Книга рецептів домашньої випічки

KENWOOD

ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

для хлібопечи
Kenwood BM450

РОЗДІЛ	СТОРІНКА
Історія бренда	4-5
Приготування хліба в хлібопечи	6-7
Інгредієнти	8-11
Стандартний білий хліб с додаваням яєць	12-13
Хліб із сушеними томатами	14
Хліб із різними видами насіння	15
Хліб із сиром Чедер та чилійсь ким перцем	16-17
Темний хліб	18
Шоколадний хліб	19
Хліб із висівками, горіхами та фр уктами	20-21
Прискорене випікання білого хліба	22-23
100% Хліб із цільного зерна	24
Хліб із цільного зерна з додаванням насіння	25
Щільний хліб із цільного зерна	26
Хліб із цільного зерна	27
Французький хліб	28
Булочка «Бріош»	29
Хліб із додаванням абрикосів та родзинок у солоді	30-31
Хліб із додаванням цитрусових та гр ецького горіха	32-33
Хліб «пекан» із додаванням журавлини, мигдалю та горіху	34

РОЗДІЛ	СТОРІНКА
Паска	35
Марм еладний пиріг	36-37
Кекс	38-39
Хліб з бананами та корицею	40
Карибсь ка булка до чаю	41
Хліб із низьким вмістом рослинних білків	42-43
Стандартний хліб без глютена 1	44
Стандартний хліб без глютена 2	45
Хліб із додаванням різних видів насіння, Фруктовий хліб без глютена	45
Тісто, Круасан	46-47
Корж «наан»	48-49
Абрикосовий джем	50
Джем із літніх фруктів	51
Тісто для Піци	52-53
Кнопка «Прискорене випікання»	54
Білий селяньський хліб, Брунатний цибульний хліб	55
Морквяний хліб із коріандром	56-57
Розробка власних рецептів	58-59
Посібник із усунення несправностей	60-63
Норми часу для програм BM450	64-69

KENWOOD

60 років надійності, елегантного дизайну, якості та інновацій.

1947 року Кеннет Вуд заснував у Великобританії компанію з вироблення побутових приладів. Першим приладом став тостер, за ним були міксер і відома кухонна машина Chef (Шеф). Свої товари він підписував Ken Wood. Ось так виник бренд, який пізніше став всесвітньо відомим.

Філософія KENWOOD

Кеннет Вуд завжди прагнув, щоб його товари були функціональними, привабливими, інноваційними і високоякісним. Саме такі принципи втілюються в усі вироби, які створюються талановитими інженерами і дизайнерами компанії Kenwood від самого початку її заснування.

KENWOOD – один з найстаріших європейських брендів – має свою історію успіху.

БІЛЬШЕ НІЖ МІКСЕР. ІСТОРІЯ KENWOOD CHEF.

Перша кухонна машина Chef була створена Кеннетом Вудом 1950 року.

Деякі з цих машин ПРАЦЮЮТЬ І СЬОГОДНІ! Успіх кухонної машини Chef можна пояснити її надійністю і якістю, перевірену часом. Chef насправді унікальний. Його технічна концепція включає планетарний (у трьох площинах) рух насадок для змішування, збиття і замішування усіх видів тіста; високу потужність; і найголовніше – 4 мотори, кожний з яких має свою швидкість обертання, яка дозволяє готувати вишукані страви за рекордно короткий час. Компанія Kenwood дуже швидко стала лідером в галузі виробництва кухонних машин. Незважаючи на це, Кеннет Вуд не зупинився на досягнутому. Він був певний, що саме його кухонні машини мають бути не лише ефективними, але й красивими і довговічними, простими у використанні і догляді. Проста філософія, яка знайшла підтвердження у кожного повара в світі.

Дизайн Kenwood змінювався впродовж багатьох років, але сама форма і концепція залишились незмінними. Більш того, завдяки розробникам Kenwood стало можливим використання нових аксесуарів на старих моделях, адже багато з них працюють понад 50 років, і ПЕРЕДАЮТЬСЯ З ПОКОЛІННЯ В ПОКОЛІННЯ.

1950

1960

1997

TITANIUM
2007

Июнь 1955

ЛИШЕ KENWOOD CHEF МАЄ УСІ НАСАДКИ

У цієї кухонної машини найбільший асортимент насадок, порівняно з іншими комбайнами в світі. Кожен за своїм бажанням – повар чи господарка зможуть створити власну систему приготування їжі. Доступні усі процеси обробки продуктів: замішування тіста будь-якої консистенції, враховуючи жорстке, очищення шкірки з коренеплодів, нарізка і шаткування, тертка і шматорізка, кавомолка, подрібнення трав і спецій, м'ясорубка з насадкою для виготовлення домашньої ковбаси, вичавлення соку з різних видів овочів, фруктів, ягід, приготування коктейлів, мусів і супів-пюре, помел зерен для домашнього борошна, приготування морозива і сорбету. А також розкачування тіста та приготування макарон більше 10 видів!

