

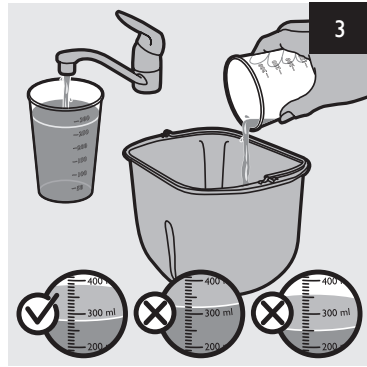
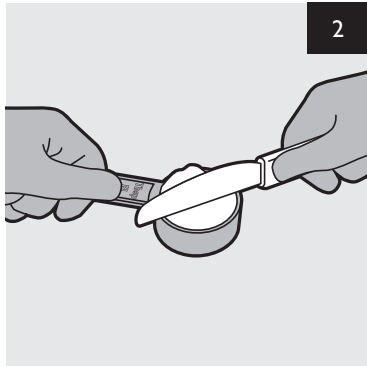
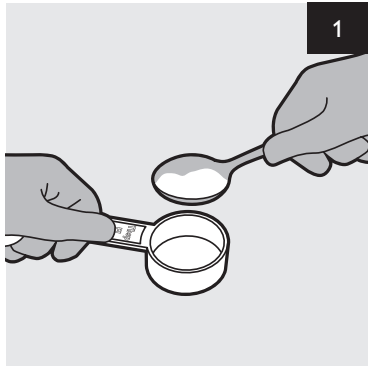
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9020
Additional Baking Information



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	20
EESTI	27
HRVATSKI	34
MAGYAR	41
ҚАЗАҚША	48
LIETUVIŠKAI	55
LATVIEŠU	62
POLSKI	69
ROMÂNĂ	76
РУССКИЙ	83
SLOVENSKY	90
SLOVENŠČINA	97
SRPSKI	104
УКРАЇНСЬКА	111

Standard programs and recipes**Standard bread recipes****Basic white bread (programs 1 and 2)**

Program: Basic White	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	220ml	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1½tsp
Sugar	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
White flour	350g (2½ cups)	455g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Wholewheat bread (programs 3 and 4)

Program: Whole Wheat	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	230ml	280ml	350ml
Oil	1tbsp	1tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	2tbsp
Wholewheat flour	350g	450g	560g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

French bread (program 5)

Program: French	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	200ml	260ml	330ml
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	2tsp
White flour	350g (2½ cups)	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Sweet bread (program 6)

Program: Sweet	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	180ml	240ml	300ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1tsp
Sugar	3tbsp	4tbsp	5tbsp
White flour	300g (2 cups)	400g (2 2/3 cups)	500 (3 1/3 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Super rapid bread (program 7)

Program: Super Rapid	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	1½tbsp	2tbsp
Oil	-	1½tbsp	2tbsp
Salt	-	½tsp	1tsp
Sugar	-	1½tbsp	2tbsp
White flour	-	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	-	1tsp	4tsp

Gluten-free bread (program 8)

Program: Gluten Free	500g	750g	1000g
Milk	-	-	310ml
Vinegar	-	-	1tsp
Oil	-	-	6tbsp
Eggs	-	-	2 eggs
Salt	-	-	1tsp
Sugar	-	-	2tbsp
Gluten-free flour	-	-	450g
Dried yeast	-	-	2tsp

Dough/pizza dough (program 9, optionally program 12 afterwards)

Program: Dough	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	330ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	¼ cup
Salt	-	-	2tsp
Sugar	-	-	4tbsp
White flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2tsp

Pasta dough (program 10)

Program: Pasta Dough	
Semolina	2 cups
Large eggs	3
Olive oil	2tbsp
Salt	½tsp

Strawberry or blackberry jam (program 11)

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups

Blueberry, apricot, peach or pear jam (program 11)

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups
Lemon juice	2tbsp

Conversion table

tsp/tbsp/cup	ml
¼tsp	1ml
½tsp	2ml
1tsp	5ml
1tbsp	15ml
¼ cup	50ml
1/3 cup	75ml
½ cup	125ml
2/3 cup	150ml
¾ cup	175ml
1 cup	250ml

Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and Bake Only in the tables below is 60°C.

The keep-warm temperature for jam is 20°C.

The maximum delay time that can be set for all breads except Super Rapid and Gluten Free is 13 hours.

The maximum delay time for Bake Only is 1 hour and 30 minutes.

Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 45 min.
White Rapid	After 20 min.
Whole Wheat	After 46 min.
Whole Wheat Rapid	After 19 min.
Sweet	After 20 min.
Gluten Free	After 17 min.
Dough	After 16 min.

Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
White	Light	110°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Medium	120°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Dark	130°C	500g	60 min.	4 hrs 5 min.
			750g	65 min.	4 hrs 10 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 15 min.
White Rapid	Light	110°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	120°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Dark	130°C	500g	55 min.	2 hrs 50 min.
			750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
Whole Wheat	Light	120°C	500g	45 min.	3 hrs 45 min.
			750g	50 min.	3 hrs 50 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 55 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	3 hrs 50 min.
			750g	55 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	60 min.	4 hrs
	Dark	140°C	500g	60 min.	4 hrs
			750g	65 min.	4 hrs 5 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 10 min.
Whole Wheat Rapid	Light	120°C	500g	45 min.	2 hrs 34 min.
			750g	50 min.	2 hrs 39 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 44 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	2 hrs 39 min.
			750g	55 min.	2 hrs 44 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 49 min.
	Dark	140°C	500g	55 min.	2 hrs 44 min.
			750g	60 min.	2 hrs 49 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			1000g	65 min.	2 hrs 54 min.
French	Light	115°C	500g	50 min.	5 hrs 45 min.
			750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Medium	125°C	500g	55 min.	5 hrs 50 min.
			750g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	6 hrs
	Dark	135°C	500g	60 min.	5 hrs 55 min.
			750g	65 min.	6 hrs
			1000g	70 min.	6 hrs 5 min.
Sweet	Light	105°C	500g	53 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	58 min.	3 hrs 23 min.
	Medium	115°C	500g	54 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 25 min.
	Dark	135°C	500g	58 min.	3 hrs 23 min.
			750g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1000g	64 min.	3 hrs 29 min.
Super Rapid	Medium	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Gluten Free	Medium	115°C	750g	95 min.	2 hrs 54 min.
			1000g	100 min.	2 hrs 59 min.
Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hr 30 min.
Pasta Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 hr
Bake Only	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

Ingredients and tools

This chapter describes a number of ingredients and tools used for baking bread. Each ingredient has a special purpose. It is important to purchase high-quality ingredients and use them in the exact amounts specified in the recipes. While some ingredients are interchangeable, others will produce poor results in bread.

Ingredients

White flour

White flour contains enough protein (gluten) to give a lot of volume and texture to bread. It is gluten that forms the cell wall structure, traps and holds the air bubbles and allows the bread to rise. Most flour is bleached. This does not affect the baking performance or the shelf life.

Wholewheat flour

Wholewheat flour is a coarsely ground type of flour milled from the entire wheat kernel - brand, germ and endosperm. The brand and germ provide the brown colour and nutty flavour while increasing fibre. Baking with wholewheat flour results in shorter, denser loaves.

Rye flour

Rye flour is made by finely grinding rye kernels. Only flours made from wheat and rye contain gluten-forming proteins. The gluten in rye flour is not very elastic, therefore rye flour must be used in combination with wheat flour.

Cereals, grains and seeds

Cereals, grains and seeds provide variety in texture, flavour and appearance of breads. They increase fibre content. Three, five, seven or twelve-grain cereals can be substituted in a recipe for any multi-grain cereal. Cracked wheat is the wholewheat kernel that is cracked into particles of different sizes from coarse to fine. Bulgur is the wheat kernel with the bran removed, which is steamed, dried and ground. Natural bran, both wheat and oats, cuts the gluten strands. Therefore do not use more bran than is stated in the recipe.

Gluten-free flour

Gluten is present in many cereals, such as wheat, rye, barley, oats, etc. Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free flour or gluten-free bread mixes.

Semolina flour

Semolina, a creamy yellow coarsely ground flour milled from hard durum wheat, is high in protein. It is used to make fresh pasta. Pasta dough made of semolina is easier to knead and holds its shape better during cooking than pasta dough made with all-purpose flour. You can replace part of the all-purpose or wholewheat flour by semolina.

Fats

Fats tenderise, add flavour and extend shelf life of bread by retaining moisture. Shortening, margarine, butter or oil can be interchanged in recipes. Loaves baked with these fats will vary slightly. Avoid low-calorie soft margarine as the higher water content can greatly affect loaf size and texture.

Salt

Salt controls the action of the yeast and adds flavour. Never omit salt from the dough. The amounts used are small but necessary. Without salt, the bread may overrise or collapse.

Sugars

Sugars provide food for the yeast as well as sweetness for the loaf and colour for the crust. Unless indicated in the recipe, use granulated white sugar. Honey, brown sugar and molasses give bread a unique flavour and colour. Substituting one for the other may affect the final result. Aspartame-based (not saccharin-based) granular sugar substitutes can be used. Substitute equal amounts for sugar in the recipe.

Liquids

Liquids blend with the flour to produce an elastic dough. Milk gives a tender texture while water results in a crisper crust. Skimmed milk powder and buttermilk powder increase the nutritional value while softening the texture. There is no need to reconstitute skimmed milk powder or buttermilk powder. The use of these powders increases the number of recipes that may be used in combination with the timer function. Do not use the timer function for recipes that require fresh milk. Buttermilk powder tends to blend better when added after the flour.

If you use milk instead of water and milk powder, use the same amount as the water. Homogenised, 2%, 1% or skimmed milk can be used in recipes that require milk. Unsweetened fruit and vegetable juices can be used in amounts stated in the recipes. Read the labels of these juices to make sure they do not contain added salt, sugar or sweeteners.

Eggs

Eggs add colour, richness and flavour. Always use large-size eggs fresh from the refrigerator. Do not use the timer function for recipes that require fresh eggs.

Cheese

Do not press cheese into the measuring spoon when you measure it. Low-fat cheeses may affect the loaf height and shape. Do not use the timer function for recipes that require cheese.

Yeast

Yeast, a tiny single-celled living organism, feeds on the carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes bread rise. Mixed with water and sugar, yeast wakes up during the kneading process and fills the dough with tiny bubbles that make it rise. Initial baking causes the dough to rise higher until the yeast is inactivated. Exposure to air, heat and humidity decreases yeast activity. Always use yeast before the expiry date. After opening, store yeast in the refrigerator in its original container, and use within 6-8 weeks. There are 3 types of yeast available - active dry, instant, and breadmaker yeast. Breadmaker yeast is a particularly active strain of yeast with increased levels of ascorbic acid (vitamin C). It was developed specifically for use in breadmakers. To substitute active dry yeast or instant yeast for breadmaker yeast, increase the amount stated in the recipe by $\frac{1}{4}$ teaspoon. For the best results, use the type of yeast specified in the recipe. Heat kills yeast. When you prepare fillings, it is important that you let ingredients such as melted butter cool down before you use them. Keep yeast away from liquids, fats and salt as they slow the activity. Do not increase the amount of yeast stated in the recipe.

Cinnamon and garlic both inhibit rising. If you use these ingredients, add them at the corner of the bread pan to make sure they do not touch the yeast.

Testing yeast activity

Dissolve 1 tsp sugar into $\frac{1}{2}$ cup lukewarm water in a measuring cup. Sprinkle 2 tsp yeast over the surface. Stir gently. Let the mixture sit undisturbed for 10 minutes. The mixture should be foamy with a strong smell of yeast. If not, purchase new yeast.

Bread mix

Bread mixes are available in many stores. Bread mix already includes flour, salt, sugar and yeast in the right measurements, so it is convenient to use. It also comes in many different flavours and varieties. In most cases you just have to put water or milk and butter or oil in the bread pan as indicated in the instructions on the bread mix package, and then add the bread mix.

Measuring ingredients

Perfect loaves depend on the correct amount of each ingredient. Therefore it is important that you measure ingredients correctly. Even 1 or 2 incorrectly measured tablespoons (either too much or too little) make a big difference for the end result. Never measure ingredients over the bread pan, as you may spill excess ingredients into the bread pan.

Tip: When you have to add e.g. 280ml water, add 1 cup (250ml) of water using the measuring cup and then add 2tbsp (30ml) of water using the measuring spoon.

Storage

Store flour in an airtight container in a cool, dry place. Exposed to heat or moisture, flour loses its strength and ability to rise. Flour absorbs flavours quickly, so store it away from onions or garlic. Store bread, sealed tightly in a plastic bag or other airtight container, at room temperature for 1 to 2 days. French-style breads should be stored in a paper bag or exposed to the air to retain their crisp crust. They are best eaten the same day as baked.

Tools**Measuring spoon**

- You can use the measuring spoon supplied to measure yeast, sugar, salt, milk powder and spices.
- Do not use measuring spoons to scoop up dry ingredients. Spoon dry ingredients lightly into the measuring spoon (Fig. 1).
- Heap the spoon, and then level it with the edge of a metal spatula or the straight edge of a knife. Do not press the ingredients into the spoon, nor shake the spoon to level it (Fig. 2).
- The only ingredient that should be pressed into the measuring spoon is brown sugar. Press onto the sugar until it has the shape of the measuring cup.

Measuring cup

- Use a graduated transparent measuring cup for all liquids. Place the measuring cup on a flat surface and read the graduation at eye level. If necessary, add or remove some liquid (Fig. 3).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problems and possible solutions

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf rises, then falls	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase ¼tsp		Increase 1-2tbsp, use fresher flour; use right type of flour	Decrease 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Loaf rises too high	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase 1/4tsp	Decrease ½tsp	Decrease 1-2tbsp	Decrease 1/8-¼tsp, use right type of yeast at right setting	
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase ½tsp	Use fresher flour; use right type of flour	Increase 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	
Loaf is short and heavy				Use fresher flour; use right type of flour	Add yeast, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Crust too light			Increase ½tsp			Select correct settings
Loaf is underbaked						Check power supply, select correct settings
Loaf is overbaked			Decrease ½tsp			Select correct settings
Bread mixture is unmixed						Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan
Smoke comes out of vents						Clean heating element
High altitude adjustment	Decrease 1-2tbsp		Decrease ½tsp		Decrease 1/8-¼tsp	

Note: When you make corrections to amounts of ingredients, first change the amount of yeast. If the result is still not satisfactory, make adjustments to liquids and then to dry ingredients.

Frequently asked questions

Question	Answer
Why do loaves sometimes vary in height and shape?	Bread is very sensitive to factors in its environment such as room temperature, weather; humidity, altitude, airflow fluctuations and use of the timer. The shape of the bread can also be affected if you use ingredients that are not fresh or that have not been measured correctly.
How do loaves vary in shape depending on the season?	During summer, loaves may sometimes collapse (and get a dent in the centre) or rise too high. During winter, bread may not rise properly. You can solve this by using water that has a temperature of 68°F/20°C.
Why does flour occasionally stick to the side of the bread?	During the initial mixing process, small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and get baked onto the sides of the loaf. If this happens, scrape off this part of the crust with a sharp knife.
Why is the dough sometimes very sticky and difficult to work with?	Dough may sometimes be sticky (i.e. too wet) depending on the room temperature and the water temperature. Try using colder water when you make the dough.
Why does the top of the loaf sometimes look torn?	Sometimes the dough rises too much, which may lead to cracks in the surface of the baked bread.
Can I make bread using eggs in the appliance?	Yes, reduce the amount of water and replace it with eggs. Put the eggs in the measuring cup first, then add water up to the level specified in the recipe. Do not use the timer function when you use eggs, as eggs may go bad.
Can I use this breadmaker to prepare recipes found in other cookery books?	Yes. However, the recipes in this booklet have been specially created for this appliance and results may vary when you use other recipes. If you experience problems with other recipes, please consult chapter Troubleshooting.

Question	Answer
Why does the bread sometimes have a strange odour?	Too much active dry yeast or ingredients that are not fresh (especially flour and water) may cause the bread to have a strange odour. Always measure ingredients carefully and use fresh ingredients for the best results.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on how coarsely ground the flour is, the baking results may not be satisfactory. We recommend that you mix home-ground flour with regular flour for the best results.

Стандартни програми и рецепти**Стандартни рецепти за хляб****Основен бял хляб (програми 1 и 2)**

Програма: Основен бял	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	220 мл	280 мл	350 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	2/3 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка
Захар	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Бяло брашно	350 г (2½ чаши)	455 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суша мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Пълнозърнест хляб (програми 3 и 4)

Програма: Пълнозърнест	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F)	230 мл	280 мл	350 мл
Олио	1 супена лъжица	1 супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	2 чаени лъжички
Мед ИЛИ захар	2 супени лъжици	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Пълнозърнесто брашно	350 г	450 г	560 г
Суша мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Франзела (програма 5)

Програма: Франзела	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F)	200 мл	260 мл	330 мл
Олио	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка	2 чаени лъжички
Бяло брашно	350 г (2½ чаши)	450 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суша мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Сладък хляб (програма 6)

Програма: Сладък	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	180 мл	240 мл	300 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	1 супена лъжица	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	2/3 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Захар	3 супени лъжици	4 супени лъжици	5 супени лъжици
Бяло брашно	300 г (2 чаши)	400 г (2 2/3 чаши)	500 г (3 1/3 чаши)
Суша мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Екстра бърз хляб (програма 7)

Програма: Екстра бърз	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	280 мл	350 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Олио	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Сол	-	½ чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
Захар	-	1½ супена лъжица	2 супени лъжици
Бяло брашно	-	450 г (3¼ чаши)	560 г (4 чаши)
Суша мая	-	1 чаена лъжичка	4 чаени лъжички

Хляб без глутен (програма 8)

Програма: Без глутен	500 г	750 г	1000 г
Мляко	-	-	310 мл
Оцет	-	-	1 чаена лъжичка
Олио	-	-	6 супени лъжици
Яйца	-	-	2 яйца
Сол	-	-	1 чаена лъжичка
Захар	-	-	2 супени лъжици
Брашно без глутен	-	-	450 г
Суха мая	-	-	2 чаени лъжички

Тесто или тесто за пица (програма 9, по желание след това програма 12)

Програма: Тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	-	330 мл
Сухо мляко (ако използвате вода вместо мляко)	-	-	2 супени лъжици
Олио	-	-	¼ чаша
Сол	-	-	2 чаени лъжички
Захар	-	-	4 супени лъжици
Бяло брашно	-	-	560 г (4 чаши)
Суха мая	-	-	2 чаени лъжички

Тесто за макарони (програма 10)

Програма: Тесто за макарони			
Грис		2 чаши	
Едри яйца		3	
Зехтин		2 супени лъжици	
Сол		½ чаена лъжичка	

Конфитюр от ягоди или къпини (програма 11)

Програма: Конфитюр			
Пресни или консервирани (размразени) плодове		2 чаши	
Захар		1½ чаши	

Конфитюр от боровинки, кайсии, праскови или круши (програма 11)

Програма: Конфитюр			
Пресни или консервирани (размразени) плодове		2 чаши	
Захар		1½ чаши	
Лимонов сок		2 супени лъжици	

Таблица за преобразуване

чаена лъжичка / супена лъжица / чаша	мл
¼ чаена лъжичка	1 мл
½ чаена лъжичка	2 мл
1 чаена лъжичка	5 мл
1 супена лъжица	15 мл
¼ чаша	50 мл
1/3 чаша	75 мл
½ чаша	125 мл
2/3 чаша	150 мл
¾ чаша	175 мл
1 чаша	250 мл

Температура и продължителност на печене

Стандартната температура за поддържане на топлината за различните видове хляб и програмата "Само за печене" в долните таблици е 60°C.

Температурата за поддържане на топлината за конфитюр е 20°C.

Максималната отсрочка, която може да бъде зададена за всички видове хляб, освен Екстра бърз и Без глутен, е 13 часа.

Максималната отсрочка за програмата "Само за печене" е 1 час и 30 минути.

По избор: добавяне на допълнителни продукти по време на етапа на формиране на тестото

Програма	Добавяне на допълнителни продукти (когато уредът издаде звуков сигнал)
Основен бял	След 45 мин.
Бърз бял	След 20 мин.
Пълнозърнест	След 46 мин.
Бърз пълнозърнест	След 19 мин.
Сладък	След 20 мин.
Без глутен	След 17 мин.
Тесто	След 16 мин.

Продължителност и температури в етапа на печене

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
Бял	Лампа	110°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Умерена	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Тъмна	130°C	500 г	60 мин.	4 ч. и 5 мин.
			750 г	65 мин.	4 ч. и 10 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. и 15 мин.
Бърз бял	Лампа	110°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Умерена	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Тъмна	130°C	500 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
Пълнозърнест	Лампа	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. и 45 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. и 50 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. и 55 мин.
	Умерена	130°C	500 г	50 мин.	3 ч. и 50 мин.
			750 г	55 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	60 мин.	4 часа
	Тъмна	140°C	500 г	60 мин.	4 часа
			750 г	65 мин.	4 ч. и 5 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. и 10 мин.
Бърз пълнозърнест	Лампа	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. и 34 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 39 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
	Умерена	130°C	500 г	50 мин.	2 ч. и 39 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. и 49 мин.

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
	Тъмна	140°C	500 г	55 мин.	2 ч. и 44 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. и 49 мин.
			1000 г	65 мин.	2 ч. и 54 мин.
Франзела	Лампа	115°C	500 г	50 мин.	5 ч. и 45 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
	Умерена	125°C	500 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			750 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 часа
	Тъмна	135°C	500 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			750 г	65 мин.	6 часа
			1000 г	70 мин.	6 ч. и 5 мин.
Сладък	Лампа	105°C	500 г	53 мин.	3 ч. и 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. и 22 мин.
			1000 г	58 мин.	3 ч. и 23 мин.
	Умерена	115°C	500 г	54 мин.	3 ч. и 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. и 22 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. и 25 мин.
	Тъмна	135°C	500 г	58 мин.	3 ч. и 23 мин.
			750 г	61 мин.	3 ч. и 26 мин.
			1000 г	64 мин.	3 ч. и 29 мин.
Екстра бърз	Умерена	140°C	няма данни	25 мин.	58 мин.
Без глутен	Умерена	115°C	750 г	95 мин.	2 ч. и 54 мин.
			1000 г	100 мин.	2 ч. и 59 мин.
Тесто	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	1 ч. и 30 мин.
Тесто за макарони	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	14 мин.
Конфитюр	няма данни	115°C	няма данни	45 мин.	1 час
Само за печене	няма данни	120°C	няма данни	10 мин.	10 мин.

Продукти и инструменти

В този раздел се описват продукти и инструменти, използвани за печене на хляб. Всеки продукт има специфично предназначение. Важно е да закупите висококачествени продукти и да ги използвате в точните количества, посочени в рецептите. Някои продукти могат да се заменят, но други ще доведат до лош резултат при употреба за хляб.

Продукти

Бяло брашно

Бялото брашно съдържа достатъчно протеини (глутен), за да даде на хляба значителен обем и консистенция. Глутенът формира структурата на клетъчните стени, улавя и задържа въздушните мехурчета и позволява на хляба да втаса. Повечето видове брашно са обезцветени. Това не се отразява върху качеството при печене или срока на годност.

Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно представлява вид едро смяно брашно, при което се използва цялото житно зърно - обвивка, зародиш и ендосперм. Обвивката и зародишът дават кафявия цвят и вкуса на ядки, като същевременно подсилват влакнестата структура. Печенето с пълнозърнесто брашно дава като резултат по-малък и по-плътен хляб.

Ръжено брашно

Ръженото брашно се произвежда с фино смилане на ръжени зърна. Само видовете брашно, произведени от пшеница и ръж, съдържат формиращи глутен протеини. Глутенът в ръженото брашно не е много еластичен, поради което ръженото брашно трябва да се използва в съчетание с пшенично брашно.

Житни, зърнени и бобови култури

Житните, зърнените и бобовите култури придават разнообразна структура, вкус и вид на хляба. Те повишават съдържанието на влакна. Всяка многозърнеста житна култура може да бъде заменена в рецепта с житни култури с три, пет, седем или дванадесет зърна. Груханата пшеница представлява цели житни зърна, счукани на части с различен размер, от едри до дребни. Булгурът е житни зърна, почистени от трици, които се задушават на пара, изсушават и смилат. Естествените трици, както пшенични, така и овесени, разкъсват глутеновите нишки. Затова не трябва да използвате повече трици от указаното в рецептата.

Брашно без глутен

Глутенът се съдържа в множество житни култури, като пшеница, ръж, ечемик, овес и други. Хлябът без глутен трябва да се прави само от брашно без глутен или хлебни смеси без глутен.

Грисово брашно

Грисът, кремообразно жълто едро смяно брашно, произвеждано от твърда пшеница, е богат на протеини. Използва се за приготвяне на пресни макаронени изделия. Тестото за макарони, направено от грис, се меси по-лесно и запазва формата си по-добре по време на готвене от тесто за макарони, направено с обикновено брашно. Можете да замените част от обикновеното или пълнозърнестото брашно с грис.

Мазнини

Мазнините омекотяват, добавят вкус и удължават срока на годност на брашното, като задържат влагата. Шортънинг, маргарин, масло и олио могат да се заменят едни с други в рецептите. Между хлябовете, изпечени с тези мазнини, ще има малка разлика. Избягвайте нискокалоричен мек маргарин, тъй като по-високото съдържание на вода може да окаже голямо въздействие върху размера и структурата на хляба.

Сол

Солта контролира действието на маята и добавя вкус. Винаги слагайте сол в тестото. Използваните количества са малки, но необходими. Без сол хлябът може да втаса твърде много или да спадне.

Захари

Захарите осигуряват храна за маята, както и сладък вкус на хляба и цвят на коричката. Освен ако в рецептата е указано друго, използвайте гранулирана бяла захар. Медът, кафявата захар и меласата придават на хляба специфичен вкус и цвят. Замяната на един от тези продукти с друг може да окаже въздействие върху крайния резултат.

Могат да се използват базирани на аспартам (а не на захарин) заместители на гранулираната захар. Заменете с количество, равно на количеството захар в рецептата.

Течности

Течностите се смесват с брашното, за да се получи еластично тесто. Млякото придава крехка структура, а водата - по-хрупкава коричка. Обезмасленото мляко на прах и мътеницата на прах повишават хранителната стойност и същевременно смекчават структурата. Не е нужно да разтваряте обезмасленото мляко на прах или мътеницата на прах. Използването на тези продукти повишава броя на рецептите, които могат да се използват с таймера. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи прясно мляко. Мътеницата на прах се смесва по-добре, ако се добави след брашното.

Ако използвате мляко вместо вода или мляко на прах, използвайте същото количество, както при водата. Хомогенизирано мляко, както и мляко с 2 процента масленост, 1 процент масленост или обезмаслено могат да се използват в рецепти, изискващи прясно мляко. Неподсладени плодови и зеленчукови сокове могат да се използват в количествата, посочени в рецептите. Прочетете етикетите на тези сокове, за да се уверите, че не съдържат добавъчна сол, захар или подсладители.

Яйца

Яйцата добавят цвят, хранителни съставки и вкус. Използвайте едри яйца, скоро извадени от хладилника. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи пресни яйца.

Сирене

Не пресовайте сиренето в мерителната лъжица, когато го мерите. Сирената с ниско съдържание на мазнини могат да окажат въздействие върху височината и формата на хляба. Не използвайте таймера за рецепти, изискващи сирене

Мая

Маята, дребен едноклетъчен организъм, се храни с въглехидратите в брашното и захарта и отделя въглероден диоксид, който кара хляба да втаса. Смесена с вода и захар, маята се събужда по време на месенето и изпълва тестото с малки мехурчета, които го карат да втаса. Първоначалното печене води до още по-голямо втасване на тестото, докато маята стане неактивна. Излагането на въздух, висока температура и влажност намалява активността на маята. Използвайте маята само преди края на срока ѝ на годност. След отваряне съхранявайте маята в хладилник в първоначалната ѝ опаковка и я използвайте в рамките на 6-8 седмици. Предлагат се три вида мая - активна суха, инстантна и мая за хляб. Маята за хляб е особено активна разновидност с повишено ниво на аскорбинова киселина (витамин С). Разработена е специално за използване в уреди за приготвяне на хляб. За да замените мая за хляб с активна суха или инстантна мая, увеличете количеството, посочено в рецептата, с ¼ чаена лъжичка. За оптимален резултат използвайте вида мая, указан в рецептата. Високата температура убива маята. Когато пригответе плънка, важно е да оставите продукти, като разтопено масло, да изстинат, преди да ги използвате. Пазете маята от течности, мазнини и сол, тъй като те забавят активността ѝ. Не увеличавайте указаното в рецептата количество мая.

Канелата и чесънът пречат на втасването. Ако използвате тези продукти, добавете ги близо до ъгъла на кофата за хляб, за да сте сигурни, че няма да влязат в досег с маята.

Проверка на активността на маята

Разтворете 1 чаена лъжичка захар в ½ чаша хладка вода в мерителна чашка. Поръсете 2 чаени лъжички мая по повърхността. Разбъркайте внимателно. Оставете сместа на спокойствие за 10 минути. Сместа трябва да се разпени и да издава силна миризма на мая. В противен случай купете нова мая.

Хлебна смес

Хлебните смеси се продават в много магазини. Хлебната смес съдържа правилните количества брашно, сол, захар и мая, поради което е удобна за употреба. Тя се предлага с разнообразни вкусове и разновидности. В повечето случаи трябва само да сложите вода или мляко и масло или олио в кофата за хляб според указанията върху пакета на хлебната смес, след което да добавите сместа.

Измерване на продуктите

Идеалният хляб зависи от правилното количество на всеки продукт. Затова е важно да измервате продуктите правилно. Дори само една-две неправилно измерени супени лъжици (твърде много или твърде малко) имат голямо значение за крайния резултат. Не измервайте продуктите над кофата за хляб, тъй като може да разсипете допълнителни количества в нея.

Свет: Когато трябва да добавите, например, 280 мл вода, добавете 1 чаша (250 мл) вода с мерителната чашка и 2 супени лъжици (30 мл) вода с мерителната лъжица.

Съхранение

Съхранявайте брашното в съд без достъп на въздух на хладно и сухо място. Ако бъде изложено на висока температура или влага, брашното губи здравината си и способността си да втаса. Брашното бързо поема аромати, поради което го съхранявайте далеч от лук или чесън. Съхранявайте хляба в затворен найлонов плик или друг съд без достъп на въздух на стайна температура за един-два дена. Франзелите трябва да се съхраняват в хартиена торбичка или изложени на въздух, за да запазят хрупкавата си коричка. Най-добре е да се изядат в деня на изпичането си

Инструменти

Мерителна лъжица

- Можете да използвате включената в комплекта мерителна лъжица за измерване на мая, захар, сол, мляко на прах и подправки.
- Не използвайте мерителни лъжици за загребване на сухи продукти. Насипете внимателно сухите продукти в мерителната лъжица (фиг. 1).
- Напълнете лъжицата и я заравнете с ръба на метална лопатка или правия ръб на нож. Не пресовайте продуктите в лъжицата и не я клатете, за да я заравните (фиг. 2).
- Единственият продукт, който трябва да се пресова в мерителната лъжица, е кафявата захар. Пресовайте захарта, докато придобие формата на мерителната чашка.

