



BORK
INDUSTRIAL







Professional
COLLECTION







КНИГА РЕЦЕПТОВ «ИСКУССТВО ВЫПЕКАНИЯ»

ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧИ

BM500







СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ, ВКЛЮЧАЯ ФРАНЦУЗСКУЮ ВЫПЕЧКУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

ПОДОГРЕВ ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

КОМФОРТ И УДОБСТВО





СОДЕРЖАНИЕ





Традиционный белый хлеб	11
Хлеб с орехами и изюмом	11
Овсяный хлеб	13
Медовый хлеб	13
Маковый хлеб	15
Хлеб с изюмом	17
Хлеб «amaretto»	17
Хлеб из муки грубого помола	19
Хлеб с отрубями	19
Ржаной хлеб	21
Луковый хлеб	21
Хлеб с яблоками и грецкими орехами	23
Хлеб с бананами и грецкими орехами	23
Хлеб со злаками	25
Кукурузный хлеб	25
Баварский хлеб	27

Хлеб с орехами и изюмом	27
Французский сырный хлеб	29
Хлеб на йогурте	29
Хлеб «дсолнечный»	31
Морковный хлеб	31
Французский хлеб с травами	33
Тыквенный хлеб	33
Хлеб «песто» быстрого приготовления	35
Праздничный пряный хлеб	35
Пасхальный улич	37
Приготовление еста	37
Крендель	45
Круассаны	47
Джемы	49
Ингредиенты для выпечки хлеба	54
Устранение «поладок»	59







ТРАДИЦИОННЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	350 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Изюм	50 г.
Молотый грецкий орех	30 г.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Орехи и изюм добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания.







ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Овсяные хлопья	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

МЕДОВЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мед	5 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Яйца	1 шт.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Внимание! При использовании программы СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА для выпечки сдобы хлеб получается более воздушным. Используйте порцию ингредиентов для меньшего объема, в противном случае объем будет чрезмерно большим.







МАКОВЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ

Молоко	750 г.
Масло растительное	350 мл.
Соль	2 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	1 ст. л.
Сухие дрожжи	3 мер. ст.
Цельные или молотые семена мака	1 м. мер. л.
Тертый мускатный орех	50 г.
Тертый сыр «Пармезан»	1 щепотка
	1 ст. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Перед этапом подъема теста откройте крышку на короткое время и аккуратно обрызгайте тесто сверху сначала водой, а затем посыпьте семенами мака.





ХЛЕБ С ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	350 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Мед	2 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Корица	1 м. мер. л.
Изюм/сухофрукты	1 мер. ст.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА или СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Добавьте изюм или любые другие сухофрукты после звукового сигнала в течение второго этапа замешивания теста.

ХЛЕБ «AMARETTO»

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	200 мл.	250 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
«Amaretto»	100 мл.	150 мл.
Измельченный миндаль	50 г.	100 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ





ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная грубого помола	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель для пшеничной муки*	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.

Программа: ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

* Разрыхлитель для пшеничной муки улучшает вкус хлеба, активизирует процесс брожения и действует мягче, чем разрыхлитель для ржаной муки.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Мед	2 ч. л.	2 ч. л.
Мука пшеничная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Уксус	1 ст. л.	1 ст. л.
Отруби	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ







РЖАНОЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	½ ч. л.	½ ч. л.
Мука пшеничная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Ржаная мука	2 мер. ст.	2 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель теста	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Жареный лук	100 г.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Совет. Жареный лук добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания







ХЛЕБ С ЯБЛОКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 ч. л.
Очищенные тертые яблоки	2 мер. ст.
Молотый грецкий орех	1 мер. ст.
Мускатный орех	½ ч. л.
Молотая корица	2 м. мер. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ С БАНАНАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	1 мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сода пищевая	2 ч. л.
Яйца	4 шт.
Молотый грецкий орех	3 мер. ст.
Банановое пюре	2 мер. ст.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА





ХЛЕБ СО ЗЛАКАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	350 мл.	500 мл.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Мука ржаная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Уксус	1 ч. л.	1 ½ ч. л.
Семечки очищенные	½ мер. ст.	½ мер. ст.
Хлопья 5 злаков (можно хлопья 7 злаков)	1 мер. ст.	1 мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	¼ мер. ст.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Кукурузная мука	1 мер. ст.
Яйца	4 шт.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.

Программа: БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА







БАВАРСКИЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Мука ржаная	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.	1 б. мер. л.
Заваренные кипятком и растертые семена тмина	60 г.	100 г.

