указанные в рецептах; слишком большая доза может привести к тому, что тесто поднимется слишком высоко и перельется через край емкости.

- Открытая пачка дрожжей должна быть использована в течение 48 часов, если производителем не указано иначе. Закройте пачку после использования. Заново запечатанные пачки можно хранить в морозильнике до следующего использования.

- Используйте сухие дрожжи до даты, указанной на упаковке, поскольку их действие постепенно ухудшается со временем.

- Вы можете пользоваться сухими дрожжами, которые изготавливаются специально для использования в хлебопекарнях. Это также даст хороший результат, но вам придется слегка изменить рекомендованное количество ингредиентов.

Использование ваших личных рецептов

После того, как Вы опробовали несколько рецептов из нашей инструкции, Вы можете приспособить Ваши собственные рецепты, если тесто было предварительно замешано вручную. Выберите из наших рецептов тот, который более всего напоминает Ваш собственный, и используйте его как инструкцию.

Прочитайте нижеследующие инструкции, и Вы сможете изменять ваши рецепты.

- Убедитесь в том, что Вы используете правильные количества ингредиентов для хлебопечки. Не превышайте рекомендованный максимум. В случае необходимости уменьшите количества ингредиентов для соответствия порций количеству муки и жидкости в рецептах, прилагаемых к Вашей хлебопечке.
- Сначала заливайте в емкость жидкие ингредиенты. Отделите дрожжи от жидкости путем их добавления после муки.
- Замените свежие дрожжи на сухие легкого размешивания. Примечание: 6 г свежих дрожжей = 1 ч.л (5мл) сухих дрожжей.
- Используйте порошковое молоко и воду вместо свежего молока, если Вы включаете таймер задержки.
- Если в Вашем традиционном рецепте есть яйца, добавляйте их как часть общего количества жидкости.
- Дрожжи не должны смешиваться с другими ингредиентами до включения стадии смешивания.
- Проверьте консистенцию теста во время первых минут смешивания. Хлебопечки требуют более мягкого теста, поэтому Вам, возможно, придется добавить больше жидкости. Тесто должно быть достаточно влажным, чтобы постепенно опуститься.

Извлечение, нарезка и хранение хлеба

- Для получения наилучших результатов, как только Ваш хлеб испечется, извлеките его из машины и сразу же вытащите его из емкости, хотя хлебопечка может сохранить его теплым на протяжении 1 часа, если Вас нет поблизости.

- Извлеките емкость из хлебопечки с помощью кухонных перчаток, даже если хлебопечка находится в стадии сохранения тепла. Переверните емкость вверх дном и несколько раз встряхните, чтобы вытащить испекшийся хлеб. Если буханка не выходит, попробуйте осторожно постучать уголком емкости о деревянную поверхность, или поверните основу вала на дне емкости.

- Тестомешалка должна оставаться внутри емкости, когда вы извлекаете буханку, но она может иногда оказаться внутри буханки. В таком случае вытащите ее перед нарезкой хлеба, используя термоустойчивую пластиковую посуду. Не пользуйтесь металлическими инструментами, поскольку они могут поцарапать непригарное покрытие тестомешалки.

- Оставьте хлеб остывать на 30 минут на проволочной подставке, чтобы ушел пар. Хлеб тяжело нарезается, если он горячий.

Хранение

Домашний хлеб не содержит консервантов, поэтому его следует употребить в течении 2-3 дней после выпечки. Если Вы не съели его сразу, оберните его фольгой или запечатайте в пластиковый пакет.

- Хрустящий французский хлеб при хранении станет мягче, поэтому его лучше ничем не накрывать, пока он непорезан.

- Если Вы хотите хранить хлеб несколько дней, положите его в холодильник. Нарезайте хлеб до охлаждения в холодильнике, чтобы вам легче было брать необходимое количество.

Основные подсказки и примечания

Результаты Вашей хлебовыпечки зависят от различных факторов, таких как качество ингредиентов, точного отмеривания, температуры и влажности. Для того, чтобы обеспечить удачное выпекание, мы даем Вам несколько подсказок, которых следует придерживаться.

Хлебопечка не является изолированным прибором, поэтому на нее будет влиять температура. Если на улице жаркая погода или хлебопечка используется в жаркой кухне, хлеб поднимется быстрее, чем при холодной погоде. Оптимальная температура - между 20°C /68°F и 24°C/75°F.

- В очень холодную погоду оставьте воду из-под крана в комнатной температуре на 30 минут. То же самое касается ингредиентов, взятых из холодильника.

- Пользуйтесь ингредиентами, нагретыми до комнатной температуры, если в рецепте не указано иначе, напр., для быстрого выпекания на 1 час вам потребуется нагреть жидкость.

- Добавляйте ингредиенты в емкость в том порядке, который указан в рецепте. Храните дрожжи сухими и не добавляйте их в емкость до начала смешивательного цикла.

- Точное отмеривание является, вероятно, самым важным фактором для получения удачной буханки. Большинство проблем возникают из-за неточного отмеривания ингредиентов или упущения одного из них. Придерживайтесь либо метрической, либо имперIALной системы; они не взаимозаменяются. Используйте мерный стаканчик и ложечку, идущие в комплекте с хлебопечкой.

- Всегда пользуйтесь свежими непросроченными продуктами. Скоропортящиеся продукты, такие как молоко, творог, овощи и свежие фрукты, могут быстро испортиться в условиях нагревания. Такие ингредиенты должны быть использованы только в сортах хлеба, который выпекается сразу же.

- Не добавляйте слишком много жира, поскольку он формирует преграду между дрожжами и мукой, замедляя действие дрожжей, что может привести к выпеканию тяжелой компактной буханки.

- Порежьте масло и другие жиры маленькими кусочками, прежде чем добавлять их в емкость.

- Замените часть воды фруктовыми соками, напр., апельсиновым, яблочным или ананасовым, когда вы печете фруктовый хлеб.

- Бульоны из-под варки овощей можно добавлять как часть жидкости. Вода из-под вареного картофеля содержит крахмал, который является дополнительным питанием для дрожжей и помогает произвести более мягкий хлеб с большим сроком хранения.

- Тертая морковь или картофельное пюре можно добавлять для привкуса.

Количество жидкостей в рецепте придется уменьшить, поскольку эти продукты содержат воду. Добавьте немного воды и проверяйте тесто во время смешивания, регулируйте количество жидкости в случае необходимости.

Основные подсказки и примечания

- Не превышайте количества ингредиентов, указанные в рецептах, поскольку это может повредить вашей хлебопечке.
- Если тесто плохо поднялось, попробуйте заменить водопроводную воду питьевой или кипяченой охлажденной. Если водопроводная вода содержит большое количество хлорки, это может повлиять на подъем теста. Такой же эффект может оказать жесткая вода.
- Стоит проверить тесто через пять минут постоянного замешивания. Держите рядом с духовкой гибкую резиновую лопатку, чтобы можно было соскрести прилипшие к стенкам емкости ингредиенты. Не оставляйте лопатку рядом с тестомешалкой и не пытайтесь препятствовать ее вращению. Также проверьте тесто на предмет консистенции. Если тесто комковатое, или машина замешивает его с трудом, добавьте воды. Если тесто прилипает к стенкам емкости и не формируется в шарик, добавьте муки.
- Не открывайте крышку во время подхода или выпекания, поскольку от этого тесто может опуститься.

KENWOOD

Rapid-Bake



РЕЦЕПТЫ

Обычный белый (Программа 1)

Средняя корочка

500 г 3 ч. 05 мин.

750 г 3 ч. 05 мин.

1 кг 3 ч. 10 мин.

1. Извлеките емкость из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ один раз и выберите программу 1 – Обычный белый.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Обычный белый хлеб			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	400 мл (14 жидк. унц)	315мл(10 1/2 жидк. унц)	245мл (8 1/2 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450г (1 фунт)	350г (12 унц)
Порошковое молоко	2 ст.л.	5 ч.л.	1 ст.л.
Соль	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	4 ч.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.