Мерителна чашка

- Използвайте градуирана прозрачна мерителна чашка за всички течности. Поставете мерителната чашка на хоризонтална повърхност и отчетете мярката на нивото на очите. Ако е нужно, добавете или излейте част от течността (фиг. 3).

Отстраняване на неизправности

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблеми и възможни решения

	Вода или мляко	Сол	Захар или мед	Брашно	Мая	Други
Хлябът втасва, после спада	Намалете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-студена течност	Увеличете с ¼ чаена лъжичка		Увеличете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	Проверете електрозахранването
Хлябът втасва твърде много	Намалете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-студена течност	Увеличете с 1/4 чаена лъжичка	Намалете с ½ чаена лъжичка	Намалете с 1-2 супени лъжици	Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	
Хлябът не втасва достатъчно	Увеличете с 1-2 супени лъжици	Намалете с 1/4 чаена лъжичка	Увеличете с ½ чаена лъжичка	Използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Увеличете с 1/8-¼ чаена лъжичка, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	
Хлябът е дребен и тежък				Използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Добавете мая, използвайте прясна мая, използвайте правилния вид мая с правилната настройка	Проверете електрозахранването
Коричката е твърде светла			Увеличете с ½ чаена лъжичка			Изберете правилните настройки
Хлябът е недопечен						Проверете електрозахранването, изберете правилните настройки
Хлябът е препечен			Намалете с ½ чаена лъжичка			Изберете правилните настройки
Хлебната смес не е смесена добре						Поставете правилно кофата за хляб, закрепете правилно острието за месене върху оста в кофата за хляб
От отворите излиза дим						Почистете нагревателния елемент
Поправка за висока надморска височина	Намалете с 1-2 супени лъжици		Намалете с ½ чаена лъжичка		Намалете с 1/8-¼ чаена лъжичка	

Забележка: Когато коригирате количеството на продуктите, първо променете количеството на маята. Ако резултатът все още не е задоволителен, променете количеството на течностите и след това на сухите продукти.

Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Защо височината и формата на хляба понякога е различна?	Хлябът е силно чувствителен към такива фактори от околната среда, като стайна температура, метеорологични условия, влажност, надморска височина, въздушни течения и използване на таймера. Формата на хляба може да се промени и ако използвате продукти, които не са пресни или не са измерени правилно.
Как се променя формата на хляба според сезона?	През лятото хлябът може понякога да спадне (и в средата му да се образува вдлъбнатина) или да втаса твърде много. През зимата хлябът може да не втаса правилно. Можете да решите този проблем, като използвате вода с температура 68°F/20°C.
Защо понякога отстрани на хляба се полепва брашно?	По време на първоначалното смесване малки количества брашно могат понякога да полепнат по кофата за хляб и да се изпекат отстрани на хляба. Ако това се случи, остържете тази част от коричката с остър нож.
Защо понякога тестото е много лепкаво и трудно за обработка?	Понякога тестото може да бъде лепкаво (тоест, твърде влажно) в зависимост от стайната температура и температурата на водата. Опитайте да използвате по-студена вода при приготвянето му.
Защо горната част на хляба понякога изглежда разкъсана?	Понякога тестото втасва твърде много, което може да доведе до цепнатини по повърхността на изпечения хляб.
Мога ли да приготвя хляб с яйца в уреда?	Да. Намалете количеството на водата и я заменете с яйца. Първо чукнете яйцата в мерителната чашка, след това добавете вода до указаното в рецептата ниво. Не използвайте таймера, когато слагате яйца, защото могат да се развалят.
Мога ли да използвам този уред за приготвяне на хляб за изпълнение на рецепти от други готварски книги?	Да. Но рецептите в тази брошура са създадени специално за уреда и резултатите може да са различни при използване на други рецепти. Ако срещнете проблеми с други рецепти, направете справка в глава "Отстраняване на неизправности".
Защо понякога хлябът има странен мирис?	Твърде много активна суха мая или продукти, които не са пресни (особено брашно и вода) може да придадат странен мирис на хляба. Винаги измервайте внимателно продуктите и използвайте пресни продукти, за да постигнете оптимален резултат.
Мога ли да използвам домашно смяно брашно?	В зависимост от това колко едро смяно е брашното, резултатите от печенето може да не са задоволителни. Препоръчваме ви да смесите домашно смяно брашно с обикновено брашно, за да получите оптимален резултат.

Standardní programy a recepty**Základní recepty na chléb****Základní bílý chléb (programy 1 a 2)**

Program: Basic White	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	220 ml	280 ml	350 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	2/3 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1½ čaj. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Bílá mouka	350 g (2½ šálku)	455 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Celozrnný chléb (programy 3 a 4)

Program: Whole Wheat	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 pol. lž.	1 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Med NEBO cukr	2 pol. lž.	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Celozrnná mouka	350 g	450 g	560 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Francouzský chléb (program 5)

Program: French	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C)	200ml	260 ml	330 ml
Olej	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1½ čaj. lž.	2 čaj. lž.
Bílá mouka	350 g (2½ šálku)	450 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Sladký chléb (program 6)

Program: Sweet	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	180 ml	240 ml	300 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	1 pol. lž.	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	2/3 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.
Cukr	3 pol. lž.	4 pol. lž.	5 pol. lž.
Bílá mouka	300 g (2 šálky)	400 g (2 2/3 šálku)	500 g (3 1/3 šálku)
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Super rychlý chléb (program 7)

Program: Super Rapid	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	280 ml	350 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	-	½ čaj. lž.	1 čaj. lž.
Cukr	-	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Bílá mouka	-	450 g (3¼ šálku)	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	-	1 čaj. lž.	4 čaj. lž.

Bezlepkový chléb (program 8)

Program: Gluten Free	500 g	750 g	1 000 g
Mléko	-	-	310 ml
Ocet	-	-	1 čaj. lž.
Olej	-	-	6 pol. lž.
Vejce	-	-	2 vejce
Sůl	-	-	1 čaj. lž.
Cukr	-	-	2 pol. lž.
Bezlepková mouka	-	-	450 g
Sušené droždí	-	-	2 čaj. lž.

Těsto/těsto na pizzu (program 9, případně následně program 12)

Program: Dough	500 g	750 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	-	330 ml
Sušené mléko (pokud použijete místo mléka vodu)	-	-	2 pol. lž.
Olej	-	-	¼ šálku
Sůl	-	-	2 čaj. lž.
Cukr	-	-	4 pol. lž.
Bílá mouka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždí	-	-	2 čaj. lž.

Těsto na těstoviny (program 10)

Program: Pasta Dough	
Semolina (krupicová pšeničná mouka)	2 šálky
Velká vejce	3
Olivový olej	2 pol. lž.
Sůl	½ čaj. lž.

Jahodový nebo ostružinový džem (program 11)

Program: Jam	
Čerstvé neb mražené ovoce (po rozmražení)	2 šálky
Cukr	1½ šálku

Borůvkový, meruňkový, broskvový nebo hruškový džem (program 11)

Program: Jam	
Čerstvé neb mražené ovoce (po rozmražení)	2 šálky
Cukr	1½ šálku
Citronová šťáva	2 pol. lž.

Převodní tabulka

čajová lžička/polévková lžice/šálek	ml
¼ čaj. lž.	1 ml
½ čaj. lž.	2 ml
1 čaj. lž.	5 ml
1 pol. lž.	15 ml
¼ šálku	50 ml
1/3 šálku	75 ml
½ šálku	125 ml
2/3 šálku	150 ml
¾ šálku	175 ml
1 šálek	250 ml

Doby pečení a teploty

Standardní teplota v režimu udržování teploty pro různé typy chleba a program Bake Only (Pouze pečení) v tabulkách níže je 60 °C.

Pro džem je teplota v režimu udržování teploty 20°C.

Maximální prodleva, kterou lze nastavit pro všechny typy chleba kromě Super Rapid (Super rychlý) a Gluten Free (Bezlepkový) je 13 hodin. Maximální prodleva pro program Bake Only (Pouze pečení) je 1 hodina 30 minut.

Volitelně: přidání přísad navíc v průběhu stádia těsta

Program	Přidání přísad navíc (když přístroj pípne)
Základní bílý	Po 45 min
Bílý rychlý	Po 20 min
Celozrný	Po 46 min
Celozrný rychlý	Po 19 min
Sladký	Po 20 min
Bezlepkový	Po 17 min
Těsto	Po 16 min

Doba a teplota ve stádiu pečení

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
Bílé	Světlý	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1 000 g	55 min	4 hodiny
	Střední	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1 000 g	55 min	4 hodiny
	Tmavá	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min
			750 g	65 min	4 h 10 min
			1 000 g	70 min	4 h 15 min
Bílý rychlý	Světlý	110 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
	Střední	120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
	Tmavá	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1 000 g	65 min	3 h
Celozrný	Světlý	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1 000 g	55 min	3 h 55 min
	Střední	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1 000 g	60 min	4 hodiny
	Tmavá	140 °C	500 g	60 min	4 hodiny
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1 000 g	70 min	4 h 10 min
Celozrný rychlý	Světlý	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1 000 g	55 min	2 h 44 min
	Střední	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1 000 g	60 min	2 h 49 min
	Tmavá	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
			1 000 g	65 min	2 h 54 min
Francouzština	Světlý	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min
			750 g	55 min	5 h 50 min
			1 000 g	60 min	5 h 55 min
	Střední	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min
			750 g	60 min	5 h 55 min
			1 000 g	65 min	6 hodin
	Tmavá	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	65 min	6 hodin
			1 000 g	70 min	6 h 5 min
Sladký	Světlý	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	58 min	3 h 23 min
	Střední	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	60 min	3 h 25 min
	Tmavá	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min
			750 g	61 min	3 h 26 min
			1 000 g	64 min	3 h 29 min
Super rychlý	Střední	140 °C	Není k dispozici	25 min	58 min
Bezlepkový	Střední	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min
			1 000 g	100 min	2 h 59 min
Těsto	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	0 min	1 h 30 min
Těsto na těstoviny	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	0 min	14 min
Džem	Není k dispozici	115 °C	Není k dispozici	45 min	1 h
Pouze pečení	Není k dispozici	120 °C	Není k dispozici	10 min	10 min

Přísady a pomůcky

V této kapitole je popsána celá řada přísad a pomůcek používaných při pečení chleba. Každá z přísad má svůj účel. Je důležité kupovat kvalitní přísady a používat je přesně v množství uvedeném v receptech. Některé přísady lze nahradit, u jiných by však v případě jejich záměny byly výsledky pečení nevyhovující.

Přísady

Bílá mouka

Bílá mouka obsahuje mnoho proteinů (lepek), který zajistí chlebu objem a strukturu. Lepek je základem pro formování struktury stěn buněk, zachycuje a udržuje vzduchové bubliny a umožňuje chlebu kynout. Většina typů mouky je bělená. To neovlivňuje výsledky pečení ani trvanlivost.

Celozrnná mouka

Celozrnná mouka je nahrubo namletý typ mouky z celých zrn pšenice – slupky, klíčku a endospermu. Slupka a klíček zajišťují hnědou barvu a ořškovou příchut' a zvyšují podíl vlákniny. Pečením z celozrnné mouky získáte méně nadýchané, tužší bochníky.

Žitná mouka

Žitná mouka se vyrábí jemným rozemletím zrn žita. Pouze mouka z pšenice a žita obsahuje proteiny lepkového typu umožňující formování. Lepek v žitné mouce není příliš elastický, proto je nutné žitnou mouku používat v kombinaci s pšeničnou moukou.

Cereálie, zrníčka a semínka

Cereálie, zrníčka a semínka zpestřují strukturu, chuť a vzhled chleba. Zvyšují podíl vlákniny. Tří-, pěti-, sedmi- nebo dvanáctizrnné cereálie lze v receptech nahradit libovolnými vícezrnnými cereáliemi. Drcená pšenice je rozdrcena na kousky různé velikosti, od velkých po malé. Sušená drcená pšenice jsou zrna bez otrub, která jsou napařena, usušena a rozemleta. Přírodní otruby, jak pšeničné, tak ovesné, narušují lepková vlákna. Nepoužívejte proto více otrub, než je uvedeno v receptu.

Bezlepková mouka

Lepek je přítomen v řadě cereálií, jako je například pšenice, žito, ječmen, oves, atd. Bezlepkový chléb se vyrábí výlučně z bezlepkové mouky nebo směsí pro bezlepkový chléb.

Semolinová mouka (pšeničná krupice)

Semolina je mouka smetanově žluté barvy nahrubo namletá z tvrdé pšenice, která obsahuje velký podíl proteinů. Používá se při výrobě čerstvých těstovin. Těsto na těstoviny připravené ze semoliny se snáze hněte a drží při vaření lépe tvar než těsto připravené z běžné univerzální mouky. Část běžné nebo celozrnné mouky můžete nahradit semolinou.

Tuky

Tuky zjemňují, dochucují a prodlužují trvanlivost chleba uchováním vlhkosti. Tuky na pečení, margaríny, máslo nebo olej lze v receptech zaměňovat. Bochníky upečené s různými tuky se příliš neliší. Nepoužívejte nízkokalorické „light“ měkké margaríny, protože vyšší objem vody by mohl značně ovlivnit velikost a strukturu bochníku.

Sůl

Sůl řídí proces kynutí pomocí droždí a dodává chuť. Nikdy nezapomeňte přidat do těsta sůl. Je zapotřebí jen malé množství, je však nezbytné. Bez soli by chléb mohl překynout nebo se srazit.

Cukry

Cukry jsou zdrojem energie pro droždí a jsou zodpovědné za sladkou chuť bochníku a barvu kůrky. Pokud není v receptu uvedeno jinak, používejte bílý krystalový cukr. Med, hnědý cukr a melasa dávají chlebu jedinečnou příchut' a barvu. Záměnou těchto přísad můžete ovlivnit konečný výsledek.

Lze použít krystalová náhradní sladidla na bázi aspartamu (nikoli sacharínu). Náhradu použijte v množství odpovídajícím množství cukru v receptu.

Tekutiny

Tekutiny smícháním s moukou zajišťují vytvoření elastického těsta. Mléko zajistí jemnou strukturu, voda naproti tomu křupavější kůrku. Sušené odstředěné mléko a sušené podmásli zvyšují nutriční hodnotu a zjemňují strukturu. Sušené mléko či podmásli není třeba rozmíchávat ve vodě. Použitím těchto sušených produktů zvýšíte počet receptů, které lze použít v kombinaci s funkcí časovače. Nepoužívejte funkci časovače u receptů, které vyžadují čerstvé mléko. Sušené podmásli se obvykle lépe smíchá, pokud jej přidáte až do mouky.

Pokud nahradíte vodu a sušené mléko normálním mlékem, použijte množství, jako by se jednalo o vodu. V receptech vyžadujících mléko lze použít homogenizované, 2%, 1% nebo odstředěné mléko. Neslazené ovocné a zeleninové šťávy lze použít v množství uvedeném v receptech. U šťáv si přečtěte na štítku, zda neobsahují přísadu soli, cukru či náhradních sladidel.

Vejde

Vejde dodají barvu, hutnost a chuť. Vždy používejte vejce velká a vychlazená. U receptů vyžadujících čerstvá vejce nepoužívejte funkci časovače.

Sýr

Při odměřování sýra jej netlačte do odměrky. Nízkotučné sýry mohou ovlivnit výšku a tvar bochníku. U receptů vyžadujících sýr nepoužívejte funkci časovače.

Droždí

Droždí jsou vlastně malíčké jednobuněčné živé organismy, které se živí sacharidy v mouce a cukru a produkují oxid uhličitý zajišťující nakynutí chleba. Po smíchání s vodou a cukrem začnou při procesu hnětení vyvíjet aktivitu a naplní těsto malými bublinkami, které způsobí jeho nakynutí. Na začátku pečení těsto ještě více nakyne, dokud není aktivita droždí ukončena. Vystavením vzduchu, teple a vlhkosti dochází ke snížení aktivity droždí. Nepoužívejte droždí po uplynutí jeho data spotřeby. Po otevření droždí skladujte v ledničce v původním obalu a spotřebujte je během 6 až 8 týdnů. K dostání jsou 3 typy droždí – aktivní sušené, instantní a droždí pro domácí pekárny. Droždí pro domácí pekárny je tvořeno velmi aktivními kmeny organismů a obsahuje zvýšenou hladinu kyseliny askorbové (vitamín C). Bylo vyvinuto speciálně pro použití v domácích pekárnách. Chcete-li nahradit droždí pro domácí pekárny aktivním sušeným droždím nebo instantním droždím, zvýšte množství uvedené v receptu o ¼ čajové lžičky. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití typu droždí uvedeného v receptu. Teplem se život v droždí zabíjí. Při přípravě náplně je důležité přísady, jako je rozpuštěné máslo, nechat před použitím vychladnout. Dbejte, aby droždí nebylo v blízkosti tekutin, tuků a soli, protože snižují jeho aktivitu. Nezvyšujte množství droždí uvedené v receptu.

Skořice a česnek zpomalují kynutí. Pokud použijete tyto přísady, přidejte je do rohu nádoby na chléb, abyste zabránili jejich kontaktu s droždím.

Zkouška aktivity droždí

Rozpusťte 1 čajovou lžičku cukru v ½ šálku vlažné vody v nádobě odměrky. Rozdrobte na povrch 2 čajové lžičky droždí. Jemně zamíchejte. Nechejte směs v klidu odpočinout po dobu 10 minut. Směs by měla být napěněná, se silnou kvasnicovou vůní. Pokud tomu tak není, kupte nové droždí.

Směsi na přípravu chleba

Směsi na přípravu chleba jsou k dostání v mnoha obchodech. Směs na přípravu chleba již obsahuje mouku, sůl, cukr a droždí ve správném poměru, jejich použití je proto pohodlné. Dodávají se také v mnoha různých příchutích a typech. Ve většině případů je třeba nalít do nádoby na chléb pouze vodu nebo mléko, přidat máslo nebo olej podle pokynů na balení směsi na přípravu chleba a poté nasypat směs na přípravu chleba.

Odměřování přísad

K dosažení dokonalých bochníků je třeba použít správné množství jednotlivých přísad. Je proto důležité, abyste přísady správně odměřili. I 1 nebo 2 nesprávně odměřené polévkové lžičce (navíc nebo chybějící) mají na konečný výsledek velký vliv. Nikdy neodměřujte přísady nad nádobou na chléb, protože byste mohli do nádoby rozlít či rozsypat nadměrné množství přísad.

Tip: Pokud potřebujete přidat například 280 ml vody, odměřte 1 šálek (250 ml) vody pomocí nádoby odměrky a potom přidejte 2 polévkové lžičce (30 ml) vody pomocí odměrky.

Uskladnění

Mouku skladujte ve vzduchotěsné nádobě na chladném, suchém místě. Při vystavení teple nebo vlhkosti ztrácí mouka své vlastnosti a schopnost kynout. Mouka rychle absorbuje příchuti, proto ji skladujte odděleně od cibule a česneku. Chléb, dobře uzavřený v plastovém sáčku nebo jiné vzduchotěsné nádobě, skladujte při pokojové teplotě po dobu 1 až 2 dnů. Chléb francouzského typu by měl být skladován v papírovém sáčku nebo tak, aby byl na vzduchu, abyste zachovali jeho křupavou kůrku. Nejvhodnější ke konzumaci je v den, kdy byl upečen.

Pomůcky**Odměrka**

- K odměřování droždí, cukru, soli, sušeného mléka a koření můžete použít dodanou odměrku.
- Nepoužívejte odměrku k nabírání suchých přísad. Suché přísady nabírejte do odměrky zlehka lžičkou (Obr. 1).
- Naberte odměrku navršenou a potom ji zarovnejte kovovou stěrkou nebo ostřím nože. Netlačte přísady do odměrky ani odměrkou netřeste, abyste ji zarovnali (Obr. 2).
- Jedinou přísadou, kterou je třeba do odměrky zatlačit, je hnědý cukr. Upěchujte cukr tak, aby vyplnil tvar nádoby odměrky.

Odměrka

- Odstupňovaná průhledná nádoba odměrky slouží k odměřování všech tekutin. Položte nádobu odměrky na rovný povrch a odečtěte rysku v úrovni očí. V případě potřeby tekutinu přidejte nebo uberte (Obr. 3).

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problémy a možná řešení

	Voda nebo mléko	Sůl	Cukr nebo med	Mouka	Droždí	Další
Těsto nakyne a pak se srazí	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte chladnější tekutinu	Zvyšte množství o ¼ čaj. lž.		Zvyšte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	Zkontrolujte napájení
Těsto nakyne příliš	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž., použijte chladnější tekutinu	Zvyšte množství o 1/4 čaj. lž.	Snižte množství o ½ čaj. lž.	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž.	Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	
Bochník dostatečně nenakyne	Zvyšte množství o 1 nebo 2 pol. lž.	Snižte množství o 1/4 čaj. lž.	Zvyšte množství o ½ čaj. lž.	Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Zvyšte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž., použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	
Bochník je tuhý a hutný				Použijte čerstvější mouku, použijte správný typ mouky	Přidejte droždí, použijte čerstvé droždí, použijte správný typ droždí v odpovídajícím množství	Zkontrolujte napájení
Kůrka je příliš světlá			Zvyšte množství o ½ čaj. lž.			Vyberte správné nastavení
Bochník je nedopečený						Zkontrolujte napájení, vyberte správné nastavení
Bochník je příliš upečený			Snižte množství o ½ čaj. lž.			Vyberte správné nastavení
Směs na přípravu chleba je nepromíchaná						Nasadte správně nádobu na chléb, řádně zatlačte hnětací nůž na hřídel v nádobě na chléb
Z otvorů pro výstup páry nebo ventilačních otvorů vystupuje kouř						Očistěte topné tělísko
Úprava pro vysokou nadmořskou výšku	Snižte množství o 1 nebo 2 pol. lž.		Snižte množství o ½ čaj. lž.		Snižte množství o 1/8 až ¼ čaj. lž.	

Poznámka: Pokud upravujete množství přísad, nejprve měňte množství droždí. Pokud přesto nebudou výsledky uspokojivé, upravte množství tekutin a nakonec suchých přísad.

Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Proč se někdy výška a tvar bochníků liší?	Chléb je velmi citlivý na vlivy okolního prostředí, například teplotu v místnosti, počasí, vlhkost, nadmořskou výšku, změny proudění vzduchu a použití časovače. Tvar chleba také může ovlivnit použití přísad, které nejsou čerstvé nebo nebyly správně odměřeny.
Jak se bochníky liší tvarem v různých ročních obdobích?	V létě se někdy bochníky mohou srazit (s dutinou uprostřed) nebo příliš nakynout. V zimě nemusí chléb řádně nakynout. Tyto situace můžete vyřešit použitím vody s pokojovou teplotou 20 °C.
Proč se na boky chleba někdy přilepí mouka?	Při počátečním míchání může někdy malé množství mouky ulpět na bocích nádoby na chléb a připéci se na bochník. Pokud k tomu dojde, oškrabte tuto část kůrky ostrým nožem.
Proč je těsto někdy velmi lepivé a špatně se s ním pracuje?	Těsto se někdy může začít lepit v závislosti na teplotě v místnosti a teplotě vody (je příliš mokré, řídké). Zkuste použít při přípravě těsta chladnější vodu.

Otázka	Odpověď
Proč je někdy špička bochníku popraskaná?	Někdy těsto příliš nakyne, což může vést k popraskání povrchu upečeného chleba.
Lze v přístroji péci chléb s použitím vajec?	Ano, snižte množství vody a nahradte jej vejci. Nejprve vyklopte vejce do nádoby odměrky, potom doplňte vodu do úrovně uvedené v receptu. Pokud použijete vejce, nepoužívejte funkci časovače, protože vejce by se mohla zkazit.
Dá se tato domácí pekárna použít k přípravě receptů z jiných kuchařských knih?	Ano. Recepty v této brožuře však byly vytvořeny speciálně pro tento přístroj a pokud použijete jiné recepty, mohou se výsledky lišit. Setkáte-li se u jiných receptů s problémy, nahlédněte do kapitoly Odstraňování problémů.
Proč je chléb někdy divně cítit?	Příliš velké množství aktivního sušeného droždí nebo přísad, které nejsou čerstvé (zejména mouky a vody) může způsobit nezvyklý pach chleba. Přísady vždy pečlivě odměřujte a používejte čerstvé přísady. Jen tak dosáhnete nejlepších výsledků.
Mohu použít doma drcenou nebo doma mletou mouku?	V závislosti na hrubosti drcení či mletí nemusí být výsledky pečení uspokojivé. Doporučujeme smíchat doma mletou mouku s běžnou moukou, abyste dosáhli co nejlepších výsledků.

Standardsed leivaküpsetusprogrammid ja retseptid**Standardsed leivaretseptid****Põhiline saiaretsept (programmid 1 ja 2)**

Programm: Valge	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	220 ml	280 ml	350 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	1 sl	1½ sl	2 sl
Õli	1 sl	1½ sl	2 sl
Sool	2/3 tl	1 tl	1½ tl
Suhkrut	1 sl	1½ sl	2 sl
Nisujahu	350 g (2½ mõõdunõu)	455 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpämi	1 tl	1 tl	1 tl

Täisteraleib (programmid 3 ja 4)

Programm: Nisu	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Õli	1 sl	1 sl	2 sl
Sool	1 tl	1 tl	2 tl
Mett või suhkrut	2 sl	2 sl	2 sl
Täisterajahu	350 g	450 g	560 g
Kuivpämi	1 tl	1 tl	1 tl

Prantssai (programm 5)

Programm: Prantsuse	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Õli	1 sl	1½ sl	2 sl
Sool	1 tl	1½ tl	2 tl
Nisujahu	350 g (2½ mõõdunõu)	450 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpämi	1 tl	1 tl	1 tl

Magus sai (programm 6)

Programm: Magus	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	180 ml	240 ml	300 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	1 sl	1½ sl	2 sl
Õli	1½ sl	2 sl	3 sl
Sool	2/3 tl	1 tl	1 tl
Suhkrut	3 sl	4 sl	5 sl
Nisujahu	300 g (2 mõõdunõu)	400 g (2 2/3 mõõdunõu)	500 g (3 1/3 mõõdunõu)
Kuivpämi	1 tl	1 tl	1 tl

Eriti kiire leib (programm 7)

Programm: Super Rapid	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	280 ml	350 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	-	1½ sl	2 sl
Õli	-	1½ sl	2 sl
Sool	-	½ tl	1 tl
Suhkrut	-	1½ sl	2 sl
Nisujahu	-	450 g (3¼ mõõdunõu)	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpämi	-	1 tl	4 tl

Gluteenivaba leib (programm 8)

Programm: Gluten Free	500 g	750 g	1000 g
Piima	-	-	310 ml
Äädikat	-	-	1 tl
Õli	-	-	6 sl
Munad	-	-	2 muna
Sool	-	-	1 tl
Suhkrut	-	-	2 sl
Gluteenivaba jahu	-	-	450 g
Kuivpämi	-	-	2 tl

Tainas/pitsatainas (programm 9, valikuliselt programm 12)

Programm: Dough	500 g	750 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	-	330 ml
Piimapulber (kui kasutate piima asemel vett)	-	-	2 sl
Õli	-	-	¼ mõõdunõu
Sool	-	-	2 tl
Suhkrut	-	-	4 sl
Nisujahu	-	-	560 g (4 mõõdunõu)
Kuivpämi	-	-	2 tl

Pastatainas (programm 10)

Programm: Pasta Dough		
Mannat		2 mõõdunõu
Suuri mune		3
Oliiviõli		2 sl
Sool		½ tl

Maasika-või pöldmarjamoos (programm 11)

Programm: Jam		
Värske või külmutatud (sulatatud) puuvili		2 mõõdunõu
Suhkrut		1½ mõõdunõu

Mustika-, virsiku- või pirnimoos (programm 11)

Programm: Jam		
Värske või külmutatud (sulatatud) puuvili		2 mõõdunõu
Suhkrut		1½ mõõdunõu
sidrunimahla		2 sl

Teisendamistabel

tl/sl/mõõdunõu	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 sl	15 ml
¼ mõõdunõu	50 ml
1/3 mõõdunõu	75 ml
½ mõõdunõu	125 ml
2/3 mõõdunõu	150 ml
¾ mõõdunõu	175 ml
1 mõõdunõu	250 ml

Küpsetusajad ja temperatuurid

Tavaline erinevate leivatüüpide soojanahoidmise ja ainult küpsetamise (Bake Only) temperatuur on tabelis 60 °C.

Moosi soojanahoidmise temperatuur on 20 °C.

Igat tüüpi leiva küpsetamise maksimaalne seadistatav viiteaeg on 13 tundi (v.a ülikiire programm ja gluteenivaba programm).

Maksimaalne viiteaeg ainult küpsetamise (Bake Only) režiimis on 1 tund ja 30 min.

Valikuline: lisakoostisainete lisamine tainasse

Programm	Lisakoostisainete lisamine (kui seade teeb piiksuvat heli)
Basic White (saia põhiprogramm)	45 min pärast
White Rapid (saia kiirprogramm)	20 min pärast
Whole Wheat (täistera)	46 min pärast
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	19 min pärast
Sweet (magus)	20 min pärast
Gluten Free (gluteenivaba)	17 min pärast
Dough (tainas)	16 min pärast

Kestus ja temperatuur taina küpsetamisel

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
Valge	Valgusti	110 °C	500 g	45 min	3 t 50 min
			750 g	50 min	3 t 55 min
			1000 g	55 min	4 t
	Keskmine	120 °C	500 g	45 min	3 t 50 min
			750 g	50 min	3 t 55 min
			1000 g	55 min	4 t
	Tume	130 °C	500 g	60 min	4 t 5 min
			750 g	65 min	4 t 10 min
			1000 g	70 min	4 t 15 min
White Rapid (saia kiirprogramm)	Valgusti	110 °C	500 g	45 min	2 t 40 min
			750 g	50 min	2 t 45 min
			1000 g	55 min	2 t 50 min
	Keskmine	120 °C	500 g	45 min	2 t 40 min
			750 g	50 min	2 t 45 min
			1000 g	55 min	2 t 50 min
	Tume	130 °C	500 g	55 min	2 t 50 min
			750 g	60 min	2 t 55 min
			1000 g	65 min	3 t
Whole Wheat (täistera)	Valgusti	120 °C	500 g	45 min	3 t 45 min
			750 g	50 min	3 t 50 min
			1000 g	55 min	3 t 55 min
	Keskmine	130 °C	500 g	50 min	3 t 50 min
			750 g	55 min	3 t 55 min
			1000 g	60 min	4 t
	Tume	140 °C	500 g	60 min	4 t
			750 g	65 min	4 t 5 min
			1000 g	70 min	4 t 10 min
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	Valgusti	120 °C	500 g	45 min	2 t 34 min
			750 g	50 min	2 t 39 min
			1000 g	55 min	2 t 44 min
	Keskmine	130 °C	500 g	50 min	2 t 39 min
			750 g	55 min	2 t 44 min
			1000 g	60 min	2 t 49 min

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
	Tume	140 °C	500 g	55 min	2 t 44 min
			750 g	60 min	2 t 49 min
			1000 g	65 min	2 t 54 min
Prantsuse	Valgusti	115 °C	500 g	50 min	5 t 45 min
			750 g	55 min	5 t 50 min
			1000 g	60 min	5 t 55 min
	Keskmine	125 °C	500 g	55 min	5 t 50 min
			750 g	60 min	5 t 55 min
			1000 g	65 min	6 t
	Tume	135 °C	500 g	60 min	5 t 55 min
			750 g	65 min	6 t
			1000 g	70 min	6 t 5 min
Sweet (magus)	Valgusti	105 °C	500 g	53 min	3 t 19 min
			750 g	57 min	3 t 22 min
			1000 g	58 min	3 t 23 min
	Keskmine	115 °C	500 g	54 min	3 t 19 min
			750 g	57 min	3 t 22 min
			1000 g	60 min	3 t 25 min
	Tume	135 °C	500 g	58 min	3 t 23 min
			750 g	61 min	3 t 26 min
			1000 g	64 min	3 t 29 min
Super Rapid (ülikiire)	Keskmine	140 °C	Puudub	25 min	58 min
Gluten Free (gluteenivaba)	Keskmine	115 °C	750 g	95 min	2 t 54 min
			1000 g	100 min	2 t 59 min
Dough (tainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	1 t 30 min
Pasta Dough (pastatainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	14 min
Jam (moos)	Puudub	115 °C	Puudub	45 min	1 t
Bake Only (ainult küpsetus)	Puudub	120 °C	Puudub	10 min	10 min

Koostisained ja tarvikud

Selles peatükis kirjeldatakse mitmeid leivaküpsetamisel kasutatavaid koostisaineid ja tarvikuid. Igal koostisainel on oma otstarve. Tähtis on osta kvaliteetsed koostisained ja kasutada neid täpselt retseptis määratletud kogustes. Samas kui mõned koostisained on asendatavad, põhjustavad teised ebarahuldava leivaküpsetuse.