Программа: ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

ХЛЕБ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Вода	200 мл.	250 мл.
Пиво	150 мл.	200 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	½ ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	2 мер. ст.	2 ½ мер. ст.
Мука гречневая	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 пакетик	1 пакетик
Кунжут	4 б. мер. л.	5 б. мер. л.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







ФРАНЦУЗСКИЙ СЫРНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Сыр «Эдамер»	150 г.	200 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Предварительно натрите сыр на мелкой терке и перемешайте с мукой.

ХЛЕБ НА ЙОГУРТЕ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	200 мл.	250 мл.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Йогурт	150 г.	200 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







ХЛЕБ ПОДСОЛНЕЧНЫЙ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	350 мл.	450 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Семена подсолнечника	100 г.	150 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Добавьте семена подсолнечника после первого звукового сигнала.
Вы можете также использовать семена тыквы.

МОРКОВНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Молоко	300 мл.	400 мл.
Масло растительное	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Натертая морковь	1 мер. ст.	1 ½ мер. ст.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ





ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ С ТРАВАМИ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.
Вода	350 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Разрыхлитель	1 б. мер. л.
Базилик сухой	1 б. мер. л.
Чеснок измельченный	3 зубца среднего размера

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Совет. Чеснок мелко измельчите. Все ингредиенты закладывают одновременно.

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	900 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Тертая тыква	3 мер. ст.
Семена тыквы	50 г.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







ХЛЕБ «ПЕСТО» БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВЕС БУХАНКИ	750 г.	900 г.
Теплое молоко	250 мл.	350 мл.
Соль	1/3 ч. л.	1/2 ч. л.
Сахар	4 ч. л.	6 ч. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.	4 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.	1 м. мер. л.
Соус песто	3 ст. л.	5 ст. л.

Программа: СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПРЯНЫЙ ХЛЕБ

ВЕС БУХАНКИ	900 г.
Молоко	300 мл.
Масло растительное	2 ст. л.
Соль	1 м. мер. л.
Сахар	3 ст. л.
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
Молотая корица	2 м. мер. л.
Изюм	100 г.
Орехи	100 г.

Программа: СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА





ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

ВЕС БУХАНКИ

Молоко

Масло сливочное

Соль

Сахар

Мука пшеничная хлебопекарная

Сухие дрожжи

Изюм, измельченная курага

150 г.

Ванильный сахар

Яйца

Разрыхлитель

900 г.

250 мл.

50 г.

½ ч. л.

1 мер. ст.

2 ½ мер. ст.

1 м. мер. л.

1 м. мер. л.

1 шт.

1 м. мер. л.

Совет. Изюм и мелко нарезанную курагу добавьте после звукового сигнала во время второго этапа замешивания.

Программа: ОСНОВНОЙ РЕЖИМ







ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Вы можете легко приготовить тесто, используя программу ТЕСТО, для дальнейшего выпекания в хлебопечи или в духовке. Добавьте необходимые ингредиенты во время второго этапа замешивания теста после звукового сигнала. В программе приготовления теста не предусмотрены разные режимы. В рецептах мы указали оптимальное количество ингредиентов для качественной выпечки.

Совет. Сворачивайте треугольники теста, начиная с более широкой стороны, и кладите их на смазанный жиром противень швом вниз. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте.





ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

Количество теста	среднее
Молоко	170 мл
Соль	¼ чайной ложки
Яичный желток	1
Масло или маргарин	10 г
Мука пшеничная 1 сорта	1 мер. ст.
Сахар	35 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Извлеките тесто из формы, придайте тесту круглую или квадратную форму и добавьте следующие наполнители.

Растопленное масло	2 столовые ложки
Сахар	75 г
Молотая корица	1 чайная ложка
Молотые орехи	60 г

Смажьте тесто маслом. Смешайте сахар, корицу и орехи в чаше и обмажьте полученной смесью тесто. Оставьте кекс в теплом месте на 30 минут, затем выпекайте кекс в духовке.







