

KENWOOD

Быстрый хлеб



**ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ /
КНИГА РЕЦЕПТОВ**

Серия BM200

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕКАРНИ К РАБОТЕ

Перед началом эксплуатации внимательно прочтите прилагаемые инструкции для пользователя и книгу рецептов. Чтобы освоиться в работе с хлебопечарней, мы предлагаем вам попробовать для выпечки первой буханки хлеба один из приведенных ниже рецептов.

Рецепт	Большая буханка белого хлеба	Белый хлеб быстрого приготовления
Закладка/Ингредиенты	2	12
вода	300 мл (101¼2 жидк. унций)	300 мл (101¼2 жидк. унций) (нагретая до 30-35°C)
неотбеленная мука для выпечки белого хлеба	450 г (1фунт)	450 г (1фунт)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч. л.)	20 мл (4 ч. л.)
соль	7,5 мл (1½2 ч.л.)	5 мл (1 ч. л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
масло	25 г (1 унция)	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	10 мл (2 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
Способ приготовления	1. Вытяните форму для выпечки из машины и установите тестомешалку. 2. Добавляйте ингредиенты в форму для выпечки в том порядке, который указан в графе выше. 3. Вставьте форму для выпечки в камеру пекарни с помощью отметки выравнивания (▲), когда форма для выпечки встанет на место, она должна щелкнуть; следите, чтобы форма была развернута в правильную сторону. Закройте крышку. 4. Включите в электросеть и нажмите кнопку SELECT, пока на дисплее не появится (2) 5. Нажмите кнопку START.	1. Вытяните форму для выпечки из машины и установите тестомешалку. 2. Вода должна быть умеренно теплой (30-35°C) иначе хлеб не поднимется. Измерьте температуру воды, или смешайте 70 мл кипятка с 230 мл холодной воды. 3. Добавляйте ингредиенты в форму для выпечки в том порядке, который указан в графе выше. 4. Вставьте форму для выпечки в камеру пекарни, с помощью отметки для выравнивания (▲), когда форма для выпечки встанет на место, она должна щелкнуть; следите, чтобы форма была развернута в правильную сторону. Закройте крышку. 5. Включите в электросеть и нажимайте кнопку SELECT, пока на дисплее не появится (12) 6. Нажмите кнопку START

СОВЕТЫ ДЛЯ УДАЧНОЙ ВЫПЕЧКИ ВКУСНОГО ХЛЕБА

1. Всегда точно выполняйте указания, которые описаны в прилагаемой книге рецептов и следите, чтобы все ингредиенты были точно дозированы и взвешены. Всегда используйте для дозировки мерную ложку. Входящая в комплект мерная чашка должна использоваться только для измерения жидких ингредиентов. Неточная дозировка даст плохие результаты при выпечке хлеба.
2. Всегда используйте свежие продукты и проверяйте, чтобы их срок годности не был просрочен, особенно у дрожжей и муки. Когда пакетик с дрожжами открыт, его необходимо использовать в течение 48 часов. Открытый пакетик можно снова запечатать и хранить в холодильнике до следующей выпечки.
3. Необходимое количество воды может слегка меняться в зависимости от типа и качества используемой муки; при использовании определенного сорта муки в первый раз возможно понадобится сделать небольшую корректировку. Если хлеб недостаточно поднялся и имеет плотную консистенцию, в следующий раз попробуйте увеличить количество воды на 15 мл (3 ч.л.). Примечание: Режим быстрой выпечки позволит получить более мягкую корочку и слегка менее плотную буханку, чем при другом режиме, благодаря более короткому циклу созревания теста.
4. Для того, чтобы получить лучшие результаты и сохранить пористую текстуру, вынимайте буханку из хлебопечарни сразу же после выпечки. Корочка станет мягкой, если буханку оставить в пекарне, чтобы сохранить ее теплой.
5. Программы (4), (5), (6) для выпечки из муки грубого помола начинаются после периода простоя, который длится 15-30 минут. В это время тестомешалка не будет двигаться.

БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ВЫ НАЙДЕТЕ В РАЗДЕЛЕ «УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ» В КОНЦЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	1
Необходимые меры предосторожности	2
Ваша хлебопекарня Kenwood	3
Панель управления	4
Как использовать вашу хлебопекарню	5
Кнопка выбора программы Select	6 – 7
Кнопки таймера	8
Хронометраж циклов хлеб/тесто	9
Уход за хлебопекарней и чистка	10
Рецепты и ингредиенты	11 – 47
Применение ваших собственных рецептов	15
Выемка, нарезка и хранение хлеба	16
Общие советы	17 – 18
Цикл быстрого приготовления	19 – 21
Основной белый хлеб	22 - 26
Хлеб с отрубями	27 - 30
Французский хлеб	31
Сладкий хлеб	32 - 35
Кексы и Быстрый хлеб	36 - 39
Цикл приготовления теста	40 - 44
Цикл приготовления джема	45 - 46
Инструкция по решению проблем	47 - 50
Сервисное обслуживание и Работа с потребителем	51

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб играет важную роль в нашей диете, обеспечивая необходимые витамины, минералы и протеин. Хлеб с отрубями, приготовленный из муки грубого помола и хлеб, приготовленный из муки, в состав которой входит несколько злаков, также является хорошим источником клетчатки. Ваша хлебопекарня поможет вам превратить несколько ингредиентов во вкусную золотистую буханку хлеба и избавит вас от тяжелой работы приготовления и вымешивания теста, равно как и необходимости мыть после этого большое количество посуды.

Если, как и большинству людей, вам не терпится сразу же начать готовить свою первую буханку хлеба при помощи вашей новой машины, тогда попробуйте рецепты, приведенные в начале книги в разделе «Перед началом работы».

Ознакомьтесь с устройством своей хлебопекарни и не расстраивайтесь, если ваши первые попытки будут выглядеть не так совершенно - наверняка они будут иметь прекрасный вкус. После того, как вы приготовите несколько буханок по рецептам, которые предложены в этой книге, возможно, вам захочется поэкспериментировать самим, чтобы выяснить, как достичь еще лучших результатов.

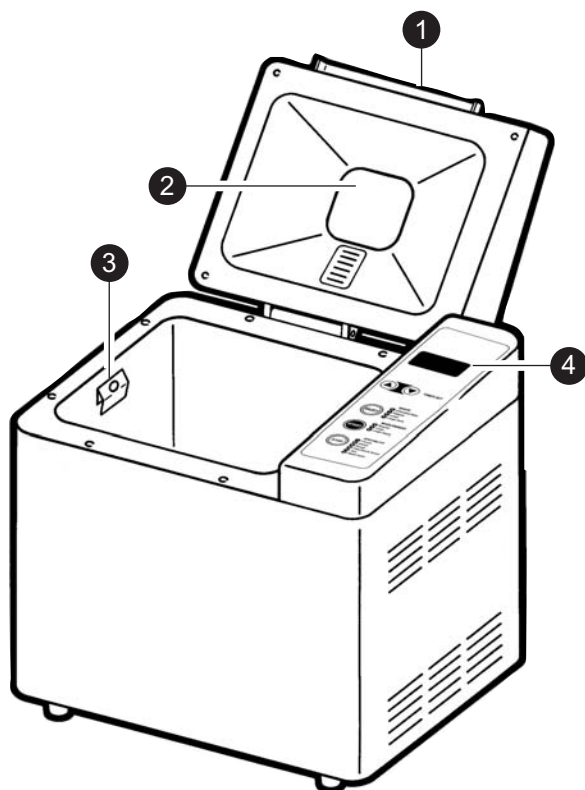
Здесь вы найдете информацию об основных ингредиентах, которая поможет вам понять их важность для успешной выпечки хлеба. Кроме того, здесь также содержатся советы для того, чтобы помочь вам добиться лучших результатов и использовать ваши собственные рецепты для приготовления хлеба в хлебопекарне.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вашей собственной безопасности и безопасности тех, кто находится рядом с вами, пожалуйста, внимательно прочтите «Необходимые меры предосторожности», перечисленные ниже:

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 1 Прочитайте все инструкции – это поможет вам использовать вашу хлебопечарню с максимальной пользой.
- 2 **НЕ** прикасайтесь к горячим поверхностям. Открытые поверхности могут нагреваться при работе. Всегда пользуйтесь прихватками, чтобы вынимать форму для выпечки с горячим хлебом.
- 3 Чтобы ингредиенты не попадали в камеру пекарни, всегда вынимайте форму для выпечки из машины, перед тем как закладывать в нее ингредиенты. Продукты, которые попали на нагревательный элемент, могут подгорать и дымить.
- 4 Используйте хлебопечарню только по ее прямому назначению в качестве омашнего бытового прибора.
- 5 **НЕ** используйте хлебопечарню, если видны какие-либо следы повреждения электропровода, или если вы ее случайно уронили.
- 6 **НЕ** погружайте это устройство, электропровод или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- 7 **ВСЕГДА** отключайте хлебопечарню от электросети, когда вы ею не пользуетесь, или перед тем как необходимо установить или снять тестомешалку и другие съемные части устройства, а также перед чисткой.
- 8 **НЕ** допускайте, чтобы электрический шнур нависал над краем рабочей поверхности и следите, чтобы он не касался горячих поверхностей, таких как газовая конфорка или конфорка электроплиты.
- 9 Необходим особый контроль, когда устройством пользуются дети или инвалиды, или когда оно работает в непосредственной близости от них.
- 10 **НЕ** опускайте руку в камеру пекарни, после того как вынули оттуда форму для выпечки.
- 11 **НЕ** прикасайтесь к движущимся элементам внутри хлебопечарни.
- 12 **НЕ** превышайте указанную максимальную мощность, так как это может привести к перегрузке хлебопечарни.
- 13 **НЕ** подвергайте хлебопечарню воздействию прямых солнечных лучей, не ставьте ее рядом с горячими приборами или на сквозняке. Все эти факторы могут повлиять на температуру внутри пекарни, что может ухудшить качество хлеба.
- 14 Если произойдет внезапное отключение электроэнергии, после того как ингредиенты были частично переработаны, вам придется все начинать заново.
- 15 **НЕ** используйте это устройство вне помещения.
- 16 **НЕ** пользуйтесь хлебопечарней, когда она пуста, так как это может привести к серьезному повреждению.
- 17 **НЕ** используйте камеру пекарни для хранения каких-либо предметов.
- 18 **НЕ** накрывайте паровые клапаны в крышке и следите, чтобы место, где стоит хлебопечарня, имело соответствующую вентиляцию во время ее работы.
- 19 Тщательно очистите печь и форму для выпечки, только после того, как они остынут.
- 20 **НЕ** позволяйте детям играть с этим прибором.



1. Ручка крышки печи
2. Обзорное окошко
3. Фиксирующий зажим
4. Панель управления
5. Отметки для выравнивания
6. Расположение фиксирующего зажима
7. Нагревательный элемент
8. Ручка формы для выпечки
9. Тестомешалка
10. Вал привода
11. Соединительная муфта привода

