

KENWOOD

Книга рецептов
BM450



Вміст

Розділ	Сторінка	Розділ	Сторінка
Стандартний хліб	1-7	Інгредієнти	39-42
Прискорене випікання білого хліба та використання готових сумішей.	8-9	Розробка власних рецептів	43
Хліб із цільного зерна	10-11	Як витягти, нарізати та зберігати хліб	44
Прискорене випікання хліба із цільного зерна	12-13	Загальна інформація та корисні поради	45-46
Французький хліб	14	Посібник із усунення несправностей	47-50
Солодкий хліб	15-18	BM450 Режим роботи меню	51-57
Прискорене випікання хліба/тістечок	19-22		
Хліб із низьким вмістом рослинних білків	23-26		
Тісто	27-29		
Джем	30-32		
Тісто для піці	33-34		
Кнопка «Прискорене випікання»	35-38		

Яєчний хліб

1

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Яйце	2	1 та 1 яєчний жовток	1
Вода	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1
Рослинна олія	1½ столової ложки	1½ столової ложки	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	450 гр	350 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка

1 Покладіть яйце/яйця до мірчої чашки чи чаші та додайте достатню кількість води:

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Рідина не більше	380 мл	300 мл	245 мл

2 Додайте інгредієнти згідно з порядком, зазначеним у вищезазначеному рецепті.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із сушеними томатами

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Вода	375 мл	300 мл	230 мл
Оливкова олія чи олія з консервованих сушених томатів	1½ столової ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	525 гр	400 гр	300 гр
Непросіяне борошно для приготування хліба	75 гр	50 гр	50 гр
Дрібно натертий сир Пармезан	40 гр	25 гр	15 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 чайних ложки	1½ чайної ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Автоматичний дозатор			
Добре віджаті сушені томати	40 гр	25 гр	25 гр

- 1 Покладіть сушені томати до автоматичного дозатору. Переконайтеся, що вони були добре віджаті.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із різними видами насіння

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Вода	380 мл	300 мл	245 мл
Оливкова олія	1½ столової ложки	1½ столової ложки	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	450 гр	350 гр
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	4 чайних ложки	1 столова ложка
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Макове насіння	3 чайних ложки	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Трошки підсмажене насіння кунжуту	3 чайних ложки	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
Автоматичний дозатор			
Гарбузове насіння	3 чайних ложки	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Соняшникове насіння	3 чайних ложки	3 чайних ложки	2 чайних ложки

1 Додайте гарбузове та соняшникове насіння до автоматичного дозатору.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із сиром Чедер та чилійським перцем

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Соняшникова олія	1½ столової ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Подрібнений червоний чилійський перець без насіння	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Вода	250 мл	200 мл	180 мл
Сухе напівзнежирене молоко	130 мл	100 мл	60 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 гр	450 гр	300 гр
Непросіяне борошно для приготування хліба	60 гр	50 гр	50 гр
Дозрілий сир Чедер, натертий	80 гр	65 гр	50 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка

- 1 Покладіть перець на маленьку сковороду, налейте олію та обжарюйте на середньому вогні протягом 3-4 хвилин, доки суміш не стане м'якою. Після цього зніміть та залиште охолонути. Додайте до форми разом із рідиною.
- 2 Додайте інгредієнти згідно з порядком, зазначеним у вищезазначеному рецепті.

Поради:

Якщо забажаєте, ви можете зменшити кількість червоного чилійського перцю, щоб пом'якшити смак. Щоб додати гостроти, використовуйте чилійський перець *Scotch Bonnet*.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Темний хліб

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	400 мл	310 мл
Рослинна олія	1½ столової ложки	1½ столової ложки
Борошно для приготування темного хліба	600 гр	450 гр
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	4 чайних ложки
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
Цукор	4 чайних ложки	1 столова ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із висівками, горіхами та фруктами

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	380 мл	280 мл
Рідкий мед	3 столових ложки	2 столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	450 гр
Пшеничні висівки	25 гр	15 гр
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	1 столова ложка
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
Масло	25 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
Автоматичний дозатор		
Подрібнені сушені ягоди та вишні	50 гр	50 гр
Очищений фундук, обсмажений та подрібнений	50 гр	40 гр

1 Покладіть ягоди, вишні та фундук до автоматичного дозатору.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Шоколадний хліб

①

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Яйце	1	1	1
Вода	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1
Сухе напівзнежирене молоко	140 мл	100 мл	80 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	450 гр	350 гр
Какао-порошок	4 чайних ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукрова пудра	50 гр	40 гр	25 гр
Масло	25 гр	25 гр	15 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Гіркий простий шоколад (70% какао), крупно подрібнений або використовуйте шоколадну стружку	100 гр	75 гр	50 гр

- 1 Додайте яйце/яйця до мірної чашки чи чаші та додайте достатню кількість води: -

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Рідина не більше	300 мл	225 мл	185 мл

- 2 Додавати шоколад потрібно тільки, коли ви почуєте звуковий сигнал приблизно через 20 хвилин після початку циклу вимішування.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Прискорене випікання білого хліба та використання готових сумішей

②

Прискорене випікання білого хліба

②

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Вода	380 мл	300 мл	245 мл
Рослинна олія	1½ столової ложки	1½ столової ложки	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	450 гр	350 гр
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	5 чайних ложок	1 столова ложка
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	1 столова ложка	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Готові суміші для приготування хліба можна змішувати й випікати у хлібопічці. Перевірте, чи не перевищує вага готової суміші максимально припустимий об'єм вашої машини.

Налаштування 2 використовується для готових сумішей для випікання білого хліба та хліба із цільного зерна. Якщо буханка хліба із цільного зерна недостатньо піднімається, наступного разу скористайтесь режимом прискореного випікання.

Спершу додайте кількість води, рекомендовану виробником, а потім суміш для випікання хліба.

Рижим увімкнення приладу із затримкою не використовується для готових сумішей, оскільки ви не можете відділити дріжджі від рідини.

