

KENWOOD

Книга рецептов

BM200



Быстрая выпечка хлеба

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Ингредиенты	5
Адаптация рецептов выпечки хлеба вручную к функциональным особенностям хлебопечки	9
Извлечение хлеба из машины, нарезка и хранение	10
Общие советы и рекомендации	11
Использование готовых смесей для выпечки хлеба	13
Базовый пшеничный хлеб из белой муки	14
Хлеб из темной пшеничной муки	14
Пшеничный хлеб из белой муки, обогащенной яйцами	15
Хлеб с добавлением сушеных помидоров	16
Хлеб с отрубями	17
Цикл быстрого приготовления	18
Облегченный хлеб с отрубями	19
Хлеб из смеси белой муки, муки с отрубями, ржаной муки и цельных пшеничных зерен с солодом	20
Хлеб из теста на молоке	21
Деревенский белый хлеб	22
Ореховый хлеб	23
Хлеб с морковью и кориандром	24
Французский батон	25
Торты, пироги, пирожные и другая выпечка из пресного теста	26
Солодовый хлеб с изюмом и курагой	27
Хлеб с клюквой, миндалем и орехом-пеканом	28
Карибский чайный хлеб	29
Имбирный пряник (коврижка)	30
Цикл заготовки теста	31
Булочки из дрожжевого теста	32
Пицца	33
Цикл приготовления джема	34
Абрикосовый джем	34
Наиболее часто встречающиеся проблемы	35

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб играет важную роль в нашем рационе, обеспечивая нас важнейшими витаминами, минералами и белком. Кроме того, пшеничный хлеб из муки с отрубями и батоны из смешанной муки являются хорошим источником клейковины. Ваша хлебопечка избавит вас от длительного перемешивания ингредиентов, вымешивания теста и утомительного мытья посуды. Самостоятельно смешав необходимые ингредиенты, она испечет для вас вкусный хлеб с аппетитной золотистой корочкой.

Если вам, как и многим начинающим пользователям хлебопечки, не терпится сразу же испечь ваш первый батон, воспользуйтесь рецептом, приведенным на стр. 14 руководства пользователя или рецептами по приготовлению пшеничного хлеба на стр. 14 и 15 этой книги.

Ознакомьтесь с работой хлебопечки и не огорчайтесь, если ваш первый батон будет выглядеть немного не так, как вам бы хотелось, - его вкус не обманет ваших ожиданий. Несколько раз воспользовавшись описанными в этой книге рецептами, вы, возможно, захотите поэкспериментировать, чтобы выяснить, как добиться еще лучших результатов.

На страницах этой книги мы расскажем об основных ингредиентах, входящих в состав хлебобулочных изделий. Это поможет вам понять роль каждого из них в хлебопечении. Приведенные в книге советы и рекомендации помогут вам добиться наилучших результатов и приспособить свои собственные рецепты приготовления хлебобулочных изделий к особенностям вашей хлебопечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основной компонент хлебопекарного производства - мука, поэтому правильный выбор муки - это ключ к успеху.

Пшеничная мука

Лучшие хлебобулочные изделия получаются из пшеничной муки. Зерно пшеницы состоит из наружной пленки, которую часто называют отрубями, и собственно внутреннего зерна, содержащего пшеничный зародыш и эндосперм. Именно белок, который содержится в эндосперме, в смеси с водой образует клейковину. Клейковина придает тесту эластичность. В результате, впитывая газы, выделяемые дрожжами во время брожения, тесто поднимается.

Белая пшеничная мука

В этой муке отсутствуют отруби и пшеничный зародыш. Ее образует только молотый эндосперм. Очень важно использовать твердую белую муку или муку для белого хлеба, потому что в ней выше уровень белка, необходимого для образования клейковины. Не используйте для приготовления в вашей хлебопечке дрожжевого хлеба обыкновенную пшеничную или самоподнимающуюся муку, так как в этом случае хлеб получится недостаточно высокого качества.

Существуют различные сорта белой муки. Для достижения наилучших результатов используйте муку высокого качества, желательно неотбеленную.

При выпекании длинных французских батонов для достижения консистенции, необходимой для этого сорта хлеба, часто добавляют немного обычной французской муки. См. рецепт на стр. 25.

Непросеянная мука (мука с отрубями)

В состав непросеянной муки входят отруби и пшеничный зародыш, придающий ей ореховый вкус и позволяющий испечь хлеб более грубой консистенции. Также необходимо использовать твердую непросеянную муку или непросеянную муку для хлебопечения. Батоны, испеченные из 100-процентной непросеянной муки, плотнее батонов из белой муки. Содержащиеся в муке отруби сдерживают образование клейковины, поэтому тесто из непросеянной муки поднимается медленнее. Чтобы тесто успело подняться, задавайте специальные программы выпекания хлеба из непросеянной муки.

Чтобы хлеб был более легким, замените часть непросеянной муки белой мукой. Вы можете быстро испечь батон из непросеянной муки, задав установку **6** - быстрая выпечка хлеба на основе пшеничной муки из цельного зерна.

Твердая темная пшеничная мука

Ее можно использовать в сочетании с белой мукой или в чистом виде. Она примерно на 80-90% состоит из пшеничных зерен, и из нее получается более легкий, но не менее вкусный и душистый хлеб. Задав основной цикл выпекания хлеба из белой муки, замените 50% твердой белой муки твердой темной мукой. Вероятно, придется добавить немного больше жидкости.

Хлеб из смеси белой муки, муки с отрубями, ржаной муки и цельных пшеничных зерен с солодом

Такое сочетание придает хлебу дополнительную текстуру, более насыщенный вкус и аромат. Используйте эту муку в чистом виде или в смеси с твердой белой мукой.

Непшеничная мука

Другие виды муки, например, ржаную, можно использовать вместе с белой и непросеянной мукой для выпекания обычных ржаных буханок и хлеба из грубой непросеянной ржаной муки. Добавление даже небольшого количества этой муки дает заметный характерный привкус. Не используйте эту муку в чистом виде, так как тесто получится клейким, а хлеб из него - тяжелым и жестким.

Другие зерновые, такие, как просо, ячмень, гречиха, кукуруза и овес, бедны белком, вследствие чего не дают достаточного количества клейковины для выпекания традиционного хлеба. Такие виды муки можно добавлять только в небольших количествах. Попробуйте заменить любым из этих видов муки 10-20% белой хлебопекарной муки.

Соль

Для поднятия теста и придания хлебу хорошего вкуса в тесто нужно добавлять немного соли. Используйте соль мелкого помола: столовую или морскую. Не кладите в тесто соль грубого помола: ее лучше всего использовать для обсыпки вылепленных вручную булочек и хлебцев, от чего их корочка становится хрустящей. Заменители с низким содержанием соли лучше не применять, так как многие из них не содержат натрия.

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль сдерживает рост дрожжей, что предотвращает чрезмерный подъем теста, и останавливает оседание теста.
- Избыток соли приводит к недостаточному подъему теста.

Подсластители

Используйте белый или коричневый сахар, мед, экстракт солода, «золотистый» сироп, кленовый сироп, черную или обычную патоку.

- Сахар и жидкие подсластители улучшают цвет хлеба, способствуя образованию золотистой корочки.