ч.л. = чайная ложка 5 мл

ст.л. = столовая ложка 15 мл

Обычный белый (Программа 1)

Белый хлеб, обогащенный яйцами			
Размер буханки	1Кг	750г	500г
Ингредиенты			
Яйца	2	1 и 1 желток	1
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1	См. пункт 1
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Соль	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.

1. Разбейте яйца в мерный стаканчик или чашку и добавьте воды для:-

Размер буханки	1Кг	750г	500г
Жидкость до	400 мл (14 жидк. унц)	300 мл (10 жидк. унц)	245 мл (8 1/2 жидк. унц)

2. Добавьте ингредиенты в емкость в порядке, указанном в инструкции.

Хлеб с высушенными на солнце томатами			
Размер буханки	1Кг	750г	500г
Ингредиенты			
Вода	375ml (13 fl oz)	300ml (10fl oz)	230ml (8 floz)
Оливковое масло или масло с консервированных высушенных на солнце томатов	1 1/2 ст.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	525g (1lb 3 oz)	400g (14 oz)	300g (10 oz)
Непросеянная мука	75g (3 oz)	50g (2 oz)	50g (2 oz)
Мелко тертый сыр пармезан	40g (1 1/2 oz)	25g (1 oz)	15g (1/2 oz)
Соль	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	3 ч.л.	2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сухие дрожжи	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 ч.л.
Хорошо просушенные томаты	40g (1 1/2 oz)	25g (1 oz)	25g (1 oz)

1. Влейте в емкость воду и масло.

2. Когда машина подаст звуковой сигнал после примерно 17 минут замешивающего цикла, добавьте высушенные томаты.

Обычный белый (Программа 1)

Хлеб с перцем чили и сыром чеддер			
Размер буханки	1 кг	750 г	500 г
Ингредиенты			
Подсолнечное масло	1 ½ ст.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Красный перец, очищенный и порезанный	3-4	2-3	1-2
Вода	270 мл (9 жидк. унц)	215 мл (7 ½ жидк.унц)	165 мл (5 ½ жидк.унц)
Полуснятое молоко	130 мл (4 ½ жидк. унц)	100 мл (3 ½ жидк. унц)	60 мл (2 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	540 г (1 фунт 2 ½ унц)	450 г (1 фунт)	300 г (10 унц)
Непросеянная мука	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)	50 г (2 унц)
Тертый сыр чеддер	80 г (3 унц)	65 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

1. Положить перец на маленькую сковородку, налить подсолнечного масла и прожарить на среднем огне 3-4 минуты, пока он не размякнет. Снимите с огня и дайте остыть. Добавьте на сковородку жидкости.
2. Добавьте ингредиенты в емкость хлебопечки в порядке, указанном в рецепте.

Вариация

Можно уменьшить количество перца и заменить его молодым мелко порезанным луком. Для более острого привкуса берите острые сорта перца, как, например, Scotch Bonnet.

Обычный белый (Программа 1)

Хлеб из смеси зерновых			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	400 мл (14 жидк. унц)	300 мл (10 жидк. унц)	245 мл (8½ жидк. унц)
Оливковое масло	3 стл.	2 стл.	1 стл.
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Снятое порошковое молоко	4 чл.	1 стл.	2 чл.
Соль	1½ чл.	1½ чл.	1 чл.
Сахар	2 чл.	2 чл.	1½ чл.
Тыквенные семечки	3 чл.	3 чл.	2 чл.
Семечки подсолнуха	3 чл.	3 чл.	2 чл.
Маковые семечки	3 чл.	2 чл.	2 чл.
Слегка поджаренный кунжут	3 чл.	2 чл.	2 чл.
Сухие дрожжи	1½ чл.	1½ чл.	1 чл.

Добавьте ингредиенты в емкость в порядке, указанном в рецепте.

Легкий ржаной хлеб со свежей зеленью		
Размер буханки	1Kg	750g
Ингредиенты		
Пахта	145 мл (5 жидк. унц)	115 мл (4 жидк. унц)
Вода	250мл (9 жидк. унц)	200мл (7 жидк. унц)
Лимонный сок	1 стл.	2 чл.
Прозрачный мед	4 чл.	2 чл.
Ржаная мука	150 г (5 унц)	115 г (4 унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)	375 г (13 унц)
Соль	1½ чл.	1½ чл.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1½ чл.	1 чл.
Мелко нарезанный свежий укроп или тимьян	1 стл.	2 чл.
Мелко нарезанная свежая петрушка	4 чл.	3 чл.
Нарезанный чеснок	4 чл.	3 чл.

1. Добавьте свежую зелень, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал спустя примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Обычный белый (Программа 1)

Хлеб из отрубей с фруктами и орехами		
Размер буханки	1Кг	750г
Ингредиенты		
Вода	400 мл (14 жидк. унц)	280 мл (9 ½ жидк. унц)
Прозрачный мед	3 ст.л.	2 ст.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)
Пшеничные отруби	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Нарезанные сушеные ягоды и вишни	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)
Очищенные прожаренные и нарезанные орехи	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)

1. Добавьте ягоды, вишни и орехи, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал спустя примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Шоколадный хлеб			
Размер буханки	1Кг	750г	500г
Ингредиенты			
Яйца	1	1	1
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1	См. пункт 1
Полуснятое молоко	140 мл (5 жидк. унц)	100 мл (3 ½ жидк. унц)	80 мл (3 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Порошок какао	4 ч.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахарная пудра	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 (1/2 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Простой шоколад (70% какао) крупными кусками, или шоколадная стружка	100 г (4 унц)	75 г (3 унц)	50 г (2 унц)

1. Разбейте яйца в мерный стаканчик и добавьте воды, чтобы получить:

Размер буханки	1Кг	750г	500г
Жидкость до	300 мл (10 жидк. унц)	225 мл (8 жидк. унц)	185 мл (6 ½ жидк. унц)

2. Добавьте шоколад, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал спустя примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Темный хлеб (Программа 1)

Средняя корочка

500 г 3 ч. 05 мин.

750 г 3 ч. 05 мин.

1 кг 3 ч. 10 мин.

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ один раз и выберите программу 1 – Обычный белый.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Темный хлеб			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	410 мл (14 ½ жидк. унц)	325 мл (11 жидк. унц)	245 мл (8 ½ жидк. унц)
Мука для темного хлеба	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.	4 ч.л.	1 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	5 ч.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

ч.л. = чайная ложка 5 мл

ст.л. = столовая ложка 15 мл

Быстрый белый/смеси (Программа 2)

750 г 2 ч. 13 мин.

1 кг 2 ч. 15 мин.

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ два раза и выберите программу 2 – Быстрый белый.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Белый хлеб быстрого выпекания			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	400 мл (14 жидк. унц)	315 мл (10 ½ жидк. унц)	245 мл (8 ½ жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.	5 ч.л.	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	4 ч.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.	1 ½ ч.л.

ч.л. = чайная ложка 5 мл

ст.л. = столовая ложка 15 мл

Готовые хлебные смеси можно смешивать и выпекать в хлебопечке. Удостоверьтесь, что полный вес смеси не превышает максимального количества ингредиентов, с которым может справиться Ваша хлебопечка.

Программу 2 можно использовать для большинства пакетных смесей белого хлеба и хлеба из муки грубого помола. Если тесто из муки грубого помола плохо поднимается, попробуйте в следующий раз использовать программу для быстрой выпечки хлеба из муки грубого помола.

Сначала налейте в емкость хлебопечки количество воды, рекомендованное производителем, затем добавляйте хлебную смесь.