100% Хліб із цільного зерна

③

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	380 мл	310 мл
Непросіяне борошно для приготування хліба	600 гр	500 гр
Сухе знежирене молоко	4 чайних ложки	1 столових ложки
Сіль	2 чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	1 столових ложки	1 столових ложки
Масло	25 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Увага: Програма випікання хліба із цільного зерна починається з 30-хвилинного етапу розігрівання. Протягом цього часу тістомішалка не працюватиме.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із цільного зерна з додаванням насіння

③

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	380 мл	310 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка
Лимонний сік	1 столова ложка	1 столова ложка
Непросіяне борошно для приготування хліба	500 гр	420 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	100 гр	80 гр
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	4 чайних ложки
Сіль	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	1 столова ложка	1 столова ложка
Макове насіння	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Трошки підсмажене насіння кунжуту	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Автоматичний дозатор		
Гарбузове насіння	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Соняшникове насіння	3 чайних ложки	2 чайних ложки

- 1 Додайте гарбузове та соняшникове насіння до автоматичного дозатору.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Щільний хліб із цільного зерна

4

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	350 мл	280 мл
Лимонний сік	1 столова ложка	1 столова ложка
Непросіяне борошно для приготування хліба	500 гр	425 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	100 гр	75 гр
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	4 чайних ложки
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 чайних ложки
Масло	25 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із цільного зерна

④

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	350 мл	280 мл
Рослинна олія	1½ столової ложки	1½ столової ложки
Лимонний сік	4 чайних ложки	1 столова ложка
Борошно із цільного зерна	540 гр	450 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	60 гр	50 гр
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	4 чайних ложки
Сіль	2 чайних ложки	1½ чайної ложки
Світло-брунатний м'який цукор	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Французький хліб

⑤

Розмір буханки	1 кг	750 гр
Інгредієнти		
Вода	400 мл	310 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 гр	400 гр
Французьке борошно тонкого помелу	60 гр	50 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
Цукор	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки

Увага: Замість французького борошна можна використовувати борошно дуже тонкого помелу

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Булочка «Бріош» (використовуйте світлий колір скоринки)

6

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Молоко	280 мл	200 мл	130 мл
Яйця	2	2	1
Масло, топлене	150 гр	120 гр	80 гр
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр	500 гр	350 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	80 гр	60 гр	30 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2½ чайних ложки	2 чайних ложки	1 чайна ложка

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб “пекан” із додаванням журавлини, мигдалю та горіху ⑥

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Вода	235 мл	170 мл	140 мл
Натуральний простий йогурт	180 мл	140 мл	115 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 гр	425 гр	350 гр
Мелений мигдаль	60 гр	50 гр	40 гр
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1/2 чайної ложки
Цукрова пудра	50 гр	40 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 1/2 чайної ложки	1 1/2 чайної ложки	1 чайна ложка
Автоматичний дозатор			
Горіх пекан, крупно подрібнений	50 гр	40 гр	25 гр
Сушена журавлина, подрібнена	25 гр	25 гр	15 гр

1 Покладіть горіх пекан та журавлину до автоматичного дозатору.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із додаванням абрикосів та родзинок у солоді

⑥

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Вода	315 мл	255 мл	200 мл
Екстракт солоду	3 столових ложки	2 столових ложки	5 чайних ложок
Невибілене борошно для приготування білого хліба	550 гр	450 гр	350 гр
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	4 чайних ложки	1 столова ложка
Суміш прянощів	1 чайна ложка	½ чайної ложки	½ чайної ложки
Цукрова пудра	25 гр	25 гр	25 гр
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Масло, поріжте на шматочки	40 гр	40 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Автоматичний дозатор			
Родзинки	50 гр	50 гр	40 гр
Сушені абрикоси, що не треба замочувати, подрібнені	60 гр	50 гр	40 гр

Глазур

Цукрова пудра	3 чайних ложки	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Молоко	3 чайних ложки	3 чайних ложки	2 чайних ложки

- 1 Додайте родзинки та абрикоси до форми, коли почуєте звуковий сигнал під час другого циклу вимішування
- 2 Приготуйте глазур, розчинивши цукрову пудру у молоці, а потім намастіть скоринку, доки хліб не охолонув.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Хліб із додаванням цитрусових та грецького горіха

⑥

Розмір буханки	1 кг	750 гр	500 гр
Інгредієнти			
Лимонний йогурт	200 мл	170 мл	135 мл
Помаранчевий сік	150 мл	115 мл	100 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	550 гр	450 гр	350 гр
Цукрова пудра	40 гр	25 гр	15 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Масло	40 гр	40 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Автоматичний дозатор			
Грецькі горіхи, подрібнені	50 гр	40 гр	25 гр
Тверда лимонна цедра	2 чайних ложки	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Тверда помаранчева цедра	2 чайних ложки	2 чайних ложки	1 чайна ложка

1 Покладіть грецькі горіхи, помаранчеву та лимонну цедру до автоматичного дозатору.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Прискорене випікання хліба

7

Час: 2 година 8 хвилин

- 1 Виконуйте інструкції відповідного рецепту.
- 2 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу.
- 3 Оберіть програму **7**.
- 4 Через 6 хвилин після початку вимішування за допомогою пластмасової лопатки перемішайте усі інгредієнти.

Мармеладний торт

7

Інгредієнти	Великий розмір
Масло	115 гр
Світла патока	150 гр
Цукор	75 гр
Помаранчевий мармелад	75 гр
Молоко	175 мл
Яйце	1
Звичайне біле борошно	280 гр
Розпушувач	2 чайних ложки
Питна сода	1 чайна ложка
Сіль	дрібнок

- 1 Покладіть масло, патоку та цукор у невеличку каструлю та підігрівайте, доки суміш не розтане. Не забувайте помішувати час від часу. Залиште охолонути, а потім перелийте у тацю для хліба.
- 2 Додайте молоко та яйця.
- 3 Просійте борошно, розпушувач, питну соду та сіль, а потім додайте до таці.

Поради:

Коли торт буде готовий й охолоне, ви можете зробити та нанести присипку. Змішайте 140 гр м'якого сиру жирного сорту чи сиру маскарпоне, 40 гр просіяної цукрової пудри та 15 мл (1 столову ложку) цитрусових скорінок або помаранчевого мармеладу. Намастіть верхівку торту.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Пряник

7

Інгредієнти	Великий розмір
Масло	115 гр
Світла патока	125 гр
Патока	50 гр
Світло-брунатний м'який цукор	125 гр
Молоко	180 мл
Яйце, трошки збите	1
Звичайне борошно	280 гр
Мелений імбир	2 чайних ложки
Розпушувач	2 чайних ложки
Питна сода	1 чайна ложка

- 1 Покладіть масло, світлу та густу патоку, та цукор у невеличку каструлю та підігрівайте, доки суміш не розтане. Не забувайте помішувати час від часу. Залиште охолонути, а потім перелийте у тацю для хліба.
- 2 Після цього додайте молоко та яйце.
- 3 Просійте борошно, імбир, розпушувач та питну соду, а потім додайте до таці.
Увага: Імбирний пряник рекомендується зберігати у герметичній ємності протягом 24 годин перш, ніж подавати його до столу. Він має повністю насититись.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Час: 1 година 22 хвилини

- 1 Виконуйте інструкції відповідного рецепту.
- 2 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу.
- 3 Оберіть програму **8**.
- 4 Через 6 хвилин після початку вимішування за допомогою пластмасової лопатки перемішайте усі інгредієнти.