- Сахар впитывает влагу, увеличивая тем самым срок хранения хлеба.
- Сахар является питательной средой для дрожжей, хотя для современных видов сухих дрожжей это не так важно, поскольку они способны расти, используя содержащиеся в муке натуральный сахар и крахмал. Тем не менее благодаря сахару тесто поднимается быстрее.
- Сладкие хлебобулочные изделия содержат умеренное количество сахара, поскольку для придания им дополнительной сладости используются фруктовые наполнители, обсыпка и глазурь. Для выпекания таких изделий используйте специальный цикл для сладкой выпечки.
- При замене сахара жидким подсластителем указанное в рецепте количество жидкости надо слегка уменьшить.

Растительные и животные жиры

В хлеб всегда добавляют немного растительного или животного жира, чтобы мякиш был более мягким. Кроме того, благодаря жиру хлеб дольше остается свежим. Используйте в небольших количествах (до 15 г (1/2 унции)) сливочное масло, маргарин или даже топленый свиной жир. Если в рецепте указано большее количество жира для придания хлебу более ощутимого вкуса и аромата, то в этом случае лучше всего использовать сливочное масло.

- Вместо сливочного можно использовать оливковое или подсолнечное масло. При этом необходимо не менее чем на 15 мл (3 чайные ложки) уменьшить указанный в рецепте объем добавляемой жидкости. Подсолнечное масло - хорошая замена сливочному, если вы заботитесь о снижении уровня холестерина.
- Не используйте пастообразные заменители сливочного масла с низким содержанием жира, поскольку они более чем на 40% состоят из воды и поэтому не обладают теми же свойствами, что и сливочное масло.

Жидкость

В тесто необходимо добавлять небольшое количество жидкости. Обычно для этого используется вода или молоко. При добавлении воды корочка хлеба получается более хрустящей, чем при добавлении молока. Часто в воду добавляют обезжиренное порошковое молоко. Так поступают в случае, когда задается установка задержки по времени и нельзя использовать свежее молоко, поскольку оно быстро портится. Для большинства программ подходит вода прямо из-под крана, но для быстрого одночасового цикла вода должна быть теплой.

- В особенно холодные дни отмеряйте нужное количество воды, давайте ей постоять 30 минут при комнатной температуре и лишь затем используйте ее. То же самое относится к молоку из холодильника.
- Для получения более сочного и нежного хлеба можно использовать пахту, йогурт, сметану и мягкие сыры, такие, как «рикотта», «коттедж» (домашний сыр) и «фромаж фрэ». При этом следует в соответствующей пропорции уменьшать указанное в рецепте количество жидкости. Пахта придает хлебу приятный, чуть кисловатый привкус, напоминающий вкус деревенского хлеба и закваски.

- Для обогащения теста, улучшения цвета хлеба, уплотнения структуры и повышения стойкости клейковины, необходимой для нормального подъема теста, можно добавлять яйца. При использовании яиц соответственно уменьшайте указанное в рецепте количество жидкости. Помещайте яйцо в мерную чашку и доливайте жидкость до указанного в рецепте уровня.

Дрожжи

В продаже имеются свежие и сухие дрожжи. Все рецепты в данной книге были опробованы с использованием легко смешиваемых сухих дрожжей быстрого действия, которые не нужно предварительно растворять в воде. Эти дрожжи кладут в небольшую лунку, сделанную в муке, где они остаются сухими, не соприкасаясь с жидкостью, до смешивания компонентов.

- Не кладите в вашу хлебопечку свежие дрожжи.
- Используйте дрожжи строго в указанных в рецептах количествах; при избытке дрожжей тесто может сильно подняться и перелиться через края формы для выпечки.
- После вскрытия пакета с дрожжами их следует использовать в течение 48 часов, если их изготовителем не указано иное. Вскрытый пакет следует снова запечатать после использования.
- Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности, так как со временем их действие ослабевает.
- Хорошие результаты приносит и использование сухих дрожжей, специально предназначенных для хлебопечек. Однако в этом случае иногда приходится корректировать указанное в рецепте количество.

АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТОВ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ВРУЧНУЮ К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ ХЛЕБОПЕЧКИ

После того как вы воспользуетесь некоторыми рецептами из этой книги, вам, возможно, захочется испечь в машине хлеб по тем рецептам, которыми вы ранее пользовались для замешивания и формования хлеба вручную. Для начала выберите в этой книге рецепт, наиболее близкий к вашему, и возьмите его за основу.

Приведенные ниже советы и рекомендации помогут вам произвести необходимые корректировки.

- Убедитесь в том, что вы соблюдаете указанные в рецепте для хлебопечки количественные соотношения ингредиентов. Не превышайте рекомендуемые максимальные значения. При необходимости пропорционально уменьшайте указанные в рецепте количества и объемы всех ингредиентов в соответствии с количеством муки и объемом жидкости.
- Вначале обязательно налейте жидкость в форму для выпечки. Дрожжи следует добавлять в муку, чтобы они не соприкасались с жидкостью.
- Вместо свежих дрожжей пользуйтесь легко смешиваемыми сухими дрожжами.
- При задании установки задержки по времени вместо свежего молока используйте обезжиренное порошковое молоко.
- Если ваш рецепт предусматривает добавление яиц, учитывайте их объем как часть общего объема добавляемой жидкости.
- Держите соль, сахар, сливочное масло и дрожжи отдельно друг от друга до перемешивания компонентов.
- В первые несколько минут перемешивания компонентов следите за консистенцией теста. Для выпекания хлеба в хлебопечке тесто должно быть немного мягче, чем для выпекания вручную, поэтому вам, возможно, придется добавлять немного больше жидкости. Тесто должно быть достаточно влажным, чтобы постепенно оседать.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА ИЗ ХЛЕБОПЕЧКИ, НАРЕЗКА И ХРАНЕНИЕ

- По завершении выпекания лучше всего сразу же вынимать из машины форму с хлебом и извлекать из нее хлеб. Однако, если вы не сделаете этого немедленно, ваша хлебопечка будет поддерживать хлеб теплым еще в течение 1 часа.
- Надев кухонные рукавицы, выньте из машины форму с хлебом. Рукавицами следует пользоваться даже в том случае, если машина уже работает в режиме поддержки температуры испеченного хлеба. Переверните форму и потрясите ее несколько раз так, чтобы хлеб выпал. Если хлеб не выпадает, аккуратно постучите краем формы по деревянной доске или покрутите основание стержня под формой.
- После извлечения хлеба мешалка должна оставаться внутри формы, однако она может случайно оказаться внутри буханки. В таком случае перед нарезкой хлеба обязательно извлеките ее, пользуясь теплостойким пластиковым предметом кухонной утвари, как рычагом. Не используйте для этого металлические предметы: они могут поцарапать антипригарное покрытие мешалки.
- Дайте хлебу остыть в течение как минимум 30 минут, чтобы от него перестал исходить пар. Резать хлеб сразу после выпекания очень трудно.

Хранение

Испеченный в домашних условиях хлеб не содержит консервантов, поэтому его следует съесть в течение 2-3 дней. Если вы не собираетесь есть хлеб сразу после выпечки, заверните его в фольгу или положите в пластиковый пакет и плотно закупорьте.