Таймер задержки лучше не использовать для таких смесей, поскольку Вы не сможете отделить дрожжи от жидкости.

Цикл выпечки непросеянного хлеба (Программа 3)

Средняя корочка

750 г 4 ч. 10 мин.

1 кг 4 ч. 15 мин.

Примечание: Программы выпечки хлеба из муки с отрубями /из цельного зерна начинаются с 30-минутным циклом предварительного нагревания. Во время этого цикла тестомешалка работать не будет.

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ три раза и выберите программу 3 – Непросеянный.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Хлеб из 100% муки с отрубями		
Размер буханки	1Kg	750g
Ингредиенты		
Вода	420 мл (15 жидк. унц)	360 мл (12 ½ жидк. унц)
Непросеянная мука	600 г (1 фунт 5 унц)	500 г (1 фунт 2 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.	5 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ч.л. = чайная ложка 5 мл

ст.л. = столовая ложка 15 мл

Цикл выпечки хлеба из муки с отрубями из цельного зерна (Программа 3)

Хлеб из муки с отрубями /из цельного зерна		
Размер буханки	1Kg	750g
Ингредиенты		
Яйца	2	1 и 1 желток
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Лимонный сок	1 ст.л.	1 ст.л.
Мед	2 ст.л.	2 ст.л.
Непросеянная мука	540 г (1 фунт 3 ½ унц)	450 г (1 фунт)
Неотбеленная мука на белый хлеб	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)
Соль	2 ч.л.	1 ½ ч.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ч.л.

1. Разбейте яйца в мерный стаканчик и добавьте воды, чтобы получить:

Размер буханки	1 кг	750 г
Жидкость до	380 мл	310 мл

2. Вылейте в емкость хлебопечки вместе с медом и лимонным соком.

Программа быстрой выпечки хлеба из муки с отрубями /из цельного зерна (Программа 4)

Средняя корочка

750 г 2 ч. 45 мин.

1 кг 2 ч. 48 мин.

Примечание: Программы выпечки хлеба из муки с отрубями начинаются с 5-минутным циклом предварительного нагревания. Во время этого цикла тестомешалка работать не будет.

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ четыре раза и выберите программу 4 – Непросеянный быстрый.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Легкий хлеб из непросеянной муки

Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	380 мл (13 жидк. унц)	310 мл (10 ½ жидк. унц)	250 мл (9 жидк.унц)
Лимонный сок	1 ст.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Непросеянная мука	500 г (1 фунт 2 унц)	425 г (15 унц)	350 г (12 унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	100 г (4 унц)	75 г (3 унц)	50 г (2 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.	4 ч.л.	1 ст.л.
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ч.л.	2 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	2 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

Программа быстрой выпечки хлеба из цельнозерновой муки (Программа 4)

Зерновой хлеб			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	380 мл (13 жидк. унц)	310 мл (10 ½ жидк. унц)	250 мл (9 жидк. унц)
Лимонный сок	4 ч.л.	1 ст.л.	2 ч.л.
Зерновая мука	540 г (1 фунт 3 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	60 г (2 унц)	50 г (2 унц)	50 г (2 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.	4 ч.л.	1 ст.л.
Соль	2 ч.л.	2 ч.л.	1 ½ ч.л.
Желтый размягченный сахар	2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)
Сухие дрожжи	2 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

Без клейковины (Программа 5)

Следующие рецепты с использованием хлебных смесей и сортов муки без клейковины были опробованы и проверены в хлебопечке BM300. Выпечка хлеба без клейковины отличается от выпечки обычного хлеба с использованием зерновой муки, поэтому внимательно прочитайте нижеследующие указания:

- Очень важно избегать смешивания сортов муки, содержащих клейковину, особенно если хлеб без клейковины необходимо употреблять в пищу по состоянию здоровья. Возможно, имеет смысл приобрести вторую емкость для хлеба, если Вы также выпекаете в хлебопечке обычный хлеб. В противном случае следите, чтобы емкость, посуда и столовые приборы, которыми вы пользуетесь, были тщательно вымыты и почищены после каждого использования.

- Для наилучших результатов тщательно взвешивайте все ингредиенты, включая воду.

- Смеси, не содержащие клейковину, производят воздушную пышную смесь для пирога вместо привычного комка теста, который получается в традиционном хлебопечении. Очень важно очищать стенки емкости во время вымешивания теста, чтобы все компоненты были использованы в тесте.

- Большинство смесей, не содержащих клейковину, продаются вместе с дрожжами, которые также не содержат клейковину. Если Вы пользуетесь другими сортами дрожжей, удостоверьтесь, что они не содержат клейковину.

- Смеси, не содержащие клейковину, такие как Glutafin, Trufree и Juvela, можно приобрести по аптекарскому рецепту, а также в магазинах, специализирующихся на продаже здоровой пищи.

- В большинстве смесей ингредиенты содержат ксантановое или гуаровое клейкое вещество. Это кремовые порошки, которые укрепляют структуру и помогают хлебу подняться и сохранить форму во время выпекания. Гуаровое клейкое вещество содержит большое количество волокон и могут давать слабительный эффект для людей с чувствительной системой пищеварения.

- Извлекайте емкость для хлеба сразу же по окончании цикла выпечки. Не используйте функцию сохранения тепла. Оставьте хлеб в емкости примерно на 5 минут, прежде чем доставать его и размещать на сетке для охлаждения.

- Хлеб без клейковины должен быть плотным и тяжелым, а корочка будет более бледной, чем у обычных сортов хлеба. Результаты могут изменяться в зависимости от смесей или сортов муки, не содержащих клейковину, которые были использованы при выпечке.

- Хлеб необходимо хранить с прохладным сухом месте и употребить в течении 2 дней, или же хранить нарезанным в холодильнике.

- Не используйте таймер задержки во время выпечки хлеба без клейковины, поскольку некоторые ингредиенты быстро портятся.

Хлеб без клейковины (Программа 5)

Рецепты хлеба из смесей, не содержащих клейковину

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды и добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте.
3. Вставьте и зафиксируйте емкость внутри хлебопечки. Нажмите кнопку МЕНЮ 5 раз для выбора программы 5 – ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ. Затем нажмите кнопку СТАРТ.
4. Спустя 5 минут замешивания соскребите со стенок остатки ингредиентов пластиковой лопаткой, чтобы были задействованы все ингредиенты.
5. В конце цикла выпекания отключите хлебопечку и извлеките емкость с помощью перчаток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Обычный белый хлеб

Ингредиенты	Хлебная смесь G .lutafin	Хлебная смесь Juvela	Хлебная смесь Trufree *
Вода	400мл	400мл	400мл
Подсолнечное масло	3ст.л.	2ст.л.	3ст.л.
Хлебная смесь без клейковины	500г	500г	500г
Сухие дрожжи	2ч.л.	2ч.л.	2 ч.л.

* Не содержит пшеницу и клейковину

Примечание: Если позволяет рецептура, можно добавить 4 ч.л. порошкового молока для более темной корочки.

Урожайная смесь Juvela/волоконная смесь

Ингредиенты	Урожайная смесь	Волоконная смесь
Вода	400мл	450мл
Подсолнечное масло	2ст.л.	2ст.л.
Хлебная смесь без клейковины	500г	500г
Сухие дрожжи	2ч.л.	2ч.л.

Хлеб без клейковины (Программа 5)

Рецепты хлеба из смесей, не содержащих клейковину

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды и добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте.
3. Вставьте и зафиксируйте емкость внутри хлебопечки. Нажмите кнопку МЕНЮ 5 раз для выбора программы 5 – ХЛЕБ БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ. Затем нажмите кнопку СТАРТ.
4. Спустя 5 минут замешивания соскребите со стенок остатки ингредиентов пластиковой лопаткой, чтобы были задействованы все ингредиенты.
5. В конце цикла выпекания отключите хлебопечку и извлеките емкость с помощью перчаток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Обычный хлеб без клейковины 1	
Ингредиенты	Количество
Вода	410 мл
Яйца	160 г
Подсолнечное масло (или другое растительное масло)	45 мл
Яблочный уксус	5 мл
Белая рисовая мука	330 г
Мука тапиока	85 г
Картофельная мука	85 г
Ксантановое клейкое вещество	2 ч.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	25 г
Дрожжи	1 ½ ч.л.