ТЕСТО ДЛЯ БАГЕТА

Количество теста	среднее
Вода	375 мл
Разрыхлитель теста	1 б. мер. л.
Соль	½ чайной ложки
Сахар	½ чайной ложки
Мука пшеничная 1 сорта	552 г
Мука из твердых сортов пшеницы	75 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Разделите готовое тесто на 2-4 части, сформируйте хлеб и оставьте тесто на 30-40 минут, чтобы оно подошло. Сделайте на тесте ряд диагональных надрезов и поместите тесто в духовку для выпекания.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Количество теста	среднее
Вода	150 мл
Соль	½ чайной ложки
Оливковое масло	2 столовые ложки
Мука пшеничная непросеянная	3 мер. ст.
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

Раскатайте тесто в форме круга и оставьте на 10 минут. Смажьте тесто соусом и добавьте остальные ингредиенты для приготовления пиццы. Выпекайте пиццу 20 минут.







КРЕНДЕЛЬ

Количество теста	среднее
Вода	200 мл
Соль	¼ чайной ложки
Мука пшеничная хлебопекарная	3 мер. ст.
Сахар	½ чайной ложки
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.
1 яйцо (слегка взбитое) для смазывания кренделя	
Крупная соль для посыпания кренделя	

Программа: ТЕСТО

Добавьте все ингредиенты, кроме взбитого яйца и крупной соли в форму для замешивания теста.

Когда раздастся звуковой сигнал и на дисплее появятся значения 0:00, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

Разогрейте духовку до 230°C.

Разделите тесто на равные части и сформируйте из теста тонкие жгуты.

Переплетите жгуты и положите крендель на смазанный жиром противень. Смажьте крендель взбитым яйцом и посыпьте крупной солью. Выпекайте крендель в течение 12-15 минут в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C.







КРУАССАНЫ

Яйца	1
Вода или молоко	225 мл
Масло	60 г
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука пшеничная хлебопекарная	400 г
Сухие дрожжи	1 м. мер. л.

Программа: ТЕСТО

- Извлеките готовое тесто из формы, слегка разомните, накройте тесто чистым полотенцем и поместите в холодильник на 30 минут для охлаждения.
- Раскатайте тесто в форме прямоугольника и смажьте середину (не края) топленным маслом, сложите тесто 3 раза в форме конвертика. Повторите это трижды.
- Положите тесто в полиэтиленовый пакет и поместите в холодильник не менее чем на час.
- Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в форме квадрата и разрежьте на 9 (18) квадратиков, затем разрежьте каждый квадратик по диагонали.







ДЖЕМЫ

Вы легко можете приготовить в Вашей хлебопечи джемы и мармелад. Даже если Вы никогда не делали этого раньше, стоит попробовать, и Вы убедитесь, как легко приготовить вкусные десерты, используя Вашу хлебопечь.

Для этого необходимо сделать следующее.

Выберите свежие спелые фрукты и тщательно вымойте их. Яблоки, персики, груши и другие плоды с твердой кожурой необходимо очистить. Всегда следуйте приведенным рецептам, чтобы добиться наилучшего результата, иначе Ваш джем и мармелад будут неправильной консистенции.

Взвесьте фрукты, нарежьте на маленькие кусочки (со стороной не более 1 см). Добавьте желированный сахар (желатин) в пропорции 2:1 в соответствии с рецептом. Не используйте желированный сахар (желатин) в пропорции 1:1 или обычный сахар, иначе джем/мармелад не получится. Смешайте фрукты с сахаром и включите автоматическую программу. По окончании программы (1 час 20 минут) раздастся звуковой сигнал. Переложите готовый джем/мармелад в стеклянные банки и плотно закройте крышками.





ЯГОДНЫЙ ДЖЕМ

Замороженные и предварительно оттаявшие ягоды	950 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г
Лимонный сок	1 ст. л.

- Смешайте все ингредиенты в форме. Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь.
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

Очищенные и мелко нарезанные апельсины	900 г
Очищенные и мелко нарезанные лимоны	100 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г

- Очистите апельсины и лимоны и нарежьте на маленькие кусочки.
- Смешайте фрукты с сахаром и поместите в форму.
- Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь.
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.







КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

Вымытая очищенная клубника, нарезанная на мелкие кусочки, или пюре	900 г
Желированный сахар 2:1 (желатин)	500 г
Лимонный сок	1 ст. л.

- Перемешайте все ингредиенты в форме пластмассовой лопаткой.
- Выберите программу ДЖЕМ/МАРМЕЛАД и включите хлебопечь.
- Удалите лопаточкой сахар, оставшийся на стенках формы.
- Когда раздастся звуковой сигнал, извлеките форму. Будьте осторожны — форма горячая, используйте кухонные прихватки.
- Переложите готовый джем в стеклянные банки и плотно закройте крышками.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

МУКА ДЛЯ ХЛЕБА

Мука для хлеба содержит много клейковины (поэтому ее иногда называют мукой с повышенным содержанием белка) — она имеет хорошую эластичность и после подъема теста позволяет получать пышный хлеб, не уменьшающийся в объеме. Так как клейковины в ней больше, чем в обычной муке, ее можно использовать для приготовления пышного хлеба, имеющего волокнистую структуру. Мука для хлеба — наиболее важный ингредиент при приготовлении хлеба.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Мука без разрыхлителя используется для быстрого приготовления хлеба.