Чайний хліб з бананами та корицею

8

Інгредієнти	Великий розмір
Масло	115 гр
Світла патока	200 гр
Світло-брунатний м'який цукор	50 гр
Звичайне біле борошно	280 гр
Розпушувач	2 чайних ложки
Питна сода	1 чайна ложка
Мелена кориця	½ чайної ложки
Очищені дозрілі банани	200 гр
Яйця	2
Сметана	85 гр
Молоко	60 мл

- 1 Покладіть масло, патоку та цукор у невеличку каструлю та підігрівайте, доки суміш не розтане. Не забувайте помішувати час від часу. Залиште охолонути, а потім перелийте у тацю для хліба.
- 2 Потовчіть банани, а потім додайте їх до таці разом із яйцями, сметаною та молоком.
- 3 Просійте борошно, розпушувач, питну соду та корицю разом. Потім додайте до таці.

Поради:

При приготуванні чайного хліба із бананами, фініками та грецькими горіхами, додайте 40 гр подрібнених фініків та 40 гр подрібнених грецьких горіхів через 6 хвилин після початку циклу вимішування.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Карибський чайний хліб

⑧

Інгредієнти	Великий розмір
Масло, топлене	50 гр
Молоко	170 мл
Яйця, трошки збите	2
Звичайне борошно	280 гр
Розпушувач	1 столова ложка
Сіль	Дрібок
Цукрова пудра	115 гр
Сушений кокос	25 гр
Готові сушені тропічні фрукти, крупно подрібнені	75 гр

- 1 Розтопіть масло та додайте його із молоком та яйцями до таці.
- 2 Просійте борошно, розпушувач та сіль разом. Перемішайте цукрову пудру, сушений кокос та тропічні фрукти. Додайте всі інгредієнти до таці.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Викладені рецепти для приготування хліба без глютену з готових сумішей та за допомогою борошна, що не містить клейковину, були перевірені на хлібопічці BM450. Приготування хліба без глютену відрізняється від приготування звичайного хліба на основі пшеничного борошна, тому дуже важливо дотримуватись інструкцій, що викладені нижче: -

- Дуже важливо не припустити перехресного забруднення борошна, що не містить глютен з іншими видами борошна, що містять глютен, особливо якщо цей хліб використовується з метою оздоровлення. Можливо, буде краще, якщо ви придбаєте ще одну тацю для випікання звичайного хліба. Якщо такої можливості не має, дуже уважно слідкуйте за тим, щоби таця, приладдя та інше обладнання були ретельно вичищені після використання.
- Для отримання кращих результатів, зважте всі інгредієнти, включаючи воду.
- Суміші, що не містять глютен, утворюють густу збиту білкову суміш в той час, як при звичайному випіканні інші суміші утворюють шар із тіста. Під час циклу вимішування дуже важливо ще раз перемішати всі інгредієнти, щоби вони не залишилися на стінках форми.
- До складу більшості сумішей без глютену входять дріжджі, що не містять глютен. Якщо ви використовуєте дріжджі іншого виробника, переконайтеся, що вони не містять глютен.
- Такі суміші без глютену, як Glutafin, Trufree та Juvela, ви можете придбати за рецептом в аптеці або в продуктових магазинах, які пропонують продукцію такого роду.
- Перечень інгредієнтів більшості таких сумішей містить емульгатор харчовий E-415 (ксантанова камедь) чи гуарову камедь. Обидва компоненти є загусниками; вони надають текстурі хліба міцності та сприяють його підніманню під час випікання. Гуарова камедь насичена волокнами і може мати послаблюючий ефект на людей із чутливою системою травлення.
- Після закінчення циклу випікання негайно витягніть тацю з приладу. Не використовуйте функцію підігріву. Залиште хліб у таці на 5 хвилин, а потім витягніть його та покладіть на ґрати, щоби він охолонув.
- Для хліба без глютену характерна крупна та густа текстура. Це – нормальне явище. Ще він має світліший колір скоринки, ніж звичайний хліб. Характеристики готового хліба можуть відрізнятися, адже це залежить від використаних сумішей та видів борошна, що не містить глютен.
- Рекомендується зберігати цей хліб у прокладному сухому місці та вжити протягом 2 днів, або ви можете порізати його на скибочки та зберігати у холодильнику.
- Не використовуйте режим увімкнення приладу із затримкою для приготування хліба без глютену, оскільки деякі інгредієнти є швидкопсувними.

Рецепти приготування суміші для випікання хліба без ⑨

- 1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.
- 2 Налийте води у тацю, а потім додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у кожному рецепті.
- 3 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму ⑨ GLUTEN FREE (ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНА). Після цього натисніть кнопку «Start» (Пуск).
- 4 Через 5 хвилин після початку вимішування за допомогою пластмасової лопатки перемішайте усі інгредієнти.
- 5 Після закінчення циклу випікання, вимкніть прилад і за допомогою кухонних рукавичок витягніть тацю. Переверніть тацю, щоб хліб опинився на ґратах.

Стандартний білий хліб - суміші

⑨

Інгредієнти	Випікання хліба на основі суміші Glutafin	Випікання хліба на основі суміші Juvela
Вода	450 мл	400 мл
Соняшникова олія	3 столових ложки	2 столових ложки
Суміш для випікання хліба без глютену	500 гр	500 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки

Увага: Щоби скоринка мала темніший колір, додайте 4 чайних ложки знежиреного сухого молока, якщо це можливо.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Рецепти приготування суміші для випікання хліба без ⑨

- 1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.
- 2 Налийте води у тацю, а потім додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у кожному рецепті.
- 3 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму ⑨ GLUTEN FREE (ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНА). Після цього натисніть кнопку «Start» (Пуск).
- 4 Через 5 хвилин після початку вимішування за допомогою пластмасової лопатки перемішайте усі інгредієнти.
- 5 Після закінчення циклу випікання, вимкніть прилад і за допомогою кухонних рукавичок витягніть тацю. Переверніть тацю, щоб хліб опинився на ґратах.