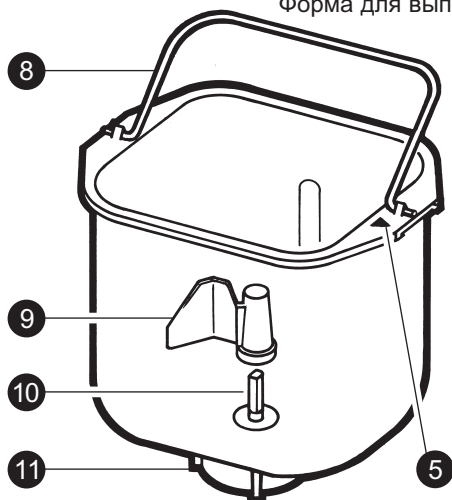
Мерная чашка



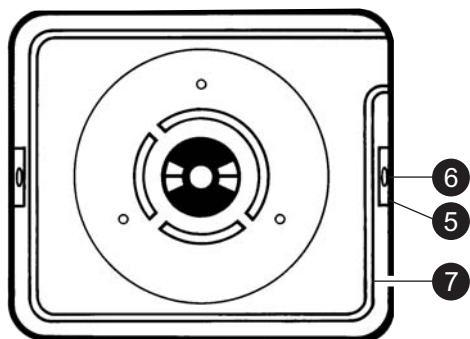
Мерная ложка



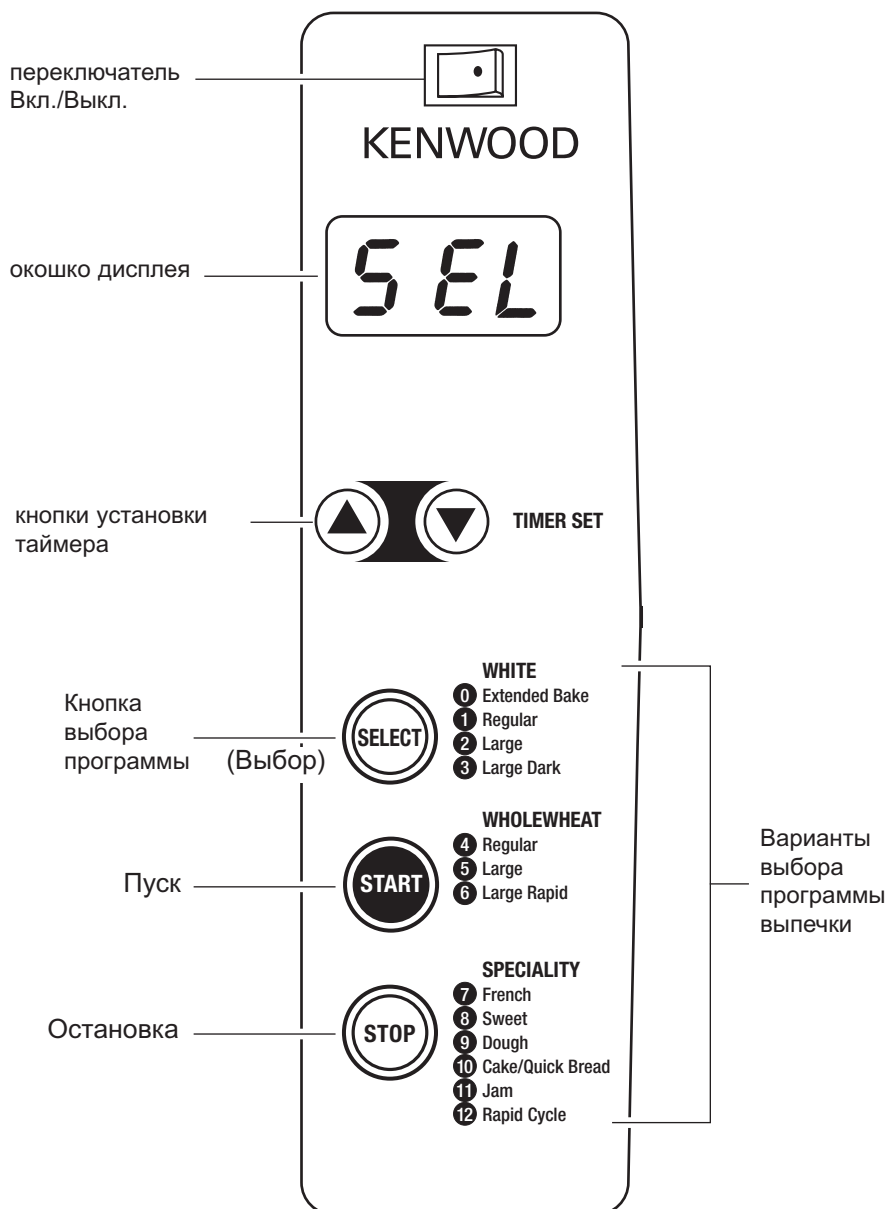
Форма для выпечки



Печь изнутри – Вид сверху



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ХЛЕБОПЕКАРНЕЙ

Перед подключением к электросети:

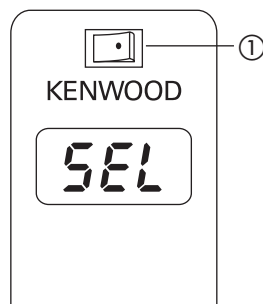
- Убедитесь, что питание в электросети соответствует тому, которое указано на обратной стороне вашей хлебопекарни.
- Этот бытовой прибор соответствует директиве №89/336/ЕЕС Европейского Экономического Сообщества.

Перед тем как использовать хлебопекарню впервые:

- Удалите весь упаковочный материал и наклейки, включая картонное уплотнение под формой для выпечки.
- Вымойте все части хлебопекарни (см. раздел *Чистка*).

На хлебопекарне BM200 установлен переключатель ON/OFF (Вкл./Выкл.), поэтому устройство не будет работать, если переключатель не будет установлен в положение “ON” (“Вкл.”).

- Включите хлебопекарню в электросеть и установите переключатель в положение “ON” ① – в окошке дисплея загорится надпись – SEL.
- Затем следуйте порядку работы, изложенному в этой инструкции / книге рецептов.
- Всегда после окончания работы выключайте хлебопекарню и отключайте ее от электросети.



Как измерять ингредиенты:

Для достижения лучших результатов очень важно точно дозировать ингредиенты. Не смешивайте метрическую и британскую систему мер. Используйте только одну систему мер.

- ВСЕГДА отмеряйте жидкие ингредиенты в прозрачной мерной чашке с нанесенной на нее мерной шкалой. Жидкость должна точно достигать отметки на шкале чашки на уровне глаз, не ниже и не выше.
- ВСЕГДА используйте жидкость комнатной температуры 20°C/68°F, за исключением приготовления хлеба по короткому одночасовому циклу. Следуйте инструкциям, изложенным в разделе рецептов.
- используйте имеющуюся мерную ложку для дозировки малых количеств сухих и жидких ингредиентов. Если в рецепте указана доза 1 ч.л. - наполните мерную ложку ровно до краев без верха. Если указана доза 1/2 ч.л. - наполните мерную ложку ровно по разделительную линию.

КНОПКА ВЫБОРА ПРОГРАММЫ SELECT

Кнопка SELECT позволяет вам выбрать несколько режимов для выпечки хлеба, а также режимы приготовления теста и джема. Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку SELECT, на дисплее появляется номер программы из меню на панели управления. Например, вы хотите испечь большую буханку с темной корочкой, в этом случае вам надо нажимать кнопку SELECT до тех пор, пока в окошке дисплея не появится цифра «3», затем надо нажать кнопку START (Пуск).

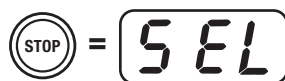
Когда вы в первый раз включите хлебопечарню в электросеть, раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее загорится надпись SEL (сокращенно от Select), что означает, что вам необходимо выбрать нужный режим. У вас есть 12 вариантов.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
0 продленная выпечка	4 обычная буханка	7 французский хлеб
1 обычная буханка	5 большая буханка	8 французский хлеб
2 большая буханка	6 быстрый хлеб	9 тесто
3 большая буханка с темной корочкой	большая буханка	10 кекс/быстрый хлеб
		11 джем
		12 короткий цикл

0 Режим Extended Bake (Продленная выпечка) позволяет вам продлить время выпечки после завершения основного цикла. После того, как вы проверите готовность хлеба, возможно, вам захочется пропечь ее еще немного до достижения желаемого вида. *Режим Продленная выпечка можно использовать только после завершения основного цикла приготовления хлеба, и после того, как на дисплее появится надпись 'END' ("Конец").*

Чтобы включить режим Продленная выпечка:

- Нажмите кнопку STOP (держите палец на ней); на дисплее появится надпись SEL.
- Нажмите кнопку SELECT и выберите режим "0".
- Нажимайте кнопки таймера TIMER SET до тех пор, пока не будет задано необходимое время продления выпечки. Дисплей показывает автоматически заданное время '0:20', но вы можете выбрать от 1 минуты до 60 минут.
- Нажмите кнопку START и на дисплее высветится двоеточие (:), что означает, что начался обратный отсчет. Если вы ошиблись, или хотите изменить время выпечки во время обратного отсчета, нажимайте кнопку STOP, пока не раздастся звуковой сигнал, и на дисплее не появится надпись SEL. Теперь вы можете заново установить время.
- В конце цикла продленной выпечки раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись SEL. На этом этапе вы не сможете снова установить время для продленной выпечки..



КНОПКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ SELECT

- 1 2 3 **Режимы White (Белый хлеб)** могут применяться почти для любого рецепта, где в качестве основной муки для выпечки хлеба используется белая мука.
- 4 5 6 **Режимы Whole wheat (Хлеб с отрубями)** могут применяться для рецептов приготовления хлеба, в которых для выпечки хлеба в качестве основной муки используется мука грубого помола.
- 7 **Режим French (Французский хлеб)** позволяет получить хлеб с хрустящей корочкой, благодаря более продолжительному времени выпечки.
- 8 **Режим Sweet (Сладкий хлеб)** в этом режиме выпечка хлеба производится при более низкой температуре, чтобы свести к минимуму чрезмерное поджаривание теста, в котором содержится больше сахара.
- 9 **Режим Dough (Тесто)** применяется тогда, когда вы хотите приготовить тесто для вымешивания вручную и выпечки в обычном духовом шкафу.
- 10 **Режим Cake/Quick Bread (Кекс/Быстрый хлеб)** является уникальным, поскольку позволяет готовить без дрожжей похожий на пирожные хлеб из жидкого теста, такой как имбирная пышка. Для быстрого хлеба не требуется, чтобы тесто поднималось. Ингредиенты просто смешиваются, и хлеб выпекается.
- 11 **Режим Jam (Джем)** используется для автоматического приготовления джема в форме для выпечки.
- 12 **Режим Rapid Cycle (Короткий цикл)** можно использовать, когда надо приготовить буханку горячего свежего хлеба всего за один час. Для лучших результатов нужно использовать активные действующие дрожжи быстрого смешения и меньше соли.

Пожалуйста, помните: Когда вы выбрали основные режимы для выпечки белого хлеба (2-3) и для выпечки сладкого хлеба (8), во время последних 5 минут цикла вторичного замешивания будет звучать предупреждающий сигнал, для напоминания о том, что необходимо добавить ингредиенты, если в этом есть необходимость. Если вам не нужно добавлять ингредиенты, просто игнорируйте предупреждающий сигнал.

Когда вы используете программы (1–8, 10, 12), в конце цикла выпечки хлебопечка будет автоматически переходить в режим Сохранения хлеба теплым на протяжении до одного часа, или пока прибор не будет выключен - в зависимости от того, что произойдет первым.

Если вы используете яйца, молоко, или другие ингредиенты из холодильника, перед употреблением их необходимо оставить для нагревания на 30 минут при комнатной температуре.

КНОПКИ НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА TIMER SET

Кнопка настройки таймера TIMER SET позволяет вам отложить процесс изготовления хлеба на промежуток времени до 12 часов с того момента, когда был выбран режим выпечки. Отсроченный пуск не рекомендуется применять для режимов приготовления теста, джема и короткого цикла выпечки.

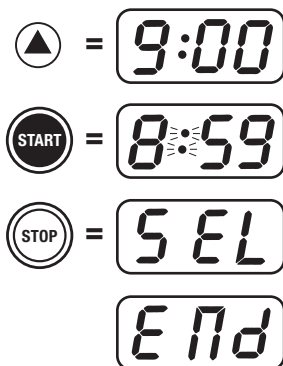
ВАЖНО: Когда вы выбираете функцию отсроченного пуска, вы не должны использовать скоропортящиеся ингредиенты – продукты, которые могут легко испортиться при комнатной или близкой к ней температуре, такие как, молоко, яйца, сыр, йогурт и проч.

Для того, чтобы воспользоваться функцией Отсроченного пуска, просто поместите все ингредиенты в форму для выпечки и установите форму внутрь хлебопечарни. Затем:

- Нажмите кнопку SELECT, чтобы выбрать нужный режим.
- Нажмите кнопку таймера, и на дисплее появится время цикла выбранного режима. Удерживайте кнопку таймера до тех пор, пока на дисплее не появится необходимое время общей работы. Когда кнопка таймера удерживается, время прибавляется по 10 минут. Вам не нужно высчитывать разницу между временем выбранного режима и общим временем работы, так как когда кнопка таймера нажата в первый раз, хлебопечарня автоматически включает время цикла выбранного режима.
- Если вы проскочили значение необходимого вам времени, чтобы вернуться к нему, нажмите другую кнопку таймера.

Пример: Буханка хлеба должна быть готова к 7:00. Если в хлебопечарню заложили все необходимые в соответствии с рецептом ингредиенты в 22:00 накануне вечером, общее время, которое необходимо установить для отсроченного пуска, должно составлять 9 часов.

- Нажмите кнопку Select, чтобы выбрать нужный вам режим, например (3) и используйте кнопку таймера, чтобы через 10-минутные промежутки установить время на значении '9:00'. Если вы пропустили значение '9:00', просто нажмите кнопку таймера в обратную сторону, чтобы вернуться к значению '9:00'.
- Нажмите кнопку Start, и на дисплее загорится двоеточие (:), что означает, что таймер задан и начался отсчет минут.
- Если вы ошиблись, или хотите изменить заданное время, нажимайте кнопку STOP, пока не раздастся звуковой сигнал, и на дисплее не появится надпись SEL. Теперь вы можете заново установить время.
- Когда цикл будет завершен, на дисплее появится надпись END и раздастся звуковой сигнал, сообщающий о том, что хлеб готов.



Важное примечание: Всегда отключайте хлебопечарню от электросети после завершения работы и не забывайте пользоваться прихватками, когда вынимаете хлеб из формы для выпечки. Всегда протирайте форму для выпечки мягкой влажной тканью и вытирайте насухо после использования.