Koostisained:

Nisujahu

Nisujahu sisaldab piisavalt palju valku (gluteeni), et anda leivale mahtu ja tekstuuri. Gluteen vormib raku seina struktuuri, püüab kinni ja seob õhumullikesi ning võimaldab leival kerkida. Enamik jahusorte on pleegitatud. See ei mõjuta küpsetustõhusust ega säilimisaega.

Täisterajahu

Täisterajahu on tervest nisuterast (kestad, idud ja tuum) jämedalt jahvatatud jahu. Koorik ja idu annavad jahule pruuni värvuse ja pähklilõhna, suurendades samal ajal kiudaineid. Täisterajahust küpsetatud leivapäts on sömer ja tihke.

Rukkijahu

Rukkijahu on tehtud peenelt jahvatatud rukkitera tuumadest. Ainult nisust ja rukkist tehtud jahu sisaldab gluteeni moodustavaid valke. Gluteen rukkiterades ei ole väga elastne, seega tuleb rukkijahu kasutada koos nisujahuga.

Teravili, terad ja seemned

Teravili, terad ja seemned tagavad mitmekesise tekstuuri, maitse ja leiva välimuse. Need suurendavad kiudainete sisaldust. Kolme-, viie-, seitsme- või kaheteistvilja segu võib asendada retseptis mis tahes mitmevilja seguga. Purustatud nisu kujutab endast täisteranisu tuuma, mis on purustatud erineva suurusega osakesteks, nii suurteks kui ka väikesteks. Bulgur-nisu on nisutuum, millelt on kliid eemaldatud, mida on aurutatud, kuivatatud ja jahvatatud. Looduslikud kliid, nii nisu- kui ka kaerakliid, lõikavad gluteenikiud katki. Seega ärge kasutage rohkem kliisid kui retseptis ette nähtud.

Gluteenivaba jahu

Gluteeni leidub paljudes tereviljades, näiteks nisus, rukkis, odras, kaeras jt. Gluteenivaba leiva tegemiseks tuleb kasutada ainult gluteenivabast jahust või jahusegust.

Mannajahu

Mannajahu on suure valgutasemega, kreemikalt kollane kõvanisust jämedalt jahvatatud jahu. Seda kasutatakse värsket pasta tegemiseks. Mannajahust tehtud pastatainast on kergem sõtkuda ja see hoiab küpsetamisel paremini oma vormi kui mitmeotstarbelisest jahust valmistatud pastatainas. Te võite asendada osa mitmeotstarbelisest või täisteranisujahust mannajahuga.

Rasvad

Rasv pehmedab leiba, lisab maitset ja pikendab niiskuse hoidmise tõttu leiva säilivust. Rasva, margariini, võid või õli saate retseptides omavahel asendada. Nende rasvadega küpsetatud leivad erinevad väga vähe. Hoiduge madala kalorsusega pehmete margariinide kasutamisest, sest suurem veesisaldus mõjutab leivapätsi suurust ja tekstuuri.

Sool

Sool kontrollib pärimi toimet ja lisab maitset. Ärge kunagi jätke tainast välja soola. Kasutatavad kogused on väikesed, kuid vajalikud. Soolata leib võib ülekerkida või alla vajuda.

Suhkur

Suhkur on pärimile toiduks, aga teeb pätsi ka magusaks ja värvib ka kooriku. Kui ei ole retseptis näidatud, kasutage peenikest valget suhkrut. Mesi, pruun suhkur ja melass annavad leivale ainulaadse maitse ja värvuse. Ühe asendamine teisega võib mõjutada lõpptulemust. Võite kasutada aspartaami-laadseid (mitte sahariinil põhinevaid) peensusuhkru asendajaid. Suhkruasendajate kogused on võrdsed retseptis toodud suhkru kogustega.

Vedelikud

Vedelikega segatud jahust valmib elastne tainas. Piim annab tainale pehme tekstuuri, samas kui vesi tekitab krõbedama kooriku. Kooritud piima ja petipiima pulber suurendavad toiteväärtust ja pehmedavad samal ajal tekstuuri. Ei ole mingit vajadust asendada kooritud piima või petipiima pulbrit. Nende pulbrite kasutamine suurendab retseptide arvu, mida võite kasutada koos taimeri funktsiooniga. Ärge kasutage taimeri funktsiooni retseptides, mis sisaldavad värsket piima. Petipiima pulber seguneb paremini, kui lisate selle pärast jahu.

Vee ja piimapulbri asendamisel piimaga kasutage veega võrdseid koguseid. Homogeniseeritud, 2-protsendist, 1-protsendist või kooritud piima võite kasutada piima vajavates retseptides. Magustamata puuvilja- ja juurviljamahlu võite kasutada retseptides ettenähtud kogustes. Lugege nende mahlade silte, et teha kindlaks, ega neile pole lisatud soola, suhkrut või magusaineid.

Munad

Munad lisavad värvust, rammusust ja maitset. Kasutage alati suuri külmkapis hoiustatud mune. Ärge kasutage värsked mune sisaldavate retseptide korral taimeri funktsiooni.

Juust

Ärge suruge mõõtmisel juustu mõõtelusikasse. Väikese rasvasisaldusega juustud mõjutavad leivapätsi suurust ja kuju. Ärge kasutage juustuga retseptide korral taimeri funktsiooni.

Pärm

Pärm, tilluke üherakuline elusorganism, toitub jahu ja suhkru süsivesikutest, et toota süsiahapegaasi, mis kergitab leivatainast. Segatult veega ärkab pärm sõtkumisel ja täidab taina väikeste mullidega, mille tõttu hakkab tainas kerkima. Esialgne küpsemine põhjustab taina kõrgemale kerkimise, kuni pärm muutub toimimisvõimetuks. Õhk, kuumus ja niiskus vähendavad pärimi aktiivsust. Kasutage alati pärimi enne aegumiskuupäeva. Pärast avamist hoidke pärimi külmutuskapis oma originaalpakendis ja kasutage 6–8 nädala jooksul. Saadaval on kolme tüüpi pärimi - aktiivne kuiv, kiiretoimeline ja pagaripärm. Pagaripärm on eriti aktiivne suurema askorbiinhappe (C-vitamiini) sisaldusega pärm. See on spetsiaalselt loodud kasutamiseks leivatööstuses. Aktiivse kuivpärimi või kiiretoimelise pärimi asendamiseks lisage retseptis toodud pärimihulgale ¼ teelusikatäit pärimi. Kuumus tapab pärimiseened. Täidise valmistamisel on oluline, et lasete koostisainetel, nt sulatatud või, enne kasutamist jahtuda. Hoidke pärm eemal vedelikest, rasvainetest ja soolast, sest need aeglustavad aktiivsust. Ärge suurendage retseptis toodud pärimihulka.

kaneel ja küüslauk takistavad kerkimist. Kui kasutate neid koostisainetena, siis lisage need leivavormi nurka, et need ei puutuks tainaga kokku.

Pärimi aktiivsuse testimine

Lahustage mõõdnõus 1 tl suhkrut ½ mõõdnõutäies soojas vees. Puistake vee pinnale 2 tl pärimi. Segage ettevaatlikult. Laske segul segamatult seista 10 minutit. Segu peab muutuma vahuseks ja lõhnama tugevasti pärimi järele. Kui mitte, siis ostke uus pärm.

Leivasegu

Leivasegusid müüakse paljudes kauplustes. Leivasegu sisaldab jahu, soola, suhkrut ja pärimi õigetes kogustes, nii et seda on mugav kasutada. Seda müüakse erinevate maitsete ja variantidena. Enamikel juhtumitel peate leivavormi pakendil toodud juhises kirjeldatud viisil lisama leivavormi vaid vett või piima ning võid või õli ja seejärel lisama leivasegu.

Koostisainete mõõtmine

Leivapätside täiuslikkus sõltub iga koostisaine õigest kogusest. Seetõttu on tähtis mõõta koostisaineid õigesti. Isegi 1 või 2 väärtalt mõõdetud lusikatäit (kas liiga vähe või liiga palju) mõjutavad lõpptulemust oluliselt. Ärge kunagi mõõtke koostisaineid leivavormi kohal, sest võite leivavormi pillata liigseid koostisaineid.

Näpunäide: kui on vaja lisada nt 280 ml vett, siis lisage mõõdnõuga (250 ml) mõõdnõutäis vett ja seejärel mõõdulusikaga 2 sl (30 ml) vett.

Hoiustamine

Hoidke jahu õhukindlas nõus kuivas ja jahedas kohas. Kui jahu on jäetud kuumuse või niiskuse kätte, siis kaotab ta võimekuse ja kerkimisvõime. Jahu absorbeerib kiiresti igasuguseid lõhnasid, seetõttu hoidke eemal sibulatest ja küüslaugust. Hoidke leiba tihedalt suletud plastist kotis või õhukindlas nõus toatemperatuuril 1–2 päeva. Prantssaiatüüpi leiba tuleks hoida paberist kotis või lahtiselt õhu käes, et säilitada selle krõbe koorik. Neid on kõige parem süüa küpsetamisepäeval.

Tarvikud

Mõõdulusikas

- Komplektisolevat mõõdulusikat saate kasutada pärimi, suhkru, soola, piimapulbri ja maitseainete mõõtmiseks.
- Ärge kasutage mõõdulusikat kuivainete kokkukraapimiseks. Ammutage kuivained kergelt mõõdulusikasse (Jn 1).
- Kujake ained lusikasse ja seejärel tasandage metallspaatli või noa sirge äärega. Ärge pressige koostisaineid mõõdulusikasse ega raputage tasandamiseks lusikat (Jn 2).
- Ainuke koostisaine, mida peab mõõdulusikasse pressima, on pruun suhkur. Pressige suhkrut, kuni see omandab mõõdulusika vormi.

Mõõdnõu

- Kasutage läbipaistvat gradueeritud mõõdnõu kõikide vedelike mõõtmiseks. Asetage mõõdnõu tasasele pinnale ja lugege mõõteühikuid silmade tasemelt. Vajadusel lisage või kallake osa vedelikku ära (Jn 3).

Veaotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui te ei suuda probleemi alloleva info abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleemid ja võimalikud lahendused.

	Vesi või piim	Sool	Suhkur või mesi	Jahu	Pärm	Muud
Päts kerkib, seejärel langeb alla.	Vähendage 1–2 sl võrra, kasutage külmemat vett	Suurendage ¼ tl võrra		Suurendage 1–2 sl võrra, kasutage värsket jahu, kasutage õiget tüüpi jahu.	Vähendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	Kontrollige toiteallikat
Päts kerkib liiga kõrgele	Vähendage 1–2 sl võrra, kasutage külmemat vett	Suurendage 1/4 tl võrra	Vähendage ½ tl võrra	Vähendage 1–2 sl võrra	Vähendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	
Päts ei kerki piisavalt	Suurendage 1–2 l võrra	Vähendage 1/4 tl võrra	Suurendage ½ tl võrra	Kasutage värskemat jahu, kasutage õiget tüüpi jahu	Suurendage 1/8–¼ tl võrra, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	
Päts on sõmer ja raske				Kasutage värskemat jahu, kasutage õiget tüüpi jahu	Lisage pärm, kasutage värsket pärm, kasutage õigete seadistuste juures õiget tüüpi pärm	Kontrollige toiteallikat
Koorik on liiga hele			Suurendage ½ tl võrra			Valige õiged seadistused
Leib ei ole piisavalt küpsenud						Kontrollige pingesallikat, valige õiged seadistused
Leib on üleküpsenud			Vähendage ½ tl võrra			Valige õiged seadistused
Leivasegu on läbisegamata						Sisestage leivavorm õigesti, lükake sõtkumistera õigesti leivavormis oleva võlli külge
Avadest tuleb suitsu						Puhastage küttekeha
Reguleerige kõrgus suuremaks	Vähendage 1–2 sl võrra		Vähendage ½ tl võrra		Vähendage 1/8–¼ tl võrra	

Märkus: koostisainete koguste korrigeerimisel muutke esmalt pärm kogust. Kui tulemus pole ikka rahuldav, muutke vee kogust ja seejärel kuivade koostisainete kogust.

Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Miks on pätsid vahel erineva kõrguse ja kujuga?	Leib on väga tundlik keskkonna teguritele nagu ruumi temperatuur, ilm, niiskus, kõrgus, õhuvoo muutused ja taimeri kasutamine. Leiva kuju mõjutavad ka sellised tegurid nagu mittevärskete või valesti mõõdetud koostisainete kasutamine.
Kuidas muutub kuju sõltuvalt aastaajast?	Suvisel ajal võivad pätsid vahel alla vajuda (keskkohta tekib süvend) või kerkida liiga kõrgele. Talvisel ajal ei pruugi päts õigesti kerkida. Selle probleemi lahendamiseks kasutage vett temperatuuriga 20 °C.
Miks kleepub jahu aeg-ajalt leiva külgedele?	Esialgse segamistoimingu ajal võivad väikesed kogused jahu kleepuda leivavormi külgedele. Hiljem küpsevad need pätsi külgedele. Kui see peaks juhtuma, kraapige see osa koorikust terava noaga ära.
Miks on tainas vahel väga kleepuv ja sellega on raske töötada?	Sõltuvalt sise- ja vee temperatuurist võib tainas võib vahel olla kleepuv (st väga märg). Püüdke taina tegemiseks kasutada külmemat vett.
Miks näeb leivapäts vahetevahel välja rebenenud?	Vahel tõuseb tainas väga palju, mis võib põhjustada kühsetatud leiva pinna murdumise.
Kas ma saan kasutada leiva tegemiseks seadmes mune?	Jah, vähendage vee kogust ja asendage see munadega. Pange munad esmalt mõõdunõusse, seejärel lisage vett retseptis määratletud tasemeni. Ärge kasutage munade kasutamisel taimeri funktsiooni, sest munad võivad rikkuda.
Kas ma saan kasutada leivakühsetajat teistest raamatutest leitud retseptide järgi leiva tegemiseks?	Jah. Siiski on selles voldikus toodud retseptid loodud spetsiaalselt selle seadme jaoks ja teiste retseptide kasutamisel võivad tulemused erineda. Kui teil peaks tekkima probleeme teiste retseptidega, siis lugege ptk „Veaotsing“.

Küsimus	Vastus
Miks on leival vahel imelik lõhn?	Liiga palju aktiivset kuivpäarmi või mittevärsked koostisained (eriti vesi ja jahu) võivad põhjustada imelikult lõhnava leiva. Parimate tulemuste saamiseks mõõtke alati koostisaineid hoolikalt ja kasutage värsked koostisained.
Kas ma tohin kasutada kodusjahvatatud või koduspeenestatud jahu?	Sõltuvalt sellest, kui jämedalt on jahu jahvatatud, ei pruugi tulemus tulla rahuldav. Soovitame, et parimate tulemuste saamiseks kasutaksite kodusjahvatatud jahu koos poestostatud jahuga.

Standardni programi i recepti**Standardni recepti za kruh****Obični bijeli kruh (programi 1 i 2)**

Program: Osnovna postavka za bijeli kruh	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	220 ml	280 ml	350 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	2/3 čajne žlice	1 čajna žlica	1½ čajna žlica
Šećer	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Bijelo brašno	350 g (2½ šalice)	455 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Kruh od cjelovitih žitarica (programi 3 i 4)

Program: Cjelovite žitarice	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Oil	1 jušna žlica	1 jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1 čajna žlica	2 čajne žlice
Med ili šećer	2 jušne žlice	2 jušne žlice	2 jušne žlice
Brašno od cjelovitih žitarica	350 g	450 g	560 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Francuski kruh (program 5)

Program: Francuski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Oil	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1½ čajna žlica	2 čajne žlice
Bijelo brašno	350 g (2½ šalice)	450 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Slatki kruh (program 6)

Program: Slatko	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	180 ml	240 ml	300 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	1 jušna žlica	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Sol	2/3 čajne žlice	1 čajna žlica	1 čajna žlica
Šećer	3 jušne žlice	4 jušne žlice	5 jušne žlice
Bijelo brašno	300 g (2 šalice)	400 g (2 2/3 šalice)	500 g (3 1/3 šalice)
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Kruh koji se vrlo brzo priprema (program 7)

Program: Vrlo brzo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	-	280 ml	350 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Oil	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Sol	-	½ čajna žlica	1 čajna žlica
Šećer	-	1½ jušna žlica	2 jušne žlice
Bijelo brašno	-	450 g (3¼ šalice)	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	-	1 čajna žlica	4 čajna žlica

Kruh bez glutena (program 8)

Program: Bez glutena	500 g	750 g	1000 g
Mlijeko	-	-	310 ml
Ocat	-	-	1 čajna žlica
Oil	-	-	6 jušnih žlica
Jaja	-	-	2 jaja
Sol	-	-	1 čajna žlica
Šećer	-	-	2 jušne žlice
Brašno bez glutena	-	-	450 g
Suhi kvasac	-	-	2 čajne žlice

Tijesto/tijesto za pizzu (program 9, poslije toga dodatno program 12)

Program: Tijesto	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	-	-	330 ml
Mlijeko u prahu (ako koristite vodu umjesto mlijeka)	-	-	2 jušne žlice
Oil	-	-	¼ šalice
Sol	-	-	2 čajne žlice
Šećer	-	-	4 jušne žlice
Bijelo brašno	-	-	560 (4 šalice)
Suhi kvasac	-	-	2 čajne žlice

Tijesto za tjesteninu (program 10)

Program: Tijesto za tjesteninu	
Krupica	2 šalice
Velika jaja	3
Maslinovo ulje	2 jušne žlice
Sol	½ čajna žlica

Pekmez od jagoda ili kupina (program 11)

program: Pekmez	
Svježe ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šalice
Šećer	1½ šalice

Pekmez od borovnica, marelica, breskvi ili kruški (program 11)

program: Pekmez	
Svježe ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šalice
Šećer	1½ šalice
Sok od limuna	2 jušne žlice

Tablica za konverziju

čajna žlica/jušna žlica/šalice	ml
¼ čajna žlica	1 ml
½ čajna žlica	2 ml
1 čajna žlica	5 ml
1 jušna žlica	15 ml
¼ šalice	50 ml
1/3 šalice	75 ml
½ šalice	125 ml
2/3 šalice	150 ml
¾ šalice	175 ml
1 šalice	250 ml

Temperature i vremena pečenja

Standardna temperatura za održavanje topline za vrste kruha i samo za pečenje u tablicama ispod je 60°C.

Temperatura za održavanje topline za pekmez je 20°C.

Maksimalno vrijeme odlaganja za sve vrste kruha osim "Vrlo brzo" i "Bez glutena" je 13 sati.

Maksimalno vrijeme odgode samo za pečenje je 1 sat i 30 minuta.

Dodatno: dodavanje dodatnih sastojaka tijekom faze za tijesto

Program	Dodavanje dodatnih sastojaka (kada se aparat oglasi zvučnim signalom)
Osnovna postavka - bijeli kruh	Nakon 45 min.
Bijeli kruh - brzo	Nakon 20 min.
Cjelovite žitarice	Nakon 46 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Nakon 19 min.
Slatko	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 17 min.
Tijesto	Nakon 16 min.

Trajanje i temperature u fazi za pečenje

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
Bijeli kruh	Svjetlo	110°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Tamna	130°C	500 g	60 min.	4 sata 5 min.
			750 g	65 min.	4 sata 10 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 15 min.
Bijeli kruh - brzo	Svjetlo	110°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Tamna	130°C	500 g	55 min.	2 sata 50 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.
			1000 g	65 min.	3 sata
Cjelovite žitarice	Svjetlo	120°C	500 g	45 min.	3 sata 45 min.
			750 g	50 min.	3 sata 50 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 55 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	3 sata 50 min.
			750 g	55 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	60 min.	4 h
	Tamna	140°C	500 g	60 min.	4 h
			750 g	65 min.	4 sata 5 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 10 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Svjetlo	120°C	500 g	45 min.	2 sata 34 min.
			750 g	50 min.	2 sata 39 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 44 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	2 sata 39 min.
			750 g	55 min.	2 sata 44 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 49 min.
	Tamna	140°C	500 g	55 min.	2 sata 44 min.

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
			750 g	60 min.	2 sata 49 min.
			1000 g	65 min.	2 sata 54 min.
Francuski	Svjetlo	115°C	500 g	50 min.	5 sati 45 min.
			750 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
	Srednja	125°C	500 g	55 min.	5 sati 50 min.
750 g			60 min.	5 sati 55 min.	
1000 g			65 min.	6 sati	
	Tamna	135°C	500 g	60 min.	5 sati 55 min.
750 g			65 min.	6 sati	
1000 g			70 min.	6 sati 5 min.	
Slatko	Svjetlo	105°C	500 g	53 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	58 min.	3 sata 23 min.
	Srednja	115°C	500 g	54 min.	3 sata 19 min.
750 g			57 min.	3 sata 22 min.	
1000 g			60 min.	3 sata 25 min.	
	Tamna	135°C	500 g	58 min.	3 sata 23 min.
750 g			61 min.	3 sata 26 min.	
1000 g			64 min.	3 sata 29 min.	
Vrlo brzo	Srednja	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Bez glutena	Srednja	115°C	750 g	95 min.	2 sata 54 min.
			1000 g	100 min.	2 sata 59 min.
Tijesto	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 sat 30 min.
Tijesto za tjesteninu	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Pekmez	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 sat
Samo pečenje	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

Sastojci i alati

Ovo poglavlje sadrži opise sastojaka i alata koji se koriste za pečenje kruha. Svaki sastojak ima posebnu namjenu. Važno je kupovati vrlo kvalitetne sastojke i koristiti ih u količinama navedenim u receptima. Iako se neki sastojci mogu zamijeniti drugim, neki će dovesti do lošeg kruha.

Sastojci

Bijelo brašno

Bijelo brašno sadrži dovoljno proteina (glutena) kako bi kruh dobio odgovarajuću zapreminu i teksturu. Gluten je taj koji formira rupičastu strukturu zida, zarobljava i zadržava zrak te omogućuje kruhu da naraste. Većina vrsta brašna je izbijeljena. To ne utječe na pečenje niti na trajanje kruha.

Brašno od cjelovitih žitarica

Brašno od cjelovitih žitarica je grubo mljevena vrsta brašna koje se dobiva od cijelog zrna pšenice - mekinje, klice i endosperm. Mekinje i klice daju smeđu boju i ukus orašastih plodova, uz povećan broj vlakana. Pečenje s brašnom od cjelovitih žitarica za rezultat ima kraće i gušće štruce.

Raženo brašno

Raženo brašno dobiva se finim mljevenjem zrna raži. Samo brašna koja se dobivaju od pšenice i raži sadrže bjelančevine koje tvore gluten. Gluten u raženom brašnu nije elastičan pa se stoga raženo brašno mora koristiti u kombinaciji s pšeničnim.

Žitarice i sjemenke

Žitarice, zrnje i sjemenke osiguravaju raznovrsnu teksturu, ukus i izgled kruha. Njihovom upotrebom povećava se sadržaj vlakana. Žitarice s tri, pet, sedam ili dvanaest vrsta žitarica mogu se u receptu zamijeniti bilo kojim žitaricama s više zrna. Drobljena pšenica sastoji se od zrna pšenice koja su izdrobljena na komade različite veličine, od krupnih do sitnih. Bulgur su zrna pšenice s kojih je uklonjena ovojnica i koja su zatim obrađena parom, osušena i samljevena. Prirodne mekinje, pšenične i zobene, smanjuju količinu glutena. Stoga nemojte koristiti više mekinja nego što je navedeno u receptu.

Brašno bez glutena

Gluten je prisutan u mnogim žitaricama, kao što su pšenica, raž, ječam, zob itd. Kruh bez glutena radi se isključivo od brašna bez glutena i mješavina za kruh bez glutena.

Krupica

Krupica, kremasto žuto grubo mljeveno brašno koje se dobiva od durum pšenice i sadrži visok postotak proteina. Koristi se pravljenje svježe tjestenine. Tijesto za tjesteninu napravljeno od krupice lakše se mijesi i bolje zadržava oblik tijekom kuhanja nego tijesto za tjesteninu napravljeno od višenamjenskog brašna. Dio višenamjenskog ili brašna od cjelovitih žitarica možete zamijeniti krupicom.

Masti

Masti omekšavaju, dodaju okus i produžuju trajanje kruha jer zadržavaju vlagu. Mast, margarin, maslac ili ulje mogu se koristiti za recepte. Štruce za koje se koriste te vrste masti malo će se razlikovati. Nastojte ne koristiti meki margarin manje kalorijske vrijednosti jer veći sadržaj vode može znatno utjecati na veličinu i teksturu štruce.

Sol

Sol kontrolira djelovanje kvasca i dodaje okus. Nikada nemojte izostaviti sol iz tijesta. Količina koja se koristi je mala, ali nužna. Bez soli, kruh može previše narasti ili splasnuti.

Šećeri

Šećeri pružaju "hranu" za kvasac, slatkoću kruha i boju korice. Ako nije drukčije navedeno u receptu, koristite bijeli šećer u zmu. Med, žuti šećer i molase kruhu daju jedinstven okus i boju. Ako zamijenite te sastojke, možda ćete dobiti drukčiji konačni rezultat. Može se koristiti i umjetni šećer aspartam (bez saharina). Za zamjenu vrijede iste količine za šećer navedene u receptu.

Tekućine

Tekućine se miješaju s brašnom kako bi se dobilo elastično tijesto. Mlijeko daje nježnu teksturu, a voda hrskaviju koricu. Djelomično obrano mlijeko u prahu i mlaćenica u prahu povećavaju hranjivu vrijednost i omekšavaju teksturu. Nema potrebe da djelomično obrano mlijeko u prahu i mlaćenicu u prahu vraćate u tekuće stanje. Upotrebom tih vrsta mlijeka u prahu povećava se broj recepata koje možete koristiti uz funkciju timera. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu svježeg mlijeka. Mlaćenica u prahu bolje će se povezati ako je dodate nakon brašna.

Ako koristite mlijeko umjesto vode i mlijeka u prahu, upotrijebite istu količinu mlijeka kao i vode. Za recepte koji zahtijevaju upotrebu mlijeka može se koristiti homogenizirano mlijeko, s 2% mliječne masti, 1% mliječne masti ili obrano. Mogu se koristiti nezaslađeni sokovi od voća i povrća, u količinama koje su navedene u receptima. Pročitajte oznaku na pakiranjima tih sokova kako biste provjerili sadrže li sol, šećer ili zaslađivače.

Jaja

Jaja dodaju boju, punoću i okus. Uvijek koristite velika jaja izravno iz hladnjaka. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu svježih jaja.

Sir

Nemojte pritiskati sir na mjernu žlicu tijekom mjerenja. Sirevi s malim sadržajem masti mogu utjecati na visinu i oblik štruce. Nemojte koristiti funkciju timera za recepte koji zahtijevaju upotrebu sira

Kvasac

Kvasac, sićušni jednoćelijski živi organizam, se hrani ugljikohidratima iz brašna i šećera, pri čemu se proizvodi ugljični dioksid koji uzrokuje rast kruha. U kombinaciji s vodom i šećerom, kvasac počinje rasti tijekom miješanja i puni tijesto sitnim mjehurićima koji potiču rast. Na početku procesa pečenja tijesto još više raste dok kvasac ne prestane djelovati. Izloženost zraku, toplini i vlazi smanjuje aktivnost kvasca. Kvasac uvijek upotrijebite prije isteka roka upotrebe. Nakon otvaranja kvasac držite u hladnjaku u originalnom pakiranju i upotrijebite ga u roku od 6-8 tjedana. Dostupne su tri vrste kvasca - aktivni suhi, instant i pekarski. Pekarski kvasac je posebno aktivna vrsta kvasca s povećanom razinom askorbinske kiseline (vitamin C). Napravljen je posebno za upotrebu u pekarama. Ako želite koristiti aktivni suhi kvasac ili instant kvasac umjesto pekarskog, povećajte količinu navedenu u receptu za ¼ čajne žlice. Kako biste postigli najbolje rezultate, upotrijebite vrstu kvasca navedenu u receptu. Toplina ubija kvasac. Prilikom pripreme nadjeva, vrlo je važno da sastojke kao što je topljeni maslac ostavite da se ohlade prije upotrebe. Držite kvasac dalje od tekućine, masti i soli jer ti sastojci usporavaju njegovo djelovanje. Nemojte povećavati količinu kvasca navedenu u receptu.

Cimet i češnjak sprječavaju rast. Ako koristite te sastojke, dodajte ih u kut posude za kruh kako biste bili sigurni da neće doći u dodir s kvascem.

Testiranje aktivnosti kvasca

Istopite 1 žlicu šećera u ½ šalice mlake vode u mjernoj šalici. Poprskajte 2 čajne žlice kvasca po površini. Lagano promiješajte. Ostavite mješavinu da tako stoji 10 minuta. Mješavina bi se trebala zapjeniti i jako mirisati po kvascu. Ako nije tako, kupite novi kvasac.

Mješavina za kruh

Mješavine za kruh dostupne su u mnogim trgovinama. Mješavina za kruh već sadrži brašno, sol, šećer i kvasac u odgovarajućem odnosu, pa je praktična za upotrebu. Dostupna je i u raznim okusima i vrstama. U većini slučajeva potrebno je samo u posudu za kruh dodati vodu ili mlijeko i maslac ili ulje sukladno uputama na pakiranju mješavine za kruh, a zatim dodati i mješavinu.