- Хрустящий французский хлеб со временем становится мягче, поэтому его до нарезки лучше держать открытым.
- Если вы хотите хранить хлеб в течение нескольких дней, положите его в морозильную камеру. Перед замораживанием нарежьте хлеб, чтобы впоследствии брать нужные порции.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Качество хлеба, испеченного в хлебопечке, зависит от целого ряда факторов, таких, как качество используемых ингредиентов, тщательное соблюдение указанных в рецепте количеств ингредиентов, температура и влажность. Для достижения наилучших результатов рекомендуется соблюдать приведенные ниже советы и рекомендации.

Хлебопечка не является герметичным устройством, и на результаты ее работы влияет температура окружающей среды. В жаркий день или в прогретой кухне тесто, как правило, поднимается сильнее, чем при низкой температуре. Оптимальная температура помещения составляет от 20°C до 24°C.

- В очень холодный день взятая из-под крана вода должна перед использованием постоять 30 минут. То же самое относится к ингредиентам из холодильника.
- Используйте все ингредиенты комнатной температуры, если в рецептуре не указано иное. Так, например, для быстрого одночасового цикла жидкость нужно нагреть.
- Помещайте ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Дрожжи должны быть сухими и не должны соприкасаться с какой бы то ни было жидкостью, налитой в форму, до тех пор, пока не начнется перемешивание ингредиентов.
- Тщательное соблюдение указанных количеств ингредиентов - вероятно, важнейший фактор успешного хлебопечения. Большинство проблем возникает из-за несоблюдения требований к количеству того или иного ингредиента, а также при отсутствии какого-либо из требуемых компонентов. Руководствуйтесь значениями, указанными или в метрической, или в британской системе мер. Эти системы не являются взаимозаменяемыми. Используйте входящие в комплект поставки мерные чашку и ложку.
- Используйте только свежие продукты с не истекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты, такие, как молоко, сыр, овощи и свежие фрукты, могут испортиться, особенно в тепле. Эти компоненты можно использовать только для приготовления теста, хлеб из которого будет выпекаться немедленно.
- Не кладите слишком много жира, поскольку он создает барьер между дрожжами и мукой, что замедляет активность дрожжей. В результате хлеб может получиться тяжелым и жестким.
- Перед закладкой в форму для выпечки нарежьте сливочное масло и другие твердые жиры маленькими кусочками.
- При выпечке хлеба с фруктовым вкусом и ароматом заменяйте часть воды фруктовыми соками, например, апельсиновым, яблочным или ананасовым.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Жидкость можно частично заменять овощными соками. Вода, в которой сварен картофель, содержит крахмал. Он является питательной средой для дрожжей и способствует хорошему поднятию теста и выпеканию более мягкого хлеба с более длительным сроком хранения.
- Для придания хлебу особого вкуса в тесто можно добавлять овощи, такие, как тертые морковь, кабачок или картофель. В этом случае вам придется уменьшать указанный в рецепте объем жидкости, поскольку эти продукты содержат воду. Вначале налейте небольшое количество воды. Когда компоненты начнут перемешиваться, проверьте консистенцию теста и при необходимости добавьте воду.
- Не превышайте указанные в рецептах количества. В противном случае хлебопечка может выйти из строя.
- Если тесто не поднимается должным образом, попробуйте вместо воды из-под крана использовать воду из бутылок или охлажденную кипяченую воду. Если вода в водопроводе сильно хлорирована и фторирована, это может препятствовать хорошему подъему теста. То же самое относится к жесткой воде.
- После примерно 5 минут непрерывного вымешивания теста желательно проверять его консистенцию. Всегда держите рядом с хлебопечкой гибкую резиновую лопатку, чтобы соскребать компоненты, приклеившиеся к углам формы. Не кладите лопатку рядом с мешалкой и не препятствуйте ее движению. Убедитесь, что тесто имеет должную консистенцию. Если тесто крошится или машина явно работает с перегрузкой, добавьте еще немного воды. Если тесто прилипает к краям формы и не образует единый ком, добавьте немного муки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

В хлебопечке хлеб можно выпекать и из готовых хлебных смесей. Убедитесь, что общий вес ингредиентов в пакете не превышает того максимального веса, который может переработать ваша машина. Вначале добавьте указанное производителем смеси количество воды, а потом засыпьте смесь.

Через 5 минут проверьте консистенцию теста и, если смесь покажется слишком сухой, добавьте немного воды. Для большинства смесей используется установка «Пшеничный хлеб из белой муки» («обычный» или «большой» батон). Если при задании этой установки тесто, изготовленное из готовой смеси для приготовления хлеба с отрубями не поднимется должным образом, то в следующий раз попробуйте задать установку «Пшеничный хлеб с отрубями».

Такой хлеб лучше выпекать только при необходимости и не задавать задержку по времени, поскольку в этом случае невозможно отделить дрожжи от жидкости.

БАЗОВЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ БЕЛОЙ МУКИ

Нормы расхода продуктов на 1 обычный или большой батон

Обычный батон

- 230 мл (8 жидкостных унций) воды
- 350 г (12 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 15 мл (3 ч.л.) обезжиренного порошкового молока
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 10 мл (2 ч.л.) сахара
- 15 г (½ унции) сливочного масла
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

Большой батон

- 300 мл (10½ жидкостных унций) воды
- 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
- 20 мл (4 ч.л.) обезжиренного порошкового молока
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 15 мл (3 ч.л.) сахара
- 25 г (1 унция) сливочного масла
- 7,5 мл (1½ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Налейте в форму воды. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла воду.
3. Добавьте порошковое молоко. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло.
4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. В зависимости от нужного размера батона выберите программу ❶ «WHITE Regular» [Белый хлеб: батон обычного размера] или ❷ «WHITE Large» [Белый хлеб: батон большого размера]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ХЛЕБ ИЗ ТЕМНОЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Чтобы испечь большой батон из темной муки с толстой коркой, воспользуйтесь рецептом для выпекания большого батона из белой пшеничной муки и выберите программу ❸ «WHITE Large Dark» [Белый хлеб из темной муки: батон большого размера].

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ БЕЛОЙ МУКИ, ОБОГАЩЕННОЙ ЯЙЦАМИ

Нормы расхода продуктов на 1 обычный или большой батон

Обычный батон

- 1 яйцо
- вода, см. последовательность действий
- 350 г (12 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 10 мл (2 ч.л.) сахара
- 15 г (½ унции) сливочного масла
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

Большой батон

- 1 яйцо плюс 1 яичный желток
- вода, см. последовательность действий
- 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 15 мл (3 ч.л.) сахара
- 25 г (1 унция) сливочного масла
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Вылейте яйцо/яйца в мерную чашку и долейте воды так, чтобы общий объем жидкости составил 230 мл (8 жидкостных унций) или 300 мл (10½ жидкостных унций). Вылейте все это в форму для выпечки.
3. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло.
4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. В зависимости от нужного размера батона выберите программу ❶ «WHITE Regular» [Белый хлеб: батон обычного размера] или ❷ «WHITE Large» [Белый хлеб: батон большого размера]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕНИЕМ СУШЕНЫХ ПОМИДОРОВ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 280 мл (10 жидкостных унций) воды
- 15 мл (3 ч.л.) масла из банки сушеных помидоров или оливкового масла
- 400 г (14 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 50 г (2 унции) непросеянной муки с отрубями
- 25 г (1 унция) мелко натертого сыра пармезан
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 10 мл (2 ч.л.) сахара
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
- 25 г (1 унция) сушеных помидоров (после сливания масла из банки) в оливковом масле