ХРОНОМЕТРАЖ ЦИКЛОВ ХЛЕБ/ТЕСТО

Итак, вы точно знаете, что происходит внутри хлебопечарни во время ее работы; предлагаемая ниже таблица разбивает время работы хлебопечарни, необходимое для каждого цикла, по минутам и секундам. Эти данные являются приблизительными, и их следует использовать только для инструкции. Общее время цикла также приведено в часах и минутах в зависимости от выбранного режима.

Режим	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Цикл	Продленная выпечка	Основн. обычная. 700гр/ 1/1Ц2 фунта	Основн. большая 900 г/ 2фунта	Основн. большая темная 900 г/ 2фунта	Хлеб с отруб. 700 г/ 1/1/2 фунта	Хлеб с отруб. большой 900 г/ 2фунта	Хлеб с отруб. Быстр - приготов 900 г/ 2фунта	б. Франц хлеб	Сладкий хлеб	Тесто	Кекс	Джем	Цикл Хлеб за 1 час
Пауза*	-	-	-	-	30мин*	30мин*	15мин*	-	-	-	-	-	-
Замес 1	-	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	6мин	45мин	-
Замес 2	-	27мин	31мин**	31мин**	18мин	25мин	25мин	22мин	31мин**	24мин	14мин	15мин	11мин
Подход 1	-	23мин	29мин	29мин	120мин	120мин	39мин	34мин	40мин	60мин	-	-	17мин
Вымеш 1	-	-	-	-	-	-	15сек	5сек	5сек	-	-	-	-
Вымеш 2	-	-	-	-	-	-	-	10сек	10сек	-	-	-	-
Вымеш 3	-	-	-	-	-	-	-	5сек	5сек	-	-	-	-
Пауза	-	-	-	-	-	-	15мин	29мин	29мин	-	-	-	-
Форма 1	-	5сек	5сек	5сек	-	-	3сек	5сек	5сек	-	-	-	-
Форма 2	-	10сек	10сек	10сек	-	-	-	10сек	10сек	-	-	-	-
Форма 3	-	5сек	5сек	5сек	-	-	-	5сек	5сек	-	-	-	-
Подход 2	-	64мин	54мин	54мин	-	-	45мин	54мин	49мин	-	-	-	-
Выпечка	60мин	45мин	50мин	70мин	50мин	55мин	55мин	65мин	50мин	-	90мин	-	31мин
Сохран. теплым	-	60мин	60мин	60мин	60мин	60мин	60мин	60мин	60мин	-	60мин	-	60мин
Общее время***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Макс время отсрочки	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Цикл Whole Wheat (Хлеб с отрубями) начинается с периода паузы, во время которого мука или зерна впитывает жидкие ингредиенты. Впитывание приводит к тому, что мука или зерно размягчается и способствует хорошему смешиванию ингредиентов. Во время этого периода смешивание теста не производится.

** дается предупреждающий сигнал, напоминающий, что необходимо добавить ингредиенты, если так рекомендуется в рецепте.

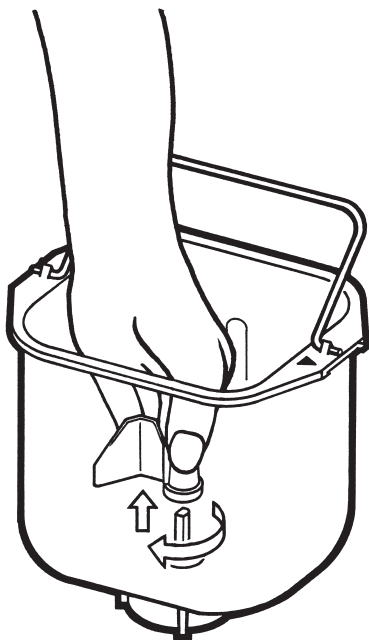
*** Общее время не включает период «Сохранение хлеба теплым».

Примечание: когда вы используете программы (1–8, 10, 12), в конце цикла выпечки хлебопечарня будет автоматически переходить в режим Сохранения хлеба теплым еще в течении одного часа, или пока машина не будет выключена - в зависимости от того, что произойдет первым.

УХОД И ЧИСТКА

ВАЖНО: перед тем, как чистить хлебопекарню, отсоедините ее от электросети, и подождите пока она остынет.

- **НЕ** опускайте в воду ни саму хлебопекарню, ни внешнее основание формы для выпечки.
- **НЕ** пользуйтесь посудомоечной машиной для мытья формы для выпечки, так как это может повредить специальное анти-прилипающее покрытие, и хлеб будет прилипать во время выпечки.
- **НЕ** используйте абразивные чистящие мочалки или металлические приспособления.
- Чистите форму для теста и тестомешалку **сразу** же после каждого использования, частично заполняя форму теплым мыльным раствором. Оставьте на 5 – 10 минут для намокания. Чтобы снять тестомешалку, поверните его по часовой стрелке и снимите. Чистку хлебопекарни закончите при помощи мягкой ткани, ополосните и вытрите насухо.
- Если необходимо очистить внешние и внутренние поверхности хлебопекарни, используйте мягкую влажную ткань.



Снятие тестомешалки

KENWOOD

Быстрый хлеб



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Главным ингредиентом при приготовлении хлеба является мука, поэтому правильный выбор муки является залогом успешной выпечки буханки хлеба.

Пшеничная мука

Из пшеничной муки получается самый лучший хлеб. Пшеница состоит из наружной оболочки, которую часто называют отруби, и внутреннего зерна, которое содержит зародыши пшеницы и эндосперм. Внутри эндосперма находится протеин, который при смешивании с водой образует клейковину. Клейковина растягивается как резина и связывает газы, выделяемые дрожжами во время брожения, помогая тесту подниматься.

Белая мука

В этой муке внешние отруби и зародыши пшеницы удалены, остается только эндосперм, который измельчен в белую муку. Важно использовать белую муку, производимую из твердых сортов зерна или белую муку, предназначенную специально для выпечки хлеба, поскольку она имеет более высокий уровень протеина, необходимого для формирования клейковины. Для приготовления хлеба, поднимающегося на дрожжах в вашей хлебопечарне, не используйте просто белую муку или самоподнимающуюся муку, так как будут получаться низкие буханки. Есть несколько сортов белой муки для выпечки хлеба; для достижения лучших результатов используйте муку только высокого качества, предпочтительно неотбеленную. В рецептах выпечки французского хлеба часто добавляется прекрасная чистая французская мука для достижения текстуры, которая является характерной для данного типа хлеба. Смотрите рецепт на странице 32.

Мука грубого помола

Мука грубого помола содержит отруби и зародыши пшеницы, что привносит в муку вкус ореха и дает при выпечке хлеб грубой консистенции. Следует использовать муку грубого помола, производимую из твердых сортов зерна или муку грубого помола, предназначенную специально для выпечки хлеба. Хлеб, приготовленный на 100% из муки грубого помола, будет более плотный, чем белый хлеб. Имеющиеся в муке отруби препятствуют выделению клейковины, поэтому тесто из цельного зерна поднимается более медленно. Используйте специальные режимы для выпечки хлеба с отрубями, которые предусматривают достаточно времени, для того, чтобы хлеб поднялся. Для того чтобы получить более светлые буханки, замените часть муки грубого помола белой мукой для выпечки хлеба. Вы можете выпечь хлеб с отрубями быстрого приготовления, используя режим быстрого приготовления хлеба из муки грубого помола 6.

Коричневая мука из зерна твердых сортов

Такую муку можно использовать в комбинации с белой мукой, или саму по себе. Она содержит около 80-90% зародышей пшеницы, поэтому из нее получается более светлый хлеб, который имеет хороший вкус. Попробуйте использовать эту муку для основного цикла выпечки белого хлеба, заменив 50% белой муки из пшеницы твердых сортов коричневой мукой, производимой из зерна твердых сортов. Возможно, вам понадобится немного больше жидкости.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука для выпечки хлеба Granary

Это смесь из белой муки, муки грубого помола и ржаной муки, смешанная с солодовыми цельными зернами пшеницы, которые улучшают как консистенцию, так и вкусовые качества хлеба. Вы можете использовать только эту муку, или в комбинации с белой мукой из пшеницы твердых сортов.

Мука не из пшеницы

Другие виды муки, такие как ржаная мука, могут использоваться вместе с белой мукой и мукой грубого помола для выпечки традиционного хлеба, такого как хлеб из грубой непросеянной ржаной муки или ржаного хлеба. Даже если добавить небольшое количество такой муки, можно получить особый вкус. Не используйте такую муку саму по себе, поскольку из нее получается вязкое тесто, из которого получится плотный тяжелый хлеб. Другие зерновые культуры, такие как просо, ячмень, гречиха, а также кукурузная мука и овсяная мука имеют низкое содержание протеина и поэтому не образуют достаточно клейковины, чтобы из них можно было получать хлеб традиционного качества.

Такие виды муки могут успешно использоваться в малых количествах. Попробуйте заменить 10-20% белой муки для выпечки хлеба любым из этих компонентов.

Соль

Небольшое количество соли очень важно для приготовления теста, а также для его вкусовых качеств. Используйте поваренную соль или морскую соль, но не крупную каменную соль, которой лучше посыпать сверху приготовленные вручную булочки, чтобы получить хрустящую корочку. Малосоленые заменители лучше не применять, поскольку большинство из них не содержат натрия.

- Соль усиливает структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль задерживает рост дрожжей, что препятствует чрезмерному подъему, а также останавливает оседание теста.
- Слишком большое количество соли препятствует хорошему поднятию теста.

Заменители сахара

Используйте белый или коричневый сахар, мед, солодовый экстракт, светлую патоку, кленовый сироп, черную патоку или мелассу.

- Используйте белый или коричневый сахар, мед, солодовый экстракт, светлую патоку, кленовый сироп, черную патоку или мелассу.
- Сахар или жидкие заменители сахара определяют цвет хлеба и помогают получить золотистый оттенок корочки.
- Сахар впитывает жидкость и, таким образом, продлевает срок хранения продукта.
- Сахар является питательной средой для дрожжей, хотя это и не является важным, так как выпускаемые современной пищевой промышленностью сухие дрожжи получают питательную среду за счет природной сахарозы и крахмала, которые содержатся в муке, что делает тесто более активным.
- Сладкие виды хлеба содержат умеренный уровень сахара, поскольку фрукты, глазурь или сахарная глазурь добавляют дополнительную сладость. Для выпечки таких типов хлеба используйте режим Сладкий хлеб.
- Если вместо жидких заменителей сахара использовать сам сахар, тогда общее содержание жидкости, указанной в рецепте, следует немного уменьшить.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и масло

Небольшое количество жира или масла часто добавляется в тесто для выпечки хлеба, чтобы сделать его более мягким. Это также помогает хлебу оставаться свежим в течение более продолжительного срока. Используйте сливочное масло, маргарин или даже свиной жир в небольших количествах – до 25 г (1 унция), или 22 мл (1S ст. л.) растительного масла. Там, где в рецептах требуется большее количество жиров для того, чтобы получить более выраженный вкус, использование сливочного масла даст наилучшие результаты.

- Оливковое или подсолнечное масло можно использовать вместо сливочного масла, и соответственно необходимо изменить содержание жидкости там, где требуется более 15 мл (3 ч.л.). Подсолнечное масло является хорошей альтернативой, если вы следите за уровнем холестерина.
- Не используйте пастообразные продукты с низким содержанием жиров, так как они содержат до 40% воды и поэтому не имеют таких свойств, как сливочное масло.

Жидкость

Некоторые виды жидкости необходимы; обычно используют воду или молоко. Применение воды дает более хрустящую корочку, чем молоко. Воду часто соединяют с сухим обезжиренным молоком. Это важно, если вы используете режим отсроченного пуска, поскольку свежее молоко может испортиться. Для большинства программ подходит вода прямо из-под крана, однако для режима быстрой выпечки в течение одного часа вода должна быть теплой.

- В холодное время года измеряйте температуру воды и перед использованием оставляйте ее постоять при комнатной температуре на 30 минут. Если используете молоко прямо из холодильника, делайте то же самое.
- В качестве составляющей части жидкости для получения более влажного нежного хлеба можно использовать пахту, йогурт, сметану и мягкие сыры, такие как рикотта, пресованный творог, фромаж фрэ. Пахта добавляет приятный, немного кисловатый привкус, не похожий на тот, который имеет хлеб деревенской выпечки и кислое тесто.
- Для улучшения теста, цвета хлеба и улучшения структуры и стабильности клейковины во время подъема теста можно добавить куриные яйца. При этом необходимо соответственно уменьшить содержание жидкости. Вылейте яйцо в мерную чашку и добавьте жидкость, чтобы, в общем, получилось количество жидкости, указанное в рецепте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи

Дрожжи могут быть свежие и сухие. Все рецепты из этой книги были опробованы с применением активн действующих сухих дрожжей быстрого смешения, которые не нужно вначале растворять в воде. В муке делают углубление и высыпают туда дрожжи, где они остаются сухими и не соприкасаются с жидкостью пока не начинается смешивание.