ІННОВАЦІЇ В KENWOOD усюди – в товарах, в маркетингу, як наприклад: перша парова праска (1954), фільтраційна кавоварка (1975) і регульований електронікою мотор у кухонному процесорі (1979), а також перша демонстрація товарів.

KENWOOD JE950. В 2008 году компания Kenwood разработала еще один инновационный товар — новую соковыжималку с индукционным двигателем. Это изобретение можно назвать переворотом в сфере бытовых приборов. Умение совмещать нововведенные технологии, надежные материалы и дизайнерские разработки способствует развитию и продвижению торговой марки Kenwood на мировых рынках.

ДИЗАЙН KENWOOD – Новий і класичний, сучасний і вічний. Товари, розроблені інженерами Kenwood, отримали численні міжнародні нагороди, так як IF product design awards, +Xdesign awards, Red Dot design awards

reddot design award
winner 2004

www.kenwoodworld.com/ua

МАСТЕР-КЛАСС ШЕФА ПЬЕТРО ДЕЛЬ ГРОССО
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА В ХЛЕБОПЕЧКЕ

ПРАВИЛА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ХЛЕБА В ХЛЕБОПЕЧКЕ:

В первую очередь в емкость хлебопечки необходимо поместить все жидкие ингредиенты (вода, молоко, яйца), а затем сухие ингредиенты (мука, соль, сахар, сухое молоко). После чего сделайте небольшую ямку в муке и в нее насыпьте дрожжи.

На сенсорной панели выберете одну из **15 автоматических программ** приготовления. И хлебопечка замесит тесто и поддержит необходимую температуру чтобы тесто подошло.

Также хлебопечка BM450 дает возможность создавать индивидуальные программы для ваших собственных рецептов.

Благодаря автоматическому диспенсеру, так легко придать хлебу неповторимый вкус и аромат, добавить любые ингредиенты, такие как семечки, лук, зелень, перец, пряности, тертую морковь, изюм, орехи.

Вам достаточно насыпать ингредиенты в специальный контейнер, а хлебопечь автоматически добавит их в тесто в нужный момент (в конце цикла замеса).

Если же Вы хотите посыпать чем-то хлеб сверху, в таком случае откройте крышку хлебопечки до начала выпечки, смажьте хлеб водой или взбитым белком и посыпьте его семенами, измельченными оливками или беконом или другими ингредиентами и прижмите слегка рукой.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ:

Так как каждая мука имеет различный уровень влажности и соответственно вбирает в себя разное количество жидкости. Поэтому через несколько минут после начала замешивания откройте крышку хлебопечки и проверьте собралось ли в “шарик” тесто. При прикосновении тесто должно быть мягким, но упругим, и почти не липким.

Если же тесто липнет к рукам, добавьте немного муки. Если же оно слишком твердое и не собирается в “шарик” добавьте немного жидкости.

Важно помнить, что жидкие ингредиенты нужно отмерять мерным стаканчиком в миллилитрах, а сухие ингредиенты — взвешивать на весах или отмерять мерным стаканом со специальной шкалой для сыпучих продуктов. Соблюдение пропорций, указанных в рецепте, очень важно для получения хорошего результата.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

Хлібопіч все зробить сама:

- Змішає всі інгредієнти
- Замісить пружнє тісто, підігріє його, потім «підніме»
- Випече хліб, підтримуючи ідеальний температурний режим

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 невибіленому 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, непросяіного 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 замінники 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 сплющуванню 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 якості 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 невеликої 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, аніж 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 прискореного 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.

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 відрізнятися 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.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ЯЄЧНИЙ ХЛІБ			1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Яйце	2	1 та 1 яєчний жовток	1
Вода	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1
Рослинна олія	1-2 ст. л.	1-2 ст. л	1 ст. л
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г	350 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	4 ч. л.	1 ст. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.

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

Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Рідина не більше	380 мл	300 мл	275 мл

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

Вміст продукту	Рослинна олія	Цукор	Сіль	Сухі дріжджі
Чайна ложка (ч. л.) (наповнена “без горки”/”с горою”) містить:	5 г	5/7 г	7/10 г	5/7 г
Столова ложка (ст. л.) (наповнена “без горки”/”с горою”) містить:	15 г	20/25 г	25/30 г	20/25 г

ХЛІБ ІЗ СУШЕНИМИ ТОМАТАМИ			1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Вода	375 мл	300 мл	230 мл
Оливкова олія	2 ст. л.	1,5 ст. л	1 ст. л
Невибілене борошно для приготування білого хліба	525 г	400 г	300 г
Дрібно натертий сир Пармезан	40 г	25 г	15 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	4 ч. л.	1 ст. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Автоматичний дозатор			
Добре віджаті сушені томати	40 г	25 г	25г