Стандартний хліб без глютену 1 ⑨

Інгредієнти	Об'єм
Вода	410 мл
Яйця	160 гр
Соняшникова олія (або інша рослинна олія)	45 мл
Яблучний оцет	5 мл
Біле рисове борошно	330 гр
Тапіокове борошно	85 гр
Картопляне борошно	85 гр
Емульгатор харчовий Е-415 (ксантанова камедь)	2 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	25 гр
Дріжджі	1½ чайної ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Стандартний хліб без глютену 2

9

Інгредієнти	Об'єм
Вода	410 мл
Яйця	160 гр
Соняшникова олія (або інша рослинна олія)	45 мл
Яблучний оцет	5 мл
Біле рисове борошно	260 гр
Темне рисове борошно	65 гр
Борошно, виготовлене з турецького горіху	65 гр
Кукурудзяне чи картопляне борошно	110 гр
Емульгатор харчовий Е-415 (ксантанова камедь)	2 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	25 гр
Дріжджі	1½ чайної ложки

Увага: При приготуванні хліба за цими двома рецептами, буханка матиме плоску верхівку та пористу текстуру.

Інші засоби приготування із застосуванням цих двох рецептів

Хліб із додаванням різних видів насіння Додайте разом з іншими інгредієнтами		Фруктовий хліб Через 10 хвилин після початку циклу вимишування додайте	
Гарбузове насіння	3 чайних ложки	Родзинки «Султана»	40 гр
Соняшникове насіння	3 чайних ложки	Родзинки	40 гр
Макове насіння	2 чайних ложки	Порічки	40 гр
Насіння кунжуту	2 чайних ложки		

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Круасан

Інгредієнти	18 штук	12 штук
Сухе напівзнежирене молоко	230 мл	150 мл
Яйце	1	1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 гр	350 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	1 столова ложка
Масло	25 гр + 250 гр м'якого	25 гр + 175 гр м'якого
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайної ложки
Глазур:		
Яєчний жовток	2	1
Молоко	2 столових ложки	1 столова ложка

- Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.
- Налийте молоко у тацю. Додайте яйце. Насипте борошно так, щоб воно закрило всю поверхню рідини.
- Додайте сіль, цукор та 25 гр масла. Зробіть всередині борошна ямку але так, щоб не дістати рідину, і після цього покладіть дріжджі.
- Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму **10 DOUGH (TICTO)**. Натисніть «пуск» (start). Тим часом сформуйте з м'якого масла 2 см (34 дюйми) кубик.
- Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню та легенько постукайте. Розкатайте тісто уздовж доки, воно не стане вдвічі більше за масло і трошки ширше. Покладіть масло на одну половину, заверніть край тіста та защеміть, щоб сховати масло.
- Розкатайте тісто й зробіть 2 см (34 дюйми) трикутник, вдвічі більший в довжину, ніж у ширину. Візьміть верхню та нижню третини тіста та зліпіть одну з одною. Загорніть у прозору плівку та поставте на холод на 20 хвилин. Повторіть прокатування, згортання та заморожування двічі, повертаючи тісто кожний раз на 90°.

- 7 Зробіть трикутник розміром 30 x 52 см (12 x 21 дюйми). Розріжте навпіл уздовж, а потім хрест-навхрест, щоб отримати два однакових трикутника розміром по 15 см (6 дюймів), обробивши кожний кінець.
- 8 Обережно розкатайте кожний трикутник у напрямку від основи, яка становить 15 см (6 дюймів), до верхівки і закінчуючи в нижньому куті. Надайте форму півмісяця. Покладіть на два окремих листа для випікання.
- 9 Накрийте злегка змоченою в олії прозорою плівкою та залиште у теплому місці на 30 хвилин, щоб тісто збільшилося чи подвоїлося у розмірі. Увімкніть режим підігріву 200°C/400F/Gas 6.
- 10 Змішайте яєчний жовток та молоко, та нанесіть глазур за допомогою щітки на круасани. Випікайте 15-20 хвилин, доки вони не стануть хрусткими та з'явиться золотавий колір. Витягніть та покадіть на ґрати, щоб вони охолонули.

Поради:

Якщо ви готуєте шоколадні круасани, покладіть частку шоколаду або 10 мл (2 чайних ложки) тертого шоколаду на широкий кінець тіста перед тим, як ви почнете надавати форму. Коли ви зробите круасан, шоколад повинен опинитися всередині.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Корж наан

10

Інгредієнти	6 штук	3 штуки
Вода	180 мл	90 мл
Натуральний йогурт	6 столових ложок	3 столових ложки
Розтоплене масло, топлене масло або оливкова олія	2 столових ложки	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 гр	225 гр
Сіль	1½ чайних ложки	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Масло	25 гр	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1 чайна ложка
Розтоплене масло або топлене масло для верхівки	6 столових ложок	3 столових ложки

- Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.
- Налийте воду, йогурт, розтоплене масло, топлене масло або олію. Після цього додайте решту інгредієнтів, за винятком дріжджів.
- Зробіть всередині борошна ямку але так, щоби не дістати рідину і покладіть дріжджі.
- Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму **10 DOUGH (TICTO)** в. МЕНЮ. Натисніть «пуск».
- Наприкінці циклу установіть 3 листи для випікання в духовку та оберіть максимальний режим підігріву. Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на 3 однакових частини. Надайте круглу форму.
- Розкатайте тісто до овальної форми 25 см (10 дюймів) у довжину та 13 см (5 дюймів) в ширину. Підігрійте гриль. Покладіть корж «наан» на підігріті листи для випікання та випікайте протягом 4-5 хвилин, доки вони не піднімуться. Витягніть листи з духовки та покладіть під підігрітим грилем, аж доки вони не стнуть брунатними і не роздуються.
- Змажте розтопленим чи топленим маслом. Подавайте теплими.

Поради

Для гостроти можна додати до борошна 5 мл (1 чайну ложку) меленого коріандру та кмину. Щоби приготувати наан із цільного борошна, замініть 50% білого борошна цільним. За бажанням можна додати кришений зубок часнику та/або трошки свіжого меленого чорного перцю для апетиту. Також чорним перцем можна посипати верхівку коржа після того, як ви нанесете розтоплене чи топлене масло.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Цикл «Джем»

Час: 1 година 25 хвилини

- Протягом усього циклу приготування джему, тістомішалка буде змішувати інгредієнти.
- Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки свіжі фрукти. А фрукти великого розміру краще розрізати навпіл або на чвертки.
- Для поліпшення смаку використовуйте спеціальний цукор, що містить пектин.
- Якщо ви використовуєте фрукти з низьким вмістом пектину, рекомендується додати 5-10 мл (1-2 чайних ложки) лимонного соку.
- Щоби витягти гарячу тацю, використовуйте кухонні рукавички.
- Під час приготування джему ви маєте бути поруч і слідкувати за процесом, щоби джем не википів, і якщо буде треба, час від часу помішувати інгредієнти.
- Перелийте готовий джем до стерилізованої посуду, герметично закрийте та наклейте етикетку.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Абрикосовий джем

12

Інгредієнти	Для приготування 350 гр джему
Свіжі дозрілі абрикоси	250 гр
Лимонний сік	2 чайних ложки
Вода	1 столова ложка
Цукор, що містить пектин	250 гр
Масло	15 гр

- 1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку. Розріжте абрикоси навпіл та вийміть кістки. Розріжте кожну половину на 4 шматочки та покладіть до таці. Додайте решту інгредієнтів.
- 2 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Закрийте кришку та оберіть програму 12.
- 3 Через 15 хвилин після початку циклу перевірте стан джему і, якщо треба, за допомогою дерев'яної лопатки зніміть залишки цукру зі стінок таці. Будьте обережні! Таця стає дуже гарячою.
- 4 Після закінчення циклу випікання, вимкніть прилад і за допомогою кухонних рукавичок витягніть тацю.
Обережно перелийте джем до стерилізованої посуду, герметично закрийте та наклейте етикетку.