Обычный хлеб без клейковины 2

Ингредиенты	Количество
Вода	410 мл
Яйца	160 г
Подсолнечное масло (или другое растительное масло)	45 мл
Яблочный уксус	5 мл
Белая рисовая мука	260 г
Коричневая рисовая мука	65 г
Гороховая мука	65 г
Кукурузная или картофельная мука	110 г
Ксантановое клейкое вещество	2 ч.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	25 г
Дрожжи	1 ½ ч.л.

Примечание: Оба рецепта дадут буханку с плоской поверхностью и слегка пористой текстурой.

Вариации обоих рецептов

Хлеб из зерновой смеси

Добавьте к остальным ингредиентам

Тыквенные семечки – 3 ч.л.

Семечки подсолнуха – 3 ч.л.

Маковые зерна – 2 ч.л.

Кунжут – 2 ч.л.

Фруктовый хлеб

Оставьте тесто вымешиваться 10 минут,

потом добавьте

Кишмиш – 40 г

Изюм – 40 г

Смородина – 40 г

Сдоба (Программа 6)

Средняя корочка

750 г 3 ч. 20 мин.

1 кг 3 ч. 35 мин.

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ шесть раз и выберите программу 6 - Сдоба.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Хлеб с клюквой, миндалем и орехами пекан			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	235 мл (8 ½ жидк. унц)	170 мл (6 жидк. унц)	140 мл (4 ½ жидк. унц)
Натуральный обычный йогурт	180 мл (6 ½ жидк. унц)	140 мл (5 жидк. унц)	115 мл (4 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	540 г (1 фунт 2 ½ унц)	425 г (15 унц)	350 г (12 унц)
Молотый миндаль	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	½ ч.л.
Сахарная пудра	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Крупно порубленные орехи пекан	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сушеная клюква	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	15 г (1/2 унц)

1. Добавьте орехи пекан и клюкву в емкость, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал через примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Примечание: Для наилучших результатов используйте настройку для светлой корочки при выпечке буханки 500 г.

ч.л. = чайная ложка 5 мл

ст.л. = столовая ложка 15 мл

Овсяный хлеб с яблоками и специями		
Размер буханки	750g	500g
Ингредиенты		
Вода	150 мл (5 жидк. унц)	100 мл (3 ½ жидк.унц)
Яйца	1	1
Тертое зеленое яблоко	75 г (3 унц)	50 г (2 унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Овсяные хлопья	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Овсяная мука крупного помола	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)
Смешанные молотые специи	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахарная пудра	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Сливочное масло	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Нарезанный кишмиш или изюм	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)

1. Добавьте в емкость кишмиш или изюм, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал через примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Солодовый хлеб с абрикосами			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Вода	315 мл (10 ½ жидк. унц)	255 мл (9 жидк. унц)	200 мл (7 жидк.унц)
Солодовый экстракт	3 ст.л.	2 ст.л.	5 ч.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	550 г (1 фунт 3 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Снятое порошковое молоко	5 ч.л.	4 ч.л.	1 ст.л.
Смешанные специи	1 ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.
Сахарная пудра	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	½ ч.л.
Сливочное масло	40 г (1 ½ унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	2 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Кишмиш	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)
Порезанные сушеные абрикосы (незамоченные)	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)
Глазурь			
Сахарная пудра	3 ч.л.	3 ч.л.	2 ч.л.
Молоко	3 ч.л.	3 ч.л.	2 ч.л.

1. Добавьте кишмиш и абрикосы в емкость, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал через примерно 17 минут во время цикла замешивания.

2. Приготовьте глазурь, растворив сахарную пудру в молоке, и смажьте поверхность буханки, пока она еще теплая.

Хлеб с грецкими орехами и цитрусовыми			
Размер буханки	1Kg	750g	500g
Ингредиенты			
Лимонный йогурт	200 мл (7 жидк. унц)	170 мл (6 жидк. унц)	135 мл (4 ½ жидк.унц)
Апельсиновый сок	150 мл (5 жидк. унц)	115 мл (4 жидк. унц)	100 мл (3 ½ жидк.унц)
Неотбеленная мука	550 г (1 фунт 3 унц)	450 г (1 фунт)	350 г (12 унц)
Сахарная пудра	40 г (1 ½ унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сливочное масло	40 г (1 ½ унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	2 ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Грецкие орехи	50 г (2 унц)	40 г (1 ½ унц)	25 г (1 унц)
Тертая лимонная кожура	2 ч.л.	2 ч.л.	1 ч.л.
Тертая апельсиновая кожура	2 ч.л.	2 ч.л.	1 ч.л.

1. Добавьте орехи, апельсиновую и лимонную корки в емкость, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал через примерно 17 минут во время цикла замешивания.

Французская сдоба (Программа 7)

750 г 3 ч. 45 мин.

1 кг 3 ч. 50 мин.

Методика

1. Вытащите емкость для хлеба из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, который указан в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, так, чтобы не проступала жидкость, и добавьте дрожжи.
5. Разместите емкость под углом к задней стенке хлебопечки, затем поверните к передней стенке и зафиксируйте. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ семь раз и выберите программу 7 – Французский хлеб.
7. Выберите размер буханки и цвет корочки. Нажмите кнопку СТАРТ.
8. По окончании цикла выпекания отключите хлебопечку. Вытащите емкость за ручку, повернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками для защиты рук. Затем положите буханку на решетку для охлаждения.

Французский хлеб		
Размер буханки	1Kg	750g
Ингредиенты		
Вода	400 мл (14 жидк. унц)	310 мл (10 ½ жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	540 г (1 фунт 3 унц)	400 г (14 унц)
Обычная французская мука высшего сорта	60 г (2 ½ унц)	50 г (2 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Сахар	2 ч.л.	2 ч.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.

Примечание: Вместо французской муки можно использовать белую муку высшего сорта.

Кекс /хлеб быстрого приготовления (Программа 8)

Эта программа уникальна, поскольку с ее помощью можно выпекать недрожжевые пироги и сорта хлеба. В ней нет цикла подъема теста, поэтому ее не следует использовать для дрожжевой сдобы и тортов. Для дрожжевой сдобы пользуйтесь программой 6 (см. стр.39 - 41).

- Всегда используйте эту программу для недрожжевого хлеба и пирогов. Другие программы не принесут нужного результата.

- Масло или маргарин должны быть комнатной температуры, нарезаны маленькими кусочками или растоплены перед добавлением в емкость хлебопечки, чтобы обеспечить равномерное замешивание.

- Пользуйтесь обычной мукой, содой для выпечки, бикарбонатом натрия и соусом тартар.

- Спустя 5 минут смешивания соскребите со стенок емкости налипшие ингредиенты с помощью пластиковой лопатки. Не касайтесь тестомешалки и не препятствуйте ее движению. Не выключайте хлебопечку и не вынимайте емкость, чтобы очистить стенки.

- Оставьте пирог или хлеб внутри емкости для охлаждения на 5 минут, прежде чем вынимать его. Осторожно проведите гладкой лопаткой с закругленными краями между поверхностью буханки и стенками емкости, чтобы буханка легче вынималась.

- Оставьте хлеб на решетке для остывания, прежде чем нарезать его. Влажные пироги, как, например, имбирный, улучшают вкусовые качества, если их завернуть и хранить 24 часа перед употреблением.