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

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ХЛІБ ІЗ РІЗНИМИ ВИДАМИ НАСІННЯ			1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Вода	380 мл	300 мл	245 мл
Оливкова олія	2 ст. л.	1,5 ст. л	1 ст. л
Невибілене борошно для приготування білого хліба	525 г	400 г	300 г
Сухе знежирене молоко	2 ст. л.	1,5 ст. л	1 ст. л
Макове насіння	3 ч. л	2 ч. л	2 ч. л
Насіння кунжуту	3 ч. л	2 ч. л	2 ч. л
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	4 ч. л.	1 ст. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Автоматичний дозатор			
Гарбузове насіння	3 ч. л	3 ч. л	2 ч. л
Соняшникове насіння	3 ч. л	3 ч. л	2 ч. л

1 Додайте гарбузове та соняшникове насіння до автоматичного дозатору.

ХЛІБ ІЗ СИРОМ ЧЕДЕР ТА ЧИЛІЙСЬКИМ ПЕРЦЕМ			1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Соняшникова олія	1,5 ст. л.	1 ст. л.	1 ч. л.
Подрібнений червоний чилійський перець без насіння	3 шт	2 шт	1 шт
Вода	250 мл	200 мл	180 мл
Напівзнежирене молоко	130 мл.	100 мл	60 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 г	450 г	300 г
Непросіяне борошно	60 г	50 г	50 г
Дозрілий сир Чедер, натертий	80 г	65 г	50 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ч. л.	2 ч. л.	1 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.

1 Покладіть перець на маленьку сковороду, налийте 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 вищеназваному рецепті.

Поради: Якщо забажаєте, ви можете зменшити кількість червоного чилійського перцю, щоби пом'якшити смак. Щоби додати гостроти, використовуйте чилійський перець Scotch Bonnet.

Хліб із сиром Чедер та чилійським перцем

ТЕМНИЙ ХЛІБ		1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	400 мл	310 мл
Рослинна олія	2 ст. л.	1,5 ст. л
Борошно для приготування темного хліба	600 г	450 г
Сухе знежирене молоко	5 ч. л.	4 ч.л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	4 ч. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 ч. л.	1,5 ч. л.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ШОКОЛАДНИЙ ХЛІБ			1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Яйце	1	1	1
Вода	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1	Дивись пункт 1
Напівзнежирене молоко	140 мл	100 мл	80 мл
Рослинна олія	1-2 ст. л.	1-2 ст. л	1 ст. л
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г	350 г
Какао-порошок	4 ч. л.	1 ст. л.	2 ч. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукрова пудра	50 г	40 г	25 г
Масло вершкове	25 г	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Гіркий простий шоколад (70% какао), крупно подрібнений або використовуйте шоколадну стружку	100 г	75 г	50 г

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

Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
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.

ХЛІБ ІЗ ВИСІВКАМИ, ГОРІХАМИ ТА ФРУКТАМИ		1 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	380 мл	280 мл
Рідкий мед	3 ст. л.	2 ст. л.
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г
Сухе знежирене молоко	1 ст. л.	1 ст. л
Пшеничні висівки	25 г	15 г
Вершкове масло	25 г	25 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Автоматичний дозатор		
Подрібнені сушені ягоди та вишні	50 г	50 г
Очищений фундук, обсмажений та подрібнений	50 г	40 г

1 Покладіть ягоди, вишні та фундук до автоматичного дозатору.

Хліб із висівками, горіхами та фруктами

ПРИСКОРЕНЕ ВИПІКАННЯ БІЛОГО ХЛІБА			2 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Вода	380 мл	300 мл	245 мл
Рослинна олія	1,5 ст. л.	1,5 ст. л	1 ст. л
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г	350 г
Сухе знежирене молоко	2 ст. л.	5 ч. л.	1 ст. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукрова пудра	50 г	40 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.

Готові суміші

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.

У супермаркетах ця продукція поки що не має попиту, тому зараз її можна придбати у фірмових магазинах "Київмлін". Адреса: м. Київ, метро Тараса Шевченка, вул. Межигірськая, 83. тел. 8(044) 417-62-39.

Суміші для приготування Бородінського хліба, Зернового хліба, і багато інших видів хліба, можна придбати в компанії "Пекарний будинок" м. Київ, тіл. 8 (050) 413-13-94, тел/факс8 (044) 531-13-79

Прискорене випікання білого хліба та використання готових сумішей

100% ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА		3 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	380 мл	310 мл
Непросіяне борошно для приготування хліба	600 г	500 г
Сухе знежирене молоко	4 ч. л.	3 ч.л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	4 ч. л.	2 ч. л.
Масло вершкове	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 ч. л.	1 ч. л.