Mjerenje sastojaka

Kvaliteta štruce ovisi o odgovarajućoj količini svakog sastojka. Stoga je važno precizno izmjeriti sastojke. Čak i ako dodate 1 ili 2 žlice sastojka manje ili više, krajnji rezultat znatno će se razlikovati. Nikada nemojte mjeriti sastojke iznad posude za kruh jer bi se mogli prosuti u posudu.

Savjet: *Ako trebate dodati npr. 280 ml vode, dodajte 1 šalicu (250 ml) vode pomoću mjerne šalice, a zatim dodajte 2 jušne žlice (30 ml) vode pomoću mjerne žlice.*

Spremanje

Brašno držite u vakumiranom pakiranju na hladnom i suhom mjestu. Ako se izloži toplini i vlazi, brašno će izgubiti snagu i mogućnost dizanja. Brašno brzo upija okuse, pa ga držite dalje od crvenog luka i češnjaka. Kruh držite u dobro zatvorenoj plastičnoj vrećici ili drugom vakumiranom pakiranju na sobnoj temperaturi 1 do 2 dana. Francuski kruh treba držati u papirnoj vrećici ili na zraku kako bi mu korica ostala hrskava. Takav je kruh najbolje pojesti istog dana kada je ispečen

Alati**Mjerna žlica**

- Mjernu žlicu koja se isporučuje s aparatom možete koristiti za mjerenje kvasca, šećera, soli, mlijeka u prahu i začina.
- Nemojte koristiti mjernu žlicu za uzimanje suhih sastojaka. Suhe sastojke polako žlicom stavljajte u mjernu žlicu (Sl. 1).
- Napunite žlicu do vrha, a zatim poravnajte sadržaj pomoću metalne lopatice ili ravnog ruba noža. Nemojte pritiskati sastojke u žlicu niti tresti žlicu kako biste poravnali razinu sastojaka (Sl. 2).
- Jedini sastojak koji je potrebno pritisnuti u mjernu žlicu je smeđi šećer. Pritišćite šećer dok ne poprimi oblik mjerne žlice.

Mjerna šalice

- Pomoću mjerne šalice s oznakama izmjerite količinu tekućina. Mjernu šalicu postavite na ravnu površinu i pročitajte oznaku u razini očiju. Ako je potrebno, dodajte ili uklonite određenu količinu tekućine (Sl. 3).

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problemi i moguća rješenja

	Voda ili mlijeko	Sol	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Štruca se digna pa spusti	Smanjite za 1-2 jušne žlice, koristite hladniju tekućinu	Povećajte za ¼ čajne žlice		Povećajte za 1-2 jušne žlice, koristite svježije brašno, koristite odgovarajuću vrstu brašna	Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Provjerite napajanje
Štruca se prebrzo diže	Smanjite za 1-2 jušne žlice, koristite hladniju tekućinu	Povećajte za 1/4 čajne žlice	Smanjite za ½ čajne žlice	Smanjite za 1-2 jušne žlice	Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Štruca se ne diže dovoljno	Povećajte za 1-2 jušne žlice	Smanjite za 1/4 čajne žlice	Povećajte za ½ čajne žlice	Koristite svježije brašno odgovarajuće vrste	Povećajte za 1/8-¼ čajne žlice, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Štruca je kratka i teška				Koristite svježije brašno odgovarajuće vrste	Dodajte kvasac, koristite svježi kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Provjerite napajanje
Korica je presvijetla			Povećajte za ½ čajne žlice			Odaberite odgovarajuće postavke
Štruca nije dobro ispečena						Provjerite napajanje, odaberite odgovarajuće postavke
Štruca je prepečena			Smanjite za ½ čajne žlice			Odaberite odgovarajuće postavke
Mješavina za kruh nije izmiješana						Pravilno postavite posudu za kruh, a zatim pravilno gurnite oštricu za miješanje na osovinu u posudi za kruh
Iz ventilacijskih otvora izlazi dim						Očistite grijaći element
Podšavanje za veliku nadmorsku visinu	Smanjite za 1-2 jušne žlice		Smanjite za ½ čajne žlice		Smanjite za 1/8-¼ čajne žlice	

Napomena: Prilikom mijenjanja količine sastojaka, najprije izmijenite količinu kvasca. Ako rezultat i dalje nije zadovoljavajući, izmijenite količinu tekućine, a zatim suhih sastojaka.

Često postavljana pitanja

Pitanje	Odgovor
Zašto se visina i oblik štruca ponekad razlikuju?	Kruh je vrlo osjetljiv na čimbenike okruženja kao što su sobna temperatura, vremenske prilike, vlaga, nadmorska visina, promjene u strujanju zraka i uporabu timera. Oblik kruha može se promijeniti i ako koristite sastojke koji nisu svježi ili nisu dobro izmjereni.
Zašto se oblik štruca razlikuje ovisno o godišnjem dobu?	Ljeti se štruce ponekad mogu spustiti (i u sredini se mogu udubiti) ili se zimi mogu previše podići. Zimi se može dogoditi da se pravilno ne podigne. To možete riješiti uporabom vode koja zagrijava na 68°F/20°C.
Zašto se brašno ponekad zalijepi za kruh?	Tijekom početnog miješanja male količine brašna mogu se zalijepiti za stjenke posude za kruh i tijekom pečenja za štruca. Ako se to dogodi, taj dio korice uklonite oštrim nožem.
Zašto je tijesto ponekad vrlo ljepljivo i teško se oblikuje?	Tijesto ponekad može biti ljepljivo (tj. previše vlažno) ovisno o sobnoj temperaturi i temperaturi vode. Pokušajte za pravljenje tijesta koristiti hladniju vodu.
Zašto gornja strana štruce ponekad izgleda iskrzano?	Ponekad se tijesto previše digna, što može dovesti do pucanja korice ispečenog kruha.

Pitanje	Odgovor
Mogu li koristiti jaja za pravljenje kruha u aparatu?	Da, smanjite količinu vode i zamijenite je kruhom. Jaja najprije stavite u mjernu šalicu, a zatim dodajte vodu do razine navedene u receptu. Nemojte koristiti funkciju timera ako koristite jaja jer se ona mogu pokvariti.
Mogu li ovaj aparat za kruh koristiti za pripremanje recepata iz drugih kuharica?	Da. Međutim, recepti u ovoj brošuri namijenjeni su baš ovom aparatu, tako da rezultati mogu biti različiti ako budete koristili druge recepte. Ako budete imali problema s drugim receptima, pogledajte poglavlje "Rješavanje problema".
Zašto kruh ponekad ima čudan miris?	Čudan miris kruha može biti posljedica prevelike količine aktivnog suhog kvasca ili sastojaka koji nisu svježi (naročito brašna i vode). Obavezno pažljivo izmjerite sastojke i koristite svježe sastojke radi postizanja najboljih rezultata.
Mogu li koristiti domaće brašno?	Ovisno o tome koliko je grubo brašno samljeveno, rezultati možda neće biti zadovoljavajući. Preporučuje se da domaće brašno pomiješate s običnim brašnom radi postizanja najboljih rezultata.

Hagyományos programok és receptek**Hagyományos kenyérsütési receptek****Egyszerű fehér kenyér (1-es és 2-es program)**

Program: Egyszerű fehér	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	220 ml	280 ml	350 ml
Tejpor (ha vizet használ tej helyett)	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	2/3 kávéskanál	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Fehér liszt	350 g (2½ csésze)	455 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Teljes kiőrlésű búzakenyér (3-as és 4-es program)

Program: Teljes kiőrlésű búzakenyér	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olaj	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1 kávéskanál	2 kávéskanál
Méz vagy cukor	2 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Teljes kiőrlésű búzaliszt	350 g	450 g	560 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Franciakenyér (5-ös program)

Program: Francia	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C)	200 ml	260 ml-es	330 ml
Olaj	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál	2 kávéskanál
Fehér liszt	350 g (2½ csésze)	450 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Édes kenyér (6-os program)

Program: Édes	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	180 ml	240 ml	300 ml
Tejpor (ha vizet használ tej helyett)	1 evőkanál	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	2/3 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Fehér liszt	300 g (2 csésze)	400 g (2 2/3 csésze)	500 g (3 1/3 csésze)
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Szupergyors kenyér (7-as program)

Program: Szupergyors	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	280 ml	350 ml
Tejpor (ha vizet használ tej helyett)	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Olaj	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Só	-	½ kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	-	1½ evőkanál	2 evőkanál
Fehér liszt	-	450 g (3¼ csésze)	560 g (4 csésze)
Szártott élesztő	-	1 kávéskanál	4 kávéskanál

Gluténmentes kenyér (8-as program)

Program: Gluténmentes	500 g	750 g	1000 g-os
Tej	-	-	310 ml
Ecet	-	-	1 kávéskanál
Olaj	-	-	6 evőkanál
Tojás	-	-	2 tojás
Só	-	-	1 kávéskanál
Cukor	-	-	2 evőkanál
Gluténmentes liszt	-	-	450 g
Szártított élesztő	-	-	2 kávéskanál

Dagasztás/pizzatészta dagasztás (9-es program, opcionálisan 12-es program utána)

Program: Dagasztás	500 g	750 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	-	330 ml
Tejpor (ha vizet használ tej helyett)	-	-	2 evőkanál
Olaj	-	-	¼ csésze
Só	-	-	2 kávéskanál
Cukor	-	-	4 evőkanál
Fehér liszt	-	-	560 g (4 csésze)
Szártított élesztő	-	-	2 kávéskanál

Tészta dagasztás (10-es program)

Program: Tészta dagasztás	
Búzadara	2 csésze
Nagy tojások	3
Olívaolaj	2 evőkanál
Só	½ kávéskanál

Eper- vagy szederlekvár (11-es program)

Program: Lekvár	
Friss vagy fagyasztott (kiolvasztott) gyümölcs	2 csésze
Cukor	1½ csésze

Áfonya-, sárgabarack-, őszibarack- vagy körtelekvár (11-es program)

Program: Lekvár	
Friss vagy fagyasztott (kiolvasztott) gyümölcs	2 csésze
Cukor	1½ csésze
Citromlé	2 evőkanál

Konverziós táblázat

kávéskanál/evőkanál/csésze	ml
¼ kávéskanál	1 ml
½ kávéskanál	2 ml
1 kávéskanál	5 ml
1 evőkanál	15 ml
¼ csésze	50 ml
1/3 csésze	75 ml
½ csésze	125 ml
2/3 csésze	150 ml
¾ csésze	175 ml
1 csésze	2,5 dl

Sütési idők és hőmérsékletek

Az alábbi táblázatokban található kenyértípusok és a Csak sütés mód esetén a normál melegen tartási hőmérséklet 60 °C.

A melegen tartási hőmérséklet lekvárra 20 °C.

A maximális beállítható késleltetési idő a Szuper gyors és a Gluténmentes kenyér kivételével 13 óra.

A maximális beállítható késleltetési idő a Csak sütés módban 1 óra 30 perc.

Opcionális: extra hozzávalók hozzáadása a dagasztási fázis alatt

Program	Extra hozzávalók hozzáadása (a készülék hangjelzésekor)
Egyszerű fehér	45 perc után
Gyors fehér	20 perc után
Teljes kiőrlésű	46 perc után
Teljes kiőrlésű gyors	19 perc után
Édes	20 perc után
Gluténmentes	17 perc után
Dagasztás	16 perc után

Időtartamok és hőmérsékletek a sütési fázisban

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
Fehér	Világítás	110 °C	500 g	45 perc	3 óra 50 perc
			750 g	50 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	55 perc	4 óra
	Közepes	120 °C	500 g	45 perc	3 óra 50 perc
			750 g	50 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	55 perc	4 óra
	Sötét	130 °C	500 g	60 perc	4 óra 5 perc
			750 g	65 perc	4 óra 10 perc
			1000 g	70 perc	4 óra 15 perc
Gyors fehér	Világítás	110 °C	500 g	45 perc	2 óra 40 perc
			750 g	50 perc	2 óra 45 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 50 perc
	Közepes	120 °C	500 g	45 perc	2 óra 40 perc
			750 g	50 perc	2 óra 45 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 50 perc
	Sötét	130 °C	500 g	55 perc	2 óra 50 perc
			750 g	60 perc	2 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	3 óra
Teljes kiőrlésű	Világítás	120 °C	500 g	45 perc	3 óra 45 perc
			750 g	50 perc	3 óra 50 perc
			1000 g	55 perc	3 óra 55 perc
	Közepes	130 °C	500 g	50 perc	3 óra 50 perc
			750 g	55 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	60 perc	4 óra
	Sötét	140 °C	500 g	60 perc	4 óra
			750 g	65 perc	4 óra 5 perc
			1000 g	70 perc	4 óra 10 perc
Teljes kiőrlésű gyors	Világítás	120 °C	500 g	45 perc	2 óra 34 perc
			750 g	50 perc	2 óra 39 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 44 perc
	Közepes	130 °C	500 g	50 perc	2 óra 39 perc
			750 g	55 perc	2 óra 44 perc
			1000 g	60 perc	2 óra 49 perc
	Sötét	140 °C	500 g	55 perc	2 óra 44 perc
			750 g	60 perc	2 óra 49 perc

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
			1000 g	65 perc	2 óra 54 perc
francia	Világítás	115 °C	500 g	50 perc	5 óra 45 perc
			750 g	55 perc	5 óra 50 perc
			1000 g	60 perc	5 óra 55 perc
	Közepes	125 °C	500 g	55 perc	5 óra 50 perc
			750 g	60 perc	5 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	6 óra
	Sötét	135 °C	500 g	60 perc	5 óra 55 perc
			750 g	65 perc	6 óra
			1000 g	70 perc	6 óra 5 perc
Édes	Világítás	105 °C	500 g	53 perc	3 óra 19 perc
			750 g	57 perc	3 óra 22 perc
			1000 g	58 perc	3 óra 23 perc
	Közepes	115 °C	500 g	54 perc	3 óra 19 perc
			750 g	57 perc	3 óra 22 perc
			1000 g	60 perc	3 óra 25 perc
	Sötét	135 °C	500 g	58 perc	3 óra 23 perc
			750 g	61 perc	3 óra 26 perc
			1000 g	64 perc	3 óra 29 perc
Szupergyors	Közepes	140 °C	nincs	25 perc	58 perc
Gluténmentes	Közepes	115 °C	750 g	95 perc	2 óra 54 perc
			1000 g	100 perc	2 óra 59 perc
Dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	1 óra 30 perc
Tészta dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	14 perc
Lekvár	nincs	115 °C	nincs	45 perc	1 óra
Csak sütés	nincs	120 °C	nincs	10 perc	10 perc

Hozzávalók és eszközök

Ez a fejezet a kenyérsütéshez szükséges hozzávalókat és eszközöket tárgyalja. Minden hozzávalónak megvan a maga célja. Fontos a minőségi hozzávalók megvásárlása és a recept szerinti pontos mennyiségek használata. Bár egyes hozzávalók helyettesíthetők másokkal, bizonyos összetevők gyenge minőségű kenyeret eredményezhetnek.

Hozzávalók

Fehér liszt

A fehér liszt tartalmazza a proteint (glutént), amely a kenyér térfogatát és mintázatát adja. A glutén hozza létre a cellafalak struktúráját, megköti és megtartja a levegőbuborékokat, és lehetővé teszi a kenyér megkeletését. A legtöbb liszt fehérítőt is tartalmaz. Ez nem befolyásolja a sütési teljesítményt vagy az eltarthatóságot.

Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt egy durván őrölt, a teljes búzamazgából - a növényi rozsdából, csírából és a magbélből készülő liszt típus. A rozsdát és a csírákat adja a barna színt és a diószerű ízt, és növeli a rosttartalmat. A teljes kiőrlésű lisztből készülő kenyér rövidebb és tömörebb.

Rozsliszt

A rozsliszt a rozs magjának finom őréséből keletkezik. Csak a búzából és rozsból készült lisztek tartalmaznak gluténképző proteineket. A rozsliszt gluténje nem nagyon képlékeny, ezért a rozslisztet búzaliszttel együtt kell használni.

Gabonák, gabonaszemek és magok

A különböző gabonák, gabonaszemek és magok eltérő textúrát, ízeket és megjelenést kölcsönöznek a kenyérnek. Növelik a rosttartalmat. A receptben szereplő három-, öt-, hét- vagy tizenkétfagos gabonák bármelyik többmagos gabonával helyettesíthetők. A törtribúza a búzamazgónak a finomtól a durváig terjedő különböző méretekre történő szétválasztásával készül. A bulgur („török rizs”) úgy készül, hogy a búzaszemből eltávolítják a korpát, majd kigőzölnek, megszártják és megőrlik. A természetes, búzából vagy zablisztból készült korpa szétvágja a gluténrostokat. Ezért ne használjon több korpát, mint ami a receptben szerepel.

Gluténmentes liszt

A glutén számos gabonafélében megtalálható, mint például a búza, a rozs, az árpa, a zab stb. Gluténmentes kenyér kizárólag gluténmentes lisztből vagy gluténmentes kenyértészta-keverékből készülhet.

Búzadara

A krémes és sárgás búzadara, amely a kemény durum búza durva őrésével készül, nagy proteintartalommal rendelkezik. Friss tészta készítéséhez használható. A búzadarából készülő tészta könnyebben dagasztható, és jobban megtartja alakját a főzés során, mint az általános célú lisztből készülő tészta. Az általános célú, vagy teljes kiőrlésű búzaliszt részben helyettesíthető búzadarával.

Zsírok

A zsírok lágyítják a kenyeret, ízt adnak neki és meghosszabbítják az élettartamát a nedvesség megkötésével. A növényi zsíradék, főzőmargarin, vaj vagy olaj egymással helyettesíthetők a receptekben. Az ilyen zsírokkal készülő kenyerek enyhén eltérnek egymástól. Kerülje az alacsony kalóriatartalmú, lágy margarin használatát, mert a magasabb víztartalom nagyban befolyásolhatja a kenyér méretét és mintázatát.

Só

A só irányítja az élesztő működését és ízt ad. Soha ne hagyja ki a sót a tésztából. Kis mennyiség szükséges, de nagyon fontos. Só nélkül a kenyér túlkelhet vagy összeeshet.

Cukrok

A cukrok táplálják az élesztőt, édesítik a kenyeret, és színt adnak a héjnak. Hacsak a recept másként nem rendelkezik, használjon granulált fehér cukrot. A méz, a barna cukor és a melasz egyedi ízt és színt adhatnak a kenyérnek. Ezek helyettesítése egymással befolyásolhatja a végeredményt. Aszpartam-alapú (nem szacharin-alapú) granulált cukor helyettesítőanyagok is használhatók. Használjon a receptben szereplő azonos mennyiségű helyettesítő anyagot a cukor helyett.

Folyadékok

A folyadékok a liszttel keveredve képlékeny tésztát hoznak létre. A tej lágy textúrát hoz létre, míg a víz ropogósabb héjat eredményez. A sovány tejpor és az író növelik a tápértéket, és lágyítják a struktúrát. Nem szükséges tejet készíteni a sovány tejből vagy az íróból. Ezen porok használata növeli azon receptek számát, amelyek az időzítővel elkészíthetők. Ne használja az időzítő funkciót olyan receptekhez, amelyek friss tej használatát igénylik. Az író jobban keveredik, ha a liszt után adják hozzá.

Ha a víz és tejpor helyett tejet használ, akkor használjon a vízzel megegyező mennyiséget. A tejet igénylő receptek esetén használható homogenizált, 2%-os, 1%-os vagy sovány tej is. Nem édesített gyümölcs- és zöldséglevék is használhatók a receptekben megadott mennyiségekben. Olvassa el a levek címkéjét, és győződjön meg róla, hogy nem tartalmaznak hozzáadott sót, cukrot vagy édesítőszeret.

Tojás

A tojás színt, bőséget és ízt ad a kenyérnek. Mindig használjon nagy méretű, hűtőben tartott tojást. Friss tojást igénylő receptek esetén ne használja az időzítő funkciót.

Sajt

Ne préselje a sajtot a mérőkanálba a kimérésekor. Az alacsony zsírtartalmú sajtok befolyásolhatják a kenyér magasságát és alakját. Sajtot igénylő receptek esetén ne használja az időzítő funkciót.

Élesztő

Az élesztő egy apró, egysejtű élő organizmus, és a lisztben és cukorban található szénhidrátokat elfogyasztva széndioxid gázt fejleszt, amelytől a kenyér megkel. A vízzel és cukorral összekeveredve az élesztő a dagasztási folyamat során kel életre, és apró buborékokkal tölti meg a tésztát, amelyektől az megkel. A sütés elején a tészta még nagyobbra kel, azután az élesztő inaktívulódik. A levegő, a hő és a nedvesség csökkentik az élesztő aktivitását. Mindig olyan élesztőt használjon, mely még nem járt le. Kinyitás után tartsa az élesztőt a hűtőben az eredeti csomagolásában, és 6-8 héten belül használja fel. 3-féle élesztő kapható - aktív száraz, instant és kenyérsütő élesztő. A kenyérsütő élesztő egy különösen aktív típus, amelynek magasabb az aszkorbinsav-tartalma (C-vitamin). Kifejezetten kenyérsütéshez fejlesztették ki. Ha kenyérsütő élesztőt használ aktív száraz vagy instant élesztő helyett, növelje meg a receptben szereplő mennyiséget $\frac{1}{4}$ kávéskanállal. A legjobb eredmény érdekében használja a receptben szereplő élesztőt. A hőtől az élesztő elpusztul. Ha tölteléket készít, fontos, hogy hagyja lehűlni a hozzávalókat, például az olvasztott vaját, mielőtt felhasználja őket. Tartsa távol az élesztőt folyadékoktól, zsíroktól és sótól, mert ezek lelassítják a működését. Ne lépje túl a receptben szereplő élesztőmennyiséget.

A fahéj és a fokhagyma segítik a kelést. Ha ilyen hozzávalókat használ, adja hozzá őket a serpenyő sarkában, hogy ne érhessenek az élesztőhöz.

Az élesztő működésének ellenőrzése

Oldjon fel egy kávéskanál cukrot $\frac{1}{2}$ csésze langyos vízben egy mérőpohárban. Szórjon 2 kávéskanál élesztőt a felületére. Óvatosan keverje el. Hagyja állni a keveréket zavartalanul 10 percig. A keveréknek habosnak kell lennie, és erős élesztőszagot kell kibocsátania. Ha nem ez történik, vásároljon új élesztőt.

Kenyértészta-keverék

Sok üzletben kaphatók kenyértészta-keverékek. Ezek már tartalmazzák a lisztet, a sót, a cukrot és az élesztőt megfelelő mennyiségben, ezért kényelmesen használhatók. Különböző ízekben és típusokban kaphatók. A legtöbb esetben bele kell tölteni a vizet vagy tejet és vaját vagy olajat a serpenyőbe a csomagoláson olvasható mennyiségben, majd hozzá kell adni a keveréket.

A hozzávalók kimérése

A tökéletes minőségű kenyér a hozzávalók pontos mennyiségétől függ. Ezért fontos ezek pontos kimérése. Akár 1-2 evőkanálnyi különbség (kevesebb vagy több) is jelentősen befolyásolhatja a végeredményt. Soha ne mérje a hozzávalókat a serpenyő fölött, mert a felesleg beleömlhet a serpenyőbe.

Tipp: Ha például 280ml vizet kell hozzáadnia, először adjon hozzá 1 csésze (250ml) vizet a mérőpohár segítségével, majd adjon hozzá még 2 kávéskanálnyi (30ml) ugyanazzal a pohárral.

Tárolás

A lisztet légmentesen zárt edényben tárolja száraz, hűvös helyen. Hő vagy nedvesség hatásának kitéve a liszt elveszíti erejét és a tészta nem fog megkenni. A liszt gyorsan magába szívja az ízeket, ezért tartsa távol hagymától és fokhagymától. A kenyeret műanyag zacskóban vagy egyéb légmentes tartóban tárolja szobahőmérsékleten 1-2 napig. Franciakenyeret papírzacskóban vagy szabad levegőn kell tárolni a héj ropogóságának megőrzése érdekében. Javasolt a sütés napján elfogyasztani.

Eszközök

Mérőkanál

- A mérőkanállal kimérhető az élesztő, a cukor, a só, a tejpor és a fűszerek mennyisége.
- A mérőkanállal ne szedjen fel száraz hozzávalókat. Evőkanállal mérje bele a mérőkanálba a száraz összetevőket (ábra 1).
- Púpozza meg a kanalat, majd húzza le a felületét egy fém spatula vagy kés élével. Ne nyomja bele a hozzávalókat a kanálba, és ne rázogassa a kanalat a szintezéshez (ábra 2).
- Az egyetlen összetevő, amit bele lehet nyomni a kanálba, a barnacukor: Nyomja bele úgy, hogy felvegye a mérőpohár alakját.

Mérőpohár

- A folyadékok kiméréséhez használjon átlátszó, skálázott mérőpoharat. Tegye vízszintes felületre, és szemmagasságban olvassa le a skálát. Ha szükséges, adjon hozzá vagy vegyen el folyadékot (ábra 3).

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon a helyi Philips vevőszolgálathoz.

Problémák és lehetséges megoldások

	Víz vagy tej	Só	Cukor vagy méz	Liszt	Élesztő	Egyéb
A tészta megkel, majd összeesik	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet, vagy hidegebb folyadékot	Használjon ¼ kávéskanállal többet		Használjon 1-2 evőkanállal többet, frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet, friss élesztőt, vagy a megfelelő típusú élesztőt	Ellenőrizze a tápcsatlakozást
A tészta túl nagyra kel	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet, vagy hidegebb folyadékot	Használjon 1/4 kávéskanállal többet	Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet, vagy a megfelelő típusú élesztőt	
A tészta nem kel meg eléggé	Használjon 1-2 evőkanállal többet	Használjon 1/4 kávéskanállal kevesebbet	Használjon ½ kávéskanállal többet	Használjon frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Használjon 1/8-¼ kávéskanállal többet, friss élesztőt, vagy a megfelelő típusú élesztőt	
A kenyér túl rövid és nehéz				Használjon frissebb lisztet, vagy a megfelelő típusú lisztet	Adjon hozzá élesztőt, friss élesztőt, vagy használja a megfelelő típusú élesztőt	Ellenőrizze a tápcsatlakozást
A héj túl puha			Használjon ½ kávéskanállal többet			Válasszon helyes beállításokat
A kenyér nem sült meg elé						Ellenőrizze a tápcsatlakozást, válasszon helyes beállításokat
A kenyér túlsült			Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet			Válasszon helyes beállításokat
A kenyérkeverék nincs megkeverve						Tegye megfelelően a helyére a serpenyőt, nyomja rá megfelelően a dagasztókést a serpenyő tengelyére
Füst jön ki a szellőzőnyílásokon						Tisztítsa meg a fűtőelemet
Módosítások nagy magasságban való használatkor	Használjon 1-2 evőkanállal kevesebbet		Használjon ½ kávéskanállal kevesebbet		Használjon 1/8-¼ kávéskanállal kevesebbet	

Megjegyzés: Ha módosítja a hozzávalók mennyiségét, először az élesztő mennyiségét változtassa. Ha az eredmény még mindig nem kielégítő, módosítsa a folyadékok mennyiségét, majd végül a száraz hozzávalók mennyiségét.

Gyakran ismétlődő kérdések

Kérdés	Válasz
Miért térnek el az egyes kenyerek magasságban és alakban?	A kenyér nagyon érzékeny a környezeti változásokra, például szobahőmérséklet, időjárás, páratartalom, magasság, légáramlatok és az időzítő használata. A kenyér alakját a nem friss vagy nem megfelelően kimért hozzávalók is befolyásolhatják.
Hogyan változik a kenyér alakja az évszakoknak megfelelően?	Nyáron a kenyér néha összeesik (és lyuk keletkezik közepén) vagy túl magasra kel. Télen előfordulhat, hogy nem kel meg rendesen. A problémák 20 °C hőmérsékletű víz használatával megoldhatók.
Miért ragad néha a liszt a kenyér oldalára?	A kezdeti keverési művelet során kis mennyiségű liszt ragadhat a serpenyő oldalára, és így rásülhet a kenyér oldalára. ha ez történik, kaparja le egy éles késsel.
Miért lesz a tészta néha nagyon ragadós és nehezen megmunkálható?	A tészta néha túl ragadós (azaz túl nedves) lesz a szobahőmérséklettől és vízhőmérséklettől függően. Használjon hidegebb vizet a tészta elkészítéséhez.

Kérdés	Válasz
Miért repedezik meg néha a kenyér teteje?	Néha a tészta túlságosan megkel, és ilyenkor a megsült kenyér teteje megrepedezhet.
Készíthetek kenyeret tojás használatával?	Igen, csökkentse a víz mennyiségét, és használjon helyette tojást. Tegye a tojásokat először mérőpohárba, majd adjon hozzá vizet a receptben megadott magasságig. Tojás használatakor ne használja az időzítő funkciót, mert a tojás hamar megromolhat.
Készíthetek szakácskönyvekben található receptek alapján kenyeret ezzel a készülékkel?	Igen. A készülékhez mellékelte könyvben található receptek azonban kifejezetten ehhez a készülékhez készültek, és más receptek használatakor az eredmények eltérők lehetnek. Ha problémák lépnek fel más receptek használatakor, lapozza fel a Hibakeresés című részt.
Miért van néha furcsa szaga a kenyérnek?	A túl sok aktív száraz élesztő vagy a nem friss hozzávalók (különösen liszt és víz) furcsa szagot adhatnak a kenyérnek. Mindig mérje ki gondosan a hozzávalókat és használjon friss összetevőket.
Használhatok házi őrlésű lisztet?	Az őrlés finomságától függően az eredmények eltérők lehetnek. Javasoljuk, hogy a házi őrlésű lisztet keverje normál liszttel a legjobb eredmények eléréséhez.