- В этой хлебопекарне не рекомендуется применять свежие дрожжи.
- Используйте дрожжи в количествах, указанных в рецептах; если дрожжей будет слишком много, тесто может сильно подняться и перетечь через край формы для выпечки.
- Когда вы открыли пакетик с дрожжами, его необходимо использовать в течение 48 часов, если другое не указано производителем. Запечатайте пакетик после использования. Его можно хранить в холодильнике до следующей выпечки.
- Используйте сухие дрожжи до окончания их срока годности, поскольку со временем их активность значительно ослабевает.
- Возможно, вы найдете сухие дрожжи, которые были произведены специально для использования в хлебопекарнях. Их применение также даст хорошие результаты, хотя вам, возможно, понадобится откорректировать рекомендуемые дозы.

ПРИМЕНЕНИЕ ВАШИХ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

После того, как вы выпекли хлеб по некоторым рецептам, которые приведены в конце этой книги, возможно, вам захочется применить некоторые из своих любимых рецептов, которыми вы пользовались раньше, смешивая и вымешивая тесто вручную. Начните с того, что выберите один из рецептов из этой книги, который похож на ваш рецепт, и используйте его в качестве ориентира.

Внимательно прочтите следующие рекомендации и будьте готовы вносить изменения по мере продвижения.

- Убедитесь, что вы используете правильную дозировку для хлебопекарни. Не превышайте рекомендуемых максимальных доз. Если необходимо, уменьшите рецепт, чтобы привести в соответствие количества жидкости и муки с теми, которые указаны в рецептах для хлебопекарни.
- Всегда вначале наливайте жидкость в форму для выпечки. Отделяйте дрожжи от жидкости, добавляя их после муки.
- Замените свежие дрожжи сухими дрожжами быстрого смешения. Примечание: 6 г свежих дрожжей = 1 ч.л. (5 мл) сухих дрожжей.
- Используйте сухое обезжиренное молоко и воду вместо свежего молока, если вы выбрали режим отсроченного пуска.
- Если ваш традиционный рецепт предусматривает использование яиц, добавьте яйца в качестве составной части от указанного в рецепте общего содержания жидкости.
- Держите дрожжи отдельно от других ингредиентов в форме для выпечки, до тех пор, пока не производится смешивание.
- Проверьте консистенцию теста в первые несколько минут смешивания. Для домашних хлебопекарен требуется немного более мягкое тесто, поэтому возможно вам придется еще добавить жидкости. Тесто должно быть достаточно влажным, чтобы слегка увеличиться.

ВЫЕМКА ХЛЕБА ИЗ ПЕЧИ, НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ

- Для получения лучших результатов, немедленно после окончания выпечки хлеба выньте его из печи и сразу же выньте его из формы для выпечки, даже если ваша хлебопечка может сохранить его теплым еще около часа на тот случай, когда вас нет поблизости.
- Вынимайте форму для выпечки из хлебопечки при помощи прихваток, даже если вы это делаете во время цикла сохранения хлеба теплым. Переверните форму вверх дном и несколько раз потрясите, чтобы освободить испеченный хлеб. Если хлеб вынуть не получается, попробуйте легонько постучать стенкой формы по деревянной доске или поворачивайте основание стержня привода под формой для выпечки.
- Тестомешалка должна оставаться внутри формы для выпечки после того, как вынули хлеб, однако случайно она может оказаться внутри буханки хлеба. В этом случае, перед нарезкой хлеба, выньте ее при помощи жаростойкой пластиковой кухонной лопатки, которой можно поддеть и вытащить ее из буханки. Не используйте металлические приспособления, так как они могут поцарапать специальное анти-прилипающее покрытие тестомешалки.
- Оставьте хлеб минимум на 30 минут на решетке, чтобы он немного остыл и из него вышел пар. Хлеб трудно нарезать, если он еще горячий.

Хранение

Хлеб, выпеченный в домашних условиях, не содержит никаких консервантов, поэтому его необходимо употребить в течении 2-3 дней после выпечки. В противном случае заверните его в фольгу или положите хлеб в пластиковый пакет и плотно закройте.

- Хрустящий французский хлеб при хранении становится мягким, поэтому его лучше перед нарезкой не накрывать.
- Если вы хотите сохранить хлеб в течение нескольких дней, храните его в морозильнике. Перед тем как замораживать хлеб в холодильнике, нарежьте его, чтобы потом было легче доставать необходимое количество.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Результаты выпечки хлеба зависят от множества различных факторов, таких, как качество ингредиентов, точная дозировка, температура и влажность. Чтобы помочь вам достичь успеха, мы предлагаем вам несколько советов и подсказок.

Домашняя хлебопечка не является герметическим устройством, и поэтому она подвергается воздействию температуры окружающей среды. Если день очень жаркий, или хлебопечка стоит в кухне, в которой очень жарко, тогда есть вероятность того, что хлеб поднимется больше, чем, если бы на кухне было прохладно. Оптимальная комнатная температура для работы хлебопечки колеблется от 20°C /68°F до 24°C/75°F.

- Если дни очень холодные, оставьте воду, набранную из-под крана, постоять при комнатной температуре около 30 минут, перед тем как ее использовать для приготовления теста. Таким же образом поступайте и с ингредиентами, которые достали из холодильника.
- Используйте все ингредиенты при комнатной температуре, если другое не предусматривается в рецепте, например, для одночасового цикла быстрой выпечки вам понадобится подогреть жидкость.
- Добавляйте все ингредиенты в форму для выпечки в порядке, изложенном в рецепте. До смешивания держите дрожжи сухими и отдельно от каких бы то ни было жидких ингредиентов, добавляемых в форму для выпечки.
- Точная дозировка является, пожалуй, самым важным фактором для выпечки удачных буханок хлеба. Большинство проблем возникают из-за неточной дозировки или из-за того, что забыли положить какой-нибудь ингредиент. Пользуйтесь либо метрическими единицами, либо британскими, так как они не являются взаимозаменяемыми. Измеряйте ингредиенты входящими в комплект мерной чашкой и мерной ложкой.
- Всегда используйте свежие ингредиенты в соответствии с их сроком годности. Скоропортящиеся продукты, такие как молоко, сыр, овощи и свежие фрукты могут испортиться, особенно в теплых условиях. Такие ингредиенты следует использовать только при выпечке хлеба, который готовится сразу же.
- Не добавляйте слишком много жиров, поскольку они образуют барьер между мукой и дрожжами, замедляя действие дрожжей, что может привести к получению тяжелой спрессованной буханки.
- Нарезайте масло и другие жиры небольшими кусочками перед тем, как добавляете их в форму для выпечки.
- Когда готовите виды хлеба с фруктовым вкусом, замените часть воды фруктовыми соками, такими, как апельсиновый, яблочный или ананасовый.
- В качестве составной части жидкости можно добавлять овощные кулинарные соки. Вода, в которой варился картофель, содержит крахмал, который является дополнительным питательным веществом для дрожжей и помогает получать хорошо подошедшие, более мягкие буханки хлеба, которые дольше хранятся.

СОВЕТЫ

- Для вкуса добавить такие овощи, как тертая морковь, кабачки или мятый отварной картофель можно. Вам понадобится уменьшить указанное в рецепте содержание жидкости, так как эти продукты содержат воду. Начните с меньшим количеством воды и проверьте тесто в начале смешивания, а затем, по мере надобности, добавьте воды.
- Не превышайте количеств ингредиентов, указанных в рецептах, так как это может повредить вашу хлебопечарню.
- Если хлеб недостаточно поднимается, попробуйте заменить воду из-под крана бутилированной водой, или кипяченной и охлажденной водой. Если в воде из-под крана высокий уровень хлора и фтора, это может повлиять на подъем теста. Жесткая вода может давать такой же эффект.
- Примерно через 5 минут непрерывного вымешивания стоит проверить тесто. Держите гибкую резиновую лопаточку возле хлебопечарни, чтобы вы могли соскрести вниз со стенок формы для выпечки ингредиенты, если они прилипли к стенкам формы. Не приближайте лопаточку к тестомешалке, чтобы не помешать ее работе. Также проверяйте тесто и следите, чтобы оно имело правильную консистенцию. Если тесто рыхлое, или вы видите, что хлебопечарня работает с трудом, добавьте еще немного воды. Если тесто пристает к стенкам формы для выпечки и не образует шара, добавьте еще немного муки.
- Не открывайте крышку во время цикла созревания или во время выпечки, т.к. при этом хлеб осядет.

КОРОТКИЙ ЦИКЛ ВЫПЕЧКИ

- Ваша хлебопекарня имеет режим очень быстрого приготовления хлеба, в котором предусматривается приготовление теста, вымешивание, созревание и выпечка очень вкусной буханки хлеба всего за один час. Чтобы добиться самых лучших результатов, следуйте указаниям, изложенным ниже.
- Жидкость добавляйте теплой, чтобы ускорить процесс подъема теста (температура 32-35°C/90-95°F является оптимальной). Использование холодной воды приведет к формированию меньшей буханки, если используется горячая вода – испортятся дрожжи. Лучше измерить температуру воды термометром, либо смешать 70 мл кипятка с 230 мл холодной воды.
- Для приготовления хлеба в этом режиме в рецепт должно входить, по меньшей мере, 65% белой муки для выпечки хлеба. Приготовление хлеба из 100% муки грубого помола или из муки, производимой из другого зерна, даст плохие результаты, поскольку в этом цикле недостаточно времени, чтобы такое тесто могло подняться.
- Для хлеба, который выпекается в этом режиме, уменьшается содержание соли, поскольку соль замедляет активность дрожжей. Однако совсем не добавлять соль тоже не следует, так как она важна для вкусовых и органолептических качеств хлеба. Используйте 31/2 - 5 мл (1/2 - 1 ч.л.) соли и 450 г (1 фунт) муки.
- Для этого цикла содержание дрожжей должно быть выше для того, чтобы ускорить подъем теста. Используйте 12,5 – 15 мл (21/2 - 3 ч.л.) активнoдействующих сухих дрожжей быстрого смешения.
- Если вы хотите сделать подряд несколько буханок хлеба в этом режиме, оставляйте крышку открытой, а хлебопекарню выключайте на 30 минут перед изготовлением каждой буханки. Это позволит температурному датчику внутри пекарни работать точно, что является особенно важным для короткого цикла выпечки.
- Хлеб, приготовленный в режиме короткого цикла выпечки, не будет такой высокой, как при других режимах, у него будет более мягкая корочка, а также он будет немного более влажный, чем обычно.

КОРОТКИЙ ЦИКЛ ВЫПЕЧКИ (Программа 12)

Выпекается 1 большая буханка

Время приготовления: 59 мин.

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и убедитесь, что в ней установлена тестомешалка.
- 2 Налейте теплую жидкость (32 - 35°C) в форму для выпечки. Просейте сверху муку так, чтобы она покрывала жидкость.
- 3 В разные углы насыпьте сухое молоко, соль, сахар и положите масло.
- 4 В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости, и в углубление положите дрожжи.
- 5 Вставьте форму для выпечки в хлебопекарню и зафиксируйте ее. Выберите программу 12 RAPID CYCLE (короткий цикл). Нажмите кнопку 'Start'.
- 6 В конце цикла выключите хлебопекарню и вытащите форму для выпечки при помощи прихваток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Большая буханка
теплая вода	300 мл (10 S жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч.л.)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	15 мл (3 ч.л.)

КРЕСТЬЯНСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Большая буханка
полубезжиренное молоко, теплое	170 мл (6 жидк. унций)
теплая вода	150 мл (5 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	340 г (12 унций)
мука грубого помола для выпечки хлеба	110 г (4 унции)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	12,5 мл (21/2 ч.л.)

КОРОТКИЙ ЦИКЛ ВЫПЕЧКИ (Программа 12)

Хлеб с золотистым луком

Ингредиенты	Большая буханка
масло	50 г (2 унции)
большая луковица, нарезанная	1
полуобезжиренное молоко	290 мл (10 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	400 г (14 унций)
мука грубого помола для выпечки хлеба	50 г (2 унции)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
свеже молотый черный перец	2,5 мл (1/2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	15 мл (3 ч.л.)

- 1 Растопите сливочное масло на сковороде и поджарьте лук на медленном огне до золотистого цвета. Снимите с огня. Смешайте с молоком. Следуйте инструкциям на странице 21.

орехОВЫЙ Хлеб

Ингредиенты	Большая буханка
пахта, теплая	200 мл (7 жидк. унций)
вода, теплая	120 мл (4 жидк. унции)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	340 г (12 унций)
мука грубого помола для выпечки хлеба	110 г (4 унции)
измельченные грецкие орехи	50 г (2 унции)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	12,5 мл (2 1/2 ч.л.)