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Налейте в форму воды. Добавьте масло из банки сушеных помидоров. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Добавьте сыр пармезан.
3. Положите в разные углы формы соль и сахар. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу ② «WHITE Large» [Белый хлеб: батон большого размера]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
5. Когда в ходе цикла вымешивания теста машина подаст звуковой сигнал, добавьте сушеных помидоров.
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

Нормы расхода продуктов на 1 обычный или большой батон

Обычный батон

- 1 яйцо
- вода, см. последовательность действий
- 15 мл (3 ч.л.) прозрачного меда
- 10 мл (2 ч.л.) лимонного сока
- 350 г (12 унций) непросеянной муки с отрубями
- 25 г (1 унция) неотбеленной белой пшеничной муки
- 15 мл (3 ч.л.) обезжиренного сухого молока
- 7,5 мл (1½ ч.л.) соли
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

Большой батон

- 1 яйцо плюс 1 яичный желток
- вода, см. последовательность действий
- 30 мл (6 чайных ложек) прозрачного меда
- 15 мл (3 ч.л.) лимонного сока
- 450 г (1 фунт) непросеянной муки с отрубями
- 50 г (2 унции) неотбеленной белой пшеничной муки
- 25 мл (5 чайных ложек) обезжиренного сухого молока
- 10 мл (2 ч.л.) соли
- 7,5 мл (1½ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Вылейте яйцо/яйца в мерную чашку и долейте воды так, чтобы общий объем жидкости составил 240 мл (8½ жидкостных унций) или 310 мл (11 жидкостных унций). Вылейте все это в форму для выпечки. Добавьте мед и лимонный сок.
3. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Положите в разные углы формы порошковое молоко и соль.
4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке, так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу ④ «WHOLEWHEAT Regular» [Хлеб из отрубей: батон обычного размера] или ⑤ «WHOLEWHEAT Large» [Хлеб из отрубей: батон большого размера]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ЦИКЛ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ваша хлебопечка имеет режим сверхбыстрой выпечки хлеба. В ходе выполнения этого цикла машина автоматически вымесит тесто, выдержит время, необходимое для его подъема, и выпечет чрезвычайно вкусный батон всего за 1 час. Для достижения наилучших результатов следуйте приведенным ниже рекомендациям.

- Для ускорения подъема теста используйте теплую жидкость (оптимальная температура жидкости 32-35°C). Если вода будет холодной, батон получится меньшего размера; если вода будет горячей, она уничтожит дрожжи.
- При использовании этого цикла тесто должно содержать не менее 65% белой пшеничной муки. Если тесто на 100% содержит непросеянную муку с отрубями или другую муку из цельных зерен, то времени на полноценный подъем теста не хватит и хлеб получится неудачным.
- При использовании этого цикла нужно уменьшить количество соли, так как соль снижает активность дрожжей. Тем не менее не следует полностью отказываться от соли, поскольку это ухудшит вкус и структуру хлеба. На 450 г (1 фунт) муки кладите $3\frac{1}{2}$ - 5 мл ($\frac{3}{4}$ - 1 ч.л.) соли.
- Для обеспечения быстрого подъема теста в ходе выполнения этого цикла дрожжей надо положить несколько больше. Используйте $12\frac{1}{2}$ - 15 мл ($2\frac{1}{2}$ - 3 ч.л.) легко размешиваемых сухих дрожжей быстрого действия.
- Если вы хотите последовательно испечь несколько батонов, используя именно этот режим, оставьте крышку открытой и отключайте питание машины на 30 минут между циклами выпекания. Это обеспечит точную работу температурного датчика машины, что имеет особо важное значение при использовании быстрого цикла выпекания.
- Хлеб, испеченный с использованием этого цикла, поднимется меньше, чем хлеб, испеченный с использованием других установок, и поэтому по структуре может оказаться несколько плотнее обычного. Это нормально.

ОБЛЕГЧЕННЫЙ ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 310 мл (11 жидкостных унций) воды
 - 15 мл (3 ч.л.) лимонного сока
 - 425 г (15 унций) непросеянной муки с отрубями
 - 75 г (3 унции) неотбеленной белой пшеничной муки
 - 20 мл (4 ч.л.) обезжиренного сухого молока
 - 7,5 мл ($1\frac{1}{2}$ ч.л.) соли
 - 10 мл (2 ч.л.) сахара
 - 25 г (1 унция) сливочного масла
 - 7,5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму воды. Добавьте лимонный сок.
 3. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Добавьте порошковое молоко.
 4. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло.
 5. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
 6. Вставьте в машину форму для выпечки и закрепите ее. Выберите программу 6 «WHOLEWHEAT Large Rapid» [Хлеб из отрубей: батон большого размера, быстрое приготовление]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
 7. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

Примечание. При необходимости непосредственно перед началом цикла выпечки (цикл выпечки начинается за 55 минут до конца цикла) при помощи щетки смажьте батон водой и обсыпьте его небольшим количеством муки с отрубями. Для придания хлебу привлекательного внешнего вида его можно посыпать пшеничными хлопьями, пшеничными зернами или плющеной овсяной крупой.