Нан пісірудің стандартты бағдарламалары мен рецепттері**Нан пісірудің стандартты рецепттері****Кәдімгі ақ нан (1 және 2-бағдарлама)**

Бағдарлама: Кәдімгі ақ нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	220 мл	280 мл	350 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	2/3 кіші қасық	1 кіші қасық	1½ кіші қасық
Қант	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Ақ ұн	350 гр (2½ шыны аяқ)	455 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Иленбеген ұн наны (3 және 4-бағдарлама)

Бағдарлама: Иленбеген ұн наны	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F)	230 мл	280 мл	350 мл
Сұйық май	1 үлкен қасық	1 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1 кіші қасық	2 кіші қасық
Бал НЕМЕСЕ қант	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Иленбеген ұн наны	350 гр	450 гр	560 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Француз наны (5-бағдарлама)

Бағдарлама: Француз наны	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F)	200 мл	260 мл	330 мл
Сұйық май	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1½ кіші қасық	2 кіші қасық
Ақ ұн	350 гр (2½ шыны аяқ)	450 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Тәтті нан (6-бағдарлама)

Бағдарлама: Тәтті нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	180 мл	240 мл	300 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	1 үлкен қасық	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Тұз	2/3 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық
Қант	3 үлкен қасық	4 үлкен қасық	5 үлкен қасық
Ақ ұн	300 гр (2 шыны аяқ)	400 гр (2 2/3 шыны аяқ)	500 (3 1/3 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Өте тез пісетін нан (7-бағдарлама)

Бағдарлама: Өте тез пісетін нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	280 мл	350 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	-	½ кіші қасық	1 кіші қасық
Қант	-	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық
Ақ ұн	-	450 гр (3¼ шыны аяқ)	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	-	1 кіші қасық	4 кіші қасық

Ұлпасыз нан (8-бағдарлама)

Бағдарлама: Ұлпасыз нан	500 гр	750 гр	1000 гр
Сүт	-	-	310 мл
Сірке суы			1 кіші қасық
Сұйық май	-	-	6 ас қасық
Жұмыртқа			2 жұмыртқа
Тұз	-	-	1 кіші қасық
Қант	-	-	2 үлкен қасық
Ұлпасыз ұн	-	-	450 гр
Құрғақ ашытқы	-	-	2 кіші қасық

Қамыр/пицца қамыры (9-бағдарлама, артынан қосымша 12-бағдарламаны қосуға болады)

Бағдарлама: Қамыр илеу	500 гр	750 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	-	330 мл
Сүт ұнтағы (сүттің орнына су қолданғанда)	-	-	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	-	¼ шыны аяқ
Тұз	-	-	2 кіші қасық
Қант	-	-	4 үлкен қасық
Ақ ұн	-	-	560 (4 шыны аяқ)
Құрғақ ашытқы	-	-	2 кіші қасық

Макарон қамыры (10-бағдарлама)

Бағдарлама: Макарон қамыры			
Манка жармасы		2 шыны аяқ	
Үлкен жұмыртқалар		3	
Зәйтүн майы		2 үлкен қасық	
Тұз		½ кіші қасық	

Бүлдірген немесе қарақат қайнатпа (11-бағдарлама)

Бағдарлама: Қайнатпа			
Жаңа піскен немесе тоңазытылған (жібітілген) жеміс		2 шыны аяқ	
Қант		1½ шыны аяқ	

Қара жидек, өрік, шабдалы немесе алмұрт қайнатпасы (11-бағдарлама)

Бағдарлама: Қайнатпа			
Жаңа піскен немесе тоңазытылған (жібітілген) жеміс		2 шыны аяқ	
Қант		1½ шыны аяқ	
Лимон шырыны		2 үлкен қасық	

Өлшемдер кестесі

кіші қасық/үлкен қасық/шыны аяқ	мл
¼ кіші қасық	1 мл
½ кіші қасық	2 мл
1 кіші қасық	5 мл
1 үлкен қасық	15 мл
¼ шыны аяқ	50 мл
1/3 шыны аяқ	75 мл
½ шыны аяқ	125 мл
2/3 шыны аяқ	150 мл
¾ шыны аяқ	175 мл
1 шыны аяқ	250 мл

Пісіру уақыты мен температуралары

Төмендегі кестеде көрсетілген нан түрлері және «Тек пісіру» үшін стандартты «жылы күйде сақтау» температурасы 60°C болып келеді. Қайнатпа үшін «жылы күйде сақтау» температурасы — 20°C.

Өте тез пісетін және ұлпасыз нан түрлерінен тыс нанның барлық түрлеріне орнатылатын ең ұзақ пісіру уақыты — 13 сағат. «Тек пісіру» үшін ең ұзақ уақыт — 1 сағат 30 минут.

Қосымша: қамыр илеу барысында қоспа қосу

Бағдарлама	Қоспа қосу (құрылғы сигнал бергенде)
Кәдімгі ақ нан	45 мин. кейін
Тез пісетін ақ нан	20 мин. кейін
Иленбеген ұн наны	46 мин. кейін
Тез пісетін иленбеген ұн наны	19 мин. кейін
Тәтті нан	20 мин. кейін
Ұлпасыз нан	17 мин. кейін
Қамыр	16 мин. кейін

Пісіру кезеңінің уақыты мен температуралары

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
Ақ	Шам	110°C	500 гр	45 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	55 мин.	4 сағат
	Орташа	120°C	500 гр	45 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	55 мин.	4 сағат
	Қатты қызартылған	130°C	500 гр	60 мин.	4 сағат 5 мин.
			750 гр	65 мин.	4 сағат 10 мин.
			1000 гр	70 мин.	4 сағат 15 мин.
Тез пісетін ақ нан	Шам	110°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 40 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
	Орташа	120°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 40 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
	Қатты қызартылған	130°C	500 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
			750 гр	60 мин.	2 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	3 сағат
Иленбеген ұн наны	Шам	120°C	500 гр	45 мин.	3 сағат 45 мин.
			750 гр	50 мин.	3 сағат 50 мин.
			1000 гр	55 мин.	3 сағат 55 мин.
	Орташа	130°C	500 гр	50 мин.	3 сағат 50 мин.
			750 гр	55 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	60 мин.	4 сағат
	Қатты қызартылған	140°C	500 гр	60 мин.	4 сағат
			750 гр	65 мин.	4 сағат 5 мин.
			1000 гр	70 мин.	4 сағат 10 мин.
Тез пісетін иленбеген ұн наны	Шам	120°C	500 гр	45 мин.	2 сағат 34 мин.
			750 гр	50 мин.	2 сағат 39 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.
	Орташа	130°C	500 гр	50 мин.	2 сағат 39 мин.
			750 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.
			1000 гр	60 мин.	2 сағат 49 мин.
	Қатты қызартылған	140°C	500 гр	55 мин.	2 сағат 44 мин.

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
			750 гр	60 мин.	2 сағат 49 мин.
			1000 гр	65 мин.	2 сағат 54 мин.
Франсуз наны	Шам	115°C	500 гр	50 мин.	5 сағат 45 мин.
			750 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			1000 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
	Орташа	125°C	500 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			750 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	6 сағат
	Қатты қызартылған	135°C	500 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			750 гр	65 мин.	6 сағат
			1000 гр	70 мин.	6 сағат 5 мин.
Тәтті нан	Шам	105°C	500 гр	53 мин.	3 сағат 19 мин.
			750 гр	57 мин.	3 сағат 22 мин.
			1000 гр	58 мин.	3 сағат 23 мин.
	Орташа	115°C	500 гр	54 мин.	3 сағат 19 мин.
			750 гр	57 мин.	3 сағат 22 мин.
			1000 гр	60 мин.	3 сағат 25 мин.
	Қатты қызартылған	135°C	500 гр	58 мин.	3 сағат 23 мин.
			750 гр	61 мин.	3 сағат 26 мин.
			1000 гр	64 мин.	3 сағат 29 мин.
Өте тез пісетін нан	Орташа	140°C	Қолдану мүмкін емес	25 мин.	58 мин.
Ұлпасыз нан	Орташа	115°C	750 гр	95 мин.	2 сағат 54 мин.
			1000 гр	100 мин.	2 сағат 59 мин.
Қамыр	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	1 сағат 30 мин.
Макарон қамыры	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	14 мин.
Тосап	Қолдану мүмкін емес	115°C	Қолдану мүмкін емес	45 мин.	1 сағат
«Тек пісіру»	Қолдану мүмкін емес	120°C	Қолдану мүмкін емес	10 мин.	10 мин.

Қоспалар және құралдар

Бұл тарауда нан пісіруге арналған қоспа және құралдардың бірсыпырасы түсіндірілген. Әр қоспаның өзіндік ерекше бір мақсаты бар. Сапалы қоспаларды пайдаланып, рецептте көрсетілген дәл мөлшерде қолдану өте маңызды. Нан пісіргенде кейбір қоспаларды бір-бірімен алмастыруға болса, кейбіреулерін алмастыру нанның нашар пісуіне апаратын.

Ингредиенттер

Ақ ұн

Ақ ұнда нанға көлем мен тығыздық беретін протеин (ұлпа) бар. Ұлпа жасуша қабырғасының құрылымын жасайды, ауа көпіршіктерін ұстап тұрады және нанның көтерілуін қамтамасыз етеді. Ұнның үлкен бөлігі ағартылған. Бұл нанның пісірілуіне немесе нанның сақтау мерзіміне әсер етпейді.

Иленбеген ұн наны

Еленбеген ұн – диірменнен өткен бидай дәнінен алынатын ұн түрі - сұрып, ұрық, эндосперм. Талшықтарды арттыру кезінде сұрып пен ұрық қоңыр түс пен жаңғақ дәмін береді. Еленбеген ұннан қысқа әрі тығыз нан шығады.

Қара бидай ұны

Қара бидай ұны жақсы ұнтақталған қара бидай дәндерінен жасалады. Тек бидай мен қара бидайдан жасалған ұн құрамында ұлпа түзейтін протеиндер бар. Қара бидай ұнындағы ұлпа созылғыш емес, сондықтан қара бидай ұнын ақ ұнмен араластырып пайдалану қажет.

Дақылдар, дәндер және тұқымдар

Жармалар мен дәндер нанның құрылымын, дәмін және сыртқы көрінісін әр түрлі етеді. Олар талшықтарды көбейтеді. Үш, бес, жеті немесе он екі дәндік жармалар рецептідегі кез келген көп дәнді жармалардың орнын ауыстыра алады. Тартылған бидай дегеніміз өлшемдері әр түрлі бөліктер ішінде, ірі кезінен ұсақ болғанша ұнтақталған еленбеген ұн. Булгур дегеніміз кебектерінен тазартылған, буға пісіріліп, кептірілген және үгітілген бидай дәндері. Табиғи кебек, бидай мен сұлы дәндері ұлпалар сабақтарын кеседі. Сондықтан, рецептіде көрсетілген мөлшерден артық кебек қолданбаңыз.

Ұлпасыз ұн

Ұлпа бидай, қара бидай, арпа, сұлы, т.с.с. көптеген дақылдардың құрамында бар. Ұлпасыз нан тек ұлпасыз ұннан немесе ұлпасыз нан қосындыларынан жасалуы тиіс.

Манка жармасының ұнтағы

Ұнтақ жарма – қатты бидайдан ұнтақталған, крем тәріздес, сары, ірі түйіршікті ұнтақ, оның құрамында протеин көп болады. Бұл паста дайындауға пайдаланылады. Ұнтақ жармадан жасалған паста қамыры барлық мақсатта пайдаланылатын ұн қамырына қарағанда илеуге

оңай және пісіру кезінде пішімі жақсы сақталады. Барлық мақсатта пайдаланылатын немесе еленбеген ұнның құрамына ұнтақ жарма қосса да болады.

Майлар

Майлар дымқылдықты сақтау арқылы нанды жұмсартады, оған дәм қосады және сақтау мерзімін ұзартады. Рецепттерде аспаздық майды, маргаринды, сары майды немесе сұйық майды бір бірімен алмастыруға болады. Бұл майларда піскен нанның бір-бірінен қатты айырмашылығы болмайды. Калориясы аз жұмсақ маргаринды қолданғанда абай болу қажет. Ондай маргаринде су көп болғандықтан нанның көлемі мен тығыздығына әсер етуі мүмкін.

Тұз

Тұз ашытқыны басқарады және дәм қосады. Қамырға тұз салуды ұмытпаңыз. Қолданылатын тұз мөлшері аз бірақ ол өте қажет. Тұзсыз нан артық көтеріледі немесе көтерілмей қояды.

Қант

Қант ашытқыға тамақ болады, сондай-ақ нанның тәтті болуын және қызартылуын қамтамасыз етеді. Рецептте басқадай көрсетілмесе, ақ түйіршіктелген қантты пайдалану керек. Бал, сары қант және меласса нанға ерекше дәм мен түс береді. Оларды бір-бірімен алмастыру соңғы нәтижеге әсер етуі мүмкін.

Аспартам негізінде (сахарин негізінде емес) түйіршіктелген қант алмастырушыларын пайдалануға болады. Рецептте көрсетілген қант мөлшеріне сай алмастырыңыз.

Сұйықтықтар

Сұйықтықтар ұнмен араласып, қамырды созылғыш етеді. Сүт нанның жұмсақ болуын, ал су қыртыстың қыртылдақ болуын қамтамасыз етеді. Қаймағы алынған сүт ұнтағы және іркіт ұнтағы қамырдың құнарлылығын арттырып, оны жұмсартады. Қаймағы алынған сүт ұнтағы мен іркіт ұнтағынан сүт жасау қажет емес. Бұл ұнтақтарды пайдалану таймер қызметі арқылы жасалатын нан түрлерін арттырады. Жаңа сауылған сүтті қажет ететін нан түрлері үшін таймер қызметін пайдалануға болмайды. Іркіт ұнтағы ұннан кейін қосылғанда жақсы араласады.

Егер су мен сүт ұнтағының орнына сүт пайдаланылса, оның мөлшері су мөлшерімен бірдей болу керек. Сүтті қажет ететін рецепттерде гомогенделген, 2%, 1% немесе қаймағы алынған сүт қолдануға болады. Қантсыздандырылған жеміс пен көкөніс шырындары рецепттерде көрсетілген мөлшерде пайдалануы керек. Құрамына тұз, қант немесе қант алмастырғыштары қосылмағандығын тексеру үшін, шырын қораптарындағы жазуларды оқыңыз.

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның түсін, көлемін және дәмін арттырады. Тоңазытқыштан жаңа алынған үлкен жұмыртқалар пайдалану абзал. Жаңа алынған жұмыртқаларды қажет ететін нан түрлері үшін таймерді пайдалануға болмайды.

Сыр

Сырды өлшегенде оны мөлшерлеу қасығына басып салуға болмайды. Майлылығы төмен сырлар нанның биіктігі мен пішініне әсер етуі мүмкін. Сырды қажет ететін нан түрлері үшін таймерді пайдалануға болмайды.

Ашытқы

Ашытқы – қамырды көтеру үшін көмірқышқыл диоксид газын шығару мақсатында ұн мен қант құрамындағы көмірсулармен қоректенетін шағын, бір жасушалы ағза. Су мен қантқа арластырылған ашытқы илеу барысында оянады да, қамырды көтеретін көбіктер шығарады. Пісіре бастаған кезде қамыр ашытқы ағзалар әрекетсізденгенше көтеріледі. Ауаға, ыстыққа немесе ылғалға қойғанда, ашытқының белсенділігі артады. Ашытқыны жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін ғана пайдаланыңыз. Ашылғаннан кейін оны өз қабында тоңазытқышта сақтап, тек 6-8 апта ішінде ғана пайдаланыңыз. Ашытқының үш түрі болады – белсенді құрғақ, жылдам және нан пісіруге арналған ашытқы. Нан пісіруге арналған ашытқы – күшейтілген деңгейдегі аскорбин қышқылы (С дәрумені) бар ерекше белсенді ашытқы штамы. Ол нан жасау саласына арнап шығарылған. Белсенді ашытқы мен жылдам ашытқыны нан пісіруге арналған ашытқымен араластырғанда, рецептте көрсетілген мөлшерді шәй қасықтың $\frac{1}{4}$ етіп көбейтіңіз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, рецептте көрсетілген ашытқы түрін пайдаланыңыз. Ыстық ашытқы ағзаларды өлтіреді. Дайындау барысында ерітілген май сияқты қоспаларды пайдалану алдында суытқан жөн. Белсенділігін азайтатындықтан ашытқыны сұйық заттардан, майдан және тұздан аулақ ұстаңыз. Ашытқының мөлшерін рецептте көрсетілген шамадан арттырмаңыз.

Дәм қабық және сарымсақ нанның көтерілуіне кедергі жасайды. Бұл қоспаларды қолданғанда ашытқыға тимеуі үшін нан табасының бір жағынан қосыңыз.

Ашытқының белсенділігін тексеру

Өлшеуіш шыны аяғында жарты шыны жылы суға 1 кіші қасық қантты ерітіңіз. Үстіне 2 кіші қасық ашытқы құйыңыз. Ақырын араластырыңыз. Қосындыға 10 минут тименіз. Қосынды көпіршіктеніп, ашытқының иісі бұрқырап тұруы тиіс. Олай болмаса, басқа ашытқы сатып алыңыз.

Нан қосындысы

Нан қосындысын дүкендердің көбінен алуға болады. Нан қосындысы ұн, тұз, қант және ашытқы қажетті мөлшерде қамтиды, сондықтан оны пайдалану ыңғайлы. Сонымен бірге, оның бірнеше түрі мен дәмі болады. Көп жағдайда, нан қосындысының пакетінде көрсетілгендей нан табасына су немесе сүт немесе май және сары немесе сұйық май құйып, одан кейін нан қосындысын салу керек.

Қоспаларды өлшеу

Нанның жақсы пісуі қосылған заттардың мөлшеріне байланысты. Сондықтан қоспаларды дұрыс өлшеу маңызды. Дұрыс өлшенбеген 1-2 үлкен қасықтың өзі (асып кеткенде немесе жетпей қалғанда) нанға үлкен әсерін тигізеді. Қоспаларды нан табасының үстінде өлшеуге болмайды. Артық алынған қоспа нан табасына түсіп кетуі мүмкін.

Кеңес: мысалы, 280 мл су қосу керек болса, өлшеу шыны аяғымен 1 шыны (250 мл), одан кейін мөлшерлеу қасығымен 2 үлкен қасық (30 мл) су қосыңыз.

Сақтау

Ұнды ауа өтпейтін ыдысқа салып, салқын және құрғақ жерде сақтау қажет. Ыстыққа шалынған немесе дымқыл болған ұн көтерілмейді. Ұн иістерді жылдам сіңдіреді, сондықтан оны пияз бен сарымсақтан алыс жерде сақтау қажет. Нанды жақсы жабылатын пакетке немесе ауа өткізбейтін басқа ыдысқа салып, бөлме температурасында 1-2 күн сақтауға болады. Франсуз нандары қытырлауық қыртыстарын жоғалтпау үшін қағаз пакетте немесе ауасы ашық жерде сақталу керек. Оларды піскен күні жеп қойған жақсы.

Аспаптар

Мөлшерлеу қасығы

- Құрылғымен бірге жіберілген мөлшерлеу қасығын пайдаланып, ашытқы, қант, тұз, сүт ұнтағы және дәмдеуіштерді өлшеуге болады.

- Құрғақ қоспаларды кесіп алу үшін мөлшерлеу қасығын пайдалануға болмайды. Құрғақ қоспаларды мөлшерлеу қасығына ақырындап салу керек (Сурет 1).
- Қасықты толтырып, темір қалақ немесе пышақ жүзімен тегістеніз. Қоспаларды қасықтың ішіне басып салмаңыз немесе қоспаны тегістеу үшін қасықты шайқамаңыз (Сурет 2).
- Сары қант — мөлшерлеу қасығына басылып салынатын жалғыз қоспа. Өлшеуіш шыны аяғының пішініне келгенше қантты басыңыз.

Өлшеуіш шыны аяқ

- Сұйықтықтардың барлығы үшін басқышталған мөлдір өлшеуіш шыны аяғын пайдалу қажет. Өлшеуіш шыны аяғын тегіс жерге қойып, басқыштарды қараңыз. Егер қажет болса, біраз сұйықтық қосыңыз немесе алып тастаңыз (Сурет 3).

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты жоя алмасаңыз, еліңіздегі тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

Ақаулықтар және олардың шешімдері

	Су немесе сүт	Тұз	Қант немесе бал	Ұн	Ашытқы	Басқа
Нан көтеріліп, сосын басылады	1-2 үлкен қасық қосыңыз, салқынырақ сұйықтық пайдаланыңыз	¼ кіші қасық қосыңыз		1-2 үлкен қасық қосыңыз, жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз.	Қуат көзін тексеріңіз
Нан тым қатты көтерілді	1-2 үлкен қасық қосыңыз, салқынырақ сұйықтық пайдаланыңыз	1/4 кіші қасық қосыңыз	½ кіші қасыққа азайтыңыз	1-2 үлкен қасыққа азайтыңыз	1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз.	
Нан көтерілмейді	1-2 үлкен қасық қосыңыз	1/4 кіші қасыққа азайтыңыз	½ кіші қасық қосыңыз	Жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	1/8-¼ кіші қасық қосыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз	
Нан көтерілмеді және ауыр				Жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	Ашытқы қосыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұрыс түрін пайдаланыңыз	Қуат көзін тексеріңіз
Қыртыс өте аз қызартылған			½ кіші қасық қосыңыз			Параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз
Нан піспей қалды						Қуат көзін тексеріңіз, параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз
Нан күйіп кетті			½ кіші қасыққа азайтыңыз			Параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз
Нан қосындысы дұрыс араласпаған						Нан табасын дұрыс орнатыңыз, илеу қалағын нан табасындағы оқпанға дұрыстап бекітіңіз
Бу тесігінен түтін шығады						Ысыту элементін тазалаңыз
Биіктікті реттеу	1-2 үлкен қасыққа азайтыңыз		½ кіші қасыққа азайтыңыз		1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз	

Ескертпе: Қоспалардың мөлшерін өзгерткенде, алдымен ашытқы мөлшерін өзгертіңіз. Егер нәтижесі әлі де қанағаттырарлық болмаса, онда алдымен сұйық, ал одан кейін құрғақ қоспалардың мөлшерін өзгертіңіз.

Жіі қойылатын сұрақтар

Сұрақ	Жауап
Кейде нанның салмағы мен пішінінде айырмашылық болады. Неліктен?	Нан бөлме температурасы, ауа райы, ылғалдылық, биіктік, ауа ағыны ауытқулары сияқты айналасындағы факторларға және таймердің пайдаланылуына өте сезімтал келеді. Сонымен қатар, нанның пішіні ескі немесе дұрыс өлшенбеген қоспаларды пайдалануға байланысты өзгеруі мүмкін.
Жыл мезгіліне байланысты нанның пішіні қалай өзгереді?	Жаз кезінде нан басылуы (ортасында ойық пайда болады) немесе қатты көтерілуі мүмкін. Қыс кезінде нан дұрыс көтерілмеуі мүмкін. Температурасы 68°F/20°C болатын суды пайдаланып, бұл мәселені шешуге болады.
Кейде ұн нанның бүйіріне жабысып қалады. Неліктен?	Бастапқы араластыру кезінде ұнның ұсақ бөліктері нан табасының жан-жағына жабысып, нанның бүйірлерінде пісуі мүмкін. Бұндай жағдайда, бұл қыртысты өткір пышақпен қырып алу қажет.
Кейде қамыр жабысып, онымен жұмыс істеу қиын болады. Неліктен?	Бөлме және су температураларына байланысты қамыр кейде жабысқақ (яғни, дымқыл) болуы мүмкін. Қамырды илегенде салқынырақ су пайдаланып көріңіз.
Кейде нанның үсті жұлынған сияқты көрінеді. Неліктен?	Кейде қамыр қатты көтеріліп, піскен нан бетінің жарылуына себеп болуы мүмкін.
Құрылғыда жұмыртқа қосылған, нан пісіруге бола ма?	Иә, судың көлемін азайтып, орнына жұмыртқа қолданыңыз. Жұмыртқаларды алдымен өлшеуіш шыны аяғына салып, оған рецептте көрсетілген көлемде су қосыңыз. Жұмыртқаларды пайдаланғанда таймен қызметін қолданбаңыз, өйткені жұмыртқалар бұзылуы мүмкін.
Мына нан пісіргішті басқа ас әзірлеу кітабынан алған рецепттерді жасау үшін қолдануға бола ма?	Иә, болады. Алайда осы кітапшадағы рецепттер арнайы осы құрылғы үшін дайындалған. Басқа рецепттер бойынша жасасаңыз нәтижесі ойлағандай болмауы мүмкін. Басқа рецепттер бойынша жасағанда ақаулықтар пайда болса, «Ақаулықтарды жою» тарауын қараңыз.
Неге нанның иісі кейде бір түрлі болады?	Белсенді құрғақ ашытқының көп мөлшері немесе ескі қоспалар (әсіресе, ұн мен су) нанға бір түрлі иіс беруі мүмкін. Қоспаларды мұқият өлшеңіз және жақсы нәтижеге жету үшін, жаңа плынған қоспаларды пайдаланыңыз.
Үйде талқандалған немесе ұнтақталған ұнды пайдалануыма бола ма?	Ұнның ұнтақталу ірілігіне байланысты пісіру нәтижесі қанағаттандырырлық болмауы мүмкін. Жақсы нәтижеге жету үшін, үйде ұнтақталған ұн мен кәдімгі ұнды араластыруды ұсынамыз.

Standartinės programos ir receptai**Standartiniai duonos receptai****Paprasta balta duona (1-a ir 2-a programos)**

Programa: „Basic White“ (paprasta balta)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	220 ml	280 ml	350 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	2/3 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.
Cukraus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	350 g (2½ puodelio)	455 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Kvietinių miltų duona (3-a ir 4-a programos)

Programa: „Whole Wheat“ (kvietinių miltų)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.
Medaus arba cukraus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Nesijoti kvietiniai miltai	350 g	450 g	560 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Prancūziška duona (5-a programa)

Programa: „French“ (prancūziška)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1 arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.
Kvietiniai miltai	350 g (2½ puodelio)	450 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Saldi duona (6-a programa)

Programa: „Sweet“ (saldi)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	180 ml	240 ml	300 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	1 valg. šaukšt.	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Druskos	2/3 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.
Cukraus	3 valg. šaukšt.	4 valg. šaukšt.	5 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	300 g (2 puodeliai)	400 g (2 2/3 puodelio)	500 g (3 1/3 puodelio)
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Ypač greitai kepama duona (7-a programa)

Programa: „Super Rapid“ (ypač greitai)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	280 ml	350 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	-	½ arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.
Cukraus	-	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	-	450 g (3¼ puodelio)	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	-	1 arb. šaukšt.	4 arb. šaukšt.

Duona be glitimo (8-a programa)

Programa: „Gluten Free“ (be glitimo)	500 g	750 g	1 000 g
Pieno	-	-	310 ml
Acto	-	-	1 arb. šaukšt.
Aliejaus	-	-	6 valg. šaukšt.
Kiaušiniai	-	-	2 kiaušiniai
Druskos	-	-	1 arb. šaukšt.
Cukraus	-	-	2 valg. šaukšt.
Miltų be glitimo	-	-	450 g
Sausų mielių	-	-	2 arb. šaukšt.

Tešla/tešla picai (9-a programa, po to galima pasirenkti 12-ą programą)

Programa: „Dough“ (tešla)	500 g	750 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	-	330 ml
Pieno miltelių (jei vietoj pieno naudojate vandenį)	-	-	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	-	¼ puodelio
Druskos	-	-	2 arb. šaukšt.
Cukraus	-	-	4 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	-	-	560 g (4 puodeliai)
Sausų mielių	-	-	2 arb. šaukšt.

Tešla makaronams (10-a programa)

Programa: „Pasta Dough“ (makaronų tešla)	500 g	750 g	1 000 g
Manų kruopų	-	-	2 puodeliai
Didelių kiaušinių	-	-	3
Alyvų aliejaus	-	-	2 valg. šaukšt.
Druskos	-	-	½ arb. šaukšt.

Braškių arba gervuogių džemas (11-a programa)

Programa: „Jam“ (Džemas)	500 g	750 g	1 000 g
Švieži arba užšaldyti (ir atšildyti) vaisiai	-	-	2 puodeliai
Cukraus	-	-	1½ puodelio

Šilauogių, abrikosų, persikų arba kriaušių džemas (11-a programa)

Programa: „Jam“ (Džemas)	500 g	750 g	1 000 g
Švieži arba užšaldyti (ir atšildyti) vaisiai	-	-	2 puodeliai
Cukraus	-	-	1½ puodelio
Citrinų sulčių	-	-	2 valg. šaukšt.

Matavimo vienetų pakeitimo lentelė

arb. šaukšt./valg. šaukšt./puodelis	ml
¼ arb. šaukšt.	1 ml
½ arb. šaukšt.	2 ml
1 arb. šaukšt.	5 ml
1 valg. šaukšt.	15 ml
¼ puodelio	50 ml
1/3 puodelio	75 ml
½ puodelio	125 ml
2/3 puodelio	150 ml
¾ puodelio	175 ml
1 puodelis	250 ml

Kepimo laikas ir temperatūra

Toliau pateiktose lentelėse standartinė duonos rūšių šilumos palaikymo ir „Bake Only“ (tik kepimo) temperatūra yra 60 °C.

Džemo šilumos palaikymo temperatūra yra 20 °C.

Ilgiausias atidėjimo laikas, kurį galima nustatyti visų rūšių duonai, išskyrus programas „Super Rapid“ (Ypač greita) ir „Gluten Free“ (Be glitimo), yra 13 valandų.

Ilgiausias atidėjimo laikas su programa „Bake Only“ (Tik kepti) yra 1,5 valandos.

Galimybė: pridėti papildomų produktų tešlos minkymo etapu

Programa	Papildomų produktų pridėjimas (prietaisui supypsėjus)
„Basic White“ (Įprasta balta)	Po 45 min
„White Rapid“ (Balta greitai)	Po 20 min
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Po 46 min
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Po 19 min
„Sweet“ (Saldi)	Po 20 min
„Gluten Free“ (Be glitimo)	Po 17 min
„Dough“ (tešla)	Po 16 min

Trukmė ir temperatūra kepimo etapu

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
Balta	Lemputė	110 °C	500 g	45 min	3 val. 50 min.
			750 g	50 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	55 min	4 val.
	„Medium“ (Vidutinė)	120 °C	500 g	45 min	3 val. 50 min.
			750 g	50 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	55 min	4 val.
	Tamsi	130 °C	500 g	60 min	4 val. 5 min.
			750 g	65 min	4 val. 10 min.
			1 000 g	70 min	4 val. 15 min.
„White Rapid“ (Balta greitai)	Lemputė	110 °C	500 g	45 min	2 val. 40 min.
			750 g	50 min	2 val. 45 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 50 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	120 °C	500 g	45 min	2 val. 40 min.
			750 g	50 min	2 val. 45 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 50 min.
	Tamsi	130 °C	500 g	55 min	2 val. 50 min.
			750 g	60 min	2 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	3 val.
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Lemputė	120 °C	500 g	45 min	3 val. 45 min.
			750 g	50 min	3 val. 50 min.
			1 000 g	55 min	3 val. 55 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	130 °C	500 g	50 min	3 val. 50 min.
			750 g	55 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	60 min	4 val.
	Tamsi	140 °C	500 g	60 min	4 val.
			750 g	65 min	4 val. 5 min.
			1 000 g	70 min	4 val. 10 min.
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Lemputė	120 °C	500 g	45 min	2 val. 34 min.
			750 g	50 min	2 val. 39 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 44 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	130 °C	500 g	50 min	2 val. 39 min.
			750 g	55 min	2 val. 44 min.