Хлеб С морковЬЮ и кориандрОМ

Ингредиенты	Большая буханка
свеже натертая морковь при комнатной температуре	175 г (6 унций)
вода	215 мл (7 1/2 жидк. унций)
подсолнечное масло	30 мл (6 ч.л.)
свеже нарезанный кориандр	15 мл (3 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
молотый кориандр	5 мл (1 ч.л.)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	12,5 мл (2 1/2 ч.л.)

- 1 Добавьте морковь, кориандр и растительное масло в форму для выпечки с теплой жидкостью. Добавьте молотый кориандр с мукой. Следуйте инструкциям на странице 21.

BASIC WHITE – РЕЖИМ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

(Программы 1, 2, 3)

Выпекается 1 обычная буханка или 1 большая буханка

❶ обычная буханка 2 ч. 45мин

❷ большая буханка 2 ч. 50мин.

❸ большая буханка с темной корочкой 3 ч. 10мин.

1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и установите тестомешалку.

2 Налейте воду в форму для выпечки.

3 Просейте сверху муку так, чтобы она покрывала жидкость.

4 В разные углы насыпьте сухое обезжиренное молоко, соль, сахар и положите сливочное масло.

5 В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости и в углубление положите дрожжи.

6 Вставьте форму для выпечки назад в пекарню и зафиксируйте. Выберите программу ❶ WHITE Regular (Белая обычная буханка) или ❷ HITE Large (Белая большая буханка) в зависимости от того, какой размер буханки вы выбрали. Нажмите кнопку Start.

7 В конце цикла выключите хлебопекарню и вытащите форму для выпечки при помощи прихваток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Обычная белая буханка

Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
вода	300 мл (10 1/2 жидк. унций)	245 мл (8 1/2 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)	350 г (12 унций)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)	10 мл (2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)	15 г (1/2 унции)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)

Для того, чтобы получить более зажаренную большую буханку с более толстой корочкой, используйте ингредиенты для большой буханки и выберите программу ❸ WHITE Large Dark (Белая большая буханка с темной корочкой).

BASIC WHITE – РЕЖИМ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

(Программы 1, 2, 3)

Белый хлеб с яйцом

Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
яйцо	1 плюс 1 яичный желток	1
вода	см. способ приготовления	см. способ приготовления
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)	350 г (12 унций)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)	10 мл (2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)	15 г (1/2 унций)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5мл (1 1/2 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)

- 1 Вылейте яйцо/яйца в мерную чашку и добавьте достаточное количество жидкости, чтобы всего получить 245 мл (8 1/2 жидк. унций) жидкости для обычной буханки или 300 мл (10 1/2 жидк. унций) жидкости для большой буханки.

Хлеб с сушенными на солнце помидорами

Ингредиенты	Большая буханка
вода	280 мл (10 жидк. унций)
масло из банки с сушеными на солнце помидорами, или оливковое масло	15 мл (3 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	400 г (14 унций)
мука грубого помола для выпечки хлеба	50 г (2 унции)
мелко натертый сыр Пармезан	25 г (1 унция)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	5 мл (1 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	25 г (2 1/2 ч.л.)
хорошо стекшие сушеные на солнце помидоры в оливковом масле	25 г (1 унция)

- 1 Налейте воду и масло из банки с сушеными на солнце помидорами в форму для выпечки.
- 2 После того, как прозвучит звуковой сигнал во время цикла вымешивания теста, добавьте помидоры.

BASIC WHITE – РЕЖИМ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

(Программы 1, 2, 3)

Хлеб с разными семенами		
Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
вода	300 мл (10 1/2 жидк. унций)	230 мл (8 жидк. унций)
оливковое масло	30 мл (6 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)	350 г (12 унций)
сухое обезжиренное молоко	15 мл (3 ч.л.)	10 мл (2 ч.л.)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	10 мл (2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	10 мл (2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
семенки тыквы и подсолнечника	15 мл (3 ч.л.) каждого вида	по 10 мл (2 ч.л.)
мак и слегка поджаренный кунжут	10 мл (2 ч.л.) каждого вида	каждого вида

- 1 Если вы делаете большую буханку, добавляйте семена после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста. Если вы делаете обычную буханку, добавляйте семена после 28 минут, когда таймер будет показывать оставшееся время 2:17.

Хлеб из светлой ржи и смешанных трав	
Ингредиенты	Большая буханка
пахта	115 мл (4 жидк. унции)
вода	200 мл (7 жидк. унций)
лимонный сок	10 мл (2 ч.л.)
светлый мед	15 мл (3 ч.л.)
ржаная мука	115 г (4 унции)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	375 г (13 унций)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	5 мл (1 ч.л.)
измельченный свежий укроп или чабрец	10 мл (2 ч.л.)
измельченная свежая петрушка	15 мл (3 ч.л.)
кусочки шнитт-лука	15 мл (3 ч.л.)

- 1 Налейте вместе пахту, воду, лимонный сок и мед в форму для выпечки.
- 2 Добавляйте свежую зелень после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста.

BASIC WHITE – РЕЖИМ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

(Программы 1, 2, 3)

фруктОВЫЙ Хлеб с орехами и отрубями	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	280 мл (10 жидк. унций)
светлый мед	30 мл (6 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
пшеничные отруби	15 г (1/2 унции)
сухое обезжиренное молоко	30 мл (6 ч.л.)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
измельченные сухие ягоды и вишни	50 г (2 унции)
очищенный фундук, поджаренный и измельченный	40 г (1 1/2 унции)

- 1 Добавьте в форму для выпечки мед вместе с водой.
- 2 Добавьте пшеничные отруби вместе с мукой.
- 3 После звукового сигнала во время цикла вымешивания теста добавьте ягоды, вишни и измельченный фундук.

Шоколадный хлеб	
Ингредиенты	Большая буханка
яйцо	1
вода	см. способ приготовления
полуобезжиренное молоко	100 мл (3 1/2 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
какао порошок	15 мл (3 ч.л.)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахарная пудра	40 г (1 1/2 унции)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
Континентальный черный шоколад (70% какао), размельченный на куски, или же стружка из черного шоколада.	75 г (3 унции)

- 1 Вылейте яйцо в мерную ложку и долейте достаточное количество воды, чтобы в общем получилось 225 мл (7 1/2 жидк. унций). Вылейте эту смесь в форму для выпечки и добавьте молоко.
- 2 Просейте муку вместе с порошком какао на смесь из яйца, воды и молока, чтобы мука ее полностью накрыла.
- 3 После звукового сигнала во время цикла вымешивания теста добавьте шоколад.

BASIC WHITE - РЕЖИМ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

(Программы 1, 2, 3)

Хлеб с сыром Чеддер и ОСТРЫМ перцем Чили		
Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
подсолнечное масло	15 мл (1 ст. л.)	10 мл (2 ч.л.)
красный перец-Чили без семян, нарезанный	2-3	1-2
вода	215 мл (7 1/2 жидк. унций)	165 мл (5 1/2 жидк. унций)
полу обезжиренное молоко	100 мл (3 1/2 жидк. унций)	60 мл (2 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)	300 г (10 унций)
мука грубого помола	50 г (2 унции)	50 г (2 унций)
тертый выдержанный сыр «Чеддер»	65 г (2 1/2 унции)	50 г (2 унций)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	5 мл (1 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)

- 1 В маленькую сковороду или кастрюлю налейте растительное масло и прожарьте перец Чили на умеренном огне 3-4 минуты до размягчения. Отставьте в сторону для охлаждения. Добавьте все это в форму для выпечки вместе с жидкими ингредиентами.
- 2 Добавляйте сыр вместе с мукой.

Вариант

Для того чтобы хлеб получился не такой острый, уменьшите содержание перца Чили, или, при желании, замените его 1-2 нарезанным зеленым луком. Чтобы хлеб получился очень острым, используйте острый перец Чили сорта Scotch Bonnet.

WHOLEWHEAT - РЕЖИМ ХЛЕБ

(Программы 4 И 5)

Выпекается 1обычная буханка или 1 большая буханка

④ Обычная буханка 3 ч. 44мин.

⑤ Большая буханка 3 ч. 56мин.

Примечание: Программы приготовления хлеба с отрубями начинаются с периода паузы в 15 - 30 минут. Во время этого периода тестомешалка вращаться не будет.

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и установите тестомешалку.
- 2 Вылейте яйцо/яйца в мерную ложку и долейте достаточное количество воды, чтобы общее количество жидкости составляло 240 мл (8S жидк. унций) или 310 мл (11 жидк. унций). Вылейте эту смесь в форму для выпечки. Добавьте в нее сахар/мед и лимонный сок.
- 3 Просейте сверху муку так, чтобы она покрывала жидкость. Добавьте сухое обезжиренное молоко и соль в разные углы формы.
- 4 В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости, и в углубление положите дрожжи.
- 5 Вставьте форму для выпечки назад в пекарню и зафиксируйте. Выберите программу ④ WHOLEWHEAT Regular (Обычная буханка) или ⑤ WHOLEWHEAT Large (Большая буханка) в зависимости от того, какой размер буханки вы выбрали. Нажмите кнопку Start.
- 6 В конце цикла выключите хлебопекарню и вытащите форму для выпечки при помощи прихваток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Хлеб с отрубями		
Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
яйцо	1 плюс 1 яичный желток	1
вода	см. способ приготовления	см. способ приготовления
светлый мед	30 мл (6 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
лимонный сок	15 мл (3 ч.л.)	10 мл (2 ч.л.)
мука грубого помола	450 г (1 фунт)	350 г (12 унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	50 г (2 унций)	25 г (1 унций)
сухое обезжиренное молоко	25 мл (5 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
соль	10 мл (2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)

- 1 Вылейте яйцо/яйца в мерную ложку и долейте достаточное количество воды, чтобы общее количество жидкости составляло 240 мл (8S жидк. унций) для обычной буханки и 310 мл (11 жидк. унций) для большой буханки.
- 2 Вылейте эту смесь в форму для выпечки вместе с медом и лимонным соком.

WHOLEWHEAT- РЕЖИМ ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ (Программы 4 и 5)

Хлеб из 100% муки грубого помола

Ингредиенты	Большая буханка	Обычная буханка
вода	300мл (10 1/2 жидк. унций)	215мл (7 1/2 жидк. унций)
лимонный сок	15 мл (3 ч.л.)	10 мл (2 ч.л.)
мука грубого помола	500 г (1 фунтов 2 унции)	375 г (13 унций)
сухое обезжиренное молоко	25 мл (5 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
соль	10 мл (2 ч.л.)	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	25 мл (5 ч.л.)	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унций)	15 г (1/2 унций)
сухие дрожжи быстрого смешения	5 мл (1 ч.л.)	5 мл (1 ч.л.)

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопечарни и установите тестомешалку.
- 2 Добавляйте ингредиенты в форму в описанном выше порядке.
- 3 Следуйте инструкциям на странице 28.

Вариант

Муку грубого помола можно заменить серой мукой для выпечки хлеба из зерна твердых сортов.

WHOLEWHEAT RAPID CYCLE – КОРОТКИЙ ЦИКЛ (Программа 6)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 3 ч. 20мин.

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и установите тестомешалку.
- 2 Налейте воду и лимонный сок в форму для выпечки.
- 3 Затем добавьте оставшиеся ингредиенты.
- 4 Вставьте форму для выпечки назад в пекарню и зафиксируйте. Выберите программу **6** WHOLEWHEAT RAPID. Нажмите кнопку Start.

Светлый хлеб с отрубями	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	310 мл (11 жидк. унций)
лимонный сок	15 мл (3 ч.л.)
мука грубого помола для выпечки хлеба	425 г (15 унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	75 г (3 унций)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч.л.)
соль	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахар	10 мл (2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)

Примечание: При желании, перед началом цикла выпечки (цикл выпечки начинается за 55 минут до конца общего цикла режима), смажьте верх буханки водой и слегка посыпьте сверху небольшим количеством муки грубого помола или пшеничными хлопьями, пшеничными зернами или овсяными хлопьями, чтобы придать буханке привлекательный вид.

WHOLEWHEAT RAPID CYCLE – КОРОТКИЙ ЦИКЛ (Программа 6)

Хлеб Granary	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	310 мл (11 жидк. унций)
лимонный сок	15 мл (3 ч.л.)
мука для выпечки хлеба Granary	450 г (1фунт)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	50 г (2 унции)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч.л.)
соль	10 мл (2 ч.л.)
желтый тростниковый сахар мусковадо	5 мл (1 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)

1 Следуйте инструкциям на странице 30.

SPECIALITY FRENCH – ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (Программа 7)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 3 ч. 30 мин.