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ БЕЛОЙ МУКИ, МУКИ С ОТРУБЬЯМИ, РЖАНОЙ МУКИ И ЦЕЛЬНЫХ ПШЕНИЧНЫХ ЗЕРЕН С СОЛОДОМ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 310 мл (11 жидкостных унций) воды
 - 15 мл (3 ч.л.) лимонного сока
 - 500 г (1 фунт 2 унции) соответствующей мучной смеси
 - 20 мл (4 ч.л.) обезжиренного сухого молока
 - 10 мл (2 ч.л.) соли
 - 5 мл (1 ч.л.) неочищенного тростникового светло-коричневого сахара
 - 25 г (1 унция) сливочного масла
 - 7,5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму воды. Добавьте лимонный сок. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость.
 3. Добавьте порошковое молоко. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло.
 4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке, так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
 5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 6 «WHOLEWHEAT Large Rapid» [Хлеб из отрубей: батон большого размера, быстрое приготовление]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
 6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ХЛЕБ ИЗ ТЕСТА НА МОЛОКЕ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 310 мл (11 жидкостных унций) наполовину снятого молока
 - 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
 - 5 мл (1 ч.л.) соли
 - 15 мл (3 ч.л.) сахара
 - 25 г (1 унция) сливочного масла
 - 12,5 мл (2½ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Нагрейте молоко до температуры 32-35°C и налейте его в форму. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла молоко.
 3. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке, так, чтобы не показалось молоко, и положите туда дрожжи.
 4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 12 «SPECIALITY Rapid Cycle» [Специальный ассортимент: цикл быстрого приготовления]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
 5. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ДЕРЕВЕНСКИЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 170 мл (6 жидкостных унций) наполовину снятого молока
- 150 мл (5 жидкостных унций) воды
- 340 г (12 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 110 г (4 унции) муки с отрубями
- 5 мл (1 ч.л.) соли
- 15 мл (3 ч.л.) сахара
- 25 г (1 унция) сливочного масла
- 12,5 мл (2 1/2 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Нагрейте молоко и воду до температуры 32-35°C и налейте их в форму. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость.
3. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 12 «SPECIALITY Rapid Cycle» [Специальный ассортимент: цикл быстрого приготовления]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
5. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные перчатки, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 200 мл (7 жидкостных унций) пахты
- 120 мл (4 жидкостные унции) воды
- 340 г (12 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 110 г (4 унции) муки с отрубями
- 50 г (2 унции) дробленых орехов
- 5 мл (1 ч.л.) соли
- 15 мл (3 ч.л.) сахара
- 25 г (1 унция) сливочного масла
- 12,5 мл (2 1/2 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Смешайте пахту и воду, нагрейте смесь до температуры 32-35°C и налейте ее в форму.
3. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Раздробите орехи, если они большие, и добавьте в форму для выпечки.
4. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 12 «SPECIALITY Rapid Cycle» [Специальный ассортимент: цикл быстрого приготовления]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные перчатки, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ХЛЕБ С МОРКОВЬЮ И КОРИАНДРОМ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 175 г (6 унций) свежeterтой моркови комнатной температуры
- 215 мл (7¹/₂ жидкостных унций) воды
- 30 мл (6 ч.л.) подсолнечного масла
- 15 мл (3 ч.л.) свежеизмельченного кориандра
- 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
- 5 мл (1 ч.л.) молотого кориандра
- 5 мл (1 ч.л.) соли
- 15 мл (3 ч.л.) сахара
- 12,5 мл (2¹/₂ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Положите в форму для выпечки морковь. Нагрейте воду до температуры 32-35°C и налейте ее в форму. Добавьте подсолнечное масло и свежий кориандр.
3. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость. Добавьте молотый кориандр.
4. Положите в разные углы формы соль и сахар. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась вода, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 12 «SPECIALITY Rapid Cycle» [Специальный ассортимент: цикл быстрого приготовления]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные перчатки, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН

Нормы расхода продуктов на 1 батон

- 300 мл (10¹/₂ жидкостных унций) воды
- 400 г (14 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 50 г (2 унции) обычной французской пшеничной муки
- 7,5 мл (1¹/₂ ч.л.) соли
- 5 мл (1 ч.л.) сахара
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Налейте в форму воды. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла воду.
3. Положите в разные углы формы соль и сахар.
4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 7 «SPECIALITY French» [Специальный ассортимент: французский хлеб]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
6. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные перчатки, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

ТОРТЫ, ПИРОГИ, ПИРОЖНЫЕ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Эта установка уникальна, поскольку она позволяет вымешивать бездрожжевое тесто и выпекать из него различные виды хлебобулочных изделий. В эту программу не входит период подъема теста, поэтому ее нельзя использовать для выпечки сладких хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Для последних следует использовать цикл 8.

- Используйте эту установку для хлеба и пирогов из пресного теста. Другие программы дадут плохие результаты.
- Для обеспечения однородности теста в процессе вымешивания необходимо закладывать в машину сливочное масло или маргарин комнатной температуры, предварительно нарезав его мелкими кусочками или растопив.
- Используйте обычную пшеничную муку и разрыхлители, такие, как пекарный порошок, бикарбонат натрия (сода) и винный камень (кремортартар).
- Через 5 минут после начала смешивания ингредиентов соскребите пластиковой лопаткой остатки муки со стенок формы. Не прикасайтесь к мешалке и не препятствуйте ее движению. Для очистки стенок формы не нужно выключать машину и извлекать из нее форму.
- Прежде чем извлекать выпечку из машины, дайте ей 5 минут остыть. Проведите пластиковой лопаткой, не имеющей острых краев, по краю выпеченного изделия, чтобы оно легче вышло из формы.
- Перед тем как нарезать выпечку, положите ее на проволочную сетку и дайте ей остыть. Влажная выпечка, такая, как коврижки и имбирные пряники, только выиграет во вкусовом отношении, если перед подачей на стол завернуть ее и дать ей полежать в течение 24 часов.
- При использовании данного цикла хлебопечка выпекает пирог или другое хлебобулочное изделие за 1½ часа. Этого времени вполне достаточно для выпекания любого изделия из пресного теста. Для выпекания некоторых хлебобулочных изделий требуется даже меньше времени, так что вы можете проверять степень готовности через 1¼ часа, как вы это делаете при выпекании пирогов в обычной духовке. Когда изделие будет готово, выключите машину и извлеките из нее форму. Переверните форму и выложите выпечку на проволочную сетку для охлаждения.

СОЛОДОВЫЙ ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И КУРАГОЙ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 255 мл (9 жидкостных унций) воды
- 30 мл (6 ч.л.) экстракта солода
- 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
- 20 мл (4 ч.л.) обезжиренного сухого молока
- 2,5 мл (½ ч.л.) смеси пряностей
- 25 г (1 унция) сахарной пудры
- 3,5 мл (¾ ч.л.) соли
- 40 г (1½ унции) сливочного масла, нарезанного кусочками
- 7,5 мл (1½ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
- 50 г (2 унции) изюма без косточек
- 50 г (2 унции) измельченной кураги (вымачивать не нужно)

Для приготовления глазури:

- 15 мл (3 ч.л.) сахарной пудры
 - 15 мл (3 ч.л.) молока
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму воды. Добавьте экстракт солода. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость.
 3. Добавьте обезжиренное сухое молоко и смесь пряностей. Положите в разные углы формы сахар, соль и сливочное масло.
 4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась вода, и положите туда дрожжи.
 5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 8 «SPECIALITY Sweet» [Специальный ассортимент: кондитерские изделия]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
 6. Когда во время цикла вымешивания теста машина издаст звуковой сигнал, добавьте изюм и курагу.
 7. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.
 8. Приготовьте глазурь, для чего растворите сахарную пудру в молоке. Смажьте глазурью еще теплый батон.

ХЛЕБ С КЛЮКВОЙ, МИНДАЛЕМ И ОРЕХОМ-ПЕКАНОМ

Нормы расхода продуктов на 1 большой батон

- 155 мл (5¹/₂ жидкостных унций) воды
 - 140 мл (5 жидкостных унций) натурального йогурта без добавок
 - 425 г (15 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
 - 50 г (2 унции) дробленого миндаля
 - 3,5 мл (¾ ч.л.) соли
 - 40 г (1¹/₂ унции) сахарной пудры
 - 8,5 мл (1¹/₂ ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей
 - 40 г (1¹/₂ унции) крупно дробленых орехов пекан
 - 25 г (1 унция) сушеной клюквы
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму молоко и йогурт. Добавьте экстракт солода. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость.
 3. Добавьте дробленый миндаль. Положите в разные углы формы соль и сахар.
 4. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
 5. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу **8** «SPECIALITY Sweet» [Специальный ассортимент: кондитерские изделия]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск].
 6. Когда во время цикла вымешивания теста машина издаст звуковой сигнал, добавьте орехи пекан и клюкву.
 7. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Переверните форму и выложите хлеб на проволочную сетку для охлаждения.