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

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА З ДОДАВАННЯМ НАСІННЯ		3 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	380 мл	310 мл
Рослинна олія	1 ст. л.	1 ст. л
Лимонний сік	1 ст. л.	1 ст. л
Непросіяне борошно для приготування хліба	500 г	420 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	100 г	80 г
Сухе знежирене	5 ч. л.	4 ч. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	1 ст. л.	1 ст. л.
Макове насіння	3 ч. л.	2 ч. л.
Трошки підсмажене насіння кунжуту	3 ч. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Автоматичний дозатор		
Гарбузове насіння	3 ч. л.	2 ч. л.
Соняшникове насіння	3 ч. л.	2 ч. л.

1 Додайте гарбузове та соняшникове насіння до автоматичного дозатору.

ЩІЛЬНИЙ ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА		4 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	350 мл	280 мл
Лимонний сік	1 ст. л.	1 ст. л
Непросіяне борошно для приготування хліба	500 г	425 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	100 г	75 г
Сухе знежирене молоко	4 ч. л.	3 ч.л.
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	1 ст. л..	2 ч. л.
Масло вершкове	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 ч. л.	1,5 ч. л.

ХЛІБ ІЗ ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА		4 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	350 мл	280 мл
Рослинна олія	1,5 ст. л.	1,5 ст. л
Лимонний сік	2 ст. л.	1 ст. л
Борошно із цільного зерна	540 г	450 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	60 г	50 г
Сухе знежирене	5 ч. л.	4 ч. л.
Сіль	2 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	1 ст. л.	1 ст. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 ч. л.	1,5 ч. л.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ		5 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г
Інгредієнти		
Вода	400 мл	310 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 г	400 г
Французьке борошно тонкого помелу	60 г	50 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Цукор	2 ч. л.	2 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.

Увага: Замість французького борошна можна використовувати борошно дуже тонкого помелу

БУЛОЧКА «БРІОШ» (використовуйте світлий колір скоринки)			6 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Молоко	280 мл	200 мл	130 мл
Яйця	2	2	1
Масло вершкове, топлене	150 г	120 г	80 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	500 г	350 г
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	80 г	60 г	30 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2,5 ч. л.	2 ч. л.	1 ч. л.

ХЛІБ ІЗ ДОДАВАННЯМ АБРИКОСІВ ТА РОДЗИНОК У СОЛОДІ			6 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Вода	315 мл	255 мл	200 мл
Екстракт солоду	3 ст. л.	2 ст. л.	5 ч. л.
Невибілене борошно для приготування білого хліба	550 г	450 г	350 г
Сухе знежирене молоко	2 ст. л.	5 ч. л.	1 ст. л.
Суміш прянощів	1 ч. л.	0,5 ч. л.	0,5 ч. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукрова пудра	25 г	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Автоматичний дозатор			
Родзинки	50 г	50 г	40 г
Сушені абрикоси, подрібнені	60 г	50 г	40 г
Глазур			
Цукрова пудра	3 ч. л.	3 ч. л.	2 ч. л.
Молоко	3 ч. л.	3 ч. л.	2 ч. л.

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.

Хліб із додаванням абрикосів та родзинок у солоді

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ХЛІБ ІЗ ДОДАВАННЯМ ЦИТРУСОВИХ ТА ГРЕЦЬКОГО ГОРІХА			6 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Лимонний йогурт	200 мл	170 мл	135 мл
Помаранчевий сік	150 мл.	115 мл	100 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	550 г	450 г	350 г
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Цукрова пудра	40 г	25 г	15 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Автоматичний дозатор			
Грецькі горіхи, подрібнені	50 г	40 г	25 г
Тверда лимонна цедра	2 ч. л.	2 ч. л.	1 ч. л.
Тверда помаранчева цедра	2 ч. л.	2 ч. л.	1 ч. л.
Глазур			
Цукрова пудра	3 ч. л.	3 ч. л.	2 ч. л.
Молоко	3 ч. л.	3 ч. л.	2 ч. л.