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и установите тестомешалку.
- 2 Налейте воду в форму для выпечки. Просейте сверху муку так, чтобы она покрывала жидкость.
- 3 В разные углы насыпьте соль и сахар.
- 4 В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости, и в углубление положите дрожжи.
- 5 Вставьте форму для выпечки назад в пекарню и зафиксируйте. Выберите программу 7 FRENCH Нажмите кнопку Start.
- 6 В конце цикла выключите хлебопеканю и вытащите форму для выпечки при помощи прихваток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Французский хлеб	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	300 мл (10 S жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	400 г (14 унций)
мелкая французская мука	50 г (2 унций)
соль	7,5 мл (1S ч.л.)
сахар	5 мл (1 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	5 мл (1 ч.л.)

Примечание: Вместо французской муки можно использовать экстра мелкую пшеничную муку.

SPECIALITY SWEET – СЛАДКИЙ ХЛЕБ

(Программа 8)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 3 ч. 25 мин.

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопечарни и установите тестомешалку.
- 2 Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в выбранном вами рецепте.
- 3 Вставьте форму для выпечки назад в пекарню и зафиксируйте. Выберите программу **8** SPECIALITY SWEET. Нажмите кнопку Start.
- 4 В конце цикла выключите хлебопечарню и вытащите форму для выпечки при помощи прихваток. Выложите хлеб на решетку для охлаждения.

Цитрусовый хлеб с грецкими орехами	
Ингредиенты	Большая буханка
лимонный йогурт	170 мл (6 жидк. унций)
апельсиновый сок	115 мл (4 жидк. унции)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
сахарная пудра	25 г (1 унция)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сливочное масло	40 г (1 1/2 унции)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
измельченные грецкие орехи	40 г (1S унций)
тертая цедра лимона	10 мл (2 ч.л.)
тертая цедра апельсина	10 мл (2 ч.л.)

- 1 Налейте йогурт и апельсиновый сок в форму для выпечки. Притрусите сверху муку так, чтобы она покрывала жидкость. Добавьте сахар, соль, сливочное масло и дрожжи.
- 2 Добавьте грецкие орехи и цедру цитрусовых после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста.

SPECIALITY SWEET – СЛАДКИЙ ХЛЕБ

(Программа 8)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 3 ч. 25 мин.

Яблочный хлеб со специями и овсяной мукой	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	150 мл (5 жидк. унций)
яйцо	1
одно тертое зеленое яблоко	75 г (3 унции)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
овсяные хлопья	25 г (1 унция)
грубая овсяная мука	50 г (2 унции)
смесь молотых специй	7,5 мл (1 1/2 ч.л.)
сахарная пудра	40 г (1 1/2 унций)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сливочное масло	40 г (11/2 унции)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (11/2 ч.л.)
измельченный кишмиш и изюм	40 г (11/2 унции)

- 1 Выньте форму для выпечки из хлебопекарни и установите тестомешалку. Добавьте яйца и тертое яблоко.
- 2 Равномерно притрусите сверху муку, овсяные хлопья, овсяную муку и смесь специй таким образом, чтобы все это покрывало жидкость. Добавьте сахар, соль, сливочное масло и дрожжи.
- 3 Добавьте кишмиш и изюм после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста.
- 4 Следуйте инструкциям в верхней части страницы 33.

SPECIALITY SWEET – СЛАДКИЙ ХЛЕБ

(Программа 8)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 3 ч. 25 мин.

Солодовый абрикосовый хлеб с кишмишем	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	255 мл (9 жидк. унций)
солодовый экстракт	30 мл (6 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
сухое обезжиренное молоко	20 мл (4 ч.л.)
смесь специй	2,5 мл (1/2 ч.л.)
сахарная пудра	25 г (1 унция)
соль	3,5 мл (с ч.л.)
масло, порезанное на кусочки	40 г (1 1/2 унций)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (11/2 ч.л.)
кишмиш	50 г (2 унции)
измельченная курага	50 г (2 унции)
Для глазури:	
сахарная пудра	15 мл (3 ч.л.)
молоко	15 мл (3 ч.л.)

- 1 Добавьте солодовый экстракт в форму для выпечки вместе с водой.
- 2 Добавьте все ингредиенты в форму для выпечки кроме кишмиша и кураги.
- 3 Добавьте кишмиш и курагу после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста.
- 4 Приготовьте глазурь, растворив сахарный песок в молоке, и нанесите ее еще теплой на верхнюю корочку.
- 5 Следуйте инструкциям в верхней части страницы 33.

SPECIALITY SWEET – СЛАДКИЙ ХЛЕБ

(Программа 8)

Ореховый хлеб с клюквой и миндалем	
Ингредиенты	Большая буханка
вода	170 мл (6 жидк. унций)
натуральный йогурт без добавок	140 мл (5 жидк. унций)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	425 г (15 унций)
молотый миндаль	50 г (2 унции)
соль	3,5 мл (s ч.л.)
сахарная пудра	40 г (11/2 унций)
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (11/2 ч.л.)
орехи пекан, крупно нарезанные	40 г (11/2 унций)
измельченная сушеная клюква	25 г (1 унция)

- 1 Налейте воду и йогурт в форму для выпечки. Равномерно посыпьте сверху мукой таким образом, чтобы она покрывала жидкость.
- 2 Добавьте муку, молотый миндаль, соль, сахар и дрожжи.
- 3 Добавьте орехи пекан и клюкву после звукового сигнала во время цикла вымешивания теста.
- 4 Следуйте инструкциям в верхней части страницы 33.

CAKES/QUICK BREAD – КЕКС/БЫСТРЫЙ ХЛЕБ (Программа 10)

Этот режим является уникальным, так как он позволяет смешивать тесто и выпекать виды хлеба и кексов, для приготовления которых не требуются дрожжи. В эту программу не входит период подъема теста, поэтому ее не следует использовать для приготовления сладких видов хлеба и кексов, в которых необходимо использовать дрожжи. Для приготовления сладкого хлеба и кексов с использованием дрожжей пользуйтесь режимом **8** (см. страницы 32 - 36).

- Всегда используйте этот режим для приготовления видов хлеба и кексов, которые не требуют применения дрожжей. Применение других режимов даст плохие результаты.
- Используйте сливочное масло и маргарин при комнатной температуре, нарезанные на мелкие кусочки или расплавленные, перед тем как добавлять их в форму для выпечки, чтобы обеспечить равномерное смешивание ингредиентов во время вымешивания теста.
- Используйте муку без примесей, а также вещества для поднятия теста, такие как разрыхлитель, сода для выпечки.
- После 5 минут перемешивания пластиковой лопаточкой соскребите вниз со стенок формы оставшуюся на стенках муку. Не прикасайтесь к тестомешалке, чтобы не помешать ее работе. Для того, чтобы соскрести ингредиенты со стенок, не выключайте хлебопечку и не вынимайте форму для выпечки из машины.
- Перед тем, как вынуть готовое изделие из формы для выпечки, подождите 5 минут, пока хлеб или кекс остынут. Проведите гладким концом лопатки вокруг кекса, перед тем как переворачивать форму для выпечки, чтобы его можно было легко вынуть.
- Перед тем, как нарезать кекс или хлеб, оставьте его немного остыть на решетчатой полочке. Влажные кексы, такие как имбирный кекс, улучшают свои вкусовые качества, если их завернуть и хранить в течение 24 часов перед употреблением.
- В этом режиме хлебопечка готовит кекс или хлеб за 1S часа, что подходит для выпечки всех видов хлеба быстрого приготовления. Для некоторых видов кексов может понадобиться меньше времени, поэтому вы всегда сможете проверить его готовность по истечении 1j часа, также, как и при выпечке в обычной духовке. Если кекс готов, выключите хлебопечку и выньте форму для выпечки. Выньте хлеб и выложите его остывать на решетку.

CAKES/QUICK BREAD – КЕКС/БЫСТРЫЙ ХЛЕБ (Программа 10)

Выпекается 1обычная буханка

Время приготовления: 1 ч. 50 мин.

- 1 Следуйте инструкциям выбранного вами рецепта. Вставьте форму в пекарню и зафиксируйте ее.
- 2 Выберите программу 10 SPECIALITY Cake/Quick Bread (Кекс/Быстрый хлеб).
- 3 После 6 минут откройте крышку и при помощи пластиковой лопатки соскребите вниз со стенок формы пузыри с сухой мукой.

Булочка к чаю с бананом и корицей	
Ингредиенты	Большая
масло	115 г (4 унции)
светлая патока	200 г (7 унций)
светлый тростниковый сахар мусковадо	50 г (2 унции)
чистая белая мука	280 г (10 унций)
разрыхлитель	10 мл (2 ч.л.)
сода для выпечки	5 мл (1 ч.л.)
молотая корица	2,5 мл (1/2ч.л.)
очищенные спелые бананы	200 г (7 унций)
яйца	2
сметана	85 г (3 унции)
молоко	60 мл (2 жидк. унции)

- 1 Положите сливочное масло, патоку и сахар в маленькую кастрюльку и время от времени помешивая, нагревайте на медленном огне, пока эта смесь не растает. Оставьте массу немного остыть и затем вылейте в форму для выпечки.
- 2 Растолките бананы и положите их в форму для выпечки вместе с яйцами, сметаной и молоком.
- 3 Просейте вместе муку, разрыхлитель, соду для выпечки и корицу. Затем добавьте все эту смесь в форму для выпечки.

Вариант:

Для Банановой, Финиковой и Ореховой булочек к чаю добавьте 40 г (11/2 унции) порезанных фиников и 40 г (1 1/2 унции) измельченных грецких орехов, после того, как соскребли со стенок ингредиенты через 6 минут после начала цикла смешивания.

CAKES/QUICK BREAD – КЕКС/БЫСТРЫЙ ХЛЕБ (Программа 10)

Кекс с мармеладом	
Ингредиенты	Большой кекс
масло	115 г (4 унции)
светлая патока	150 г (5 унций)
сахарный песок	75 г (3 унции)
апельсиновый мармелад	75 г (3 унции)
молоко	175 мл (6 жидк. унций)
яйцо	1
чистая белая мука	280 г (10 унций)
разрыхлитель	10 мл (2 ч.л.)
сода для выпечки	5 мл (1 ч.л.)
соль	щепотка

- 1 Положите сливочное масло, патоку, сахар и мармелад в маленькую кастрюльку и, помешивая время от времени, нагревайте на медленном огне, пока эта смесь не растает. Оставьте массу немного остыть и затем вылейте в форму для выпечки.
- 2 Добавьте молоко и яйцо.
- 3 Просейте муку, разрыхлитель, соду для выпечки и соль и добавьте все это в форму для выпечки.

Вариант:

Закончите кекс, украсив его верх после выпечки и охлаждения. Смешайте вместе 140 г (5 унций) жирного мягкого сыра или сыра Маскапоне, 40 г (1 1/2 унций) просеянной сахарной глазури и 15 мл (1 ст. л.) порезанной смешанной цедры цитрусовых или кусочки апельсинового мармелада. Посыпьте этой смесью верх кекса.

CAKES/QUICK BREAD – КЕКС/БЫСТРЫЙ ХЛЕБ (Программа 10)

Имбирная пышка

Ингредиенты	К чаю
масло	115 г (4 унции)
светлая патока	125 г (4 1/2 унций)
патока	50 г (2 унции)
светлый коричневый тростниковый сахар	125 г (4 1/2 унций)
молоко	200 мл (7 жидк. унций)
яйцо, слегка взбитое	1
чистая белая мука	280 г (10 унций)
молотый имбирь	10 мл (2 ч.л.)
разрыхлитель	10 мл (2 ч.л.)
сода для выпечки	5 мл (1 ч.л.)

- 1 Положите сливочное масло, патоку, сахар и мармелад в маленькую кастрюльку и помешивая время от времени, нагревайте на медленном огне, пока эта смесь не растает. Оставьте массу немного остыть и затем вылейте в форму для выпечки.
- 2 Добавьте молоко и яйцо в форму для выпечки.
- 3 Просейте муку, имбирь, разрыхлитель и соду для выпечки и добавьте все это в форму для выпечки.

Примечание: Лучше отставить имбирную пышку в герметическом контейнере на 24 часа, перед тем как употреблять в пищу, чтобы она стала более вязкой.

Карибская булка к чаю

Ингредиенты	К чаю
сливочное масло, растопленное	50 г (2 унции)
молоко	170 мл (6 жидк. унций)
яйца, слегка взбитые	2
чистая мука	280 г (10 унций)
разрыхлитель	15 мл (3 ч.л.)
соль	щепотка
сахарная пудра	115 г (4 унции)
сушеный кокос	25 г (1 унция)
готовые к употреблению сушеные тропические фрукты, крупно порезанные	75 г (3 унция)

- 1 Добавьте растопленное масло, молоко и яйца в форму для выпечки.
- 2 Просейте вместе муку, разрыхлитель, и соль. Вмешайте туда сахарный порошок, сушеный кокос и тропические фрукты. Затем добавьте все эту смесь в форму для выпечки.