КАРИБСКИЙ ЧАЙНЫЙ ХЛЕБ

Нормы расхода продуктов на 1 чайный батон

- 50 г (2 унции) растопленного сливочного масла
 - 155 мл (5¹/₂ жидкостных унций) молока
 - 2 слегка взбитых яйца
 - 280 г (10 унций) обычной пшеничной муки
 - 15 мл (3 ч.л.) пекарного порошка (разрыхлителя)
 - щепотка соли
 - 115 г (4 унции) сахарной пудры
 - 25 г (1 унция) сушеного кокоса
 - 75 г (3 унции) готовых к употреблению крупно нарезанных сушеных тропических фруктов
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму растопленное сливочное масло, молоко и яйца. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль, а затем смешайте их с сахарной пудрой, сушеным кокосом и тропическими фруктами.
 3. Высыпьте полученную смесь на жидкость в форме.
 4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу **10** «SPECIALITY Cake/Quick Bread» [Специальный ассортимент: пирог/выпечка из пресного теста]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск]. Через 6 минут откройте крышку и пластиковой лопаткой снимите со стенок формы остатки сухой смеси.
 5. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Дайте ей остыть в течение 5 минут на сетке для охлаждения, а затем переверните ее и выложите хлеб на проволочную сетку.

ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК (КОВРИЖКА)

Нормы расхода продуктов на 1 пряник

- 115 г (4 унции) сливочного масла
- 125 г (4¹/₂ унции) «золотистого» сиропа
- 50 г (2 унции) патоки
- 125 г (4¹/₂ унции) светло-коричневого мягкого сахара
- 200 мл (7 жидкостных унций) молока
- 1 слегка взбитое яйцо
- 280 г (10 унций) обычной пшеничной муки
- 10 мл (2 ч.л.) молотого имбиря
- 10 мл (2 ч.л.) пекарного порошка (разрыхлителя)
- 3,5 мл (³/₄ ч.л.) бикарбоната натрия (сода)

1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
2. Положите в небольшую кастрюлю сливочное масло, сироп, патоку и сахар и расплавьте все это на медленном огне, время от времени перемешивая. Слегка остудите и вылейте в форму для выпечки.
3. Добавьте в форму молоко и яйца. Просейте вместе муку, имбирь, пекарный порошок и соду, а затем высыпьте полученную смесь на жидкость в форме.
4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 10 «SPECIALITY Cake/Quick Bread» [Специальный ассортимент: пирог/выпечка из пресного теста]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск]. Через 6 минут откройте крышку и пластиковой лопаткой снимите со стенок формы остатки сухой смеси.
5. По завершении цикла выключите питание и извлеките форму для выпечки, предварительно надев кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Дайте ей постоять 5 минут на проволочной сетке для охлаждения, а затем переверните ее и выложите хлеб на проволочную сетку.

Примечание. Рекомендуем перед употреблением выдержать имбирный пряник 24 часа в герметичном контейнере, чтобы мякиш стал более липким.

ЦИКЛ ЗАГОТОВКИ ТЕСТА

Эта программа позволяет перемешивать компоненты, вымешивать тесто и выдерживать время, необходимое для его подъема, но не выпекать изделие. Это необходимо для вылепливаемых вручную хлеба и булочек. После вылепливания вам останется только дать постоять изделию необходимое время (окончательная расстойка), а затем испечь изделие в обычной духовке или печи.

Данный цикл идеально подходит для приготовления различных вылепливаемых вручную батончиков, пиццы, булочек, рогаликов, пышек, хлебных палочек, сдобных булочек и мучных кондитерских изделий.

В приведенном ниже рецепте приготовления булочек описано, каким образом можно придавать тесту различные формы. Вы можете также пользоваться этим рецептом для приготовления хлебных палочек. При желании вместо воды, яйца и сливочного масла можно использовать 250 мл (9 жидкостных унций) воды и 50 мл (2 жидкостные унции) оливкового масла. Оливковое масло следует смешать с водой.

Как вылепить хлебные палочки

Разделите тесто пополам и раскатайте каждый кусок в прямоугольник толщиной примерно 1 см. Нарезьте их полосками длиной примерно по 7 см и шириной по 2 см.

- Слегка посыпьте стол мукой и ладонью раскатайте эти полоски в длинные тонкие жгуты. При желании вы можете поднять каждый жгут и осторожно потянуть тесто. При необходимости можно в ходе вылепливания дать тесту постоять несколько секунд.
- Обваляйте изделия в семенах мака, кунжута, в морской соли или тертом сыре пармезан. Положите жгуты на слегка смазанный оливковым маслом противень так, чтобы они не соприкасались.
- Слегка смажьте их оливковым маслом, накройте и дайте тесту подняться, оставив изделия на 10-15 минут в теплом месте. Выпекайте в духовке, предварительно нагретой до температуры 200°C/установка «б» для газовых плит, в течение 15-20 минут или до образования золотистой корочки. Изделия следует один раз перевернуть.

По завершении выпекания переложите на проволочную сетку и дайте остыть.

БУЛОЧКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Нормы расхода продуктов на 12 булочек

- 250 мл (9 жидкостных унций) воды
- 1 яйцо
- 450 г (1 фунт) неотбеленной белой пшеничной муки
- 5 мл (1 ч.л.) соли
- 10 мл (2 ч.л.) сахара
- 25 г (1 унция) сливочного масла
- 5 мл (1 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

Для обливки и обсыпки готового изделия:

- 1 яичный желток, взбитый с 15 мл (3 ч.л.) воды
 - семена кунжута и мака для обсыпки (при желании)
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму воды. Добавьте яйцо. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла воду.
 3. Положите в разные углы формы соль, сахар и сливочное масло. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
 4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 9 «SPECIALITY Dough» [Специальный ассортимент: цикл заготовки теста]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск]. Слегка смажьте маслом два противня.
 5. По завершении цикла переложите тесто на стол, покрытый тонким слоем муки. Аккуратно обомните тесто и разделите на 12 равных частей. Придайте им форму округлых валиков или сделайте так, как описано ниже:
 - Для выпекания домашней булочки отрежьте третью часть теста и придайте обоим кускам округлую форму. Положите меньший кусок на больший и слегка присыпанным мукой пальцем проделайте в центре отверстие.
 - Для выпекания «бантиков» придайте каждому куску теста форму длинного валика и завяжите узлом.
 - Для выпекания плетенок разделите каждый кусок теста на три части и раскатайте каждую часть в длинную колбаску. Защипните три полоски вместе с одного края, а затем сплетите их. Слепите концы, подогнув их вниз.
 6. Положите сформованные булочки на подготовленный противень таким образом, чтобы они не соприкасались. Покройте их промасленной прозрачной пленкой и дайте подняться, оставив в теплом месте на 10-15 минут (или пока их объем не удвоится). Тем временем разогрейте духовку до температуры 220°C/установка «7» для газовых плит.
 7. Смажьте изделия яичной глазурью и при желании обсыпьте семенами кунжута или мака. Выпекайте в духовке в течение 15-18 минут или до образования золотистой корочки.
- По завершении выпекания переложите на проволочную сетку и дайте остыть.