- Хлебопечка будет выпекать хлеб или пирог в течении 1 ½ часов в этой программе. Некоторые пироги выпекаются быстрее, поэтому Вам следует проверить хлебопечку через 1 ¼ часа, как если бы Вы выпекали хлеб в обычной хлебопечке. Если буханка готова, отключите хлебопечку и извлеките емкость. Выложите хлеб на решетку, чтобы он остыл.

Кекс /хлеб быстрого приготовления (Программа 8)

Время: 1 ч. 30 мин.

1. Следуйте указаниям отдельных инструкций.
2. Вставьте емкость в хлебопечку и зафиксируйте.
3. Выберите программу 8 – Пироги/хлеб быстрого приготовления.
4. Через 6 минут откройте крышку и соскребите налипшие на стенки ингредиенты.

Чайный хлебец с бананами и корицей	
Ингредиенты	Количество
Масло	115 г (4 унц)
Светлая патока	200 г (7 унц)
Мягкий желтый сахар	50 г (2 унц)
Обычная белая мука	280 г (10 унц)
Сода для выпечки	2 ч.л.
Бикарбонат натрия	1 ч.л.
Молотая корица	½ ч.л.
Очищенные бананы	200 г (7 унц)
Яйца	2
Свежий крем	85 г (3 унц)
Молоко	60 мл (2 жидк. унц)

1. Положите масло, патоку и сахар в маленькую кастрюльку и нагрейте на небольшом огне, пока масло и сахар не растают, время от времени помешивайте. Охладите и вылейте в емкость хлебопечки.
2. Помните бананы и добавьте в емкость вместе с яйцами, кремом и молоком.
3. Просейте муку, соду для выпечки, бикарбонат натрия и корицу. Затем добавьте смесь в емкость.

Вариация:

Чтобы приготовить хлебец с бананами, финиками и грецкими орехами, добавьте в тесто 40 г (1 ½ унц) нарезанных фиников и столько же орехов, после того, как вы очистили стенки от налипших ингредиентов во время замешивания теста.

Кекс /хлеб быстрого приготовления (Программа 8)

Мармеладный пирог	
Ингредиенты	Количество
Масло	115 г (4 унц)
Светлая патока	150 г (5 унц)
Сахарный песок	75 г (3 унц)
Апельсиновый мармелад	75 г (3 унц)
Молоко	175 мл (6 жидк. унц)
Яйца	1
Обычная белая мука	280 г (10 унц).
Сода для выпечки	2 ч.л.
Бикарбонат натрия	1 ч.л.
Соль	щепотка

1. Положите масло, патоку, сахар и мармелад в маленькую кастрюльку и нагрейте на небольшом огне, пока масло, сахар и мармелад не растают, время от времени помешивайте. Охладите и вылейте в емкость хлебопечки.
2. Добавьте молоко и яйца.
3. Просейте муку, соду для выпечки, бикарбонат натрия и соль. Затем добавьте смесь в емкость.

Вариация:

Полейте пирог глазурью после выпечки и охлаждения. Смешайте 140 г (5 унц) жирного мягкого сыра или макаронного сыра, 40 г (1 ½ унц) просеянной сахарной глазури и 15 мл (1 ст.л.) апельсинового мармелада. Намажьте пирог.

Кекс /хлеб быстрого приготовления (Программа 8)

Имбирный хлеб	
Ингредиенты	Количество
Масло	115 г (4 унц)
Светлая патока	125 г (4 ½ унц)
Патока	50 г (2 унц)
Мягкий желтый сахар	125 г (4 ½ унц)
Молоко	180 мл (6 ½ жидк. унц)
Яйца, слегка взбитые	1
Обычная белая мука	280 г (10 унц).
Молотый имбирь	2 ч.л.
Сода для выпечки	2 ч.л.
Бикарбонат натрия	1 ч.л.

1. Положите масло, патоку и сахар в маленькую кастрюльку и нагрейте на небольшом огне, пока масло, сахар и патока не растают, время от времени помешивайте. Охладите и вылейте в емкость хлебопечки.
2. Добавьте молоко и яйца.
3. Просейте муку, имбирь, соду для выпечки, бикарбонат натрия и соль. Затем добавьте смесь в емкость.

Примечание: Имбирный хлеб лучше всего оставить в вакуумной упаковке или контейнере на 24 часа перед употреблением, чтобы он стал вязким.

Карибский чайный хлебец	
Ингредиенты	Количество
Масло, растопленное	50 г (2 унц)
Молоко	170 мл (6 жидк. унц)
Яйца, слегка взбитые	2
Обычная мука	280 г (10 унц)
Сода для выпечки	1 ст.л.
Соль	Щепотка
Сахарная пудра	115 г (4 унц)
Сушеный кокос	25 г (1 унц)
Сушеные тропические фрукты, грубо нарезанные	75 г (3 унц)

1. Добавьте растопленное масло, молоко и яйца в емкость.
2. Просейте муку, соду для выпечки и соль. Добавьте сахарную пудру, сушеный кокос и тропические фрукты. Добавьте все ингредиенты в емкость.

Приготовление джема (Программа 9)

Время: 1 ч. 20 мин.

- Цикл приготовления начнется с 15-минутным нагреванием. В это время тестомешалка работать не будет.
- Во время цикла варения тестомешалка будет перемешивать ингредиенты.
- Всегда используйте свежие созревшие фрукты и разрезайте крупные плоды пополам или на четыре части.
- Пользуйтесь сахаром для джема с содержанием пектина.
- Если вы варите джем из фруктов с низким содержанием пектина, добавляйте 5-10 мл (1-2 ч.л.) лимонного сока.
- Всегда пользуйтесь перчатками при извлечении емкости из хлебопечки.
- Присматривайте за работой хлебопечки во время приготовления джема, чтобы он не перелился через край емкости, и помешивайте его время от времени.
- Перелейте джем в чистую простерилизованную банку, закройте и надпишите банку.

Абрикосовый джем	
Ингредиенты	На 350 г (12 унц) варенья
Свежие абрикосы	250 г (9 унц)
Лимонный сок	2 ч.л.
Вода	1 ст.л.
Сахар для варенья с пектином	250 г (9 унц)
Сливочное масло	15 г (1/2 унц)

1. Извлеките емкость из хлебопечки и вставьте тестомешалку. Разделите абрикосы на половинки и извлеките косточки. Порежьте каждую половинку на 4 части и положите в емкость хлебопечки. Добавьте остальные ингредиенты.
2. Вставьте емкость в камеру хлебопечки и зафиксируйте. Закройте крышку и выберите кнопкой МЕНЮ программу 9 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА.
3. Оставьте для смешивания на 15 минут, затем соскребите со стенок емкости налипшие ингредиенты. Будьте осторожны, поскольку емкость может быть очень горячей.
4. В конце цикла отключите хлебопечку, затем извлеките емкость, надев перчатки. Осторожно перелейте джем в стерилизованную банку, запечатайте ее и надпишите.

Вариация:

Вместо абрикосов для этого джема можно взять сливы.

Приготовление джема (программа 9)

Джем из летних фруктов	
Ингредиенты	На 450 г (1 фунт) джема
Клубника	115 г (4 унц)
Малина	115 г (4 унц)
Красная смородина	75 г (3 унц)
Лимонный сок	1 ч.л.
Сахар для варенья с пектином	300 г (11 унц)
Сливочное масло	15 г (1/2 унц)

1. Извлеките емкость из хлебопечки и вставьте тестомешалку. Порежьте клубнику пополам, если ягоды большие, и положите в емкость хлебопечки вместе с малиной и красной смородиной. Добавьте остальные ингредиенты.
2. Вставьте емкость в камеру хлебопечки и зафиксируйте. Закройте крышку и выберите кнопкой МЕНЮ программу 9 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА.
3. В конце цикла отключите хлебопечку, затем извлеките емкость, надев перчатки. Осторожно перелейте джем в стерилизованную банку, запечатайте ее и надпишите.