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
			1 000 g	60 min	2 val. 49 min.
	Tamsi	140 °C	500 g	55 min	2 val. 44 min.
			750 g	60 min	2 val. 49 min.
			1 000 g	65 min	2 val. 54 min.
Prancūzų k.	Lemputė	115 °C	500 g	50 min	5 val. 45 min.
			750 g	55 min	5 val. 50 min.
			1 000 g	60 min	5 val. 55 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	125 °C	500 g	55 min	5 val. 50 min.
			750 g	60 min	5 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	6 val.
	Tamsi	135 °C	500 g	60 min	5 val. 55 min.
			750 g	65 min	6 val.
			1 000 g	70 min	6 val. 5 min.
„Sweet“ (Saldi)	Lemputė	105 °C	500 g	53 min	3 val. 19 min.
			750 g	57 min	3 val. 22 min.
			1 000 g	58 min	3 val. 23 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	115 °C	500 g	54 min	3 val. 19 min.
			750 g	57 min	3 val. 22 min.
			1 000 g	60 min	3 val. 25 min.
	Tamsi	135 °C	500 g	58 min	3 val. 23 min.
			750 g	61 min	3 val. 26 min.
			1 000 g	64 min	3 val. 29 min.
„Super Rapid“ (Ypač greita)	„Medium“ (Vidutinė)	140 °C	–	25 min	58 min
„Gluten Free“ (Be glitimo)	„Medium“ (Vidutinė)	115 °C	750 g	95 min	2 val. 54 min.
			1 000 g	100 min	2 val. 59 min.
„Dough“ (tešla)	–	–	–	0 min	1 val. 30 min.
„Pasta Dough“ (Makaronų tešla)	–	–	–	0 min	14 min
„Jam“ (Džemas)	–	115 °C	–	45 min	1 val.
„Bake Only“ (Tik kepti)	–	120 °C	–	10 min	10 min

Produktai ir įrankiai

Šiame skyriuje aprašyti kai kurie produktai ir įrankiai, naudojami duonai kepti. Kiekvienas produktas turi savo paskirtį. Svarbu pirkti aukštos kokybės produktus ir naudoti tikslų jų kiekį, nurodytą receptuose. Kai kuriuos produktus galima keisti tarpusavyje, tačiau pakeitus kitus duona bus prastos kokybės.

Produktai

Kvietiniai miltai

Kvietiniuose miltuose yra pakankamai baltymų (glitimo), kurie suteikia duonai tūrį ir struktūrą. Būtent glitimas suformuoja ląstelių sienelių struktūrą, sugauna ir išlaiko oro burbuliukus, todėl duona gali iškilti. Dauguma miltų yra balinami. Tai nekenkia jų kepatosioms savybėms ir nemažina vartoti trukmei.

Nesijoti kvietiniai miltai

Nesijoti kvietiniai miltai – tai rupių miltų rūšis, gauta sumalant visą kviečio grūdą: sėlenas, mezginę ir endospermą. Sėlenos ir mezginė suteikia rudą spalvą ir riešutinį skonį, kartu didindamos ląstelių kiekį. Kepant iš nesijotų kvietinių miltų gaunami mažesni ir tankesni kepalai.

Ruginiai miltai

Ruginiai miltai gaunami smulkiai sumalant rugių grūdus. Tik kvietiniuose ir ruginiuose miltuose yra glitiną formuojančių baltymų. Rugių miltuose esantis glitinas nėra labai tampus, todėl rugių miltus reikia maišyti su kviečių miltais.

Grūdai ir sėklos

Grūdai ir sėklos suteikia duonai įvairią tekstūrą, skonį ir išvaizdą. Jie didina ląstelių kiekį. Trijų, penkių, septynių ar dvylikos rūšių grūdais recepte galima pakeisti bet kuriuos daugiagrūdžius javus. Skaldyti kviečiai – tai nesijotų kviečių branduoliai, suskaldyti į įvairaus dydžio daleles, nuo stambių iki smulkių. Bulguras – tai garinti, išdžiovinti ir sumalti kviečių branduoliai be sėlenų. Natūralios sėlenos, tiek kviečių, tiek avižų, pjausto glitino gijas. Todėl nenaudokite daugiau sėlenų, nei nurodyta recepte.

Miltų be glitimo

Glitino yra daugelyje grūdų, pvz., kviečiuose, rugiuose, miežiuose, avižose ir kt. Duona be glitino gaminama išimtinai iš miltų be glitino ar duonos mišinių be glitino.

Kruopmilčiai

Kruopmilčiai – tai kremo geltonumo rupūs miltai, sumalti iš kietųjų kviečių, turintys daug baltymų. Jie naudojami šviežiams makaronams gaminti. Makaronų tešlą iš kruopmilčių lengviau minkyti ir ji geriau išlaiko formą kepat, nei tešla iš bendrosios paskirties miltų. Kruopmilčiais galima pakeisti dalį bendrosios paskirties arba nesijotų kvietinių miltų.

Riebalai

Riebalai minkština duoną, suteikia jai skonio ir ilgina vartojimo laiką, nes sulaiko drėgmę. Receptuose galima naudoti purumo suteikiančius riebalus, margariną, sviestą ar aliejų. Naudojant skirtingus riebalus gaunami šiek tiek skirtingi kepalai. Nenaudokite žemo kaloringumo švelnaus margarino, kadangi dėl didesnio vandens kiekio gali žymiai pasikeisti kepalų dydis ir struktūra.

Druskos

Druska kontroliuoja mielių poveikį ir prideda skonio. Visuomet dėkite į tešlą druskos. Jos reikia nedaug, tačiau ji būtina. Be druskos duona gali per daug iškilti arba subliūkti.

Cukrus

Cukrus suteikia maisto mielėms, saldumo duonai ir spalvą plutai. Jei recepte nenurodyta, naudokite smulkųjį baltą cukrų. Medus, rudasis cukrus ir sirupai suteikia duonai unikalų skonį ir kvapą. Pakeitus vieną rūšį kita, galima gauti skirtingus rezultatus.

Galima naudoti smulkiojo cukraus pakaitalus aspartamo pagrindu (bet ne sacharino pagrindu). Naudokite tokį patį kiekį, nurodytą recepte.

Skysčiai

Skysčiai susimaišo su miltais ir susidaro minkšta tešla. Pienas suteikia švelnią struktūrą, o vanduo – traškesnę plutą. Nugriebto pieno milteliai ir pasukų milteliai didina maistinę vertę ir minkština struktūrą. Nėra reikalo iš šių miltelių atkurti pieno produktus, kadangi juos naudojant daugiau receptų galima pritaikyti laikmačio funkciją. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtinas šviežias pienas. Pasukų milteliai geriau susimaišo, jei supilami po miltų.

Jei vandenį ir nugriebto pieno miltelius pakeičiate pienu, jo naudokite tiek pat, kiek nurodyta vandens. Receptuose, kuriuose nurodytas pienas, galima naudoti homogenizuotą 2 %, 1 % arba nugriebtą pieną. Galima naudoti recepte nurodytą kiekį nepasaldintų vaisių ir daržovių sulčių. Perskaitykite šių sulčių etiketes, kad įsitikintumėte, jog juose nėra druskos, cukraus ar saldiklių.

Kiaušiniai

Kiaušiniai suteikia spalvą, sodrumą ir skonį. Naudokite tik didelius kiaušinius, tik ką išimtus iš šaldytuvo. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtini švieži kiaušiniai.

Sūris

Matuodami sūrio kiekį, nespauskite jo į dozavimo šaukštą. Mažo riebumo sūriai gali turėti neigiamą poveikį kepalų aukščiui ir formai. Nenaudokite laikmačio su tais receptais, kuriems būtinas sūris.

Mielės

Mielės – mažičiai vienaląsčiai gyvi organizmai – minta miltuose esančiais angliavandeniais ir cukrumi, išskirdamos anglies dvideginio dujas, dėl kurių duona iškyla. Sumaišytos su vandeniu ir cukrumi mielės atgyja minkymo proceso metu ir pripildo tešlą mažičiais burbuliukais, kurie ją kelia. Pradinio kepimo metu tešla pakyla dar aukščiau, kol mielės tampa nebeveiksios. Oras, karštis ir drėgmė mažina mielių aktyvumą. Mielės visuomet naudokite nepasibaigus jų galiojimo laikui. Atidarę pakelį, laikykite mieles šaldytuve, originalioje pakuotėje ir sunaudokite per 6–8 savaites. Mielės būna 3 rūšių: aktyvios sausosios, sparčiosios ir duoninės mielės. Duoninės mielės yra ypač aktyvi mielių atmaina, kurioje yra daugiau askorbo rūgšties (vitamino C). Jos buvo specialiai išveistos duonai kepti. Jei šias mieles keičiate aktyviomis sausosiomis arba sparčiosiomis mielėmis, recepte nurodytą kiekį padidinkite ¼ arbatinio šaukštelio. Jei norite geresnių rezultatų, naudokite recepte nurodytą mielių rūšį. Dėl karščio mielės žūva. Kai ruošiate užpildus, svarbu, kad prieš naudodami mieles, produktus, pvz., ištirpdytą sviestą, ataušintumėte. Mielės laikykite toliau nuo skysčių, riebalų ir druskos, nes šie jie lėtina mažina aktyvumą. Nedėkite mielių daugiau, nei nurodyta recepte.

Cinamonas ir česnakai skatina kilimą. Jei naudojate šiuos produktus, sudėkite juos į duonos keptuvo kampa, kad jie nesiliestų su mielėmis.

Mielių aktyvumo patikrinimas

Ištirpinkite 1 arbatinį šaukštelį cukraus pusėje matavimo puodelio drungno vandens. Paviršiuje išbarstykite 2 arbatinius šaukštelius mielių. Švelniai pamaišykite. Leiskite mišiniui pastovėti 10 minučių. Mišinys turėtų suputoti ir būti juntamas stiprus mielių kvapas. Jei to nėra, nusipirkite naujų mielių.

Duonos mišiniai

Daugelyje parduotuvių galima įsigyti duonos mišinių. Juose jau yra reikiamas kiekis miltų, druskos, cukraus ir mielių, todėl mišinius patogiu naudoti. Mišinių būna įvairių skonių ir rūšių. Daugeliu atvejų jums tereikia įpilti į duonos keptuvą vandens arba pieno ir sviesto arba aliejaus, kaip nurodyta ant mišinio pakelio esančiose instrukcijose, ir supilti duonos mišinį.

Produktų kiekio matavimas

Duonos kepalų kokybė priklauso nuo tikslaus kiekvieno produkto kiekio. Todėl svarbu teisingai išmatuoti produktų kiekį. Net ir vienas ar du netinkamai išmatuoti valgomieji šaukštai (per dideli arba per maži) gali turėti didelį poveikį galutiniam rezultatui. Niekomet nematuokite produktų virš duonos keptuvo, nes į jį gali išsipilti produktų perteklius.

Patarimas: Jei reikia supilti, pvz., 280 ml vandens, supilkite 1 puodelį (250 ml) matavimo puodeliu ir įpilkite dar 2 valgomuosius šaukštus (30 ml) vandens dozavimo šaukštu.

Laikymas

Miltus laikykite nelaidžioje orui dėžutėje, vėsioje, sausoje vietoje. Veikiami karščio ar drėgmės miltai netenka savo tvirtumo ir kilimo gebos. Miltai greitai sugeria kvapus, todėl laikykite juos toliau nuo svogūnų ar česnako. Duoną kambario temperatūroje laikykite sandariame plastikiniame maišelyje arba kitoje orui nelaidžioje dėžutėje, ne ilgiau kaip vieną dvi dienas. Prancūziška duona turi būti laikoma popieriniame maišelyje arba atvirai, kad išlaikytų traškią plutą. Ją geriausia valgyti iškepimo dieną.

Įrankiai

Dozavimo šaukštas

- Mielės, cukrų, druską, pieno miltelius ir prieskonius galite matuoti rinkinyje esančiu dozavimo šaukštu.
- Pačiu dozavimo šaukštu nesemkite sausų produktų. Juos į dozavimo šaukštą supilkite kitu šaukštu (Pav. 1).
- Pripilkite šaukštą ir nubraukite kaupą metaline mentele arba tiesiais peilio ašmenimis. Nespauskite produktų į šaukštą ir nekratykite jo paviršių nulyginti (Pav. 2).
- Vienintelis produktas, kurį reikėtų spausiti į dozavimo šaukštą, yra rudasis cukrus. Spauskite jį tol, kol jis įgis dozavimo šaukšto formą.

Matavimo puodelis

- Visus skysčius matuokite skaidriu matavimo puodeliu. Padėkite jį ant lygaus paviršiaus ir patikrinkite lygį pakeldami iki akių. Jei reikia, papildykite arba nupilkite skysčio (Pav. 3).

Greitas trikčių šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei žemiau pateikiama informacija nepadės išspręsti problemos, kreipkitės į jūsų šalyje esantį Pagalbos vartotojams centrą.

Problemos ir galimi sprendimai

	Vanduo arba pienas	Druskos	Cukrus arba medus	Miltai	Mielės	Kita
Kepalas pakyla, o paskui sukrinta	Sumažinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šaltesnį skystį	Padidinkite ¼ arb. šaukšt.		Padidinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	Patikrinkite maitinimą
Kepalas pakyla per smarkiai	Sumažinkite 1–2 valg. šaukšt., naudokite šaltesnį skystį	Padidinkite 1/4 arb. šaukšt.	Sumažinkite ½ arb. šaukšt.	Sumažinkite 1–2 arb. šaukšt.	Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	
Kepalas nepakyla pakankamai	Padidinkite 1–2 valg. šaukšt.	Sumažinkite 1/4 arb. šaukšt.	Padidinkite ½ arb. šaukšt.	Naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Padidinkite 1/8–¼ arb. šaukšt., naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	
Kepalas mažas ir sunkus				Naudokite šviežesnius ir tinkamos rūšies miltus	Pridėkite mielių, naudokite šviežias, tinkamos rūšies mieles ir parinkite teisingą nustatymą	Patikrinkite maitinimą
Pluta per šviesi			Padidinkite ½ arb. šaukšt.			Parinkite teisingus nustatymus
Kepalas neiškepęs						Patikrinkite maitinimą, parinkite teisingus nustatymus
Kepalas perkepęs			Sumažinkite ½ arb. šaukšt.			Parinkite teisingus nustatymus
Duonos mišinys neišmaišytas						Išstatykite duonos keptuvą tinkamai, teisingai užmaukite minkymo mentę ant keptuvo veleno
Iš oro angų rūksta dūmai						Nuvalykite kaitinimo elementą
Pakeitimai naudojant aukštumose	Sumažinkite 1–2 arb. šaukšt.		Sumažinkite ½ arb. šaukšt.		Sumažinkite 1/8–¼ arb. šaukšt.	

Pastaba: Kai koreguojate produktų kieki, iš pradžių pakeiskite mielių kiekį. Jei rezultatas vis tiek netenkina, pakeiskite skysčių, o po to – sausų produktų kieki.

Dažnai užduodami klausimai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl kepalai kartais būna skirtingo aukščio ir formos?	Duona yra labai jautri tokiems aplinkos veiksniams, kaip kambario temperatūra, oras, drėgmė, aukštis virš jūros lygio, oro srautų svyravimai ir laikmačio naudojimas. Duonos forma gali suprastėti ir todėl, kad naudojate nešviežius produktus arba netinkamai išmatuotą jų kiekį.
Kaip kinta kepalų forma atsižvelgiant į sezoną?	Vasaros metu kepalai kartais gali subliūkti (ir įdubti per vidurį) arba pakilti per aukštai. Žiemos metu duona gali tinkamai nepakilti. To galite išvengti naudodami 20 °C temperatūros vandenį.
Kodėl kartkartėmis duonos šonai būna aplipę miltais?	Pradinio maišymo proceso metu nedidelis miltų kiekis kartais gali prilipti prie duonos keptuvo sienelių ir prikepti prie kepalų šonų. Jei taip nutinka, nuskuskite tą plutos dalį aštriu peiliu.
Kodėl kartais tešla yra labai lipni ir su ja sunku dirbti?	Kartais tešla gali būti lipni (t.y. per šlapia) dėl kambario ir vandens temperatūros. Bandykite tešlai naudoti šaltesnį vandenį.
Kodėl kepalų viršus kartais sutrūkinėja?	Kartais tešla pakyla per smarkiai, todėl iškeptos duonos paviršiuje atsiranda įtrūkimų.

Klausimas	Atsakymas
Ar prietaisu galima kepti duoną naudojant kiaušinius?	Taip, sumažinkite vandens kiekį ir pakeiskite jį kiaušiniais. Iš pradžių į matavimo puodelį sudėkite kiaušinius, o po to pripilkite vandens iki recepte nurodyto lygio. Kai naudojate kiaušinius, nesinaudokite laikmačio funkcija, nes kiaušiniai gali sugesti.
Ar galima naudotis šia duonkepe kepti pagal kitose kulinarijos knygose pateiktus receptus?	Taip, tačiau šioje knygelėje pateikti receptai yra specialiai sukurti šiam prietaisui, o naudojantis kitais receptais rezultatai gali būti ne tokie. Jei, naudodamiesi kitais receptais, susiduriate su nesklaidumais, skaitykite skyrių „Greitas trikčių šalinimas“.
Kodėl duona kartais turi keistą kvapą?	Dėl per didelio aktyvių sausųjų mielių kiekio ar nešviežių produktų (ypač miltų ir vandens) duona gali turėti keistą kvapą. Kad rezultatai būtų kuo geresni, visuomet stropiai matuokite produktų kiekį ir naudokite šviežius produktus.
Ar galima naudoti namuose maltus miltus?	Jei miltai sumalti rupiai, kepinyms gali būti netinkamos kokybės. Kad rezultatai būtų geresni, rekomenduojame maišyti namuose maltus miltus su įprastais.

Parastās maizes cepšanas programmas un receptes**Parastās maizes receptes****Parasta baltmaize (1. un 2. programma)**

Programma: Basic White (parasta baltmaize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	220 ml	280 ml	350 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	2/3 tēj.k.	1 tēj.k.	1 ½ tēj.k.
Cukurs	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Baltie milti	350 g (2 ½ glāzes)	455 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Pilngraudu kviešu maize (3. un 4. programma)

Programma: Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	230 ml	280 ml	350 ml
Eļļa	1 ēd. k.	1 ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 tēj.k.	1 tēj.k.	2 tēj.k.
Medus VAI cukurs	2 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
Pilngraudu kviešu milti	350 g	450 g	560 g
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Franču maize (5. programma)

Programma: French bread (franču maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	200 ml	260 ml	330 ml
Eļļa	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 tēj.k.	1 ½ tēj.k.	2 tēj.k.
Baltie milti	350 g (2 ½ glāzes)	450 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Saldā maize (6. programma)

Programma: Sweet (saldā maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	180 ml	240 ml	300 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	1 ēd. k.	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Sāls	2/3 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.
Cukurs	3 ēd. k.	4 ēd. k.	5 ēd. k.
Baltie milti	300 g (2 glāzes)	400 g (2 2/3 glāzes)	500 g (3 1/3 glāzes)
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Īpaši ātrā maize (7. programma)

Programma: Super Rapid (īpaši ātrā maize)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	280 ml	350 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	-	½ tēj.k.	1 tēj.k.
Cukurs	-	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.
Baltie milti	-	450 g (3 ¼ glāzes)	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	-	1 tēj.k.	4 tēj.k.

Bezglutēna maize (8. programma)

Programma: Gluten Free (bezglutēna maize)	500 g	750 g	1000 g
piens	-	-	310 ml
etiķis	-	-	1 tējķ.
Eļļa	-	-	6 ēd. k.
Olas	-	-	2 olas
Sāls	-	-	1 tējķ.
Cukurs	-	-	2 ēd. k.
Bezglutēna milti	-	-	450 g
Sausais raugs	-	-	2 tējķ.

Mīkla/picas mīkla (9. programma, pēc tam 12. izvēles programma)

Programma: Dough (mīkla)	500 g	750 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	-	330 ml
Piena pulveris (ja piena vietā izmantojat ūdeni)	-	-	2 ēd. k.
Eļļa	-	-	¼ glāzes
Sāls	-	-	2 tējķ.
Cukurs	-	-	4 ēd. k.
Baltie milti	-	-	560 g (4 glāzes)
Sausais raugs	-	-	2 tējķ.

Makaronu mīkla (10. programma)

Programma: Pasta Dough (makaronu mīkla)		
Manna		2 glāzes
Lielas olas		3
Oļīveļļa		2 ēd. k.
Sāls		½ tējķ.

Zemeņu vai kazeņu ievārījums (11. programma)

Programma: Jam (ievārījums)		
Svaigi vai sasaldēti (atkausēti) dārzeņi		2 glāzes
Cukurs		1 ½ glāzes

Melleņu, aprikožu, persiku vai bumbieru ievārījums (11. programma)

Programma: Jam (ievārījums)		
Svaigi vai sasaldēti (atkausēti) dārzeņi		2 glāzes
Cukurs		1 ½ glāzes
Citronu sula		2 ēd. k.

Mērvienību tabula

tējķ./ēd. k./glāze	ml
¼ tējķ.	1 ml
½ tējķ.	2 ml
1 tējķ.	5 ml
1 ēd. k.	15 ml
¼ glāzes	50 ml
1/3 glāzes	75 ml
½ glāzes	125 ml
2/3 glāzes	150 ml
¾ glāzes	175 ml
1 glāzes	250 ml

Gatavošanas laiki un temperatūras

Standarta siltuma uzturēšanas temperatūra maizēm un režīmam Bake Only (tikai cepšana) tālāk dotajās tabulās ir 60 °C.

Siltuma uzturēšanas temperatūra ievārijumam ir 20 °C.

Maksimālais aiztures laiks, ko var iestatīt visām maizēm, izņemot Super Rapid (īpaši ātro maizi) un Gluten Free (bezglutēna maizi), ir 13 stundas. Maksimālais aiztures laiks režīmam Bake Only (tikai cepšana) ir viena stunda un 30 minūtes.

Izvēles: papildu sastāvdaļu pievienošana mīklas sagatavošanas laikā

Programma	Papildu sastāvdaļu pievienošana (kad atskan pīkstiens)
Basic White (parasta baltmaize)	Pēc 45 min.
White Rapid (ātrā baltmaize)	Pēc 20 min.
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Pēc 46 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Pēc 19 min.
Sweet (saldā maize)	Pēc 20 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Pēc 17 min.
Dough (mīkla)	Pēc 16 min.

Ilgums un temperatūras cepšanas posmā

Tips	Garoza	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
Basic White (parasta baltmaize)	Gaismiņa	110 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	55 min.	4 stundas
	Vidēja	120 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	55 min.	4 stundas
	Tumša	130 °C	500 g	60 min.	4 stundas un 5 min.
			750 g	65 min.	4 stundas un 10 min.
			1000 g	70 min.	4 stundas un 15 min.
White Rapid (ātrā baltmaize)	Gaismiņa	110 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 40 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
	Vidēja	120 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 40 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
	Tumša	130 °C	500 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
			750 g	60 min.	2 stundas un 55 min.
			1000 g	65 min.	3 stundas
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Gaismiņa	120 °C	500 g	45 min.	3 stundas un 45 min.
			750 g	50 min.	3 stundas un 50 min.
			1000 g	55 min.	3 stundas un 55 min.
	Vidēja	130 °C	500 g	50 min.	3 stundas un 50 min.
			750 g	55 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	60 min.	4 stundas
	Tumša	140 °C	500 g	60 min.	4 stundas
			750 g	65 min.	4 stundas un 5 min.
			1000 g	70 min.	4 stundas un 10 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Gaismiņa	120 °C	500 g	45 min.	2 stundas un 34 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 39 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
	Vidēja	130 °C	500 g	50 min.	2 stundas un 39 min.

Tips	Garoza	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
			750 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
			1000 g	60 min.	2 stundas un 49 min.
	Tumša	140 °C	500 g	55 min.	2 stundas un 44 min.
			750 g	60 min.	2 stundas un 49 min.
			1000 g	65 min.	2 stundas un 54 min.
Franču	Gaismiņa	115 °C	500 g	50 min.	5 stundas un 45 min.
			750 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
			1000 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
	Vidēja	125 °C	500 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
			750 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			1000 g	65 min.	6 stundas
	Tumša	135 °C	500 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			750 g	65 min.	6 stundas
			1000 g	70 min.	6 stundas un 5 min.
Sweet (saldā maize)	Gaismiņa	105 °C	500 g	53 min.	3 stundas un 19 min.
			750 g	57 min.	3 stundas un 22 min.
			1000 g	58 min.	3 stundas un 23 min.
	Vidēja	115 °C	500 g	54 min.	3 stundas un 19 min.
			750 g	57 min.	3 stundas un 22 min.
			1000 g	60 min.	3 stundas un 25 min.
	Tumša	135 °C	500 g	58 min.	3 stundas un 23 min.
			750 g	61 min.	3 stundas un 26 min.
			1000 g	64 min.	3 stundas un 29 min.
Super Rapid (īpaši ātrā maize)	Vidēja	140 °C	N.P.	25 min.	58 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Vidēja	115 °C	750 g	95 min.	2 stundas un 54 min.
			1000 g	100 min.	2 stundas un 59 min.
Dough (mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	1 stunda un 30 min.
Pasta Dough (makaronu mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	14 min.
Jam (ievārījums)	N.P.	115 °C	N.P.	45 min.	1 stunda
Bake Only (tikai cepšana)	N.P.	120 °C	N.P.	10 min.	10 min.

Sastāvdaļas un rīki

Šajā nodaļā aprakstīts sastāvdaļu daudzums un rīki, ko izmanto maizes cepšanai. Katrai sastāvdaļai ir īpaša nozīme. Ir svarīgi pirkt labas kvalitātes sastāvdaļas, jālieto precīzi to daudzumi, kā arī ir jāievēro receptes norādījumi. Dažas sastāvdaļas drīkst aizstāt, savukārt citas var negatīvi ietekmēt maizes kvalitāti.

Sastāvdaļas:

Baltie milti

Baltie milti satur pietiekamu daudzumu proteīna (glutēna), lai piešķirtu maizei apjomu un struktūru. Tieši glutēns veido šūnu sienīgas struktūru, notver un notur gaisa burbuļus un veicina maizes rūgšanas procesu. Lielākā daļa miltu ir balināti. Tas neietekmē cepšanas procesu vai glabāšanas ilgumu.

Pilngraudu kviešu milti

Pilngraudu kviešu milti ir rupja maluma milti, kas samalti no vesela kviešu grauda — šķirne, dīgļis un endosperma. Šķirne un dīgļis piešķir brūno krāsu un rieksu piegaršu, kā arī palielina šķiedrvielu daudzumu. Cepot maizi no pilngraudu miltiem, maizes klaipi sanāk mazāki un biežāki.

Rudzu milti

Rudzu milti tiek malti no smalki samaltiem rudzu graudiem. Tikai kviešu un rudzu milti satur glutēnu veidojošus proteīnus. Glutēns, ko satur, rudzu milti, nav īpaši elastīgs, tādēļ rudzu milti jālieto kopā ar kviešu miltiem.

Graudaugi, graudi un sēklas

Graudaugi, graudi un sēklas nodrošina maizei atšķirīgu struktūru, garšu un izskatu. Tie palielina šķiedrvielu daudzumu. Pagatavojot maizi, receptē trīs, piecu, septiņu vai divpadsmit graudu graudaugus var aizstāt ar daudzgraudu graudiem. Sasmalcināts kviešu grauds ir pilngrauds, kas tiek sasmalcināts dažāda izmēra rupjos vai smalkos gabaliņos. Vārīti un žāvēti graudi ir kviešu graudi bez klijām, kas tiek vārīti, žāvēti un tad samalti. Dabīgās klijas, gan kviešu, gan auzu, šķeļ glutēnu. Tādēļ nepievienojiet klijas vairāk nekā tas norādīts receptē.

Bezglutēna milti

Glutēnu satur tādi graudaugi kā kvieši, rudzi, mieži, auzas u.c. Bezglutēna maize ir jācep tikai no bezglutēna miltiem vai bezglutēna maizes maisījumiem.

Mannas milti

Manna ir gaiši dzelteni rupja maluma milti, kas samalti no cieta kviešu graudiem. Manna satur ļoti daudz proteīna. To lieto makaronu pagatavošanai. Makaronu miltu, kas pagatavota no mannas, ir vieglāk mīcīt, un salīdzinājumā ar makaronu miltu, kas pagatavota no parastajiem miltiem, pagatavošanas laikā šāda miltu labāk saglabā formu. Daļu parasto miltu vai pilngraudu kviešu miltu varat aizstāt ar mannu.

Taukvielas

Taukvielas padara maizi mīkstu, piešķir tai garšu un pagarina glabāšanas ilgumu, jo tās saglabā maizē mitrumu. Taukvielas, margarīnu, sviestu vai eļļu receptēs var savstarpēji aizstāt. Maizes klaipi, kas cepti, pievienojot atšķirīgas taukvielas, nedaudz atšķirsies. Nelietojiet zema tauku satura margarīnu, jo tā augstais ūdens saturs ievērojami ietekmē klaipa lielumu un struktūru.

Sāls

Sāls kontrolē rauga darbību un piešķir maizei garšu. Pagatavojot miltu, vienmēr pievienojiet sāli. Tā daudzumi ir nelieli, bet tomēr nepieciešami. Bez sāls maize var par daudz uzrūgt vai saplakt.

Cukurs

Cukurs veicina rūgšanas procesu, kā arī piešķir maizes klaipam saldumu un garozai krāsu. Ja vien receptē nav norādīts savādāk, lietojiet smalko, balto cukuru. Medus, brūnais cukurs un sīrups piešķir maizei unikālu garšu un krāsu. Ja tie tiek savstarpēji aizstāti, tas var ietekmēt gala rezultātu. Var lietot cukura aizstājējus uz aspartāma bāzes (ne uz saharīna bāzes). Aizvietojiet daudzumus, kas līdzvērtīgi receptē norādītajiem.

Šķidrums

Šķidrums iesūcas mīklā un padara to elastīgu. Piens piešķir maigu struktūru, savukārt ūdens — kraukšķīgāku garozu. Vājpiena pulveris un paniņu pulveris palielina uzturvērtību un mīkstina struktūru. Vājpiena pulveris un paniņu pulveris nav jāšķaida. Šo pulveru lietošana palielina iespēju vairāk receptēm izmantot taimera funkciju. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kurām nepieciešams svaigs piens. Paniņu pulveris labāk samaisās, ja to pievieno pēc tam, kad pievienoti milti.

Ja pienu izmantojat ūdens un piena pulvera vietā, izmantojiet tādu pašu daudzumu, kāds norādīts ūdenim. Piena vietā var izmantot homogenizētu pienu, 2%, 1% pienu vai vājpienu. Nesaldinātas augļu un dārzeņu sulas var izmantot atbilstoši receptēs norādītajiem daudzumiem. Izlasiet sulu etiķetes, lai pārliecinātos, ka tās nesatur sāli, cukuru vai saldinātājus.

Olas

Olas piešķir krāsu, sātīgumu un garšu. Vienmēr izmantojiet svaigas, ledusskapī glabātas, lielā izmēra olas. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešamas svaigas olas.

Siers

Siera daudzuma noteikšanai neizmantojiet mērkaroti. Siers ar zemu tauku saturu var ietekmēt maizes klaipa augstumu un formu. Neizmantojiet taimera funkciju receptēm, kuru pagatavošanai nepieciešams siers.