ПИЦЦА

Нормы расхода продуктов на пиццу размером 1 x 30 см (12 дюймов)

- 140 мл (5 жидкостных унций) воды
- 15 мл (3 ч.л.) оливкового масла
- 225 г (8 унций) неотбеленной белой пшеничной муки
- 5 мл (1 ч.л.) соли
- 2,5 мл (1/2 ч.л.) сахара
- 2,5 мл (1/2 ч.л.) легко смешиваемых сухих дрожжей

На тесто кладут:

- 60 мл (4 столовые ложки) томатной пасты
 - 5 мл (1 ч.л.) сушеного орегана
 - 140 г (5 унций) нарезанного ломтиками сыра моццарелла
 - 4 свежих сливовидных помидора, крупно нарезанных
 - 1/2 желтого перца, очищенного от семечек и нарезанного тонкими ломтиками
 - 1/2 зеленого перца, очищенного от семечек и нарезанного тонкими ломтиками
 - 50 г (2 унции) нарезанных грибов
 - 50 г (2 унции) нарезанного мелкими кусочками сыра дольчеллате
 - 50 г (2 унции) нарезанной кусочками пармской ветчины
 - 25 г (1 унция) свеженатертого сыра пармезан
 - 6 свежих листочков базилика
 - соль и свежемолотый черный перец
 - 15 мл (3 ч.л.) оливкового масла
1. Извлеките из машины форму для выпечки и установите мешалку.
 2. Налейте в форму воду и оливковое масло. Насыпьте муку так, чтобы она полностью закрыла жидкость.
 3. Положите в разные углы формы соль и сахар. Сделайте в центре формы неглубокую ямку в муке так, чтобы не показалась жидкость, и положите туда дрожжи.
 4. Вставьте форму для выпечки в машину и закрепите ее. Выберите программу 9 «SPECIALITY Dough» [Специальный ассортимент: цикл заготовки теста]. Нажмите кнопку «Start» [Пуск]. Слегка смажьте маслом форму для выпечки пиццы или противень.
 5. По завершении цикла переложите тесто на стол, покрытый тонким слоем муки. Аккуратно обомните тесто. Раскатайте его в лепешку диаметром 30 см (12 дюймов) и положите ее в подготовленную форму для пиццы или на противень.
 6. Разогрейте духовку до температуры 220°C/установка «7» для газовых плит. Размажьте по тесту томатную пасту. Посыпьте ореганом и положите сверху две трети порции сыра моццарелла.
 7. Разбросайте поверху томаты, перец, грибы, сыр дольчеллате, пармскую ветчину, остатки сыра моццарелла, сыр пармезан и листья базилика. Добавьте по вкусу соль и перец, сбрызните оливковым маслом.
 8. Выпекайте в течение 18-20 минут или до образования золотистой корочки и сразу же подавайте на стол.

ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЖЕМА

При использовании этого цикла тестомешалка перемешивает ингредиенты. Через 45 минут подача тепла прекращается, чтобы джем слегка остыл перед перекладыванием в банку.

- Всегда используйте для варки только спелые свежие фрукты; крупные плоды разрежьте на две или на четыре части.
- Для достижения наилучших результатов используйте специальный сахар для джема с добавлением пектина.
- При варке фруктов с низким содержанием пектина рекомендуется добавлять 5-10 мл (1-2 ч.л.) лимонного сока.
- Для извлечения из машины формы всегда используйте кухонные рукавицы. Форма сильно нагревается.
- Во время варки джема необходимо постоянно следить, чтобы он не перекипал через край, и при необходимости время от времени помешивать.
- Перелейте готовый джем в сухую стерилизованную стеклянную банку, закатайте ее и наклейте на нее соответствующую этикетку.

АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ

Нормы расхода продуктов на 350 г (12 унций) джема

- 250 г (9 унций) свежих спелых абрикосов
 - 10 мл (2 ч.л.) лимонного сока
 - 15 мл (3 ч.л.) воды
 - 250 г (9 унций) сахара для джема с пектином
 - 15 г (1/2 унции) сливочного масла
1. Разрежьте абрикосы на половинки и удалите из них косточки. Разрежьте каждую половинку на четыре части и положите в форму для выпечки. Добавьте лимонного сока и воды.
 2. Вставьте форму в машину и закрепите ее. Закройте крышку и выберите программу **11** «SPECIALITY Jam» [Специальный ассортимент: джем]. Установите таймер (к машине не прилагается) на 15 минут.
 3. Тем временем взвесьте сахар и высыпьте его в чашку. Через 15 минут постепенно засыпьте его в форму для выпечки. Добавьте сливочное масло. При необходимости соскребите деревянной ложкой со стенок формы остатки сахара. Будьте осторожны: форма горячая.
 4. По завершении цикла выключите питание машины, затем, надев кухонные рукавицы, извлеките из машины форму с джемом. Аккуратно вылейте джем в стерилизованную стеклянную банку, закатайте ее и приклейте этикетку.