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

Хліб із додаванням цитрусових та грецького горіха

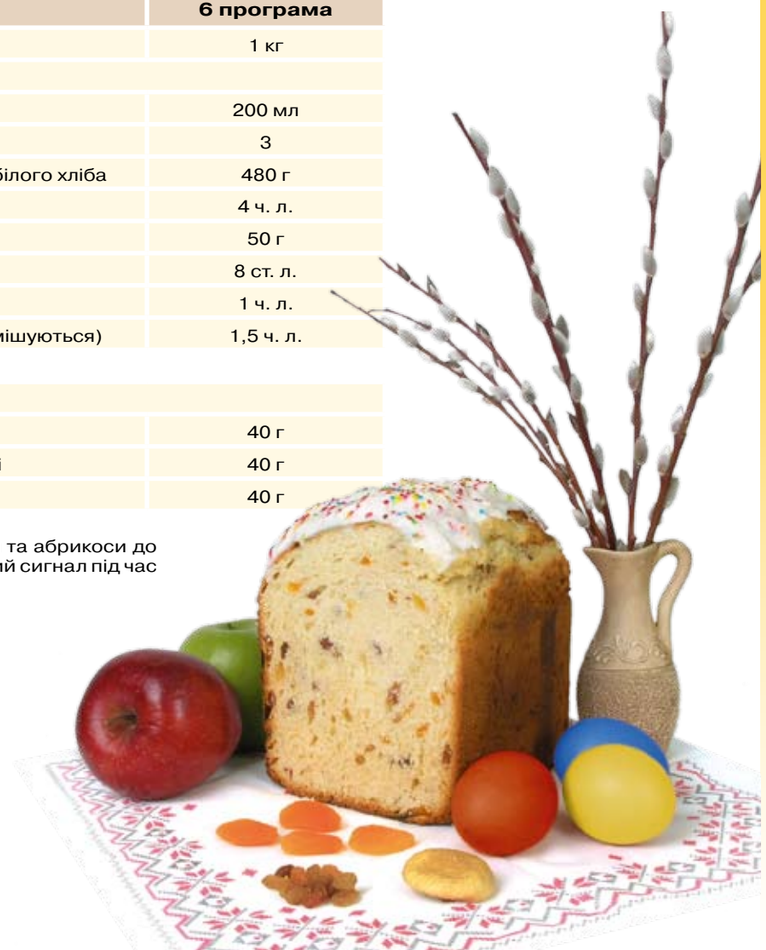
ХЛІБ «ПЕКАН» ІЗ ДОДАВАННЯМ ЖУРАВЛИНИ, МИГДАЛЮ ТА ГОРІХУ			6 програма
Розмір буханки	1 кг	750 г	500 г
Інгредієнти			
Вода	235 мл	170 мл	140 мл
Натуральний простий йогурт	180 мл.	140 мл	115 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 г	425 г	350 г
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Цукрова пудра	50 г	40 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	0,5 ч. л.
Автоматичний дозатор			
Горіх пекан, крупно подрібнений	50 г	40 г	25 г
Сушена журавлина, подрібнена	25 г	25 г	15 г

1 Покладіть горіх пекан та журавлину до автоматичного дозатору.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ПАСКА	6 програма
Розмір буханки	1 кг
Інгредієнти	
Тепла вода	200 мл
Яйця	3
Борошно для приготування білого хліба	480 г
Сухе знежирене молоко	4 ч. л.
Вершкове масло	50 г
Цукор	8 ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.
Автоматичний дозатор	
Родзинки	40 г
Сушені абрикоси, подрібнені	40 г
Цукати	40 г

1 Додайте родзинки, цукати та абрикоси до форми, коли почуєте звуковий сигнал під час другого циклу вимішування.



МАРМЕЛАДНИЙ ПИРІГ	7 програма
Інгредієнти	
Масло вершкове	115 г
Світла патока	150 г
Цукор	75 г
Помаранчевий мармелад	75 г
Молоко	175 мл
Яйце	1
Звичайне біле борошно	280 г
Розпушувач	2 ч. л.
Питна сода	1 ч. л.
Сіль	0,5 ч. л.

Час: 2 година 8 хвилин

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 періг 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 скоринок або помаранчевого мармеладу. Намастіть верхівку торту.

Мармеладний пиріг

КЕКС	7 програма
Інгредієнти	
Масло вершкове	115 г
Світла патока	125 г
Патока	50 г
Цукор	125 г
Молоко	180 мл
Яйце, трошки збите	1
Звичайне борошно	280 г
Мелений імбир	2 ч. л.
Розпушувач	2 ч. л.
Питна сода	1 ч. л.
Сіль	0,25 ч. л.

Час: 2 година 8 хвилин

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, сіль, розпушувач та питну соду, а потім додайте до таці.

Увага: Імбирний кекс рекомендується зберігати у герметичній ємності протягом 24 годин перш, ніж подавати його до столу. Він має повністю насититись.

ХЛІБ З БАНАНАМИ ТА КОРИЦЕЮ	8 програма
Інгредієнти	
Масло вершкове	115 г
Світла патока	200 г
Цукор	50 г
Молоко	60 мл
Яйце, трошки збите	2
Сметана	85 г
Очищені дозрілі банани	200 г
Звичайне біле борошно	280 г
Мелена кориця	1 ч. л.
Розпушувач	2 ч. л.
Питна сода	1 ч. л.
Сіль	0,25 ч. л.