Raugis

Raugis ir neliels vienšūnas dzīvs organisms, kas pārtiek no miltos un cukurā esošajiem ogļhidrātiem. Šis process rada ogļskābo gāzi, kas liek maizei rūgt. Sajaucot raugu ar ūdeni un cukuru, mīcīšanas laikā tas kļūst aktīvs un piepilda miltu ar maziem burbulīšiem, kas tai liek rūgt. Cepšanas procesa sākumā miltu sāk rūgt un paceļas uz augšu, līdz raugs pārstāj darboties. Gaiss, karstums un mitrums samazina rauga aktivitāti. Vienmēr lietojiet raugu ar derīgu derīguma termiņu. Pēc atvēršanas glabājiet to ledusskapī tā oriģinālajā iepakojumā, un izlietojiet 6-8 nedēļu laikā. Ir pieejami trīs veidu raugi — aktīvais sausais raugs, ātri rūgstošais raugs un maizes raugs. Maizes raugs ir aktīvais raugs ar paaugstinātu askorbīnskābes (C vitamīns) līmeni. Tas ir speciāli izstrādāts maizes cepšanai. Lai maizes raugu aizstātu ar aktīvo sauso raugu un ātri rūgstošo raugu, samaziniet receptē norādīto daudzumu par ¼ tējkarotēm. Lai sasniegtu labākus rezultātus, izmantojiet tādu raugu, kāds norādīts receptē. Karstums iznīcina rauga organismus. Pirms pildījuma pagatavošanas ir būtiski ļaut atdzist tādām sastāvdaļām kā, piemēram, kausēts sviests. Neturiet raugu šķidrums, tauku un sāls tuvumā, jo tie palēnina rauga aktivitāti. Nepalieciniet receptē norādīto rauga daudzumu.

Gan kanēlis, gan ķiploks kavē rūgšanas procesu. Ja izmantojat šīs sastāvdaļas, pievienojiet tās maizes cepšanas pannas stūrī, lai tās nesaskartos ar raugu.

Rauga aktivitātes pārbaudīšana

Izšķīdiniet 1 tējkaroti cukura ½ glāzē remdena ūdens, kas ieliets mērglāzē. Ieberiet maisījumā 2 tējkarotes rauga. Viegli samaisiet. 10 minūtes neaiztieciet maisījumu. Maisījumam jākļūst putainam un tam ir jāsmaržo pēc rauga. Ja tā nenotiek, iegādājieties jaunu raugu.

Maizes maisījums

Maizes maisījumi ir pieejami lielākajā daļā veikalos. Maizes maisījums jau satur pareizas miltu, sāls, cukura un rauga proporcijas, tādēļ to ir ērti izmantot. Šādiem maisījumiem ir dažādas garšas un veidi. Parasti maizes cepšanas pannā ir jāielej ūdens vai piens un jāpievieno sviests vai eļļa, ievērojot norādījumus uz maizes maisījuma iepakojuma, un tad jāpievieno maizes maisījums.

Sastāvdaļu mērīšana

Nevainojami maizes klaipi ir atkarīgi no pareiza sastāvdaļu daudzuma. Tādēļ sastāvdaļas ir svarīgi nomērīt precīzi. Pat viena vai divas nepareizi nomērītas ēdamkarotes (pārāk daudz vai pārāk maz) var ievērojami ietekmēt rezultātu. Nekādā gadījumā nemēriet sastāvdaļas virs maizes cepšanas pannas, jo to pārpalikums var nokļūt pannā.

Padoms. Ja ir jāpievieno, piemēram, 280 ml ūdens, pievienojiet 1 glāzi (250 ml) ūdens, izmantojot mērglāzi, un tad pievienojiet 2 ēdamkarotes (30 ml) ūdens, izmantojot mērkaroti.

Uzglabāšana

Miltus glabājiet hermētiskā traukā, vēsā un sausā vietā. Ja milti nokļūst karstumā vai mitrumā, tie zaudē savu stiprību un spēju uzrūgt. Milti ātri uzsūc smaržas, tādēļ neglabājiet tos sīpolu vai ķiploku tuvumā. Maizi drīkst glabāt 1-2 dienas, stingri noslēgtā plastmasas maisiņā vai citā hermētiskā traukā un istabas temperatūrā. Franču maize jāglabā papīra maisiņā vai traukā, kur piekļūst gaiss, lai saglabātu tās kraukšķīgo garozu. Tomēr vislabāk maizi ēst tās izcepšanas dienā.

Rīki

Mērkarote

- Komplektā ietverto mērkaroti varat izmantot, lai mērītu raugu, cukuru, sāli, piena pulveri un garšvielas.
- Neizmantojiet mērkaroti sausū sastāvdaļu smelšanai. Lēnām ieberiet sausās sastāvdaļas mērkarotē (Zīm. 1).
- Sastāvdaļas ieberiet ar kaudzi un pēc tam nolīdziniet tās ar metāla lāpstiņas galu vai naža plakano galu. Nespidiet sastāvdaļas karotē, kā arī nekratiet karoti, lai nolīdzinātu kaudzi (Zīm. 2).

- Vienīgā sastāvdaļa, kas mērkartē ir jāpiespiež, ir brūnais cukurs. Piespiediet cukuru līdz tas aizņem visu mērkartoti.

Mērglāze

- Caurspīdīgo mērglāzi ar iedaļām varat izmantot jebkuram šķidrums. Novietojiet mērglāzi uz plakanas virsmas un nosakiet tilpumu, pieliecoties pie mērglāzes iedaļām. Ja nepieciešams, pievienojiet vai noņemiet šķidrumu (Zīm. 3).

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas vizuāli atpazīstamās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

Problēmas un iespējamais risinājums

	Ūdens vai piens	Sāls	Cukurs vai medus	Milti	Raugis	Cits
Maizes klaips paceļas, bet pēc tam saplok	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet vēsāku šķidrumu	Palieliniet daudzumu par ¼ tējkarotes		Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet svaigākus un pareizus miltus	Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	Pārbaudiet elektroapgādi
Maizes klaips paceļas pārāk augstu	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm, lietojiet vēsāku šķidrumu	Palieliniet daudzumu par 1/4 tējkarotes	Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm	Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	
Maizes klaips paceļas nepietiekami	Palieliniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm	Samaziniet daudzumu par 1/4 tējkarotes	Palieliniet daudzumu par ½ tējkarotes	Lietojiet svaigus un pareizus miltus	Palieliniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes, lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	
Maizes klaips ir mazs un smags				Lietojiet svaigus un pareizus miltus	Pievienojiet raugu; lietojiet svaigu un pareizu raugu un izmantojiet pareizo iestatījumu	Pārbaudiet elektroapgādi
Garozas brūnums ir pārāk gaišs			Palieliniet daudzumu par ½ tējkarotes			Izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes klaips nav kārtīgi izcepts						Pārbaudiet elektroapgādi, izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes klaips ir pārcepts			Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes			Izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes maisījums nav samaisījies						Pareizi novietojiet maizes cepšanas pannu un pareizi uzlieciet mīcīšanas asmeni uz pannas vārpstas
Pa atverēm izdalās dūmi						Notīriet sildīšanas elementu
Nepareizs augstuma uzstāšanās	Samaziniet daudzumu par 1-2 ēdamkarotēm		Samaziniet daudzumu par ½ tējkarotes		Samaziniet daudzumu par 1/8-¼ tējkarotes	

Piezīme: Ja maināt sastāvdaļu daudzumu, vispirms mainiet rauga daudzumu. Ja rezultāts joprojām nav apmierinošs, mainiet šķidruma un pēc tam sauso sastāvdaļu daudzumu.

Visbiežāk uzdotie jautājumi

Jautājums	Atbilde
Kādēļ dažkārt maizes klaipiem ir atšķirīgs svars un forma?	Maize ir ļoti jutīga pret vides faktoriem, piemēram, pret istabas temperatūru, laikapstākļiem, mitrumu, augstumu, gaisa plūsmas svārstībām un pret taimera izmantošanu. Tāpat maizes forma var tikt ietekmēta, ja tiek lietotas sastāvdaļas, kas nav svaigas, vai arī, ja tās ir nepareizi nomērītas.
Kā maizes klaipa formu ietekmē gadalaiks?	Vasarā dažkārt maizes klaipi saplok (un vidū izveidojas robs) vai arī tie uzrūgst pārāk augstu. Ziemā maize var neuzrūgt pareizi. Šo problēmu iespējams atrisināt, izmantojot ūdeni, kura temperatūra ir 68 °F / 20 °C.

Jautājums	Atbilde
Kādēļ milti dažkārt pielīp pie maizes malām?	Sākotnējās maisīšanas laikā nedaudz miltu dažkārt var pielīpt pie maizes cepšanas pannas sienīnām un tādējādi piecepties pie maizes klaipa malām. Tādā gadījumā notīriet šo garozas daļu, izmantojot asu nazi.
Kādēļ dažkārt mīkla ir ļoti lipīga un ar to ir grūti strādāt?	Mīkla dažkārt var būt lipīga (piem., pārāk mitra), tas ir atkarīgs no istabas un ūdens temperatūras. Mēģiniet lietot mīklas pagatavošanai vēsāku ūdeni.
Kādēļ dažkārt maizes klaipa augšpuse izskatās ieplaisājusi?	Dažreiz mīkla uzrūgst pārāk daudz, tādēļ cepšanas laikā maize var ieplaisāt.
Vai ierīcē var pagatavot maizi, izmantojot olas?	Jā, samaziniet ūdens daudzumu un aizstājiet to ar olām. Vispirms ielieciet olas mērglāzē un tad pievienojiet ūdeni līdz receptē norādītajam daudzumam. Neizmantojiet taimera funkciju, ja lietojat olas, jo tās var sabojāties.
Vai maizes cepšanas ierīci var izmantot, lai pagatavotu receptes no citām pavārgrāmatām?	Jā. Tomēr šajā brošūrā ietvertās receptes ir speciāli paredzētas šai ierīcei, tādēļ izmantojot citas receptes, rezultāti var atšķirties. Ja rodas problēmas ar citām receptēm, lūdzu, skatiet sadaļu "Kļūmju novēršana".
Kādēļ maize dažkārt savādi smaržo?	Ja ir pievienots pārāk daudz aktīvā rauga vai sastāvdaļas, kas nav svaigas (īpaši milti un ūdens), maizei var būt savāda smarža. Lai sasniegtu labāku rezultātu, vienmēr precīzi izmēriet sastāvdaļas un lietojiet tikai svaigas sastāvdaļas.
Vai varu izmantot mājās maltus miltus?	Atkarībā no tā, cik rupji milti ir samalti, cepšanas rezultāts var nebūt apmierinošs. Lai sasniegtu labāku rezultātu, iesakām samaisīt mājās maltos miltus ar parastajiem miltiem.

Standardowe przepisy i programy wypieku**Standardowe przepisy na chleb****Zwykły biały chleb (programy 1 i 2)**

Program: Zwykły biały chleb	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	2/3 łyżeczki	1 łyżeczka	1½ łyżeczki
Cukier	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Biała mąka	350 g (2½ szklanki)	455 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb pszenny razowy (programy 3 i 4)

Program: Chleb pszenny razowy	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Miód LUB cukier	2 łyżki	2 łyżki	2 łyżki
Mąka pszenna razowa	350 g	450 g	560 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Bagietki (program 5)

Program: Bagietki	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olej	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Biała mąka	350 g (2½ szklanki)	450 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Słodki chleb (program 6)

Program: Pieczywo słodkie	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	1 łyżka	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	2/3 łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	3 łyżki	4 łyżki	5 łyżek
Biała mąka	300 g (2 szklanki)	400 g (2 i 2/3 szklanki)	500 g (3 i 1/3 szklanki)
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Super szybki chleb (program 7)

Program: Super szybki chleb	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	-	1½ łyżki	2 łyżki
Olej	-	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	-	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	-	1½ łyżki	2 łyżki
Biała mąka	-	450 g (3¼ szklanki)	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	-	1 łyżeczka	4 łyżeczki

Chleb bezglutenowy (program 8)

Program: Bezglutenowy	500 g	750 g	1000 g
Mleko	-	-	310 ml
Ocet	-	-	1 łyżeczka
Olej	-	-	6 łyżek
Jajka	-	-	2 jaja
Sól	-	-	1 łyżeczka
Cukier	-	-	2 łyżki
Mąka bezglutenowa	-	-	450 g
Drożdże w proszku	-	-	2 łyżeczki

Ciasto/ciasto na pizzę (program 9, następnie opcjonalny program 12)

Program: Ciasto	500 g	750 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	-	330 ml
Mleko w proszku (jeśli używasz wody)	-	-	2 łyżki
Olej	-	-	¼ szklanki
Sól	-	-	2 łyżeczki
Cukier	-	-	4 łyżki
Biała mąka	-	-	560 g (4 szklanki)
Drożdże w proszku	-	-	2 łyżeczki

Ciasto na makaron (program 10)

Program: Ciasto na makaron			
Kasza manna		2 szklanki	
Duże jajka		3	
Oliwa z oliwek		2 łyżki	
Sól		½ łyżeczki	

Dżem truskawkowy lub jeżynowy (program 11)

Program: Dżem			
Świeże lub mrożone (rozrożone) owoce		2 szklanki	
Cukier		1½ szklanki	

Dżem jagodowy, morelowy, brzoskwiński lub gruszkowy (program 11)

Program: Dżem			
Świeże lub mrożone (rozrożone) owoce		2 szklanki	
Cukier		1½ szklanki	
Sok z cytryny		2 łyżki	

Tabela przeliczeniowa

łyżek/łyżeczek/szklanek	ml
¼ łyżeczki	1 ml
½ łyżeczki	2 ml
1 łyżeczka	5 ml
1 łyżka	15 ml
¼ szklanki	50 ml
1/3 szklanki	75 ml
½ szklanki	125 ml
2/3 szklanki	150 ml
¾ szklanki	175 ml
1 szklanka	250 ml

Czas i temperatura wypiekania

Standardowa temperatura dla trybu utrzymywania ciepła dla podanych rodzajów chleba oraz temperatura dla trybu „Tylko pieczenie” w poniższych tabelach to 60°C.

Temperatura dla trybu utrzymywania ciepła dla dżemu to 20°C.

Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić dla wszystkich rodzajów chleba oprócz super szybkiego chleba oraz chleba bezglutenowego to 13 godzin.

Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić dla trybu Tylko pieczenie to 1 godz. 30 min.

Opcjonalnie: dodawanie dodatkowych składników podczas etapu wyrabiania ciasta

Program	Dodawanie dodatkowych składników (po wyemitowaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego)
Zwykły biały	Po 45 min
Szybki biały	Po 20 min
Razowy	Po 46 min
Szybki razowy	Po 19 min
Słodki	Po 20 min
Bezglutenowy	Po 17 min
Ciasto	Po 16 min

Czas trwania i temperatura dla fazy pieczenia

Typ	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
Biały	Jasna	110°C	500 g	45 min	3 godz. 50 min
			750 g	50 min	3 godz. 55 min
			1000 g	55 min	4 godz.
	Średnia	120°C	500 g	45 min	3 godz. 50 min
			750 g	50 min	3 godz. 55 min
			1000 g	55 min	4 godz.
	Ciemna	130°C	500 g	60 min	4 godz. 5 min
			750 g	65 min	4 godz. 10 min
			1000 g	70 min	4 godz. 15 min
Szybki biały	Jasna	110°C	500 g	45 min	2 godz. 40 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min
			1000 g	55 min	2 godz. 50 min
	Średnia	120°C	500 g	45 min	2 godz. 40 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min
			1000 g	55 min	2 godz. 50 min
	Ciemna	130°C	500 g	55 min	2 godz. 50 min
			750 g	60 min	2 godz. 55 min
			1000 g	65 min	3 godz.
Razowy	Jasna	120°C	500 g	45 min	3 godz. 45 min
			750 g	50 min	3 godz. 50 min
			1000 g	55 min	3 godz. 55 min
	Średnia	130°C	500 g	50 min	3 godz. 50 min
			750 g	55 min	3 godz. 55 min
			1000 g	60 min	4 godz.
	Ciemna	140°C	500 g	60 min	4 godz.
			750 g	65 min	4 godz. 5 min
			1000 g	70 min	4 godz. 10 min
Szybki razowy	Jasna	120°C	500 g	45 min	2 godz. 34 min
			750 g	50 min	2 godz. 39 min
			1000 g	55 min	2 godz. 44 min
	Średnia	130°C	500 g	50 min	2 godz. 39 min
			750 g	55 min	2 godz. 44 min
			1000 g	60 min	2 godz. 49 min

Typ	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
	Ciemna	140°C	500 g	55 min	2 godz. 44 min
			750 g	60 min	2 godz. 49 min
			1000 g	65 min	2 godz. 54 min
Francuski	Jasna	115°C	500 g	50 min	5 godz. 45 min
			750 g	55 min	5 godz. 50 min
			1000 g	60 min	5 godz. 55 min
	Średnia	125°C	500 g	55 min	5 godz. 50 min
			750 g	60 min	5 godz. 55 min
			1000 g	65 min	6 godz.
	Ciemna	135°C	500 g	60 min	5 godz. 55 min
			750 g	65 min	6 godz.
			1000 g	70 min	6 godz. 5 min
Słodki	Jasna	105°C	500 g	53 min	3 godz. 19 min
			750 g	57 min	3 godz. 22 min
			1000 g	58 min	3 godz. 23 min
	Średnia	115°C	500 g	54 min	3 godz. 19 min
			750 g	57 min	3 godz. 22 min
			1000 g	60 min	3 godz. 25 min
	Ciemna	135°C	500 g	58 min	3 godz. 23 min
			750 g	61 min	3 godz. 26 min
			1000 g	64 min	3 godz. 29 min
Super szybki	Średnia	140°C	nie dot.	25 min	58 min
Bezglutenowy	Średnia	115°C	750 g	95 min	2 godz. 54 min
			1000 g	100 min	2 godz. 59 min
Ciasto	nie dot.	nie dot.	nie dot.	0 min	1 godz. 30 min
Ciasto na makaron	nie dot.	nie dot.	nie dot.	0 min	14 min
Dżem	nie dot.	115°C	nie dot.	45 min	1 godz.
Tylko pieczenie	nie dot.	120°C	nie dot.	10 min	10 min

Składniki i narzędzia

W tym rozdziale można znaleźć opis wielu składników i narzędzi wykorzystywanych podczas wypiekania chleba. Każdy ze składników jest ważny. Pamiętaj, aby kupować wysokiej jakości składniki i używać ich w dokładnych ilościach określonych w przepisach. Niektóre ze składników można stosować zamiennie, inne jednak powodują, że wypiek może nie być zadowalający.

Składniki

Biała mąka

Biała mąka zawiera wystarczającą ilość białka (glutenu), aby zapewnić dużą objętość i właściwą konsystencję chleba. To właśnie gluten tworzy strukturę ściany komórkowej, zatrzymuje pęcherzyki powietrza i umożliwia rośnięcie chleba. Większość mąki jest bielona. Nie ma to wpływu na wynik wypiekania chleba ani na czas, przez jaki chleb nadaje się do spożycia.

Mąka pszenna razowa

Mąka pszenna razowa to grubo zmielona mąka z całych ziaren zbóż – otrębów, kielków i bielma. Otręby i kielki zapewniają brązowy kolor i orzechowy posmak oraz zwiększają ilość białka. Pieczenie chleba z mąki pszennej razowej zapewnia krótsze i gęstsze bochenki.

Mąka żytnia

Mąkę żytnią otrzymuje się poprzez drobne mielenie ziaren żyta. Jedynie mąka wyrabiana z pszenicy i żyta zawiera białka tworzące gluten. Gluten zawarty w mące żytniej nie jest zbyt elastyczny, dlatego też mąkę żytnią wykorzystuje się w połączeniu z mąką pszenną.

Zboża, ziarna i nasiona

Płatki zbożowe, ziarna i nasiona zapewniają różnice w konsystencji, smaku i wyglądzie chleba. Zawierają duże ilości błonnika. Płatki trzy-, pięcio-, siedmio- lub dwunastozbożowe można zastąpić w przepisie jakimikolwiek płatkami wielozbożowymi. Śruta pszenna to ziarno razowe, które jest rozbijane na różnej wielkości cząstki, od grubych, aż po drobne. Bulgur (kasza z ziarna pszennego) to ziarno pszenicy pozbawione otrębów, gotowane na parze, suszone i mielone. Naturalne otręby, zarówno pszenicy, jak i owsa, przecinają nitki glutenu. Dlatego też nie należy używać do wypieków więcej otrębów, niż jest podane w przepisie.

Mąka bezglutenowa

Gluten jest obecny w wielu zbożach, takich jak pszenica, żyto, jęczmień, owies itp. Chleb bezglutenowy powstaje z mąki bezglutenowej lub chlebowych mieszanek bezglutenowych.

Kasza manna

Kasza manna, jasnożółta i grubo mielona, pozyskiwana jest z twardej pszenicy durum i charakteryzuje się dużą zawartością białka. Wykorzystuje się ją do przygotowywania świeżego makaronu. Ciasto na makaron z kaszy manny łatwiej się wyrabia, a podczas gotowania utrzymuje nadany mu kształt lepiej niż makaron wyrabiany z uniwersalnej mąki. Możesz zastąpić część uniwersalnej mąki lub mąki pszennej razowej kaszą manną.

Tłuszcze

Tłuszcze zmiękczejają ciasto, nadają aromat i wpływają na wydłużenie czasu, przez jaki chleb nadaje się do spożycia, poprzez zatrzymywanie wilgoci wewnątrz chleba. Margarynę, masło lub olej można stosować w przepisach zamiennie. Bochenki chleba wypiekane z ich wykorzystaniem różnią się nieznacznie. Unikaj niskokalorycznej miękkiej margaryny, ponieważ większa zawartość wody może znacznie wpłynąć na rozmiar bochenka i konsystencję chleba.

Sól

Sól pozwala kontrolować aktywność drożdży oraz wzbogaca smak. Nigdy nie zapomnij dodać soli do ciasta. Ilość soli dodawanej do ciasta jest niewielka, sól jest jednak niezbędna. Bez soli chleb mógłby zbyt mocno wyrosnąć lub opaść.

Cukry

Cukry stanowią pokarm dla drożdży, zapewniają słodki smak chleba oraz odpowiedni kolor skórki. O ile nie ma innych wskazówek w przepisie, dodawaj białego cukru kryształu. Miód, brązowy cukier i melasa nadadzą ciastu wyjątkowy aromat i kolor. Zamiana jednego z wymienionych składników na inny może wpłynąć na wynik końcowy. Możesz korzystać także z granulowanych zamienników cukru opartych na aspartamie (a nie na sacharynie). Zastępując jeden składnik drugim, zachowaj ilości podane w przepisie.

Płyny

Płyny łączą mąkę i pozwalają uzyskać sprężyste ciasto. Mleko pozwala uzyskać delikatną konsystencję, a woda bardziej chrupiącą skórę. Odtłuszczone mleko w proszku i maślanka w proszku zwiększają wartość odżywczą, jednocześnie umożliwiając uzyskanie gładkiej konsystencji ciasta. Nie ma potrzeby dodawania wody do odtłuszczonego mleka w proszku lub maślanki w proszku. Dodając te składniki w proszku, możesz zwiększyć liczbę przepisów przygotowywanych z użyciem funkcji minutnika. Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów, które wymagają dodania świeżego mleka. Maślanka w proszku będzie lepiej łączyć mąkę, jeśli dodasz ją po dodaniu mąki. Jeśli chcesz zastąpić wodę i mleko w proszku mlekiem, wlej tyle mleka, ile miało zostać użytej wody. Można dodać mleko homogenizowane 2% lub 1% albo odtłuszczone. Soki owocowe i warzywne bez dodatku cukru można wykorzystywać w ilościach podanych w przepisach. Zapoznaj się z informacjami zawartymi na etykietach tych soków, aby mieć pewność, że nie zawierają soli, cukru ani słodzików.

Jajka

Jajka nadają kolor; wzbogacają smak i aromat. Zawsze używaj dużych jajek wyjętych wprost z lodówki. W przypadku przepisów z jajkami nie korzystaj z funkcji minutnika.

Ser

Odmierzając ilość sera, nie wciskaj go do miarki. Dodanie niskotłuszczowych serów może wpłynąć na wysokość i kształt bochenka. Nie korzystaj z funkcji minutnika w przypadku przepisów, które wymagają dodania sera.

Drożdże

Drożdże, małe, jednokomórkowe organizmy żywe, żywią się węglowodanami zawartymi w mące i cukrze w celu wytworzenia dwutlenku węgla, który powoduje, że chleb rośnie. Drożdże wymieszane z wodą i cukrem budzą się do życia podczas procesu wyrabiania ciasta i wypełniają ciasto małymi pęcherzykami powietrza, które powodują, że ciasto rośnie. Wstępne etapy pieczenia powodują, że ciasto rośnie wyżej do czasu, aż drożdże stracą swoją aktywność. Wystawianie na działanie powietrza, ciepła i wilgoci zmniejsza aktywność drożdży. Zawsze wykorzystuj drożdże przed upływem daty ważności. Po otwarciu drożdży można je przechowywać w lodówce w oryginalnym opakowaniu; należy zużyć je w ciągu 6–8 tygodni. Dostępne są 3 typy drożdży — aktywne suszone drożdże, drożdże instant i drożdże piekarnicze. Drożdże piekarnicze charakteryzują się szczególnie dużą aktywnością przy zwiększonym poziomie kwasu askorbinowego (witaminy C). Zostały one opracowane specjalnie z myślą o ich wykorzystaniu w piekarniach. Aby zastąpić aktywne suszone drożdże lub drożdże instant drożdżami piekarniczymi, zwiększ ilość drożdży wymienioną w przepisie o ¼ łyżeczki. Aby uzyskać najlepsze wyniki, użyj rodzaju drożdży określonego w przepisie. Ciepło zabija drożdże. Podczas przygotowywania nadzienia ważne jest, aby pozwolić składnikom, takim jak stopione masło, wystygnąć przed ich użyciem. Trzymaj drożdże z dala od płynów, tłuszczu i soli, ponieważ zmniejszają one aktywność drożdży. Nie zwiększaj ilości drożdży podanej w przepisie.

Zarówno cynamon, jak i czosnek powodują, że ciasto nie rośnie. Jeśli masz zamiar użyć tych składników, dodaj je w rogu formy do chleba, aby mieć pewność, że nie dotykają one drożdży.

Sprawdzanie aktywności drożdży

Rozpuść 1 łyżeczkę cukru w ½ filiżanki letniej wody w miarce. Posyp powierzchnię 2 łyżeczkami drożdży. Delikatnie wymieszaj. Odstaw mieszankę na 10 minut. Mieszanka powinna być piana i wydzielać silny zapach drożdży. Jeśli tak nie jest, należy zakupić nowe drożdże.

Mieszanka chlebowa

Mieszanki chlebowe są dostępne w wielu sklepach. Mieszanki takie zawierają mąkę, sól, cukier i drożdże we właściwych proporcjach, są więc wygodne w użyciu. Są także dostępne mieszanki różnego rodzaju i o różnym aromacie. W większości przypadków wystarczy dodać wody lub mleka oraz masła lub oleju do formy do chleba w sposób opisany w instrukcjach zamieszczonych na opakowaniu mieszanki chlebowej, a następnie dodać mieszankę do wypieku.

Odmierzanie składników

Idealne bochenki zależą od właściwej ilości i świeżości każdego ze składników. Dlatego też ważne jest, aby prawidłowo odmierzać składniki. Nawet pomyłka o 1 lub 2 dwie łyżki odmierzonego składnika (za dużo lub za mało) robi wielką różnicę w wyniku końcowym. Nigdy nie odmierzaj składników nad formą do chleba, ponieważ można w ten sposób rozlać/rozsypaną nadmierną ilość składników w formie do chleba.

Wskazówka: Jeśli musisz dodać np. 280 ml wody, dodaj 1 szklanekę (250 ml) wody, korzystając z kubka z miarką, a następnie dodaj 2 łyżki (30 ml) wody za pomocą miarki.

Przechowywanie

Przechowuj mąkę w hermetycznym pojemniku w chłodnym i suchym miejscu. Mąka wystawiona na działanie ciepła i wilgoci traci swoje właściwości rośnięcia. Mąka szybko wchłania aromat, należy więc zawsze przechowywać ją z dala od cebuli i czosnku. Mąkę należy przechowywać w szczelnie zamkniętych plastikowych woreczkach lub innych hermetycznych pojemnikach, w temperaturze pokojowej przez 1 do 2 dni. Bagiетки powinny się przechowywać w papierowych torbach, ponieważ gdy są one wystawione na działanie powietrza, zachowują chrupkość skórki. Najlepiej spożywać bagiетки w dniu, w którym zostaną wypieczone.

Akcesoria

Miarka do kawy

- Dołączonej miarki można używać do odmierzania drożdży, cukru, soli, mleka w proszku i przypraw.
- Nie używaj miarki do odmierzania czubatych miarek suchych składników. Dodawaj płaskie miarki suchych składników (rys. 1).
- Wsyp składnik do miarki, a następnie odsyp poziomym ruchem nadmiar składnika, używając metalowej łopatki lub noża. Nie wciskaj składnika do miarki i nie potrząsaj miarką, aby wyrównać poziom składnika (rys. 2).

- Jedynym składnikiem, który należy wciskać do miarki, jest brązowy cukier. Wciskaj cukier, aż nabierze kształtu miarki.

Kubek z miarką

- Przezroczysty kubek ze skalą umożliwia odmierzenie wszystkich płynnych składników. Umieść kubek z miarką na płaskiej powierzchni i odczytaj oznaczenie ze skali znajdującej się na poziomie oczu. Jeśli to konieczne, dodaj lub wylej trochę płynnego składnika (rys. 3).

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problemy i możliwe rozwiązania

	Woda lub mleko	Sól	Cukier lub miód	Mąka	Drożdże	Inne
Bochenek rośnie, a potem opada	Zmniejsz ilość o 1–2 łyżki, użyj zimniejszego płynu	Zwiększ ilość składnika o ¼ łyżeczki		Zwiększ ilość składnika o 1–2 łyżki, użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	Sprawdź zasilanie
Chleb zbyt mocno rośnie	Zmniejsz ilość o 1–2 łyżki, użyj zimniejszego płynu	Zwiększ ilość składnika o 1/4 łyżeczki	Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki	Zmniejsz ilość składnika o 1–2 łyżki	Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	
Bochenek nie rośnie wystarczająco wysoko	Zwiększ ilość składnika o 1–2 łyżki	Zmniejsz ilość składnika o 1/4 łyżeczki	Zwiększ ilość składnika o ½ łyżeczki	Użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Zwiększ ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	
Bochenek jest mały i ciężki				Użyj świeższej mąki, użyj właściwego typu mąki	Dodaj drożdże, użyj świeżych drożdży, użyj właściwego typu drożdży przy zastosowaniu właściwego ustawienia	Sprawdź zasilanie
Skórka jest zbyt jasna			Zwiększ ilość składnika o ½ łyżeczki			Wybierz właściwe ustawienia
Chleb nie jest wypieczony						Sprawdź zasilanie, wybierz właściwe ustawienia
Chleb przypiekł się			Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki			Wybierz właściwe ustawienia
Ciasto na chleb jest niewymieszane						Umieść prawidłowo formę do chleba, dopchnij właściwie ostrze do wyrabiania ciasta na wałek formy do chleba
Z otworów wydobywa się dym						Wyczyść element grzejny
Regulacja dużej wysokości	Zmniejsz ilość składnika o 1–2 łyżki		Zmniejsz ilość składnika o ½ łyżeczki		Zmniejsz ilość składnika o 1/8–¼ łyżeczki	

Uwaga: Dokonując korekty w ilości składników, należy najpierw zmienić ilość drożdży. Jeśli wynik wciąż nie jest zadowalający, należy najpierw dostosować ilość płynów, a następnie ilość suchych składników.