НЕПРОСЕЯННАЯ МУКА

Непросеянная мука содержит кожицу зерен пшеницы и клейковину. Она по весу тяжелее обычной муки и содержит больше питательных веществ. Хлеб, сделанный из непросеянной муки, обычно меньше по объему. Во многих рецептах для получения наилучших результатов рекомендуется комбинировать непросеянную муку с мукой для хлеба.

МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА

Этот сорт муки содержит много волокон. Мука грубого помола по своим свойствам похожа на непросеянную муку. Для получения большого объема теста перед выпечкой в нее необходимо добавить достаточно много муки для хлеба.

МУКА С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ

Этот сорт муки уже содержит разрыхлитель (двууглекислую соду). Такая мука обычно используется для выпечки тортов.





КУКУРУЗНАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА (ТОЛОКНО)

Кукурузная мука и толокно получают путем помола зерен кукурузы и овса. Муку этих сортов добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического «грубого» хлеба для улучшения аромата и структуры хлеба.

САХАР

Сахар — очень важный ингредиент, он позволяет придать хлебу нужный цвет и сладкий привкус. Кроме того, сахар служит пищей для дрожжевых грибков в дрожжевом хлебе. Наиболее широко используется белый сахар. В некоторых рецептах используется коричневый сахар, сахарная пудра или сахарная вата.

ДРОЖЖИ

Дрожжи вызывают брожение, в процессе которого выделяется углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем теста и размягчает волокна.

Однако для быстрого роста дрожжевой культуре необходимы углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.

- 1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайной ложки растворимых дрожжей;
- 1,5 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка растворимых дрожжей;
- 2 чайные ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайные ложки растворимых дрожжей.

Свежие активные дрожжи следует хранить в холодильнике, так как дрожжевой грибок погибает при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату выпуска и срок хранения дрожжей. До момента использования храните дрожжи в холодильнике. Некачественные дрожжи могут являться причиной плохого подъема теста.





Ниже описаны методы, с помощью которых можно проверить качество дрожжей.

- Налейте 1/2 стакана теплой воды (45–50°C) в чашку.
- Положите в чашку 1 чайную ложку белого сахара и размешайте, затем раскрошите над водой 2 чайные ложки дрожжей.
- Поставьте чашку в теплое место приблизительно на 10 минут. Не перемешивайте воду.

Если дрожжи хорошего качества, то образовавшаяся дрожжевая пена должна достигнуть края чашки. Если этого не произошло — дрожжи для использования не годятся.

СОЛЬ

Соль необходима для улучшения вкуса и аромата хлеба, а также цвета хлебной корочки. Однако соль может препятствовать брожению дрожжей и подъему теста. Никогда не кладите соли больше, чем указано в рецепте. Хлеб будет иметь больший объем, если в него совсем не положить соли.

ЯЙЦА

Яйца делают хлеб более питательным, они могут улучшить структуру хлеба, сделать его более пышным. Яйца необходимо отделить от скорлупы и хорошо размешать.

ЖИРЫ, СЛИВОЧНОЕ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Жир позволяет сделать хлеб мягче и увеличивает срок хранения хлеба. Сливочное масло перед употреблением необходимо распустить или измельчить.





РАЗРЫХЛИТЕЛЬ

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. При использовании разрыхлителя не требуется времени на подъем теста, разрыхлитель участвует в химической реакции и производит воздушные пузырьки, делающие хлеб более мягким по структуре.

СОДА

Действует подобно разрыхлителю. Соду можно также использовать в сочетании с разрыхлителем.

ВОДА И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ

Вода — это важный ингредиент при приготовлении хлеба. Наилучшая температура воды для приготовления: 20°C — 25°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% порошкового молока — это позволяет придать хлебу особый аромат и получить хрустящую

корочку. В некоторых рецептах для придания хлебу аромата используются соки, например, яблочный, апельсиновый, лимонный сок и т. д.