Замешивание теста (программа 11)

Время: 1 ч. 20 мин.

Эта программа позволяет Вам замешивать и пробовать тесто без выпекания, что является очень существенным для ручной формировки булочек. После формировки Вам нужно будет оставить тесто для последней пробы, а потом испечь в обычной духовке.

Цикл замешивания теста идеально подходит для вылепливания различных буханок, пиццы, булочек, круасанов, пончиков, хлебных палочек и печенья.

Рецепт булочек на странице 50 объяснит Вам, как придать тесту различные формы. Вы также можете пользоваться этим рецептом для вылепливания хлебных палочек. Вместо воды, яиц и сливочного масла можно взять 250 мл (9 жидк. унц) воды и 50 мл (2 жидк. унц) оливкового масла. Добавьте оливковое масло вместе с водой.

Хлебные палочки

1. Разделите тесто пополам и скатайте каждый кусок в прямоугольник толщиной примерно в 1 см. Разрежьте его на полоски примерно по 7 см длиной и 2 см шириной.
2. На ровной поверхности, слегка посыпанной мукой, скатайте эти полоски в длинные тонкие веревочки. Можно взять каждую такую веревочку в руки и слегка растянуть тесто. В случае необходимости оставьте тесто на несколько секунд во время формирования.
3. Посыпьте получившиеся палочки маком, кунжутом, морской солью или тертым сыром пармезан.
4. Выложите на слегка смазанный маслом противень, чтобы они не касались друг друга.
5. Слегка смажьте поверхности палочек оливковым маслом, накройте и оставьте на 10-15 минут в теплом месте, чтобы тесто поднялось.
6. Выпекайте в предварительно прогретой духовке при температуре 200°C/ 400°F/газ 6 в течении 15-20 минут, или пока они не станут золотистыми. Выложите палочки на решетку для охлаждения.

Замешивание теста (программа 11)

Хлебные рулеты	
Ингредиенты	На 12 штук
Вода	240 мл (8 ½ жидк.унц)
Яйца	1
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.
Глазурь	
Яичный желток, взбитый с 15 мл (1 стл.) воды	1
Мак и кунжут	На выбор

1. Извлеките емкость из хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воды.
3. Добавьте остальные ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, кроме дрожжей. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась вода, и положите в него дрожжи.
4. Вставьте емкость в камеру хлебопечки и зафиксируйте. Нажмите кнопку МЕНЮ и выберите программу 11 – ТЕСТО. Нажмите СТАРТ. Смажьте маслом два противня.
5. В конце цикла выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Немного сбейте тесто и разделите на 12 равных частей. Скатайте кусочки в пушистые круглые рулетики или в одну из нижеуказанных форм:
 - Домашние рулеты: отрежьте третью часть теста и скатайте оба куса в шарики. Положите меньший шарик на больший и сделайте отверстие пальцем, окунутым в муку.
 - Узелки: скатайте тесто в длинную веревочку и завяжите узлом.
 - Косички: разделите каждый кусок теста на три части и скатайте каждый в веревочку. Слепите три веревочки на одном конце и сплетите из них косичку. Подверните концы, чтобы закрепить форму.
6. Выложите рулеты на подготовленные противни, чтобы они не соприкасались. Накройте промасленной пленкой и оставьте в теплом месте на 20-30 минут, чтобы тесто поднялось, или пока оно не увеличится в два раза. Нагрейте духовку до 220°C/425°F/газ 7.
7. Смажьте поверхность рулетов яичной глазурью и посыпьте кунжутом или маком. Выпекайте 15-18 минут, или пока они не покроются золотистой корочкой. Выложите на решетку для охлаждения.

Замешивание теста (Программа 11)

Пицца		
Ингредиенты	Размер 2 X 30 см (12")	Размер 1 X 30 см (12")
Вода	250 мл (9 жидк. унц)	140 мл (5 жидк. унц)
Оливковое масло	1 ст.л.	1 ст.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)	225 г (8 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	½ ч.л.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.
Начинка		
Томатная паста	8 ст.л.	4 ст.л.
Сушеный ореган	2 ч.л.	1 ч.л.
Нарезанный сыр моцарелла	280 г (10 унц)	140 г (5 унц)
Свежие помидоры-сливки, нарезанные крупными кусочками	8	4
Желтый перец, очищенный и нарезанный тонкими полосками	1	½
Зеленый перец, очищенный и нарезанный тонкими полосками	1	½
Нарезанные грибы	100 г (4 унц)	50 г (2 унц)
Нежный сыр, мелкими кусочками	100 г (4 унц)	50 г (2 унц)
Ветчина парма, кусочками	100 г (4 унц)	50 г (2 унц)
Свежий тертый сыр пармезан	50 г (2 унц)	25 г (1 унц)
Листики свежего базилика	12	6
Соль и свежемолотый черный перец		
Оливковое масло	2 ст.л.	1 ст.л.

1. Извлеките емкость из камеры хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воду и оливковое масло. Добавьте муку, соль и сахар.
3. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась жидкость, и положите туда дрожжи.
4. Вставьте емкость в хлебопечку и зафиксируйте. Выберите кнопкой МЕНЮ программу 11 – ТЕСТО. Нажмите СТАРТ. Смажьте маслом противень или форму для пиццы.
5. В конце цикла выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Немного сбейте тесто. Раскатайте его в круг диаметром примерно 30 см (12 дюймов) и положите на противень или форму для пиццы.
6. Нагрейте духовку до 220°C/425°F/газ 7. Нанесите на тесто томатную пасту. Посыпьте ореганом и двумя третями сыра моцарелла.
7. Разбросайте по поверхности помидоры, перец, грибы, сыр, ветчину, оставшийся сыр моцарелла и сыр пармезан с базиликом. Посыпьте солью и перцем и побрызгайте оливковым маслом.
8. Выпекайте 18-20 минут и сразу подавайте на стол.

Замешивание теста (программа 11)

Круасаны		
Ингредиенты	18 штук	12 штук
Полуснятое молоко	230 мл (8 жидк. унц)	150 мл (5 жидк. унц)
Яйца	1	1
Неотбеленная мука на белый хлеб	500 г (1 фунт 2 унц)	350 г (12 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	4 ч.л.	1 ст.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)+250 г (9 унц) размягченного	25 г (1 унц)+175 г (6 унц) размягченного
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Глазурь		
Яичный желток	2	1
Молоко	2 ст.л.	1 ст.л.

1. Извлеките емкость из камеры хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость молоко. Добавьте яйца. Просейте сверху муку, чтобы она покрывала жидкость.
3. Добавьте соль, сахар и 25 г масла. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась жидкость, и положите туда дрожжи.
4. Вставьте емкость в хлебопечку и зафиксируйте. Выберите кнопкой МЕНЮ программу 11 – ТЕСТО. Нажмите СТАРТ. Размягченное масло сформируйте в кубик 2 см (3/4 дюйма).
5. В конце цикла выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и немного сбейте его. Раскатайте его в прямоугольник, в два раза больший, чем кубик масла и немного шире. Положите масло на одну половинку, заверните другой край теста и слепите края.
6. Раскатайте в прямоугольник толщиной 2 см (3/4 дюйма), длина должна превышать ширину в два раза. Заверните нижний угол вверх, а верхний – вниз, и залепите. Заверните в чистую пленку и охладите на 20 минут. Повторите раскатывание, складывание и охлаждение еще два раза, каждый раз поворачивая тесто на 90 градусов.
7. Раскатайте тесто в прямоугольник 30 x 52 см (12 x 21 дюйма). Разрежьте его пополам по длине, затем поперек на равные треугольники с основой 15 см (6 дюймов), отрывая лишнее тесто с каждой стороны.
8. Свободно заверните каждый треугольник от основы к верхушке, чтобы краешек заворачивался под низ. Выверните получившуюся форму рогаликом. Положите на противни, чтобы они не соприкасались.
9. Накройте промасленной пленкой и оставьте в теплом месте на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Нагрейте духовку до 200°C/400F/газ 6.
10. Смешайте яичный желток и молоко и смажьте этой смесью круасаны. Выпекайте 15-20 минут, пока они не станут хрустящими и золотистыми. Выложите на решетку для охлаждения.