Час: 1 година 22 хвилини

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.

КАРИБСЬКА БУЛКА ДО ЧАЮ	8 програма
Інгредієнти	
Масло вершкове, топлене	50 г
Молоко	170 мл
Яйце, трошки збите	2
Звичайне борошно	280 г
Розпушувач	1 ст. л.
Сіль	0,25 ч. л.
Сушений кокос	25 г
Цукрова пудра	115 г
Питна сода	1 ч. л.
Готові сушені тропічні фрукти, крупно подрібнені	75 г.

Час: 1 година 22 хвилини

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.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

Хліб із низьким вмістом рослинних білків

Викладені рецепти для приготування хліба без глютена з готових сумішей та за допомогою борошна, що не містить клейковину, були перевірені на хлібопічці BM450. Приготування хліба без глютена 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 (ксанатанова 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 систему 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 грати, щоби він охолонув.

- Для хліба без глютена 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 глютена, оскільки деякі інгредієнти є швидкопсувними.

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 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. Перевертніть тацю, щоб хліб опинився на підставке.

СТАНДАРТНИЙ БІЛИЙ ХЛІБ - СУМІШІ		9 програма
Інгредієнти	Випікання хліба на основі суміші Glutafin	Випікання хліба на основі суміші Juvela
Вода	450 мл	400 мл
Соняшникова олія	3 ст. л.	2 ст. л.
Суміш для випікання хліба без глютена	500 г	500 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 ч. л.	2 ч. л.

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

СТАНДАРТНИЙ ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНА 1	9 програма
Інгредієнти	
Вода	410 мл
Яйця	160 г
Соняшникова олія (або інша рослинна олія)	40 г
Яблучний оцет	5 мл
Біле рисове борошно	330 г
Тапіокове борошно	85 г
Картопляне борошно	85 г
Емульгатор харчовий Е-415 (ксанатанова камедь)	2 ч. л.
Сіль	1 ч. л.
Цукор	25 г
Дріжджі	1,5 ч. л.

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 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 підставке.

СТАНДАРТНИЙ ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНА 2	9 програма
Інгредієнти	
Вода	410 мл
Яйця	160 г
Соняшникова олія (або інша рослинна олія)	40 г
Яблучний оцет	5 мл
Біле рисове борошно	260 г
Темне рисове борошно	65 г
Кукурудзяне чи картопляне борошно	110 г
Борошно, виготовлене з турецького горіху	65 г
Емульгатор харчовий Е-415 (ксанатанова камедь)	2 ч. л.
Сіль	1 ч. л.
Цукор	25 г
Дріжджі	1,5 ч. л.

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 вимішування додайте	
Інгредієнти			
Гарбузове насіння	3 ч. л.	Родзинки «Султана»	40 г
Соняшникове насіння	3 ч. л.	Родзинки	40 г
Макове насіння	2 ч. л.	Порічки	40 г
Насіння кунжуту	2 ч. л.		

КРУАСАН		10 програма
Інгредієнти	18 шт	12 шт
Напівзнежирене молоко	230 мл	150 мл
Яйце	1	1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 г	350 г
Цукор	4 ч. л.	1 ст. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Масло	25 г + 250 г м'якого	25 г + 175 г м'якого
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.
Глазур:		
Яєчний жовток	2	1
Молоко	2 ст. л.	1 ст. л.

1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.

2 Налийте молоко у тацю. Додайте яйце. Насипте борошно так, щоби воно закрило всю поверхню рідини.

3 Додайте сіль, цукор та 25 гр масла. Зробіть всередині борошна ямку але так, щоби не дістати рідину, і після цього покладіть дріжджі.

4 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму DOUGH (ТІСТО). Натисніть «пуск» (start). Тим часом сформуйте з м'якого масла 2 см (34 дюйми) кубик.

5 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню та легенько постукайте. Розкатуйте тісто уздовж доки, воно не стане вдвічі більше за масло і трошки ширше. Покладіть масло на одну половину, заверніть край тіста та защеміть, щоби сховати масло.

6 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 напряму від основи, яка становіть 15 см (6 дюймів), до верхівки і закінчуючи в нижньому куті. Надайте форму півмісяця. Покладіть на два окремих листа для випікання.

9 Накрийте злегка змощеною в олії прозорою плівкою та залиште у теплому місці на 30 хвилин, щоби тісто збільшилося чи подвоїлося у розмірі. Увімкніть режим підігріву 200°C/400F/Gac 6.

10 Змішайте яєчний жовток та молоко, та нанесіть глазур за допомогою щіточки на круасани. Випікайте 15-20 хвилин, доки вони не стануть хрусткими та з'явиться золотавий колір. Витягніть та покадіть на решитку, щоби 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.