Поради:

Замість абрикосів можна використовувати сливи.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Джем із літніх фруктів

12

Інгредієнти	Для приготування 450 гр джему
Полуниця	115 гр
Малина	115 гр
Червона порічка	75 гр
Лимонний сік	1 чайна ложка
Цукор, що містить пектин	300 гр
Масло	15 гр

- 1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку. Якщо ягоди полуниці дуже великі, розріжте їх навпіл та додайте до таці разом із ягодами малини та червоної порічки. Додайте решту інгредієнтів.
- 2 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Закрийте кришку та оберіть програму 12.
- 3 Після закінчення циклу випікання, вимкніть прилад і за допомогою кухонних рукавичок витягніть тацю.
Обережно перелийте джем до стерилізованої посуду, герметично закрийте та наклейте етикетку.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Піца

13

Інгредієнти	Для приготування піци розміром 2 X 30 см (12")	Для приготування піци розміром 1 X 30 см (12")
Вода	250 мл	140 мл
Оливкова олія	1 столова ложка	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 гр	225 гр
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Наповнювач:		
Паста із сушених томатів	8 столових ложок	4 столових ложки
Сушений орегано	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Сир моцарела, нарізаний	280 гр	140 гр
Свіжі помідори-сливки, крупно нарізані	8	4
Жовтий перець, без насіння, порізаний у вигляді стрічок	1	½
Зелений перець, без насіння, порізаний у вигляді стрічок	1	½
Гриби, порізані	100 гр	50 гр
Сир Dolcellate, дрібно нарізаний	100 гр	50 гр
Шинка Парма, розірвана на шматочки	100 гр	50 гр

Інгредієнти	Для приготування піци розміром 2 X 30 см (12")	Для приготування піци розміром 1 X 30 см (12")
Свіже натертий сир Пармезан	50 гр	25 гр
Свіже листя базиліку	12	6
Сіль та свіже мелений чорний перець		
Оливкова олія	2 столових ложки	1 столова ложка

- 1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.
- 2 Налийте у тацю воду та оливкову олію. Додайте борошно, сіль та цукор.
- 3 Зробіть всередині борошна ямку але так, щоби не дістати рідину й додайте дріжджі.
- 4 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму **13** PIZZA DOUGH (ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ) в МЕНЮ. Натисніть «пуск». Змажте олією тацю для піци або лист для випікання.
- 5 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обімніть тісто. Розкатайте тісто й зробіть 30 см (12 дюймовий) круг, а потім покладіть його на підготовлену тацю або на лист.
- 6 Увімкніть режим підігріву духовки 220°C/425°F/Gas 7. Нанесіть пасту із сушених томатів на основу піци. Присипте зверху орегано та додайте дві треті сира моцарела.
- 7 Насипте томати, перець, гриби, додайте сир dolcellate, шинку Парма, решту сиру моцарела та Пармезан, листя базиліку. Посоліть та поперчіть, а також покропіть оливковою олією.
- 8 Випікайте 18-20 хвилин або до появи золотавого кольору, та одразу ж подавайте до столу.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

- Ваша хлібопічка має додатковий режим прискореного випікання хліба, де всі етапи, починаючи від вимішування, піднімання тіста до випікання смачної буханки займають менше години. Для отримання кращих результатів, дотримуйтесь інструкцій, що викладені нижче:
- Використовуйте теплу воду, щоб прискорити процес піднімання тіста (оптимальна температура - 32-35°C/90-95°F). Якщо ви візьмете холодну воду, буханка вийде меншою, а якщо використаєте гарячу, вона вб'є дріжджі. Для отримання кращих результатів поміряйте температуру води за допомогою термометра, або змішайте 25% кип'ятку із 75% холодної води.
- Для цього циклу кількість білого борошна має становити не менше 65%. Тому використовуйте рецепти з такими показниками. При випіканні 100% цільного хліб чи іншого виду хліба із цільного зерна, ви матимете погані результати, оскільки цей цикл не має достатньо часу для того, щоб тісто піднялося.
- Для випікання хліба за допомогою цього циклу потрібно зменшити кількість солі, оскільки сіль уповільнює дію дріжджів. Але не відмовляйтеся зовсім від використання солі. Це необхідний компонент, який надає смак та поліпшує текстуру хліба. На 600 гр борошна візьміть 5 мл (1 чайну ложку) солі.
- Об'єм дріжджів збільшується для цього циклу, що сприяє скорішому підніманню тіста. Візьміть 15-20 мл (3-4 чайних ложки) сухих дріжджів, що легко змішуються.
- Якщо ви бажаєте послідовно випікати декілька буханок за допомогою прискореного циклу, залиште кришку відкритою та вимикайте прилад на 30 хвилин між сеансами випікання. Це дозволить сенсорному давачу температури, розташованому всередині приладу, працювати точно, адже це дуже важливо при використанні прискореного циклу.
- Буханки хліба, що випікаються за допомогою прискореного циклу, не піднімуться так, як при використанні інших режимів. Вони матимуть м'якішу скоринку та густішу текстуру, але це є нормальним явищем.

Білий селянський хліб



Інгредієнти	Великий розмір
Сухе напівзнежирене молоко, тепле	230 мл
Вода, тепла	180 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 гр
Непросіяне борошно для приготування хліба	150 гр
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Масло	25 гр
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Морквяний хліб із коріандром



Інгредієнти	Великий розмір
Морква, свіже натерта, кімнатної температури	235 гр
Вода, тепла	280 мл
Соняшникова олія	2 столових ложки
Свіжий подрібнений коріандр	4 чайних ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 гр
Мелений коріандр	2 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	5 чайних ложок
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Брунатний цибульний хліб



Інгредієнти	Великий розмір
Масло	50 гр
Велика цибуля, подрібнена	1
Сухе напівзнежирене молоко, тепле	350 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	530 гр
Непросіяне борошно для приготування хліба	70 гр
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Свіже мелений чорний перець	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

- 1 Розтопіть масло на сковороді та обжарюйте на маленькому вогні до появи золотавого кольору.
Зніміть з пічки. Змішайте з молоком.