Вариация:

Шоколадные круасаны: Положите кубик шоколада или 10 мл (2 ч.л.) тертого шоколада на широкий конец теста перед лепкой и удостоверьтесь, что шоколад не будет высыпаться, когда круасан слеплен.

Замешивание теста (программа 11)

Хлебец Наан		
Ингредиенты	6 штук	3 штуки
Вода	180 мл (6 жидк. унц)	90 мл (3 жидк. унц)
Натуральный йогурт	6 ст.л.	3 ст.л.
Растопленное сливочное, топленое или оливковое масло	2 ст.л.	1 ст.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)	225 г (8 унц)
Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ч.л.	1 ч.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
Растопленное или топленое масло для смазывания	6 ст.л.	3 ст.л.

1. Извлеките емкость из камеры хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость воду, йогурт, растопленное масло, топленое или оливковое масло. Добавьте остальные ингредиенты, кроме дрожжей.
3. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась жидкость, и положите туда дрожжи.
4. Вставьте емкость в хлебопечку и зафиксируйте. Выберите кнопкой МЕНЮ программу 11 – ТЕСТО. Нажмите СТАРТ.
5. Перед окончанием цикла поставьте три противня в хлебопечку и нагрейте ее до наивысшей возможной настройки. В конце цикла выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Сбейте тесто и разделите на три равные части, скатайте их в шарики.
6. Раскатайте тесто в овалы длиной примерно 25 см (10 дюймов) и шириной 13 см (5 дюймов). Нагрейте гриль. Положите хлебцы на нагретые противни и выпекайте 4-5 минут, пока они не поднимутся. Вытащите их из хлебопечки и поставьте под нагретый гриль, пока они не станут коричневыми и не поднимутся.
7. Смажьте поверхность хлебцев растопленным маслом и подавайте теплыми.

Вариации

Добавьте 5 мл (1 ч.л.) молотого кориандра и тмина вместе с мукой, чтобы получить злебец со специями.

Хлебец из непросеянной муки: замените 50% белой муки мукой с отрубями.

Для остроты можно добавить тертый зубок чеснока и/или немного свежемолотого черного перца. Черный перец также можно использовать как присыпку после того, как вы смазали хлебцы топленным маслом.

Экспресс-цикл (Программа 12)

- В Вашей хлебопечке есть функция быстрой выпечки хлеба, благодаря которой Вы можете получить готовую вкусную буханку хлеба всего за один час. Для получения наилучшего результата внимательно прочитайте инструкции.

- Используйте теплую жидкость для того, чтобы ускорить процесс подъема теста (оптимальная температура 32-35°C/90-95°F). Холодная вода даст меньшую буханку, а горячая убьет дрожжи. Измеряйте температуру воды термометром или смешивайте 90 мл кипящей воды с 310 мл холодной.

- Рецепты хлеба должны содержать как минимум 65% белой муки для этого цикла. 100% непросеянной или другой зерновой муки дадут плохой результат, поскольку у теста не будет достаточно времени, чтобы подойти.

- Количество соли снижается для сортов хлеба, приготовленных в этой программе, поскольку соль снижает активность дрожжей. Однако, не исключайте соль полностью, поскольку она необходима для вкуса и текстуры хлеба. На 600 г (1 фунт 5 унц) муки берите 5 мл (1 ч.л.) соли.

- Количество дрожжей при использовании этой программы больше, чтобы тесто поднялось быстрее. Используйте 15-20 мл (3-4 ч.л.) сухих дрожжей быстрого действия.

- Если Вы хотите приготовить несколько буханок с помощью этой программы, оставляйте крышку открытой и отключайте машину на 30 минут между выпечкой буханок. Это обеспечит точную работу температурного датчика внутри хлебопечки, поскольку это очень важно для быстрой выпечки.

- Хлеб, испеченный при помощи этой программы, не поднимется так высоко, как хлеб, выпеченный в других программах, корочка будет мягче и чуть плотнее, но это считается нормой.

Экспресс-цикл (Программа 12)

1 большая буханка

Время: 59 мин.

1. Извлеките емкость из камеры хлебопечки и вставьте тестомешалку.
2. Налейте в емкость теплые жидкости (32 - 35°C).
3. Добавьте остальные ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, кроме дрожжей.
4. Сделайте в муке углубление, чтобы не просачивалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте емкость в хлебопечку под углом к задней стенке и разверните к передней. Опустите ручку.
6. Нажмите кнопку МЕНЮ 12 раз и выберите программу 12 – ЭКСПРЕСС. Нажмите СТАРТ.
7. В конце цикла отключите хлебопечку. Извлеките емкость за ручку, развернув ее к задней стенке хлебопечки. Всегда пользуйтесь перчатками. Затем выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Обычный белый хлеб

Ингредиенты	Большая буханка
Теплая вода	400 мл (14 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)
Порошковое снятое молоко	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	5 ст.л.
Сливочное масло	25 г (1 унц)
Сухие дрожжи	4 ч.л.

Деревенский белый

Ингредиенты	Большая буханка
Теплое полуснятое молоко	230 мл (8 жидк. унц)
Теплая вода	180 мл (6 ½ жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	450 г (1 фунт)
Непросеянная мука	150 г (5 унц)
Соль	1 ч.л.
Сахар	5 ч.л.
Сливочное масло	5 г (1 унц)
Сухие дрожжи	4 ч.л.

Экспресс-цикл (программа 12)

Хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты	Большая буханка
Теплая пахта	200 мл (7 жидк. унц)
Теплая вода	120 мл (4 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	340 г (12 унц)
Непросеянная мука	110 г (4 унц)
Грецкие орехи	50 г (2 унц)
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ч.л.
Сливочное масло	5 г (1 унц)
Сухие дрожжи	2 ½ ч.л.

Морковный хлеб с кориандром

Ингредиенты	Большая буханка
Тертая свежая морковь комнатной температуры	235 г (8 ½ унц)
Теплая вода	280 мл (9 ½ жидк. унц)
Подсолнечное масло	2 ст.л.
Свежий нарезанный кориандр	4 ч.л.
Неотбеленная мука на белый хлеб	600 г (1 фунт 5 унц)
Молотый кориандр	2 ч.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	5 ч.л.
Сухие дрожжи	4 ч.л.

1. Добавьте морковь, кориандр и подсолнечное масло в емкость вместе с теплыми жидкостями. Добавьте молотый кориандр вместе с мукой. Следуйте инструкциям на странице 55.

Луковый хлеб

Ингредиенты	Большая буханка
Сливочное масло	50 г (2 унц)
Большая луковица, порезанная	1
Полуснятое молоко, теплое	350 мл (12 жидк. унц)
Неотбеленная мука на белый хлеб	530 г (1 фунт 3 унц)
Непросеянная мука	70 г (3 унц)
Соль	1 ч.л.
Сахар	4 ч.л.
Свежесмолотый черный перец	1 ч.л.
Сухие дрожжи	4 ч.л.

1. Растопите масло на сковороде и пропассируйте лук на низком огне, пока он не станет золотистым. Снимите с огня. Влейте молоко. Следуйте инструкциям на странице 55.

Ниже представлены некоторые типичные неполадки, которые могут возникнуть при выпечке хлеба в хлебопечке. Ознакомьтесь с неполадками, их возможной причиной и действиями для их исправления.