КОРЖ «НААН»		10 програма
Інгредієнти	6 шт	3 шт
Вода	180 мл	90 мл
Натуральний йогурт	6 ст. л.	3 ст. л.
Розтоплене масло, топлене масло або оливкова олія	2 ст. л.	1 ст. л.
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г	225 г
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	2 ч. л.	1 ч. л.
Масло	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Розтоплене масло або топлене масло для верхівки	6 ст. л.	3 ст. л.

1 Витягніть тацю із приладу і встановіть тістомішалку.

2 Налийте воду, йогурт, розтоплене масло, топлене масло або олію. Після цього додайте решту інгредієнтів, за винятком дріжджів.

3 Зробіть всередині борошна ямку але так, щоби не дістати рідину і покладіть дріжджі.

4 Установіть та зафіксуйте тацю для хліба всередині приладу. Оберіть програму DOUGH (ТІСТО) в. МЕНЮ. Натисніть «пуск».

5 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.

6 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.

7 Змажте розтопленим чи топленим масло. 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.

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 посуди, герметично закрийте та наклейте етикетку.

АБРИКОСОВИЙ ДЖЕМ	12 програма
Інгредієнти	Для приготування 350 гр джему
Свіжі дозрілі абрикоси	250 г
Лимонний сік	2 ст. л.
Вода	1 ст. л.
Цукор, що містить пектин	250 г
Масло	15 мл

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

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 посуди, герметично закрийте та наклейте етикетку.

Поради: Замість абрикосів можна використовувати сливи.

ДЖЕМ ІЗ ЛІТНІХ ФРУКТІВ	12 програма
Інгредієнти	Для приготування 450 гр джему
Полуниця	115 г
Малина	115 г
Червона порічка	75 г
Лимонний сік	1 ч. л.
Цукор, що містить пектин	300 г
Масло	15 г

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.

3 Після закінчення циклу випікання, вимкніть прилад і за допомогою кухонних рукавичок витягніть тацю.

Обережно перелийте джем до стерилізованої посуди, герметично закрийте та наклейте етикетку

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

ПІЦА		13 програма
Інгредієнти	2 шт - 30 см (12”)	1 шт - 30 см (12”)
Вода	250 мл	140 мл
Оливкова олія	1 ст. л.	1 ст. л.
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г	225 г
Цукор	1 ч. л.	1 ч. л.
Сіль	1,5 ч. л.	1 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 ч. л.	0,5 ч. л.
Наповнювач:		
Паста із сушених томатів	8 ст. л.	4 ст. л.
Сушений орегано	2 ч. л.	1 ч. л.
Сир моцарела, нарізаний	280 г	140 г
Свіжі томати-сливки, крупно нарізані	8	4
Жовтий перець, без насіння, порізаний у вигляді стрічок	1	0,5
Зелений перець, без насіння, порізаний у вигляді стрічок	1	0,5
Гриби, порізані	100 г	50 г
Сир Dolcellate, дрібно нарізаний	100 г	50 г
Шинка Парма, розірвана на шматочки	100 г	50 г
Свіже натертий сир Пармезан	50 г	25 г
Свіже листя базиліку	12	6
Оливкова олія	2 ст. л.	1 ст. л.

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 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/Gac 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.

Кнопка «Прискорене випікання»

- 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, щоби 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, щоби 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.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

БІЛИЙ СЕЛЯНЬСЬКИЙ ХЛІБ	▷▷
Розмір буханки	Великий розмір
Інгредієнти	
Напівзнежирене молоко, тепле	230 мл
Вода, тепла	180 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	540 г
Непросіяне борошно для приготування хліба	150 г
Сіль	1 ч. л.
Цукор	4 ч. л.
Масло	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 ч. л.

БРУНАТНИЙ ЦИБУЛЬНИЙ ХЛІБ	▷▷
Розмір буханки	Великий розмір
Інгредієнти	
Масло	50 г
Велика цибуля, подрібнена	1
Напівзнежирене молоко, тепле	350 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	530 г
Непросіяне борошно для приготування хліба	70 г
Сіль	1 ч. л.
Цукор	4 ч. л.
Свіже мелений чорний перець	1 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 ч. л.

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

МОРКВЯНИЙ ХЛІБ ІЗ КОРІАНДРОМ	⏩
Інгредієнти	
Морква, свіже натерта, кімнатної температури	235 г
Вода, тепла	280 мл
Соняшникова олія	2 ст. л.
Свіжий подрібнений коріандр	4 ч. л.
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г
Мелений коріандр	2 ч. л.
Сіль	1 ч. л.
Цукор	5 ч. л.
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 ч. л.

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ

Морквяний хліб із коріандром

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 зімни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібопічки. 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 порахувати 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 хлібопічці, 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, хлібопічка 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. Перевірніть 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 подряпати антипригаре покриття.
- Перед розрізанням остудіть 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 та не більше 24°C.