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

інгредієнти

Головний інгредієнт, що використовується при випіканні хліба – це борошно, і тому дуже важливо обрати правильний тип.

Пшеничне борошно

Із пшеничного борошна виходить найсмачніший хліб. Пшеничне борошно має зовнішню плівку, яку ще називають «висівки», і внутрішнє зерно, яке містить пшеничний зародок та ендосперм. Саме білок, який знаходиться всередині ендосперму, при змішуванні з водою утворює глютен. Глютен має властивість розтягуватись подібно еластичним предметам. Під час ферментації із дріжджів виходять гази, які уловлюються й сприяють тому, що тісто починає підніматися.

Біле борошно

У цьому борошні не має зовнішніх висівок та пшеничного зародку, а ендосперм, що залишився, перемололи на біле борошно. Тому дуже важливо використовувати саме біле борошно, або біле борошно для випікання хліба, оскільки воно містить більше протеїнів, які необхідні для формування глютену. Не використовуйте звичайне біле борошно або борошно для піднімання для приготування дріжджового хлібу, бо буханки не піднімуться і ви отримаєте плоский хліб. Існує декілька видів білого борошна для випікання хліба. Для отримання кращих результатів використовуйте тільки високоякісне борошно, надаючи перевагу неவிбіленому борошну.

Непросіяне борошно

Непросіяне борошно має висівки та пшеничний зародок, що надає борошну горіховий присмак та дозволяє готувати хліб з більш крупною текстурою. Дуже важливо використовувати борошно із цільного зерна чи непросіяне борошно. Буханки хліба, виготовлені із 100% непросіяного борошна, матимуть щільнішу текстуру, ніж буханки білого хліба. Висівкам, що присутні у борошні, притаманні властивості виділяти глютен, і тому тісто на основі непросіяного борошна піднімається повільніше. Використовуйте спеціальні програми для приготування хліба з непросіяного борошна, які дозволяють йому піднятися. Щоби випекти менш щільну буханку, замініть частину непросіяного борошна білим борошном. Щоби швидко приготувати буханку на основі непросіяного борошна, скористуйтеся програмою прискореного випікання цільного хліба.

Насичене жовте борошно

Можна використовувати цей вид борошна у комбінації з білим борошном, або окремо. Воно містить близько 80-90% пшеничного зерна, і тому хліб виходить легкішим, з дуже насиченим смаком. Спробуйте приготувати хліб на основі цього борошна в режимі випікання стандартного білого хліба, замінивши 50% насиченого білого борошна жовтим. Можливо вам доведеться додати більше рідини.

Борошно із цільного зерна

Комбінація білого, непросіяного та житнього борошна, змішаних із солодовими цільними зернами надають хлібу особливий присмак та текстуру. Використовуйте окремо або у комбінації із білим борошном.

Інші види борошна

Інші види борошна таке, як, наприклад, житнє борошно можна використовувати з білим та непросіяним борошном для випікання чорного хліба із зернами чи житнього хліба. Навіть невелика кількість такого борошна надає особливий присмак. Не використовуйте це борошно окремо, оскільки тісто буде клейким і хліб вийде кволим, крупної структури. Інші види зернових такі, як просо, ячмінь, гречка та овес містять невелику кількість протеїнів, і тому не виробляють достатньо глютену, щоби приготувати звичайний хліб.

Такі види борошна можна використовувати у незначній кількості. Спробуйте замінити 10-20% білого борошна одним із цих видів.

Сіль

Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену. Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте замітники із низьким вмістом солі, оскільки вони не містять натрій.

- Сіль посилює структуру глютену і робить тісто еластичнішим.
- Сіль не дає дріжджам підходити дуже сильно і запобігає сплюсцуванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

Використовуйте білий або чорний цукор, мед, екстракт солоду, світлу патоку, кленовий сироп, чорну патоку чи патоку.

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якість зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості. Для приготування такого хлібу, використовуйте цикл випікання солодкого хліба.
- У разі заміни рідкого підсолоджувача цукром, загальний об'єм рідини, зазначений у рецепті, треба трохи зменшити.

Жири та олія

Зазвичай, щоби зробити кришку м'якішою, у тісто додають невелику кількість жирів або олії. Це також сприяє тому, що хліб довше не черствіє. Можна використовувати масло, маргарин чи навіть свинячий жир у невеликій кількості, не більше 25 гр (1 унції) або 22 мл (112 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

- Замість масла можна використовувати оливкову або соняшникову олію. Треба тільки правильно розрахувати об'єм рідини для кількості, яка перевищує 15 мл (3 чайних ложки). Для тих, кого турбує рівень вмісту холестерину, більше підходить соняшникова олія.
- Не використовуйте спреди із низьким вмістом жирів, адже вони містять до 40% води, і мають зовсім інші властивості порівняно із маслом.

Рідина

Для приготування хліба завжди використовується яка-небудь рідина, зазвичай це молоко або вода. Хліб на воді має хрусткішу скоринку, ніж виготовлений на молоці. Дуже часто використовують воду у комбінації із сухим знежиреним молоком. Це дуже важливо, особливо, якщо ви користуєтеся таймером затримки увімкнення, адже свіже молоко може прокиснути. Для більшості програм достатньо додати просту воду з під крану, але для програми прискороного випікання використовуйте теплу воду.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто біль пружким, поліпшити колір хліба, структуру та надати стабільності глютену під час піднімання, можна додати яйця. Якщо ви використовуєте яйця, візьміть менший об'єм рідини. Покладіть яйце до мірчої чашки та залийте рідину, не перевищуючи рівень, зазначений у рецепті.

інгредієнти

Дріжджі

Дріжджі бувають свіжі та сухі. Всі рецепти були протестовані у режимі звичайного змішування. Сухі дріжджі, які не потрібно розчиняти у воді, змішуються скоріше. Їх кладуть в ямку у борошні, де вони зберігаються окремо від рідини, доки не почнеться процес змішування.

Для отримання кращих результатів використовуйте сухі дріжджі. Не рекомендується використовувати свіжі дріжджі, оскільки результат може відрізнитися від того, на що ви очікували. Не використовуйте свіжі дріжджі, якщо активовано режим увімкнення приладу із затримкою.

Якщо ви бажаєте додати свіжі дріжджі, ви повинні виконати наступні вимоги:

6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці сухих дріжджів

Додайте до свіжих дріжджів 1 чайну ложку цукру та 2 столових ложки теплої води. Залиште на 5 хвилин, доки не з'явиться піна. Після цього додайте решту інгредієнтів до форми. Для отримання кращих результатів розрахуйте потрібну кількість дріжджів.