КАК ПРАВИЛЬНО ОТМЕРИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Один из важнейших этапов при выпечке хлеба — соблюдение рецептуры. Поэтому настоятельно рекомендуем использовать мерный стакан или ложку, чтобы как можно точнее отмерять количество ингредиентов. В противном случае качество хлеба будет неудовлетворительным.

ОТМЕРИВАНИЕ ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Воду, свежее молоко или раствор порошкового молока необходимо отмеривать мерным стаканом. При измерении держите мерный стакан так, чтобы уровень жидкости был расположен горизонтально, на уровне глаз. Используйте для отмеривания только чистый мерный стакан, в котором не присутствуют остатки других ингредиентов.





ОТМЕРИВАНИЕ СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Сухие ингредиенты необходимо аккуратно переложить ложкой в мерный стакан, а затем выровнять уровень ножом. Не зачерпывайте мерным стаканом слишком большое количество ингредиентов. Избыточное количество ингредиентов может нарушить баланс рецепта. При отмеривании малых количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Отмеряемая порция ингредиента должна иметь горизонтальную поверхность (не должно быть «горки»), так как даже небольшое избыточное количество ингредиента может нарушить баланс рецепта.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, затем сухие ингредиенты. Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью. После замешивания муки через некоторое время раздается звуковой сигнал, оповещающий Вас о том, что можно добавить

фрукты, если это указано в рецепте. Если фрукты добавить преждевременно, аромат уменьшится в результате долгого замешивания. Если вы используете большую отсрочку старта, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, например, яйца или фрукты.





УСТРАНЕНИЕ НЕДОСТАТКОВ

Проблема	Причины	Способ устранения
Буханка слишком большая, открывается крышка печи	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо слишком высокая температура в помещении.	Проверьте наличие перечисленных факторов, уменьшите количество соответствующих ингредиентов.
Буханка слишком маленькая, хлеб не подходит	Недостаточно дрожжей. Дрожжи могут иметь малую активность из-за слишком высокой температуры воды. Дрожжи смешались с солью. Слишком низкая температура в помещении.	Проверьте количество дрожжей, температуру воды. Увеличьте температуру в помещении.
Дно буханки хлеба слишком толстое	Хлеб долго поддерживался в теплом состоянии, поэтому из него испарилось много жидкости.	Выньте хлеб сразу, как только он будет готов. Не поддерживайте его в теплом состоянии чрезмерно долго.
Ингредиенты размешиваются неравномерно, плохие результаты при выпечке	Выбрана неправильная программа меню.	Выберите правильную программу меню.





Проблема	Причины	Способ устранения
Теста так много, что оно переполняет форму	Слишком много жидкости — тесто очень мягкое. Слишком много дрожжей.	Уменьшите количество жидкости или дрожжей.
Хлеб при выпечке «проседает» в средней части буханки	Используется мука, которую трудно разрыхлить, поэтому тесто плохо подходит. Дрожжи растут слишком быстро, либо температура дрожжей слишком высокая.	Используйте муку для хлеба или более сильный разрыхлитель. Используйте дрожжи при комнатной температуре.
Вес буханки слишком большой, слишком жесткая структура хлеба	Слишком много воды – тесто очень влажное и мягкое. Слишком много муки, недостаточно воды. Слишком много фруктов, слишком много непросеянной муки.	Измените с помощью муки количество воды в рецепте. Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды. Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.



Проблема	Причины	Способ устранения
Пустоты внутри буханки	Слишком много воды или дрожжей, отсутствует соль.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте наличие соли.
Поверхность хлеба покрыта сухой мукой.	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
	Ингредиенты содержат избыточное количество клейковины.	Не добавляйте в хлеб ингредиенты, делающие его более клейким, например, сливочное масло, бананы и т.п.
Корочка хлеба слишком толстая, слишком темный цвет выпеченного хлеба — особенно при приготовлении тортов и других блюд с повышенным содержанием сахара.	Плохое замешивание, слишком мало воды.	Проверьте количество воды. Проверьте работу лопасти в форме.
	Различия в рецептах или ингредиентах сильно влияют на качество выпеченного хлеба. Из-за большого количества сахара цвет хлеба становится слишком темным.	Если цвет выпеченного хлеба слишком темный из-за большого количества сахара, прервите выпечку на 5-10 минут раньше расчетного времени — для этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Перед тем как вынимать хлеб, подержите его в форме (с закрытой крышкой) в течение приблизительно 20 минут.



Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой,
эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону:

Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88

или посетить наш сайт **www.bork.ru**