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПРОБЛЕМЫ

Ниже приведено описание некоторых проблем, наиболее часто встречающихся при работе с этой хлебопечкой. Просмотрите перечень этих проблем, возможных причин их возникновения и способов исправления ситуации, к которым следует прибегать для обеспечения исправной работы машины.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
1. Тесто плохо поднялось.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб с отрубями поднимается хуже хлеба из белой муки из-за меньшего количества белка, образующего клейковину, в пшеничной муке из цельных зерен. • Недостаточно жидкости. • В тесто не положили или положили недостаточно сахара. • Выбран не тот сорт муки. <ul style="list-style-type: none"> • Выбран не тот сорт дрожжей. <ul style="list-style-type: none"> • В тесто положили недостаточно дрожжей или дрожжи старые. • Выбран цикл быстрого приготовления. • Дрожжи и сахар вступили в контакт до начала цикла вымешивания теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормально. Никаких мер принимать не требуется. • Добавьте 15 мл (3 ч.л.) жидкости. • Положите все указанные в рецепте ингредиенты. • Возможно, вы положили обыкновенную пшеничную муку вместо твердой хлебной муки, имеющей более высокий уровень клейковины. • Не используйте муку общего назначения. • Используйте только легко смешиваемые сухие дрожжи быстрого действия. Не кладите свежие дрожжи. • Кладите указанное в рецепте количество дрожжей и проверьте срок годности на упаковке. • При использовании этого цикла батон получается меньше. Это нормально. • При закладке в форму для выпечки следите, чтобы дрожжи и сахар лежали отдельно.
2. Батон плоский, тесто не поднялось.	<ul style="list-style-type: none"> • В тесто не положили дрожжи. • Дрожжи старые. • Жидкость слишком горячая. <ul style="list-style-type: none"> • Много соли. • При использовании таймера: дрожжи намокли до начала процесса смешивания ингредиентов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Положите все указанные в рецепте ингредиенты. • Проверьте срок годности на упаковке. • Соблюдайте указанную в рецепте температуру жидкости для заданной установки. • Положите указанное количество. • Кладите в разные углы формы сухие ингредиенты, а для дрожжей делайте небольшую ямку в муке так, чтобы они не намокли.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Рыхлая поверхность хлеба, тесто сильно поднялось.	<ul style="list-style-type: none"> Слишком много дрожжей. Слишком много сахара. Слишком много муки. Недостаточно соли. Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> Положите на ¼ ч.л. меньше дрожжей. Положите на 1 ч.л. меньше сахара. Положите на 6–9 ч.л. меньше муки. Положите указанное в рецепте количество соли. Налейте на 15 мл (3 ч.л.) меньше жидкости и положите на ¼ ч.л. меньше дрожжей.
4. Верх и края осели.	<ul style="list-style-type: none"> Слишком много жидкости. Слишком много дрожжей. Возможно, жаркая погода и высокая влажность вызвали слишком быстрый подъем теста. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз налейте на 15 мл (3 ч.л.) меньше жидкости или добавьте немного муки. В следующий раз положите указанное в рецепте количество дрожжей или попробуйте более быстрый цикл. Охладите воду или добавьте молоко прямо из холодильника.
5. Неровная, шишковатая поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> Недостаточно жидкости. Слишком много муки. Возможно, поверхность батона недостаточно хорошо сформована, но это никак не влияет на его прекрасный вкус. 	<ul style="list-style-type: none"> Налейте на 15 мл (3 ч.л.) больше жидкости. Точно отмерьте нужное количество муки. Убедитесь, что при вымешивании теста соблюдены оптимальные условия. См. общие советы и рекомендации.
6. Во время выпекания тесто опало.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, машина стоит на сквозняке или ее ударили или тряхнули во время подъема теста. Превышение объема формы для выпечки. Недостаточно или нет соли (соль позволяет предотвратить избыточное брожение). Слишком много дрожжей. Жаркая, влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> Поставьте хлебопечку в другое место, Не используйте большее количество ингредиентов, чем рекомендовано для большого батона. Используйте указанное в рецепте количество соли. Точно отмерьте нужное количество дрожжей. Уменьшите объем жидкости на 15 мл (3 ч.л.) и количество дрожжей на ¼ ч.л.
7. Неровный батон, с одного конца корочка.	<ul style="list-style-type: none"> Слишком сухое тесто, которое неравномерно поднялось в форме. 	<ul style="list-style-type: none"> Добавьте 15 мл (3 ч.л.) жидкости.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
СТРУКТУРА МЯКИША ХЛЕБА		
8. Слишком плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> Слишком много муки. Недостаточно дрожжей. Недостаточно сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> Точно отмерьте нужное количество муки. Точно отмерьте указанное в рецепте количество дрожжей. Точно отмерьте нужное количество сахара.
9. Открытая неплотная текстура, чрезмерная пористость.	<ul style="list-style-type: none"> Нет соли. Слишком много дрожжей. Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> Кладите все указанные в рецепте ингредиенты. Точно отмерьте указанное в рецепте количество дрожжей. Уменьшите объем жидкости на 15 мл (3 ч.л.).
10. В середине хлеб не пропечен.	<ul style="list-style-type: none"> Слишком много жидкости. Во время работы отключилось питание. Заложено слишком большой объем. Машина не может с ним справиться. 	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшите объем жидкости на 15 мл (3 ч.л.). Если во время работы машины отключилось питание, то после возобновления подачи питания хлебопечка останется отключенной. Вам придется извлечь непропеченный хлеб из формы и заложить свежие ингредиенты. Уменьшите количество ингредиентов до максимально допустимых значений.
11. Хлеб плохо режется, очень липкий мякиш.	<ul style="list-style-type: none"> Батон слишком горячий для нарезки. Используется неподходящий нож. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте хлебу остыть как минимум 30 минут, выложив его на проволочную решетку. Прежде чем нарезать его, дождитесь, пока перестанет идти пар. Используйте хороший хлебный нож.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ		
12. Темная / слишком толстая корка.	<ul style="list-style-type: none"> Задана установка для ТЕМНОЙ корки. 	<ul style="list-style-type: none"> В следующий раз используйте базовую установку (2) "WHITE Large" [Белый хлеб: батон большого размера].
13. Батон подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> Хлебопечка неисправна. 	<ul style="list-style-type: none"> См. раздел «Сервисное обслуживание» инструкции по эксплуатации.
14. Корка слишком светлая.	<ul style="list-style-type: none"> Хлеб выпекался недостаточно долго. В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> Увеличьте время, необходимое для выпечки хлеба. Добавьте 15 мл (3 ч.л.) обезжиренного сухого молока или замените 50% воды молоком. Это будет способствовать появлению коричневой корочки.
15. Не удается снять мешалку.	<ul style="list-style-type: none"> Залейте форму водой и дайте мешалке отмокнуть, после чего вы сможете ее вынуть. 	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдайте инструкции по очистке машины после ее использования. После отмачивания, возможно, придется слегка покрутить мешалку, чтобы она легко вышла.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
16. Хлеб прилип к форме / не удается его вытряхнуть.	<ul style="list-style-type: none"> • Это может случиться при слишком длительной эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка протрите внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба растительным маслом. • См. раздел «Сервисное обслуживание» инструкции по эксплуатации.
НЕПОЛАДКИ В МЕХАНИЧЕСКОЙ ЧАСТИ МАШИНЫ		
17. Ингредиенты не смешиваются.	<ul style="list-style-type: none"> • Не нажата пусковая кнопка. • Забыли установить в форму мешалку. 	<ul style="list-style-type: none"> • Задав нужную установку на панели управления, нажмите кнопку «Start» [Пуск], чтобы включить хлебопечку. • Прежде чем закладывать ингредиенты, убедитесь, что мешалка установлена на стержне на дне формы.
18. Во время работы появился запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты пролились в печь. • Форма протекает. • Заложено слишком большой объем ингредиентов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Закладывая ингредиенты в форму для выпечки, следите, чтобы они не пролились. Сгоревшие на нагревательном элементе крошки и брызги вызовут запах гари. • Обратитесь для замены формы в сервис-центр компании Kenwood. • Количество ингредиентов должно соответствовать рекомендованным в рецепте значениям; всегда тщательно отмеряйте ингредиенты.
19. Во время работы машины ее случайно отключили от сети или произошел сбой в подаче питания. Как можно сохранить хлеб?	<ul style="list-style-type: none"> • Если машина работала в цикле вымешивания теста, выбросьте ингредиенты и начните снова. • Если машина работала в цикле подъема теста, извлеките тесто из формы, придайте ему нужную форму и положите на смазанный жиром противень размером 23 x 12,5 см/9 x 5 дюймов, накройте и дайте подняться. Когда тесто удвоится в размерах, выпекайте его в обычной духовке/печи, предварительно нагретой до температуры 200°C/установка «б» для газовых плит, в течение 30-35 минут или до образования золотистой корочки. • Если машина работала в цикле выпекания хлеба, разогрейте обычную духовку/печь до температуры 200°C/установка «б» для газовых плит и снимите верхнюю решетку. Аккуратно извлеките форму из машины и положите ее на нижнюю решетку в духовке. Выпекайте до образования золотистой корочки. 	
20. На дисплее появляется индикатор «EH» и машина не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера печи слишком горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отсоедините машину от сети и дайте ей остыть в течение 30 минут.
21. На дисплее появляется индикатор «E-L» или «E-S» и машина не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка неисправна. 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел «Сервисное обслуживание» инструкции по эксплуатации.