Дотримуйтесь об'ємів, зазначених у рецептах. Перевищення норми може спричинити переливання тіста через край форми для випікання.

Після того, як ви відкрили пачку дріжджів, ви повинні використати їх протягом 48 годин. Ви можете зберігати дріжджі довший час тільки, якщо це було зазначено виробником. Закрийте пачку після використання. Зберігайте відкриті дріжджі у холодильнику й використовуйте, як тільки буде потрібно.

Не використовуйте дріжджі, термін придатності яких вже закінчився. З часом дріжджі втрачають свої властивості.

Зараз у продажу ви можете знайти сухі дріжджі, які були виготовлені спеціально для використання у хлібопічках. Такі дріжджі звісно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Розробка власних рецептів

Після того, як ви спробували приготувати хліб за рецептами, що додаються, ви можете адаптувати декілька своїх улюблених рецептів, які ви використовували для приготування тіста вручну. Спершу оберіть один із схожих рецептів, які викладені у посібнику, та використовуйте його, як основу.

Прочитайте наступні інструкції та будьте готові вносити зміни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібopічки. Не перевищуйте максимальних показників. У разі необхідності, візьміть меншу кількість борошна та рідини, ніж зазначено у рецептах, що додаються.
- Завжди спершу зливайте рідину. Відокремте дріжджі від рідини, додавши їх після борошна.
- Замініть свіжі дріжджі сухими, які легко змішуються. Увага: 6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці (5 мл) сухих дріжджів
- Якщо ви використовуєте режим увімкнення приладу із затримкою, замініть свіже молоко сухим або залийте воду.
- Якщо у вашому рецепті зазначено, що треба додати яйце, зробіть це, але не забудьте поррахувати його, як частину загального об'єму рідини.
- Покладіть дріжджі в окрему форму і залиште їх там, доки не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Перевіряйте консистенцію тіста протягом перших хвилин вимішування. Для випікання хліба у хлібopічці, тісто повинно бути м'яким, і тому, скоріш за все, вам потрібно буде додати більше рідини. Тісто має бути вологим, щоб рівномірно підніматись.

Як витягти, нарізати та зберігати хліб

- Для отримання кращих результатів після закінчення циклу випікання, витягніть хліб із приладу та одразу ж вийміть його із форми. Але якщо вас не має поблизу приладу, хлібopічка буде підігрівати хліб протягом 1 години.
- Витягніть тацю для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тацю догори дном та потрясіть декілька разів, щоби вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукати по дерев'яній частині таці, або покрутіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині таці, однак дуже часто вона потрапляє всередину готової буханки. Якщо це трапилося, перш, ніж розрізати хліб, витягніть її за допомогою термостійкого пластикового кухонного інструменту. Не використовуйте для цього металеві предмети, оскільки вони можуть подрпати антипригаре покриття.
- Перед розрізанням охолодіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

Зберігання

- Хліб, виготовлений в домашніх умовах, не містить консервантів, і тому його краще з'їсти протягом 2-3 днів з моменту приготування. Якщо ви не збираєтесь їсти хліб одразу ж після приготування, загорніть його у фольгу або покладіть до пластикового пакету та щільно закрийте.
- Хрусткий французький хліб стає м'якішим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати. Якщо ви бажаєте, щоби ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоби вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у хлібопічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості.

Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

Хлібопічка – це негерметичний прилад, і тому на її роботу впливає такий фактор, як температура. Якщо на вулиці дуже жарко або прилад знаходиться в кухні, де повітря також сильно нагрівається, хліб підніметься більше, ніж в холодних умовах. Оптимальна температура становить не менше 20°C /68°F та не більше 24°C/75°F.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури, адже виключення становлять тільки випадки, коли показники температури зазначені у рецепті, наприклад, для прискореного циклу 1-годинного випікання потрібно підігріти рідину.
- Додавайте інгредієнти до таці згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви збираєтеся готувати хліб негайно.
- Не кладіть забагато жирів, оскільки вони формують бар'єр між дріжджами та борошном, уповільнюючи дію дріжджів, що може стати причиною випікання кволого хліба.
- Перед додаванням масла чи жиру до таці, поріжте його на маленькі шматочки.
- Якщо ви бажаєте приготувати хліб із фруктовим смаком, замініть частину води фруктовим соком, наприклад, помаранчевим, яблучним або ананасним.
- Сік із овочів можна використовувати, як частину рідини. Вода, яка відділяється під час готування картоплі, містить крохмаль, який, в свою чергу, є додатковим джерелом поживи для дріжджів, і сприяє випіканню високого, м'якого хліба, який довго зберігає свою свіжість.
- Овочі такі, як моркву, кабачки або навіть готове картопляне пюре можна додавати для поліпшення смаку. Однак, вам потрібно буде зменшити кількість рідини, оскільки ці продукти містять воду. Починайте із меншої кількості води і перевіряйте стан тіста, коли запуститься процес вимішування. Додавайте воду у разі необхідності.
- Не перевищуйте максимальних показників, що зазначені у рецепті, оскільки ви можете пошкодити прилад.

Загальна інформація та корисні поради

- Якщо хліб не піднімається, спробуйте замінити пливучу воду на пляшкову або кип'ячену та охолоджену воду. Якщо пливуча вода містить багато хлору та фтору, це може заважати процесу піднімання хліба. Жорстка вода також має такий ефект.
- Рекомендується перевірити стан тіста через 5 хвилин з моменту початку процесу вимішування. Під рукою треба мати гнучку гумову лопатку, щоб можна було зняти інгредієнти, які залипли на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоб переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришиться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримування і випікання, тісто може опуститися.

Посібник із усунення несправностей

Нижче приведені декілька типових проблем, які можуть з'явитися під час приготування хліба у хлібопічці. Ознайомтеся із проблемами, можливими причинами та діями, які потрібно здійснити для усунення цих порушень й ефективного випікання хліба.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хліб піднімається недостатньо високо	• Хліб із непросіяного борошна буде нижчим по висоті, ніж звичайний білий хліб через менший вміст білків, які сприяють формуванню глютену у борошні із цільного зерна.	Нормальна ситуація, не потребує ніяких спеціальних мір.
	• Недостатня кількість рідини.	Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
	• Забули покласти цукор або додали недостатню кількість.	Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті.
	• Використали борошно невідповідного г'атунку.	Можливо ви використали звичайне біле борошно спеціального хлібопекарного г'атунку, яке містить велику кількість глютену. Не використовуйте універсальне борошно, яке застосовується для усіх видів випічки.
	• Використали дріжджі невідповідного типу.	Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки швидкодійні дріжджі, що швидко вимішуються.
	• Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі.	Відмірте рекомендовану кількість інгредієнтів та перевірте їх термін придатності, зазначений на упаковці.
	• Обрали режим прискореного випікання.	У разі використання цього циклу, буханки будуть коротші. Це – нормальне явище.
	• Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування.	Покладіть буханки на тацю так, щоби вони не торкалися одна одну.