DOUGH - ТЕСТО (Программа 9)

Время приготовления: 1 ч 30мин.

Эта программа позволяет смешивать компоненты, вымешивать и оставлять тесто дозревать без выпечки в хлебопечкарне, что является важным для видов хлеба и булочек, которым придают форму вручную. После того, как вы придали изделию форму, все, что вам нужно сделать – это оставить тесто для окончательного дозревания, а затем выпекайте его в вашей обычной духовке.

Цикл для теста является идеальным для приготовления буханок различной формы, пиццы, булочек, круасонов, пончиков, батонов и выпечки.

В рецепте булочек на странице 41 описывается, как готовить изделия различной формы. Вы также можете использовать этот рецепт для изготовления хлебных палочек. По желанию вы можете использовать 250 мл (9 жидк. унций) воды и 50 мл (2 жидк. унции) оливкового масла вместо воды, яиц и масла. Оливковое масло добавляйте вместе с водой.

Формирование хлебных палочек

- 1 Разделите тесто пополам и раскатайте из каждого куска теста прямоугольник толщиной 1 см. Нарезьте полосками примерно 7 см длины и 2 см ширины.
- 2 На слегка присыпанной мукой поверхности сверните эти полоски в тонкие длинные веревки при помощи ладони. Вы можете поднять каждую веревку и, если нужно, осторожно растянуть тесто. При необходимости оставьте тесто на несколько секунд, перед тем как придавать ему форму.
- 3 Заверните в тесто мак, семена кунжута, морскую соль, или тертый сыр Пармезан в зависимости от того, что требуется.
- 4 Положите палочки на расстоянии друг от друга, на смазанные растительным маслом противни.
- 5 Смажьте слегка оливковым маслом, накройте и оставьте в теплом месте на 10-15 минут, чтобы тесто поднялось.
- 6 Выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 200°C/400°F/Gas 6 в течении 15-20 минут, или пока они не станут золотистого цвета, после того как их перевернули один раз. Выложите на решетку для остывания..

DOUGH - ТЕСТО (Программа 9)

Булочки	
Ингредиенты	Получается 12 штук
вода	250 мл (9 жидк. унций)
яйцо	1
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	450 г (1 фунт)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	10 мл (2 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	5 мл (1 ч.л.)
Для украшения верха:	
яичный желток, взбитый с 5 мл (3 ч.л.) воды	1
семена кунжута, мак для посыпания дополнительно	

- 1 Выньте форму для выпечки из машины и установите тестомешалку.
- 2 Налейте воду в форму для выпечки. Добавьте яйцо. Просейте над жидкостью муку таким образом, чтобы она покрывала жидкость.
- 3 Добавьте соль, сахар и положите 25 г сливочного масла в отдельные углы формы. В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости, и добавьте дрожжи.
- 4 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопечарню. Выберите программу **9** ECIALITY Dough (Для теста). Нажмите кнопку Start. Слегка смажьте растительным маслом два листа для выпечки.
- 5 В конце цикла выложите тесто на поверхность, слегка присыпанную мукой. Слегка постучите по тесту и разделите его на 12 равных частей. Сформируйте из них пухлые круглые шар или выберите любую из следующих форм:
 - Для того чтобы получились сельские булочки, отрежьте треть с каждого куска теста, скатайте оба кусочка в шарики. Положите маленький кусочек сверху на большой и слегка обмасленным пальцем сделайте в центре дырку.
 - Для того чтобы получился крендель, вытяните каждый кусочек теста в длинный валик и завяжите его узлом.
 - Для того чтобы получилась коса, разделите каждую часть теста на три куска и раскатайте из каждого длинную колбаску. Защипните три полоски вместе в один конец и затем сплетите вместе. Подогните концы и закрепите.
- 6 Положите сформированные булочки на подготовленные противни на большом расстоянии друг от друга. Накройте промасленной тонкой бумагой и оставьте для подъема в теплом месте на 20-30 минут, или пока они не увеличатся вдвое. Тем временем прогрейте духовку до температуры 220°C/425°F/Gas 7.
- 7 Смажьте булочки яичной глазурью и при желании присыпьте их кунжутом и маком. Выпекайте в духовке 15-18 минут или до образования золотистой корочки. Выложите на решетку для остывания.

DOUGH – ТЕСТО (Программа 9)

Пицца	
Ингредиенты	1 пицца 1 x 30 см (12 дюймов)
вода	140 мл (5 жидк. унций)
оливковое масло	15 мл (3 ч.л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	225 г (8 унций)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	2,5 мл (1/2 ч.л.)
сухие дрожжи быстрого смешения	2,5 мл (1/2 ч.л.)
Для начинки:	
паста из сушеных на солнце помидоров	60 мл (4 ст.лож.)
Сушеная зелень орегано	5 мл (1 ч.л.)
сыр Мозарелла, нарезанный	140 г (5 унций)
крупно порезанные свежие помидоры сливки	4
желтый перец, без семян, порезанный на тонкие полоски	1/2
зеленый перец, без семян, порезанный на тонкие полоски	1/2
порезанные грибы	50 г (2 унции)
сыр Долчелатте, порезанный на маленькие кусочки	50 г (2 унции)
пармская ветчина, порезанная на кусочки	50 г (2 унции)
свеже натертый сыр Пармезан	25 г (1 унция)
листки свежего базилика	6
соль и свежесмолотый черный перец	
оливковое масло	15 мл (3 ч.л.)

- 1 Выньте форму для выпечки из машины и установите тестомешалку.
- 2 Налейте воду и оливковое масло в форму для выпечки. Просейте над жидкостью муку таким образом, чтобы она полностью покрывала жидкость.
- 3 Добавьте соль и сахар в разные углы формы. В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости, и добавьте дрожжи.
- 4 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопечкарню. Выберите программу 9 ECIALITY Dough (Для теста). Нажмите кнопку Start. Слегка смажьте растительным маслом форму для пиццы или противень.
- 5 В конце цикла выверните тесто на слегка притрушенную мукой поверхность. Мягко постучите по тесту. Раскатайте его в круг размером 30 см (12 дюймов) и положите в подготовленную форму или на противень.
- 6 Предварительно нагрейте духовку до 220°C/425°F/Gas 7. Смажьте поверхность пиццы пастой из сушеных на солнце помидоров. Посыпьте зеленью орегано и посыпьте двумя третями сыра Мозарелла.
- 7 Рассыпьте помидоры, перец, грибы, сыр Долчелатте, пармскую ветчину, оставшийся сыр Мозарелла, сыр Пармезан и листики базилика, а также зелень с солью и перцем и сбрызните оливковым маслом.
- 8 Выпекайте 18-20 минут, или пока пицца не станет золотистого цвета и сразу же подавайте на стол.

DOUGH – ТЕСТО (Программа 9)

ИНДИЙСКИЙ Хлеб НААН

Ингредиенты	Для 3 штук
вода	90 мл (3 жидк. унции)
натуральный йогурт	45 мл (3 ст. л.)
растопленное сливочное масло, масло из молока буйволицы или оливковое масло	15 мл (1 ст. л.)
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	225 г (8 унций)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	5 мл (1 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция)
сухие дрожжи быстрого смешения	5 мл (1 ч.л.)
растопленное сливочное масло или масло из молока буйволицы для смазывания	45 мл (3 ст. л.)

- 1 Выньте форму для выпечки из пекарни и установите тестомешалку.
- 2 Налейте воду, йогурт, растопленное сливочное масло, топленое масло из молока буйволицы или оливковое масло в форму для выпечки. Просейте над жидкостью муку таким образом, чтобы она покрывала жидкость.
- 3 Добавьте соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости и добавьте дрожжи.
- 4 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопечарню. Выберите программу **9** SPECIALITY Dough (Для теста). Нажмите кнопку Start.
- 5 Как раз перед окончанием цикла поставьте 3 противня в духовку и прогрейте духовку до самой высокой температуры. В конце цикла выверните тесто на поверхность, слегка притрушенную мукой. Слегка похлопайте тесто и разделите на три равных части и сформируйте из них шары.
- 6 Придайте им овальную форму примерно 25 см (10 дюймов) длины и 13 см (5 дюймов) ширины. Прогрейте гриль. Положите хлеб на приготовленные противни и выпекайте 4-5 минут, пока он не поднимется. Выньте из печи и положите под предварительно нагретый гриль, пока не образуется коричневая корочка и пока хлеб не поднимется еще.
- 7 Смажьте растопленным маслом или топленным маслом из молока буйволицы и подавайте на стол теплым.

Варианты

Добавьте по 5 мл (1 ч.л.) молотого кориандра и тмина и муку для выпечки хлеба Наан со специями. Чтобы приготовить хлеб Наан из муки грубого помола, замените 50% белой муки для выпечки хлеба мукой грубого помола.

При желании, вы можете добавить толченые зубки чеснока и/или немного свежемолотого черного перца для пикантного привкуса. Черный перец можно использовать в качестве присыпки, после того, как хлеб смазан растопленным маслом.

DOUGH – ТЕСТО (Программа 9)

КруасОн	
Ингредиенты	Для 12 штук
полу обезжиренное сухое молоко	150 мл (5 жидк. унций)
яйцо	1
неотбеленная пшеничная мука для выпечки хлеба	350 г (12 унций)
соль	5 мл (1 ч.л.)
сахар	15 мл (3 ч.л.)
сливочное масло	25 г (1 унция) + 175 г (6 унций) размягченного
сухие дрожжи быстрого смешения	7,5 мл (1S ч.л.)
Для глазури:	
яичный желток	1
молоко	15 мл (3 ч.л.)

- 1 Выньте форму для выпечки из пекарни и установите тестомешалку.
- 2 Налейте молоко в форму для выпечки. Добавьте яйцо. Просейте над жидкостью муку таким образом, чтобы она покрывала жидкость.
- 3 Добавьте соль и сахар и масло в разные углы формы. В центре муки сделайте углубление, но так, чтобы оно не доходило до жидкости и добавьте дрожжи.
- 4 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопечарню. Выберите программу 9 SPECIALITY Dough (Для теста). Нажмите кнопку Start. Тем временем сделайте из мягкого масла кусок толщиной 2 см (3/4 дюйма). 9)
- 5 В конце цикла выверните тесто на слегка притрушенную мукой поверхность и слегка похлопайте. Раскатайте тесто, придав ему продолговатую форму, вдвое длиннее, чем кусок масла и немного толще. Положите масло на одну половину теста, накройте второй половиной и защипните края так, чтобы масло было полностью закрыто.
- 6 Раскатайте из теста прямоугольник толщиной 2 см (s дюйма) в два раза больше в длину, чем в ширину. Загните снизу одну треть прямоугольника вверх, а сверху одну треть вниз и закрепите. Заверните в чистый лист и положите на холод на 20 минут. Повторите эти действия (раскатайте, загните и охладите) еще дважды, каждый раз поворачивая тесто на 90°.
- 7 Раскатайте тесто в прямоугольник размером 30 x 52 см (12 x 21 дюймов). Разделите пополам вдоль, затем разрежьте наискось на равные треугольники по 15 см (6 дюймов) в основании, убирая остатки теста с каждого края.
- 8 Свободно скатайте рогалики из каждого треугольника, начиная с основания 15 см (6 дюймов) к вершине так, чтобы в конце внизу оказалась вершина. Выгните в форме полумесяца. Положите на два противня на расстоянии друг от друга.
- 9 Накройте чистой слегка промасленной бумагой и оставьте в теплом месте на 30 минут, чтобы тесто поднялось, или пока оно вдвое не увеличится в размере. Тем временем прогрейте духовку до 200°C/400F/Gas 6.
- 10 Смешайте яичный желток и молоко и нанесите глазурь на круасаны. Выпекайте 15-20 минут пока они не станут хрустящими и золотистыми. Выложите на решетку для остывания.

Вариант

Для шоколадных круасанов положите небольшие кусочки шоколада или 10 мл (2 ч.л.) тертого шоколада в широкий конец теста во время формирования круасана; убедитесь, что он хорошо закрыт, после того как круасан свернут.

ЖАМ – ДЖЕМ (Программа 11)

Время приготовления: 1 час

- Во время этого цикла тестомешалка перемешивает ингредиенты.
- Через 45 минут нагревательный элемент отключается, чтобы дать джему остыть, перед тем как раскладывать его в банки для консервирования.
- Чтобы джем получился удачным, всегда используйте спелые свежие фрукты, а крупные фрукты режьте на половинки или четверти.
- Используйте сахар для джема, в который добавлен пектин, что дает хорошее застывание.
- Если вы используете фрукты с низким содержанием пектина, лучше добавить 5 - 10 мл (1-2 ч.л.) лимонного сока.
- Для вынимания формы из машины всегда пользуйтесь прихватками, так как она будет очень горячей.
- Необходимо все время следить за тем, как кипит джем, чтобы он не выплескивался наружу, а также, если надо, помешивать джем.
- Переложите готовый джем в чистые стерилизованные банки, укупорьте и промаркируйте.