- 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-годинниго 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.
- 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, щоби можна були зняти інгредієнти, які залипли на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоби переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришіться 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.

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 усування 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 швидкодіючі 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.

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

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 витримуванню)	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.	• Забагато борошна.	Точно відмірте необхідну кількість.
	• Недостатня кількість дріжджів.	Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями.
	• Недостатня кількість цукру.	Точно відмірте необхідну кількість.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
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).
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 3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоби отримати більш насичений брунатний колір.

Білий хліб									програма 1
Колір скоринки	**Світлий**			**Середній**			**Темний**		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Вимішування 1	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв
Вимішування 2	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв
Піднімання 1	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 4	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 3	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв
Випікання	37 хв	40 хв	43 хв	45 хв	50 хв	55 хв	60 хв	65 хв	70 хв
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	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Прискорене випікання білого хліба									програма 2
Колір скоринки	**Світлий**			**Середній**			**Темний**		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Вимішування 1	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв
Вимішування 2	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв
Піднімання 1	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв	26 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв
Вимішування 4	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 3	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Випікання	37 хв	40 хв	43 хв	45 хв	50 хв	55 хв	60 хв	65 хв	70 хв
Загальний час	2:32	2:35	2:38	2:40	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05
Автоматичний дозатор	2:12	2:15	2:18	2:20	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
Підігрівання	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хліб із цільного зерна									програма 3
Колір скоринки	**Світлий**			**Середній**			**Темний**		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 1	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв	2 хв
Вимішування 2	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв	28 хв
Піднімання 1	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв
Вимішування 4	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 3	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв	80 хв
Випікання	40 хв	44 хв	48 хв	45 хв	50 хв	55 хв	54 хв	60 хв	64 хв
Загальний час	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Автоматичний дозатор	3:34	3:38	3:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Підігрівання	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
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									програма 4
Колір скоринки	**Світлий**			**Середній**			**Темний**		
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 1	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв	3 хв
Вимішування 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Піднімання 1	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв	46 хв
Вимішування 4	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 3	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Випікання	40 хв	44 хв	48 хв	45 хв	50 хв	55 хв	54 хв	60 хв	64 хв
Загальний час	2:29	2:33	2:37	2:34	2:39	2:44	2:43	2:49	2:53
Автоматичний дозатор	2:10	2:14	2:18	2:15	2:20	2:25	2:24	2:30	2:34
Підігрівання	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

				програма 7-10	
Программа	**7**	**8**	**9**		**10**
	Прискорене випікання хліба	**Періг**	**Хліб із низьким вмістом рослинних білків**		**Тісто**
Колір скоринки	Середній	Недоступно	Середній		Недоступно
Вага	Недоступно	Недоступно	750 г	1 кг	Недоступно
Розігрівання	Недоступно	Недоступно	8 хв	8 хв	0 хв
Вимішування 1	3 хв	3 хв	4 хв	4 хв	3 хв
Вимішування 2	20 хв	4 хв	19 хв	19 хв	27 хв
Піднімання 1	0 хв	0 хв	48 хв	48 хв	60 хв
Вимішування 3	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 2	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Вимішування 4	0 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 3	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Випікання	105 хв	75 хв	95 хв	100 хв	0 хв
Загальний час	2:08	1:22	2:54	2:59	1:30
Автоматичний дозатор	Недоступно	Недоступно	2:37	2:42	1:14
Підігрівання	22 хв	22 хв	60 хв	60 хв	Недоступно
Затримка	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно

				програма 11-14	
Программа	**11**	**12**	**13**	**14**	▷▷
	Домашнє тісто	**Джем**	**Тісто для піці**	**Випікання**	**«Прискорене випікання»**
Колір скоринки	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно
Вага	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно
Розігрівання	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Вимішування 1	5 хв	0 хв	3 хв	0 хв	3 хв
Вимішування 2	45 хв	85 хв	27 хв	0 хв	12 хв
Піднімання 1	70 хв	0 хв	60 хв	0 хв	18 хв
Вимішування 3	10 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 2	85 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Вимішування 4	10 с	0 с	0 с	0 с	0 с
Піднімання 3	110 хв	0 хв	0 хв	0 хв	0 хв
Випікання	0 хв	70 хв	0 хв	10-90 хв	25 хв
Загальний час	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Автоматичний дозатор	4:39	Недоступно	1:14	Недоступно	Недоступно
Підігрівання	Недоступно	20 хв	Недоступно	60 хв	60 хв
Затримка	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно	Недоступно

KENWOOD
ГОТУВАТИ – ЦЕ ЗАДОВОЛЕННЯ
KENWOOD
www.kenwoodworld.com/ua