Посібник із усунення несправностей

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
2. Плоскі буханки, хліб не піднімається.	• Не поклали дріжджі.	Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті.
	• Поклали старі дріжджі.	Перевірте термін придатності.
	• Рідина була дуже гарячою.	Використовуйте рідину потрібної температури, яка відповідає налаштуванню програми випікання хліба.
	• Поклали забагато солі.	Використовуйте рекомендовану кількість інгредієнтів.
	• Якщо ви використовували таймер, дріжджі намокли ще до початку процесу приготування хліба.	Покладіть сухі інгредієнти в куточки таці й зробіть невелике заглиблення у центрі для дріжджів, щоби захистити їх від рідини.
3. Спучена верхня частина, форма буханки нагадує гриб.	• Забагато дріжджів.	Зменшить кількість дріжджів на 1/4 чайних ложки.
	• Забагато цукру.	Зменшить кількість цукру на 1 чайну ложку.
	• Забагато борошна.	Зменшить кількість борошна на 6-9 чайних ложки.
	• Недостатня кількість солі.	• Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі.
	• Тепла, волога погода.	Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
4. Верхівка та боки осуваються.	• Забагато рідини.	Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна.
	• Забагато дріжджів.	Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу.
	• Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста.	Остудіть воду або додайте холодного молока

Посібник із усунення несправностей

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини.	Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
	• Забагато борошна.	Уважно відміряйте кількість борошна.
	• Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи трусу під час процесу піднімання тіста.	Поставте хлібопічку в інше місце.
	• Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба.	Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг).
	• Недостатня кількість солі або її відсутність. (сіль запобігає зайвому витримуванию)	Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі.
	• Забагато дріжджів.	Уважно відміряйте кількість дріжджів.
	• Тепла, волога погода.	Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура. кількість.	• Забагато борошна.	Точно відмірте необхідну
	• Недостатня кількість дріжджів.	Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями.
	• Недостатня кількість цукру.	Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль.	•Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті.
	• Забагато дріжджів.	•Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями.
	• Забагато рідини.	•Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
10. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	• Забагато рідини.	Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
	• Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити.	У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами.
	• Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	Зменшить об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	• Під час роботи сталося відключення живлення.	Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар.
	• Ви використовуєте невідповідний ніж.	Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
12. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	• Хліб випікався недостатньо довго.	Збільшить час випікання.
	• У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоби отримати більш насичений брунатний колір.

ВМ450 Режим роботи меню

1

Білий

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг
Вага	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг
Розігрівання	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв
Вимішування 1	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв
Вимішування 2	31хв	31хв	31хв	31хв	31хв	31хв	31хв	31хв	31хв
Піднімання 1	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв	26хв
Вимішування 3	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Піднімання 2	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв	25хв
Вимішування 4	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Піднімання 3	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв
Випікання	37хв	40хв	43хв	45хв	50хв	55хв	60хв	65хв	70хв
Загальний час	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Автоматичний дозатор	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Підігрівання	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хліб із цільного зерна

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг
Вага	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв
Розігрівання	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв	2хв
Вимішування 1	28хв	28хв	28хв	28хв	28хв	28хв	28хв	28хв	28хв
Вимішування 2	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв	45хв
Піднімання 1	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Вимішування 3	35хв	35хв	35хв	35хв	35хв	35хв	35хв	35хв	35хв
Піднімання 2	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Вимішування 4	80хв	80хв	80хв	80хв	80хв	80хв	80хв	80хв	80хв
Піднімання 3	40хв	44хв	48хв	45хв	50хв	55хв	54хв	60хв	64хв
Випікання	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Загальний час	3:34	3:38	3:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Автоматичний дозатор									
Підігрівання	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Прискорене випікання хліба із цільного зерна

[illegible]

Французький хліб

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг
Вага	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг	500 гр	750 гр	1 кг
Розігрівання	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв
Вимішування 1	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв	3хв
Вимішування 2	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв
Піднімання 1	32хв	32хв	32хв	32хв	32хв	32хв	32хв	32хв	32хв
Вимішування 3	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Піднімання 2	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв	30хв
Вимішування 4	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с	15с
Піднімання 3	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв	55хв
Випікання	42хв	53хв	64хв	62хв	66хв	70хв	65хв	72хв	74хв
Загальний час	3:12	3:23	3:34	3:32	3:36	3:40	3:35	3:42	3:44
Автоматичний дозатор	2:53	3:04	3:15	3:13	3:17	3:21	3:16	3:23	3:25
Підігрівання	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г	1г
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

ВМ450 Режим роботи меню

7 — 14

Продукт	7	8	9	10	11	12	13	14	Кнопка «Прискорене випікання»
	Прискорене випікання хліба	Торт	Хліб із низьким вмістом рослинних білків	Тісто	Домашнє тісто	Джем	Тісто для піци	Випікання	
Скоринка	Середній	Недоступно	Середній	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно
Вага	Недоступно	Недоступно	750 гр	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно
Розігрівання	Недоступно	Недоступно	8хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв	0хв
Вимішування 1	3хв	3хв	4хв	3хв	5хв	0хв	3хв	0хв	3хв
Вимішування 2	20хв	4хв	19хв	27хв	45хв	85хв	27хв	0хв	12хв
Піднімання 1	0хв	0хв	48хв	60хв	70хв	0хв	60хв	0хв	18хв
Вимішування 3	0с	0с	0с	0хв	10с	0хв	0хв	0хв	0хв
Піднімання 2	0хв	0хв	0хв	0хв	85хв	0хв	0хв	0хв	0хв
Вимішування 4	0с	0с	0с	0с	10с	0с	0хв	0с	0с
Піднімання 3	0хв	0хв	0хв	0хв	110хв	0хв	0хв	0хв	0хв
Випікання	105хв	75хв	95хв	0хв	0хв	70хв	0хв	10-90хв	25хв
Загальний час	2:08	1:22	2:54	1:30	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Автоматичний дозатор	Недоступно	Недоступно	2:37	1:14	4:39	Недоступно	1:14	Недоступно	Недоступно
Підігрівання	22хв	22хв	1г	Недоступно	Недоступно	20хв	Недоступно	1г	1г
Затримка	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com