Абрикосовый джем

Ингредиенты	Выход – 350 г (12 унций) джема
свежие спелые абрикосы	250 г (9 унций)
лимонный сок	10 мл (2 ч.л.)
вода	15 мл (3 ч.л.)
сахар для джема с пектином	250 г (9 унций)
сливочное масло	15 г (1/2 унции)

- 1 Выньте форму для выпечки из машины и установите тестомешалку. Разделите абрикосы на половинки и удалите косточки. Разрежьте каждую половинку на четыре части и положите в форму. Добавьте лимонный сок и воду.
- 2 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопечарню. Закройте крышку и выберите программу **11 SPECIALITY Jam**. Установите таймер на 15 минут.
- 3 Тем временем взвесьте сахар и высыпьте в чашку. Через 15 минут постепенно добавляйте его в форму. Добавьте масло. Если надо, очистите стенки формы деревянной лопаткой, чтобы соскрести вниз прилипший сахар. Будьте осторожны, поскольку форма горячая.
- 4 В конце цикла выключите машину и выньте форму при помощи прихваток. Осторожно налейте джем в стерилизованные банки, укупорьте и промаркируйте.

Вариант:

Абрикосы можно заменить сливами.

ЖАМ – ДЖЕМ (Программа 11)

Джем из летних фруктов	
Ингредиенты	Выход – 450 г (1 фунт) джема
клубника	115 г (4 унции)
малина	115 г (4 унции)
красная смородина	75 г (3 унции)
лимонный сок	5 мл (1 ч.л.)
сахар для джема с пектином	300 г (11 унций)
сливочное масло	15 г (1/2 унции)

- 1 Выньте форму для выпечки из машины и установите тестомешалку. Разрежьте клубнику пополам если она большая и положите в форму вместе с малиной и смородиной. Добавьте лимонный сок.
- 2 Вставьте и зафиксируйте форму для выпечки в хлебопекaрню. Закройте крышку и выберите программу **11** SPECIALITY Jam. Установите таймер на 15 минут.
- 3 Через 15 минут постепенно добавьте сахар в форму. Добавьте масло.
- 4 В конце цикла выключите пекарню и выньте форму при помощи прихваток. Осторожно налейте джем в стерилизованные банки, укупорьте и промаркируйте.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ

Ниже приводятся некоторые типичные проблемы, которые могут возникать во время выпечки хлеба. Пожалуйста, ознакомьтесь с проблемами, их возможными причинами и правильными действиями, которые необходимо выполнить для того, чтобы обеспечить успешную выпечку хлеба.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
РАЗМЕР И ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хлеб недостаточно поднялся	• Хлеб из муки грубого помола будет ниже, чем белый хлеб, из-за меньшего количества протеина, образующего клейковину в муке грубого помола. * Недостаточно жидкости. * Не вложили сахара, или вложили недостаточное количество. * Использован не тот тип муки. • Использован не тот тип дрожжей. * Добавлено недостаточно дрожжей, или они старые. * Вы выбрали режим быстрого приготовления Rapid cycle. * Сахар и дрожжи соединились друг с другом до начала цикла вымешивания.	* Обычная ситуация, решения нет. * Увеличьте количество жидкости на 15 мл/3 ч.л. * Закладывайте ингредиенты как указано в рецепте. * Возможно, вы использовали чистую белую муку вместо муки из пшеницы твердых сортов для выпечки хлеба, которая имеет большее содержание клейковины. * Не пользуйтесь многоцелевой мукой. * Используйте только сухие дрожжи быстрого смешения. Не используйте свежие дрожжи. * Отмеряйте рекомендуемое количество и проверьте срок годности на упаковке. * При выпечке в этом режиме буханки получаются меньше по размеру. Это нормально. * Следите, чтобы они были изолированы друг от друга, когда добавляете их в форму для выпечки.
2. Буханки плоские, не поднимаются.	* Не вложили дрожжи. * Дрожжи слишком старые. * Жидкость слишком горячая. * Положили слишком много соли. * При отсроченном пуске, дрожжи намокли до того, как начался процесс приготовления хлеба	* Закладывайте ингредиенты как указано в рецепте. * Проверьте срок годности. * Используйте жидкость соответствующей температуры в зависимости от того, какой режим выбран. * Следите за дозировкой. * Положите сухие ингредиенты в углы формы для выпечки и сделайте небольшое углубление в центре сухих ингредиентов, чтобы защитить дрожжи от жидкости.
3. Верх буханки вздулся – стал похож на шляпку гриба.	• Слишком много дрожжей. * Слишком много сахара. * Слишком много муки. * Недостаточно соли. * Теплая, влажная погода.	* Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 ч.л. * Уменьшите содержание сахара на 1 ч.л. * Уменьшите содержание муки на 6–9 ч.л. * Используйте количество соли, указанное в рецепте. * Уменьшите содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л. и дрожжей на j ч.л.
4. Верх и стороны впали	• Слишком много жидкости. * Слишком много дрожжей. * Возможно, высокая влажность и теплая погода повлияли на то, что тесто поднялось слишком быстро.	* Уменьшите содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л в следующий раз или добавьте еще немного муки. * Используйте дозы, указанные в рецепте или в следующий раз попробуйте выпечку в более быстром режиме. * Охладите воду или добавьте молоко прямо из холодильника.
5. Узловатая, роховатая верхушка – не гладкая.	• Недостаточно жидкости. * Слишком много муки. * Не у всех буханок может быть верх прекрасной формы, тем не менее, это не влияет на прекрасный вкус хлеба	* Увеличьте содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л. * Точно дозируйте муку. * Следите, чтобы приготовление теста проходило в максимально оптимальных условиях. См. раздел «Советы» в книге рецептов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ (продолжение)

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
6. Неудавшаяся выпечка белого хлеба.	* Хлебопекать поставили на сквозняке, или по ней ударили или тряхнули в то время когда тесто поднималось. * Превышена мощность хлебопечки. * Использовано недостаточное количество соли или ее не вложили. (Соль помогает тому, чтобы тесто не перезрело). * Слишком много дрожжей. * Теплая, влажная погода.	* Установите хлебопекать в другое место. * Не используйте ингредиентов больше, чем рекомендовано для большой буханки. * Используйте количества соли, указанные в рецепте. * Используйте точную дозировку дрожжей. * Уменьшите содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л. и содержание дрожжей на 1/4 ч.л.
7. Буханки неровные – с одного края корочке	* Тесто слишком сухое и оно недостаточно поднялось в форме для выпечки.	* Увеличьте содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л.
Консистенция хлеба		
8. Тяжелая, плотная консистенция.	* Слишком много муки. * Недостаточно дрожжей. * Недостаточно сахара.	* Используйте точную дозировку (см. стр.5). * Используйте точную дозировку дрожжей, указанную в рецепте. * Используйте точную дозировку (см. стр.5).
9. Явно выраженная ноздреватая продольная текстура.	* Не положили соль. * Слишком много дрожжей. * Слишком много жидкости.	* Закладывайте ингредиенты как перечислено в рецепте. * Используйте точную дозировку дрожжей, указанную в рецепте. * Уменьшите содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л.
10. Мякиш буханки сырой, недостаточно пропеченный.	* Слишком много жидкости. * Во время работы отключалась электроэнергия. * Ингредиенты были взяты в очень больших количествах, и машина не смогла справиться.	* Уменьшите содержание жидкости на 15 мл/3 ч.л. * Если во время работы хлебопечки отключится электроэнергия, после включения электроэнергии хлебопечка остается отключенной. Вам придется вынуть не испеченную буханку из формы и начать все заново с новыми ингредиентами. * Уменьшите дозы до объемов максимально допустимых в рецепте.
11. Хлеб плохо режется, очень липкий.	* Вы нарезаете его, когда он очень горячий. * Режете не тем ножом.	* Подождите, пока хлеб остынет на решетчатой полочке, по крайней мере, 30 минут, чтобы вышел пар, перед тем как нарезать хлеб. * Используйте для нарезки хороший нож для хлеба.
Цвет и толщина корочки		
12. Корочка темного цвета/слишком толстая.	* Был выбран режим для выпечки с темной корочкой DARK.	* В следующий раз выберите режим WHITE large ☺.
13. Буханка пригорела.	* Хлебопечка неисправна.	* Смотрите раздел «Обслуживание и Работа с потребителем» (стр. 51).
14. Корочка слишком светлая.	* Хлеб выпекался недостаточно долго. * В рецепте нет сухого молока или свежего молока.	* Продлите время выпечки. * Добавьте 15 мл/3 ч.л. сухого обезжиренного молока или замените 50% воды молоком, что будет способствовать потемнению корочки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ (продолжение)

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Проблемы с тестомешалкой		
15. Не получается снять тестомешалку.	• Надо налить воды в форму для выпечки и подождать пока тестомешалка не отмокнет, перед тем как ее вынимать.	• Следуйте инструкциям по чистке после использования. Возможно, вам придется слегка повернуть тестомешалку после замачивания для того, чтобы ее освободить.
16. Хлеб прилип к форме для выпечки / его трудно вытряхнуть.	• Это может случиться, если хлеб находился в форме для выпечки слишком долго..	• Слегка смажьте растительным маслом форму для выпечки изнутри. * См. раздел «Обслуживание и Работа с потребителем» (стр. 51).
Механизм хлебопекaрни		
17. Хлебопекaрня не работает / тестомешалка не двигается.	• Хлебопекaрня не включена. * Форма для выпечки вставлена неправильно. * Выбран режим отсроченного пуска. * Выбрана программа Wholemeal - выпечка из муки грубого помола .	• Проверьте, чтобы переключатель on/off (вкл./выкл.) был в положении "on" (вкл.) (см. стр.4). * Протолкните форму для выпечки вниз до тех пор, пока она не щелкнет и не встанет точно на место. * Хлебопекaрня не начнет работу пока обратный отсчет времени не достигнет времени начала программы. * Перед запуском программ 4, 5 и 6 предусмотрен период паузы в течении 15-30 минут.
18. Ингредиенты не смешались.	• Вы не нажали кнопку Start на хлебопекaрни. * Забыли установить тестомешалку в форму для выпечки.	• После программирования на панели управления, нажмите кнопку Start, чтобы включить хлебопекaрню. * Перед тем, как закладывать ингредиенты в форму для выпечки всегда смотрите, чтобы тестомешалка была установлена на штыре внизу хлебопекaрни.
19. Во время работы хлебопекaрни пахнет пригоревшим.	• Ингредиенты разлились внутрь печи. * Превышена мощность хлебопекaрни.	* * Следите, чтобы ингредиенты не попали внутрь печи, когда закладываете их в форму для выпечки. Ингредиенты могут пригорать на нагревательном элементе, и из хлебопекaрни будет идти дым. * Не используйте ингредиентов больше, чем указано в рецепте и всегда точно дозируйте ингредиенты (см. стр. 5).
20. Машина отключена от сети по ошибке или произошло отключение электроэнергии во время работы хлебопекaрни. Как я могу спасти хлеб?	* Если машина выполняла цикл вымешивания теста, выньте все ингредиенты и начните все заново. * Если машина выполняла цикл для подъема теста, выньте тесто из формы для выпечки, придайте ему форму и положите его в смазанную жиром жестяную банку для хранения хлеба размером 23x12,5 см/9x5 дюймов, накройте и оставьте подниматься, пока оно в два раза не увеличится в размере. Выпекайте в предварительно нагретой до 200°C/400F/Gas 6. обычной духовке в течение 30-35 минут, или пока он не станет золотисто-коричневого цвета. * Если машина выполняла цикл выпечки, предварительно нагрейте обычную духовку до 200°C/400F/Gas 6. и снимите верхнюю полку. Осторожно выньте форму для выпечки из машины, и поставьте ее на нижнюю полку духовки. Выпекайте, пока хлеб станет золотисто-коричневого цвета.	
21. На дисплее оявилась надпись EH, и машина не включается.	• Камера печи слишком горячая.	• Отключите хлебопекaрню от электросети и оставьте для охлаждения на 30 минут.
22. На дисплее оявилась надпись E-L или E-S и машина не включается.	• Хлебопекaрня неисправна E-L = температура машины слишком низкая. E-S = ошибка температурного датчика.	• См. раздел «Обслуживание и Работа с потребителем»

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РАБОТА С ПОТРЕБИТЕЛЕМ.

Если шнур вашей хлебопекарни поврежден, для безопасности его необходимо заменить в компании Kenwood или в официальном сервисном центре Kenwood.

Если вам нужна помощь по таким вопросам::

- Эксплуатация хлебопекарни
- Сервисное обслуживание или ремонт (в рамках или вне рамок гарантии)

обращайтесь в магазин, где вы приобрели хлебопекарню.