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Размер и форма буханки		
1. Хлеб не поднимается на достаточную высоту.	• Хлеб из непростеянной муки не поднимется так высоко, как белый, из-за меньшего количества протеина, который формирует клейковину в белой муке. • Недостаточно жидкости. • Не добавлен сахар или в недостаточном количестве. • Не тот сорт муки. • Не тот сорт дрожжей. • Недостаточно дрожжей или они слишком старые. • Стоит программа быстрой выпечки. • Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса замешивания.	• Обычная ситуация, устранять не надо. • Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. • Добавить ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. • Возможно, была использована обычная белая мука вместо крутой хлебной муки с большим содержанием клейковины. • Не использовать муку для любой выпечки. • Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия. • Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок использования на упаковке. • Эта программа выпекает меньшие буханки. Это нормально. • Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость.
2. Плоские буханки, не поднялись.	• Не добавили дрожжи. • Дрожжи слишком старые. • Жидкость слишком горячая. • Слишком много соли. • Во время использования таймера дрожжи намокли до начала процесса выпечки.	• Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверить срок хранения. • Использовать жидкость соответствующей температуры для соответствующей программы. • Использовать рекомендованное количество. • Положить сухие ингредиенты в уголки емкости и сделать углубление в сухих ингредиентах, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостями до начала замешивания.
3. Вздувшаяся верхушка грибовидной формы.	• Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточно соли. • Теплая влажная погода.	• Уменьшить количество дрожжей на ¼ ч. л. • Уменьшить количество сахара на 1 ч. л. • Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.
4. Впалые стенки и верхушка.	• Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокий уровень влажности и теплая погода могли привести к слишком быстрому подъему теста.	• Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. или добавить немного больше муки в следующий раз. • Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или в следующий раз использовать более быструю программу. • Охладить воду или добавить молоко прямо и холодильника.
5. Искривленная узловатая верхушка.	• Недостаточно жидкости. • Слишком много муки. • Верхушки буханок могут не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба.	• Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. • Точно отмерить количество муки. • Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях. См. подсказки (стр. 20 и 21).

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
6. Тесто опустилось во время выпечки.	• Машина стояла на сквозняке или тесто сбилося во время подъема. • Превышение вместимости емкости. • Недостаточно соли или не добавлена вообще. (соль не дает тесту перестоять) • Слишком много дрожжей. • Теплая влажная погода.	• Переставить хлебопечку в другое место. • Не использовать больше ингредиентов, чем рекомендовано в рецептах для большой буханки. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Точно отмерить дрожжи. • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч.л. и дрожжи на ¼ ч.л.
7. Неровные буханки, корочке с одной стороны.	• Тесто слишком сухое и не поднялось равномерно в емкости.	• Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч.л.
Текстура хлеба		
8. Тяжелая плотная текстура.	• Слишком много муки. • Недостаточно дрожжей. • Недостаточно сахара.	• Точно отмерить. (см. стр. 4) • Отмерить точное количество дрожжей по рецепту. • Точно отмерить. (см. стр. 4)
9. Открытая, пористая текстура.	• Нет соли. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости.	• Добавлять ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерить точное количество по рецепту. • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч.л.
10. Середина буханки сырая, непропеченная.	• Слишком много жидкости. • Во время работы отключилось питание. • Количество ингредиентов слишком большое, машина не справилась.	• Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч.л. • Если во время работы отключилось питание, хлебопечка остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченную буханку из емкости и начать сначала. • Уменьшить количество ингредиентов до максимально дозированных по рецепту.
11. Хлеб плохо режется, липкий.	• Нарезан в горячем состоянии. • Не использован подходящий нож.	• Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой. • Использовать хороший нож для хлеба.
Толщина и цвет корочки		
12. Темная корочка/слишком толстая.	• Использована настройка для темной корочки.	• Использовать настройку средней корочки в следующий раз.
13. Буханка сгорела.	• Неправильная работа хлебопечки.	• См. раздел “Обслуживание и уход” (стр. 60).
14. Слишком светлая корочка.	• Хлеб не выпекался достаточное время. • В рецепте нет порошкового или свежего молока.	• Продлить время выпекания. • Добавить 15 мл/3 ч.л. снятого порошкового молока или заменить 50% вод молока, чтобы корочка стала темнее.

НЕПОЛАДКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Проблемы с емкостью для хлеба		
15. Не вынимается тестомешалка.	• Добавить в емкость воды и дать тестомешалке отмокнуть, затем извлечь.	• Следовать инструкциям по чистке и уходу после использования. Возможно, нужно слегка покрутить тестомешалку после отмачивания.
16. Хлеб прилипает к стенкам емкости/трудно доставать.	• Спустя долгое время использования такое иногда случается.	• Слегка протрите стенки емкости растительным маслом. • См. раздел “Обслуживание и уход” (стр. 60).
Механические проблемы		
17. Хлебопечка не работает/тестомешалка не двигается.	• Хлебопечка не включена. • Емкость расположена внутри неправильно. • Выбрана функция таймера задержки. • Выбрана программа выпечки хлеба из непросеянной муки.	• Проверить переключатель ON/OFF и поставить его в положение ON (см. стр. 4) • Проверить размещение емкости. • Хлебопечка не начнет работу, пока таймер не дойдет до времени начала цикла. • 5-30 задержки в программах 3, 4 и 9.
18. Ингредиенты не смешиваются.	• Не включена хлебопечка. • Не вставлена тестомешалка.	• После программирования панели управления нажать кнопку СТАРТ для включения хлебопечки. • Удостовериться, что тестомешалка насажена на вал на дне емкости, прежде чем добавлять ингредиенты.
19. Запах горения во время работы.	• Ингредиенты пролились внутрь камеры. • Протекает емкость. • Превышение вместимости емкости.	• Не проливать ингредиенты внутрь камеры во время добавления в емкость. Ингредиенты могут загореться на нагревательном элементе и дымиться. • Чтобы заменить емкость, звонить в отдел работы с клиентами 023 9239 2333. • Не использовать больше ингредиентов, чем указано в рецепте, и всегда точно их отмерять. (см. стр. 4)
20. Машина случайно отключилась во время работы или пропало питание. Как можно спасти хлеб?	• Если хлебопечка находится в стадии замешивания, извлечь ингредиенты и начать сначала. • Если хлебопечка находится в стадии подъема теста, извлечь тесто из емкости, сформировать и положить в смазанную маслом емкость 23 x 12,5 см/9 x 5 дюйма, накрыть и дать подняться, пока оно не увеличится в два раза. Использовать программу только выпекания 10 или выпекать в предварительно прогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/газ 6 30-35 минут или пока тесто не станет золотисто-коричневым. • Если машина находится в стадии выпекания, использовать программу только выпечки 10 или выпекать в предварительно прогретой духовке при температуре 200°C/400°F/газ 6 и снять верхнюю решетку. Осторожно извлечь емкость из хлебопечки и поставить на нижнюю решетку в обычной духовке. Выпекать, пока тесто не станет золотисто-коричневым.	
21. На дисплее высвечивается E:01 и машина не включается.	• Камера хлебопечки слишком горячая.	• Отключить и дать остыть 30 минут.
22. На дисплее высвечиваются E:02, E:03, E:04, E:05 и машина не работает.	• Неполадки в работе хлебопечки. E:02 или E:03 = ошибка температурного датчика. E:04, E:05 или E:08 = ошибка управления нагреванием	• См. раздел “Обслуживание и уход” (стр. 60).

При повреждении электрического кабеля вашей хлебопечки, его нужно заменить только в официальном сервисном центре Kenwood.

Для выяснения вопросов сервисного обслуживания свяжитесь с магазином, в котором Вы приобрели хлебопечку.

Kenwood Ltd
Нью Лэйн, Гавант, Гэмпшир PO9 2NH
www.kenwoodworld.com
55151/1