Często zadawane pytania

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego bochenki czasami różnią się wysokością i kształtem?	Chleb jest bardzo czuły na czynniki środowiska, takie jak temperatura, pogoda, wilgotność, wysokość, zmiany w przepływie powietrza i wykorzystanie minutnika. Kształt chleba może zmieniać się w zależności od tego, czy użyte zostaną świeże składniki i czy zostały one odpowiednio odmierzone.
W jaki sposób bochenki mogą różnić się między sobą kształtem w zależności od pory roku?	Latem bochenki mogą czasami opadać (w środku powstaje wgłębienie) lub zbyt szybko rosnąć. Zimą chleb może nie wyrastać właściwie. Ten problem można rozwiązać, używając wody o temperaturze 20°C.
Dlaczego mąka czasami przylepia się do boków bochenka?	Podczas wstępnych stadiów mieszania, niewielkie ilości mąki mogą czasem przylepiać się do boków formy do chleba i są przypiekane do boków bochenka. Jeśli ma miejsce taka sytuacja, możesz zdrapać tę część skórki za pomocą ostrego noża.
Dlaczego ciasto jest czasami bardzo kleiste i trudne do wyrobienia?	Ciasto może czasem być zbyt kleiste (tzn. zbyt mokre) w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniu oraz temperatury wody. Spróbuj dodać do ciasta zimniejszej wody.
Dlaczego górna część bochenka wygląda czasami na rozdartą?	Czasami ciasto wyrasta zbyt mocno, co może spowodować powstanie pęknięć na powierzchni wypiekanego chleba.
Czy mogę przygotowywać w urządzeniu chleb z dodatkiem jajek?	Tak, należy w takim przypadku zmniejszyć ilość wody i zamiast niej dodać jajka. Najpierw umieść jajka w kubku z miarką, następnie wlej wody do poziomu określonego w przepisie. Jeśli dodajesz jajka, nie używaj funkcji minutnika, ponieważ jajka mogą się zepsuć.
Czy mogę używać tego wypiekacza do chleba do przygotowywania potraw według przepisów pochodzących z innych książek kucharskich?	Tak. Jednakże, przepisy zawarte w tej broszurze zostały stworzone specjalnie z myślą o tym urządzeniu i wyniki mogą różnić się w przypadku wykorzystania innych przepisów. Jeśli w przypadku innych przepisów będą występować problemy, zapoznaj się z informacjami w rozdziale Rozwiązywanie problemów.
Dlaczego czasami chleb wydziela dziwny zapach?	Zbyt duża ilość aktywnych suszonych drożdży lub nieświeżych składników (szczególnie mąki i wody) może spowodować, że chleb będzie wydzielał dziwny zapach. Aby cieszyć się najlepszymi wynikami, zawsze starannie odmierzaj składniki i używaj świeżych składników.
Czy mogę używać mąki zmielonej w warunkach domowych?	W zależności od tego, jak grubo mielona jest mąka, rezultaty wypiekania chleba mogą nie być zadowalające. Zalecamy mieszanie mąki mielonej w warunkach domowych ze zwykłą mąką w celu uzyskania najlepszych wyników.

Programe și rețete standard**Rețete de pâine standard****Pâine albă simplă (programele 1 și 2)**

Program: albă simplă	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	220 ml	280 ml	350 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	2/3 linguriță	1 linguriță	1 ½ lingurițe
Zahăr	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Făină albă	350 g (2 ½ cești)	455 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine din grâu integral (programele 3 și 4)

Program: grâu integral	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Ulei	1 lingură	1 lingură	2 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță	2 lingurițe
Miere SAU zahăr	2 linguri	2 linguri	2 linguri
Făină integrală de grâu	350 g	450 g	560 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine franțuzească (programul 5)

Program: franțuzească	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Ulei	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	1 linguriță	1 ½ lingurițe	2 lingurițe
Făină albă	350 g (2 ½ cești)	450 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine dulce (programul 6)

Program: dulce	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	180 ml	240 ml	300 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	1 lingură	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	2/3 linguriță	1 linguriță	1 linguriță
Zahăr	3 linguri	4 linguri	5 linguri
Făină albă	300 g (2 cești)	400 g (2 2/3 cești)	500 g (3 1/3 cești)
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine super rapidă (programul 7)

Program: super-rapidă	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	280 ml	350 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	-	1 ½ linguri	2 linguri
Ulei	-	1 ½ linguri	2 linguri
Sare	-	½ linguriță	1 linguriță
Zahăr	-	1 ½ linguri	2 linguri
Făină albă	-	450 g (3 ¼ cești)	560 (4 cești)
Drojdie uscată	-	1 linguriță	4 lingurițe

Pâine fără gluten (programul 8)

Program: fără gluten	500 g	750 g	1000 g
Lapte	-	-	310 ml
Oțet	-	-	1 linguriță
Ulei	-	-	6 linguri
Ouă	-	-	2 ouă
Sare	-	-	1 linguriță
Zahăr	-	-	2 linguri
Făină fără gluten	-	-	450 g
Drojdie uscată	-	-	2 lingurițe

Aluat/aluat de pizza (programul 9, opțional programul 12 ulterior)

Program: aluat	500 g	750 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	-	330 ml
Lapte praf (dacă folosiți apă în loc de lapte)	-	-	2 linguri
Ulei	-	-	¼ ceașcă
Sare	-	-	2 lingurițe
Zahăr	-	-	4 linguri
Făină albă	-	-	560 (4 cești)
Drojdie uscată	-	-	2 lingurițe

Aluat pentru paste (programul 10)**Program: aluat pentru paste**

Griș	2 cești
Ouă mari	3
Ulei de măsline	2 linguri
Sare	½ linguriță

Gem de căpșuni sau de mure (programul 11)**Program: gem**

Fructe proaspete sau congelate (dezghețate)	2 cești
Zahăr	1 ½ cești

Gem de afine, caise, piersici sau pere (programul 11)**Program: gem**

Fructe proaspete sau congelate (dezghețate)	2 cești
Zahăr	1 ½ cești
Suc de lămâie	2 linguri

Tabel de conversie

linguriță/lingură/ceașcă	ml
¼ linguriță	1 ml
½ linguriță	2 ml
1 linguriță	5 ml
1 lingură	15 ml
¼ ceașcă	50 ml
1/3 ceașcă	75 ml
½ ceașcă	125 ml
2/3 ceașcă	150 ml
¾ ceașcă	175 ml
1 ceașcă	250 ml

Durate și temperaturi de coacere

Temperatura standard de păstrare la cald pentru tipurile de pâine și modul numai coacere din tabelurile de mai jos este de 60°C.

Temperatura de păstrare la cald pentru gem este de 20°C.

Decalajul de timp maxim care poate fi setat pentru toate tipurile de pâine, cu excepția celei super-rapide și fără gluten, este de 13 ore.

Decalajul de timp maxim pentru modul Numai coacere este de 1 oră și 30 de minute.

Opțional: adăugarea de ingrediente suplimentare în faza de aluat

Program	Adăugarea de ingrediente suplimentare (când aparatul emite un semnal sonor)
Albă simplă	După 45 min.
Albă rapidă	După 20 min.
Grâu integral	După 46 min.
Grâu integral rapid	După 19 min.
Dulce	După 20 min.
Fără gluten	După 17 min.
Aluat	După 16 min.

Durate și temperaturi în etapa de coacere

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durață de coacere	Timp de procesare
Albă	Deschisă	110°C	500 g	45 min.	3 h 50 min.
			750 g	50 min.	3 h 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore
	Medie	120°C	500 g	45 min.	3 h 50 min.
			750 g	50 min.	3 h 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore
	Închisă	130°C	500 g	60 min.	4 h 5 min.
			750 g	65 min.	4 h 10 min.
			1000 g	70 min.	4 h 15 min.
Albă rapidă	Deschisă	110°C	500 g	45 min.	2 h 40 min.
			750 g	50 min.	2 h 45 min.
			1000 g	55 min.	2 h 50 min.
	Medie	120°C	500 g	45 min.	2 h 40 min.
			750 g	50 min.	2 h 45 min.
			1000 g	55 min.	2 h 50 min.
	Închisă	130°C	500 g	55 min.	2 h 50 min.
			750 g	60 min.	2 h 55 min.
			1000 g	65 min.	3 ore
Grâu integral	Deschisă	120°C	500 g	45 min.	3 h 45 min.
			750 g	50 min.	3 h 50 min.
			1000 g	55 min.	3 h 55 min.
	Medie	130°C	500 g	50 min.	3 h 50 min.
			750 g	55 min.	3 h 55 min.
			1000 g	60 min.	4 ore
	Închisă	140°C	500 g	60 min.	4 ore
			750 g	65 min.	4 h 5 min.
			1000 g	70 min.	4 h 10 min.
Grâu integral rapid	Deschisă	120°C	500 g	45 min.	2 h 34 min.
			750 g	50 min.	2 h 39 min.
			1000 g	55 min.	2 h 44 min.
	Medie	130°C	500 g	50 min.	2 h 39 min.
			750 g	55 min.	2 h 44 min.
			1000 g	60 min.	2 h 49 min.
	Închisă	140°C	500 g	55 min.	2 h 44 min.

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
			750 g	60 min.	2 h 49 min.
			1000 g	65 min.	2 h 54 min.
Franceză	Deschisă	115°C	500 g	50 min.	5 h 45 min.
			750 g	55 min.	5 h 50 min.
			1000 g	60 min.	5 h 55 min.
	Medie	125°C	500 g	55 min.	5 h 50 min.
			750 g	60 min.	5 h 55 min.
			1000 g	65 min.	6 ore
	Închisă	135°C	500 g	60 min.	5 h 55 min.
			750 g	65 min.	6 ore
			1000 g	70 min.	6 h 5 min.
Dulce	Deschisă	105°C	500 g	53 min.	3 h 19 min.
			750 g	57 min.	3 h 22 min.
			1000 g	58 min.	3 h 23 min.
	Medie	115°C	500 g	54 min.	3 h 19 min.
			750 g	57 min.	3 h 22 min.
			1000 g	60 min.	3 h 25 min.
	Închisă	135°C	500 g	58 min.	3 h 23 min.
			750 g	61 min.	3 h 26 min.
			1000 g	64 min.	3 h 29 min.
Super-rapidă	Medie	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Fără gluten	Medie	115°C	750 g	95 min.	2 h 54 min.
			1000 g	100 min.	2 h 59 min.
Aluat	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 h 30 min.
Aluat pentru paste	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Gem	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 h
Numai coacere	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

Ingrediente și instrumente

Acest capitol descrie o serie de ingrediente și instrumente utilizate pentru coacerea pâinii. Fiecare ingredient are un scop special. Este important să cumpărați ingrediente de calitate și să le folosiți în cantitățile exacte specificate în rețete. Deși unele ingrediente se pot substitui reciproc, altele vor produce o pâine de slabă calitate.

Ingrediente

Făină albă

Făina albă conține o cantitate suficientă de proteine (gluten) pentru a conferi foarte mult volum și textură pâinii. Glutenul este cel care formează structura peretelui celular; etanșând și păstrând în interior bulele de aer și permițând pâinii să crească. Cele mai multe tipuri de făină sunt albe. Aceasta nu afectează performanța la coacere sau perioada de valabilitate.

Făină integrală de grâu

Făina integrală este un tip de făină măcinată mare, obținută din bobul de grâu întreg. Coajă, germen și endospermă. Coaja și germenul conferă culoarea maronie și gustul de nucleu, crescând totodată numărul de fibre. Coacerea cu făină integrală produce o pâine mai scundă și mai densă.

Făină de seară

Făina de seară se obține prin măcinarea fină a boabelor de seară. Numai făina de grâu și cea de seară conțin proteine formatoare de gluten. Glutenul din făina de seară nu este foarte elastic, motiv pentru care acest tip de făină trebuie utilizat în combinație cu făina de grâu.

Cereale, boabe și semințe

Cerealele, boabele și semințele conferă tipurilor de pâine varietate a texturii, gustului și aspectului. Acestea sporesc conținutul de fibre. Cerealele cu trei, cinci, șapte sau douăsprezece boabe pot fi substituite într-o rețetă pentru orice tip de cereale cu mai multe boabe. Grâul concașat este bobul integral zdrobit în particule de diferite dimensiuni, de la mari la fine. Grâul bulgur este bobul de grâu fără coajă, fiert în abur; uscat și măcinat. Tărâțele naturale, atât de grâu, cât și de ovăz, divizează catenele de gluten. Prin urmare nu folosiți o cantitate de tărâțe mai mare decât cea menționată în rețetă.

Făină fără gluten

Glutenul este prezent în numeroase cereale, precum grâu, seară, orz, ovăz etc. Pâinea fără gluten urmează să fie preparată exclusiv din făină fără gluten sau din amestecuri pentru pâine fără gluten.

Făină de griș

Grișul, o făină măcinată mare, de culoare galben-crem, măcinată din grâu amărit dur; are un conținut ridicat de proteine. Acesta se utilizează la prepararea pastelor proaspete. Aluatul de paste din griș este mai ușor de frământat și își menține forma mai bine pe durata preparării decât aluatul preparat cu făină universală. Puteți înlocui o parte a făinii universale sau integrale din grâu cu griș.

Grăsimi

Grăsimile frăgezesc, dau un plus de savoare și sporesc perioada de valabilitate a pâinii, prin reținerea umezelii. Grăsimea pentru aluat, margarina, untul sau uleiul pot fi schimbate între ele în rețete. Pâinile coapte cu aceste grăsimi vor varia ușor. Evitați margarina moale cu număr redus de calorii, întrucât conținutul mai mare de apă poate afecta semnificativ dimensiunea și textura pâinii.

Sare

Sarea controlează acțiunea drojdiei și conferă savoare. Nu omiteți niciodată sarea din compoziția aluatului. Cantitățile utilizate sunt mici, dar necesare. Fără sare, pâinea poate să crească excesiv sau să se dezumfle.

Îndulcitori

Îndulcitorii reprezintă hrană pentru drojdie și conferă, de asemenea, dulceață pâinii și culoare crustei. Dacă nu se indică altfel în rețetă, folosiți zahăr alb granulat. Mierea, zahărul brun și melasa conferă pâinii o savoare și o culoare unice. Substituirea unui ingredient cu altul poate afecta rezultatul final.

Pot fi utilizați substituenți pe bază de aspartam (nu pe bază de zaharină) pentru zahărul granulat. Înlocuiți cu cantități egale cu cea a zahărului din rețetă.

Lichide

Lichidele se omogenizează cu făina, pentru a produce un aluat elastic. Laptele conferă o textură moale, în timp ce apa creează o coajă mai crocantă. Laptele praf degresat și praful de zer sporesc valoarea nutrițională și înmoaie textura. Nu este necesar să reconstituiți laptele praf degresat sau praful de zer. Utilizarea acestor prafuri sporește numărul rețetelor care pot fi utilizate în combinație cu funcția de cronometru. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită lapte proaspăt. Praful de zer se omogenizează de obicei mai bine atunci când este adăugat după făină.

Dacă folosiți lapte în loc de apă și lapte praf, utilizați o cantitate egală cu cantitatea de apă. În rețetele care necesită lapte, poate fi folosit lapte omogenizat, 2%, 1% sau degresat. Sucurile de fructe și de legume neîndulcite pot fi utilizate în cantitățile precizate în rețete. Citiți etichetele acestor sucuri pentru a vă asigura că nu conțin adaos de sare, zahăr sau îndulcitori.

Ouă

Ouăle conferă un plus de culoare, consistență și savoare. Folosiți întotdeauna ouă mari, proaspăt scoase de la frigider. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită ouă proaspete.

Brânză

Nu presați brânza în lingurița de dozare atunci când o măsurați. Brânzeturile degresate pot afecta înălțimea și forma pâinii. Nu utilizați funcția de cronometru pentru rețetele care necesită brânză.

Drojdie

Drojdia, un micuț organism viu, unicelular, se hrănește cu carbohidrații din făină și zahăr pentru a produce dioxidul de carbon care face pâinea să crească. Când este amestecată cu apă și zahăr, drojdia se activează în timpul procesului de frământare și umple aluatul cu micile bule de aer care generează creșterea acestuia. Coacerea inițială cauzează creșterea mai mare a aluatului, până la inactivarea drojdiei. Expunerea la aer, căldură și umiditate diminuează activitatea drojdiei. Folosiți întotdeauna drojdia înainte de data de expirare. După deschiderea ambalajului, drojdia se păstrează la frigider, în recipientul original, și se utilizează în termen de 6-8 săptămâni. Pe piață sunt disponibile 3 tipuri de drojdie: uscată activă, instant și de panificație. Drojdia de panificație este o tulpină de drojdie deosebit de activă, cu niveluri sporite de acid ascorbic (vitamina C). Aceasta a fost dezvoltată special pentru utilizare în cuptoarele de pâine. Pentru a înlocui drojdia de panificație cu drojdie uscată activă sau drojdie instant, creșteți cantitatea specificată în rețetă cu ¼ linguriță. Pentru rezultate optime, folosiți tipul de drojdie specificat în rețetă. Căldura omoară drojdia. Atunci când preparați umpluturi, este important să lăsați ingredientele precum untul topit să se răcească înainte de a le utiliza. Feriți drojdia de lichide, grăsimi și sare, întrucât acestea îi încetinesc activitatea. Nu măriți cantitatea de drojdie specificată în rețetă.

Scorțișoara și usturoiul sunt inhibitori ai creșterii. Dacă folosiți aceste ingrediente, adăugați-le în colțul tăvii pentru pâine, pentru a vă asigura că nu intră în contact cu drojdia.

Testarea activității drojdiei

Dizolvați 1 linguriță de zahăr în ½ ceașcă de apă caldută, într-un pahar gradat. Presărați 2 lingurițe de drojdie la suprafață. Amestecați ușor. Lăsați amestecul să se odihnească timp de 10 minute. Amestecul trebuie să fie spumos și să miroasă puternic a drojdie. În caz contrar, cumpărați altă drojdie.

Amestec pentru pâine

Amestecurile pentru pâine sunt disponibile în multe magazine. Amestecul pentru pâine include deja făina, sarea, zahărul și drojdia în cantitățile corecte, deci este convenabil de utilizat. De asemenea, se găsește în multe arome și varietăți diferite. În majoritatea cazurilor, trebuie doar să introduceți apă sau lapte și unt sau ulei în tava pentru pâine, conform instrucțiunilor de pe ambalajul amestecului pentru pâine, și apoi să adăugați amestecul pentru pâine.

Dozarea ingredientelor

Perfecțiunea pâinii depinde de cantitatea corectă a fiecărui ingredient. Ca atare, este important să dozați corect ingredientele. Chiar și 1 sau 2 linguri măsurate greșit (în plus sau în minus) afectează semnificativ rezultatul final. Nu dozați niciodată ingredientele deasupra tăvii pentru pâine, întrucât este posibil să vărsați ingrediente în exces în aceasta.

Sugestie: Atunci când trebuie să adăugați de ex. 280 ml de apă, adăugați 1 ceașcă (250 ml) de apă cu paharul gradat, apoi adăugați 2 linguri (30 ml) de apă cu lingurița de dozare.

Depozitarea

Păstrați făina într-un recipient etanș, la loc răcoros și uscat. Dacă este expusă la căldură sau umezeală, făina își pierde tăria și capacitatea de creștere. Făina absoarbe rapid aromele, deci păstrați-o la loc ferit de ceapă sau usturoi. Păstrați pâinea, bine etanșată într-o pungă de plastic sau alt recipient etanș, timp de 1-2 zile, la temperatura camerei. Pâinile franțuzești trebuie păstrate într-o pungă de hârtie sau expuse la aer, pentru a-și menține coaja crocantă. Se consumă ideal în aceeași zi în care au fost coapte.

Instrumente

Linguriță de dozare

- Puteți folosi lingurița de dozare furnizată pentru măsurarea drojdiei, zahărului, sării, laptelui praf și condimentelor.
- Nu folosiți lingurițele de dozare pentru a scoate ingredientele uscate din recipientele lor. Preluați ușor ingredientele uscate în lingurița de dozare (fig. 1).
- Umpleți lingurița cu vârful și luați-i vârful cu muchia unei spatule de metal sau muchia dreaptă a unui cuțit. Nu presați ingredientele în linguriță și nici nu o agitați pentru a-i lua vârful (fig. 2).
- Singurul ingredient care trebuie presat în lingurița de dozare este zahărul brun. Apăsăți pe acesta până când preia forma linguriței.

Pahar gradat

- Folosiți un pahar gradat transparent pentru toate lichidele. Așezați paharul gradat pe o suprafață plană și citiți gradațiile la nivelul ochilor. Dacă este cazul, adăugați sau eliminați lichid (fig. 3).

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

Probleme și soluții posibile

	Apă sau lapte	Sare	Zahăr sau miere	Făină	Drojdie	Altul
Pâinea crește, apoi se dezumflă	Reduceți cu 1-2 linguri, folosiți un lichid mai rece	Creșteți cu ¼ linguriță		Creșteți cu 1-2 lingură, folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Reduceți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	Verificați sursa de alimentare
Pâinea crește prea mult	Reduceți cu 1-2 linguri, folosiți un lichid mai rece	Creșteți cu 1/4 linguriță	Reduceți cu ½ linguriță	Reduceți cu 1-2 linguri	Reduceți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	
Pâinea nu crește suficient	Creșteți cu 1-2 linguri	Reduceți cu 1/4 linguriță	Creșteți cu ½ linguriță	Folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Creșteți cu 1/8-¼ linguriță, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	
Pâinea este scundă și grea				Folosiți făină mai proaspătă, folosiți tipul corect de făină	Adăugați drojdie, folosiți drojdie proaspătă, folosiți tipul de drojdie corect la setarea corectă	Verificați sursa de alimentare
Coaja este prea deschisă			Creșteți cu ½ linguriță			Selectați setările corecte
Pâinea nu este coaptă						Verificați alimentarea cu energie, selectați setările corecte
Pâinea este prea coaptă			Reduceți cu ½ linguriță			Selectați setările corecte
Amestecul de pâine nu este omogenizat						Așezați corect tava pentru pâine, împingeți lama de frământare corect pe tija tăvii pentru pâine
lese fum din orificii						Curățați elementul de încălzire
Ajustare pentru altitudine înaltă	Reduceți cu 1-2 linguri		Reduceți cu ½ linguriță		Reduceți cu 1/8-¼ linguriță	

Notă: Atunci când corectați cantitățile de ingrediente, modificați mai întâi cantitatea de drojdie. Dacă rezultatul este în continuare nesatisfăcător, ajustați cantitatea de lichide, și apoi pe cea a ingredientelor uscate.

Întrebări frecvente

Întrebare	Răspuns
De ce variază uneori înălțimea și forma pâinilor?	Pâinea este foarte sensibilă la factorii de mediu, precum temperatura camerei, starea vremii, umiditatea, altitudinea, fluctuațiile de circulație a aerului și utilizarea cronometrului. Forma pâinii poate fi afectată și dacă folosiți ingrediente care nu sunt proaspete sau nu au fost dozate corect.
Cum variază pâinile ca formă în funcție de sezon?	Pe durata verii, este posibil ca pâinile uneori să se dezumfle (și să capete o adâncitură în centru) sau să crească prea mult. Iarna, este posibil ca pâinea să nu crească în mod corespunzător. Puteți rezolva acest aspect utilizând apă la temperatura de 68°F/20°C.
De ce făina se lipește ocazional de latura pâinii?	Pe durata procesului de amestecare inițial, este posibil ca mici cantități de făină să se lipească uneori pe marginile tăvii pentru pâine și să se coacă pe laturile pâinii. În astfel de situații, răzuți această parte de pe coajă cu un cuțit ascuțit.
De ce este aluatul uneori foarte lipicios și dificil de manipulat?	Aluatul poate uneori să fie lipicios (adică prea umed), în funcție de temperatura camerei și temperatura apei. Încercați să utilizați apă mai rece la prepararea aluatului.
De ce partea superioară a pâinii are uneori un aspect crăpat?	Uneori, aluatul crește prea mult, ceea ce poate cauza crăparea suprafeței pâinii care se coace.

Întrebare	Răspuns
Pot să prepar pâine utilizând ouă în aparat?	Da, reduceți cantitatea de apă și înlocuiți-o cu ouă. Introduceți mai întâi ouăle în paharul gradat, apoi adăugați apă până la nivelul specificat în rețetă. Nu folosiți funcția de cronometru atunci când utilizați ouă, întrucât acestea se pot strica.
Pot utiliza acest aparat de pâine pentru a prepara rețete din alte cărți de bucate?	Da. Cu toate acestea, rețetele din această broșură au fost create special pentru acest aparat, iar rezultatele pot varia atunci când folosiți alte rețete. Dacă întâmpinați probleme cu alte rețete, consultați capitolul „Probleme și soluții posibile”.
De ce are pâinea uneori un miros ciudat?	Excesul de drojdie uscată activă sau de ingrediente care nu sunt proaspete (în special făină și apă) poate conferi un miros ciudat pâinii. Pentru rezultate optime, dozați întotdeauna cu grijă ingredientele și folosiți ingrediente proaspete.
Pot folosi făină măcinată în casă?	În funcție de cât de mare este măcinată făina, este posibil ca rezultatele de coacere să nu fie satisfăcătoare. Vă recomandăm să amestecați făina măcinată în casă cu făină obișnuită pentru rezultate optime.

Стандартные программы и рецепты**Стандартные рецепты хлеба****Хлеб первого сорта (программы 1 и 2)**

Программа: первый сорт	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	220 мл	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	455 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Хлеб из цельнозерновой муки (программы 3 и 4)

Программа: цельнозерновой	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	230 мл	280 мл	350 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Мед ИЛИ сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Цельнозерновая мука	350 г	450 г	560 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Французский хлеб (программа 5)

Программа: французский	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C)	200 мл	260 мл	330 мл
Раст. масло	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	2 ч. л.
Мука первого сорта	350 г (2½ чашки)	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Сладкий хлеб (программа 6)

Программа: сладкий	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	180 мл	240 мл	300 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	1 ст. л.	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	2/3 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.	5 ст. л.
Мука первого сорта	300 г (2 чашки)	400 г (2 2/3 чашки)	500 г (3 1/3 чашки)
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Экспресс-выпечка хлеба (программа 7)

Программа: экспресс-выпечка	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	280 мл	350 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	-	½ ч. л.	1 ч. л.
Сахар	-	1½ ст. л.	2 ст. л.
Мука первого сорта	-	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	1 ч. л.	4 ч. л.

Хлеб без клейковины (программа 8)

Программа: без клейковины	500 г	750 г	1000 г
Молоко	-	-	310 мл
Уксус	-	-	1 ч. л.
Раст. масло	-	-	6 ст. л.
Яйца	-	-	2 яйца
Соль	-	-	1 ч. л.
Сахар	-	-	2 ст. л.
Мука без клейковины	-	-	450 г
Сухие дрожжи	-	-	2 ч. л.

Тесто/тесто для пиццы (программа 9; затем программа 12 – доп.)

Программа: тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	-	330 мл
Сухое молоко (если вместо молока используется вода)	-	-	2 ст. л.
Раст. масло	-	-	¼ чашки
Соль	-	-	2 ч. л.
Сахар	-	-	4 ст. л.
Мука первого сорта	-	-	560 (4 чашки)
Сухие дрожжи	-	-	2 ч. л.

Тесто для пасты/макарон (программа 10)

Программа: тесто для пасты/макарон	
Манная крупа	2 чашки
Большие яйца	3
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.

Клубничное или черничное варенье (программа 11)

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты	2 чашки
Сахар	1½ чашки

Черничное, абрикосовое, персиковое или грушевое варенье (программа 11)

Программа: варенье	
Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты	2 чашки
Сахар	1½ чашки
Сок лимона	2 ст. л.

Таблица соотношений

ч. л./ст. л./чашка	мл
¼ ч. л.	1 мл
½ ч. л.	2 мл
1 ч. л.	5 мл
1 ст. л.	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

Время и температура выпекания

Стандартная температура в режиме подогрева для различных типов хлеба и программы «Только выпекание» в приведенных таблицах составляет 60°C.

Стандартная температура в режиме подогрева для варенья составляет 20°C.

Максимальное время задержки, которое можно установить для всех программ выпечки хлеба, кроме программ экспресс-выпечки и хлеба без клейковины, составляет 13 часов.

Максимальное время задержки для программы «Только выпекание» составляет 1 час 30 минут.

Дополнительно: добавление дополнительных ингредиентов во время приготовления теста

Программа	Добавление дополнительных ингредиентов (после сигнала)
Первый сорт	После 45 мин.
1 сорт, ускор.	После 20 мин.
Цельнозерновой	После 46 мин.
Цельнозерновой, ускор.	После 19 мин.
Сладкий	После 20 мин.
Без клейковины	После 17 мин.
Тесто	После 16 мин.

Значения времени и температуры для этапа выпекания

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
1 сорт	Светлая	110°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	55 мин.	4 часа
	Темная	130°C	500 г	60 мин.	4 ч. 5 мин.
			750 г	65 мин.	4 ч. 10 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 15 мин.
1 сорт, ускор.	Светлая	110°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Средняя	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
	Темная	130°C	500 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
Цельнозерновой	Светлая	120°C	500 г	45 мин.	3 ч. 45 мин.
			750 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	3 ч. 50 мин.
			750 г	55 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	60 мин.	4 часа
	Темная	140°C	500 г	60 мин.	4 часа
			750 г	65 мин.	4 ч. 5 мин.
			1000 г	70 мин.	4 ч. 10 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Светлая	120°C	500 г	45 мин.	2 ч. 34 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
	Средняя	130°C	500 г	50 мин.	2 ч. 39 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
	Темная	140°C	500 г	55 мин.	2 ч. 44 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 49 мин.
			1000 г	65 мин.	2 ч. 54 мин.
Французский	Светлая	115°C	500 г	50 мин.	5 ч. 45 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
	Средняя	125°C	500 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			750 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 ч.
	Темная	135°C	500 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			750 г	65 мин.	6 ч.
			1000 г	70 мин.	6 ч. 5 мин.
Сладкий	Светлая	105°C	500 г	53 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
	Средняя	115°C	500 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			750 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. 25 мин.
	Темная	135°C	500 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
			750 г	61 мин.	3 ч. 26 мин.
			1000 г	64 мин.	3 ч. 29 мин.
Экспресс-выпечка	Средняя	140°C	н/а (не применимо)	25 мин.	58 мин.
Без клейковины	Средняя	115°C	750 г	95 мин.	2 ч. 54 мин.
			1000 г	100 мин.	2 ч. 59 мин.
Тесто	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	0 мин.	1 ч. 30 мин.
Тесто для пасты/ макарон	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	0 мин.	14 мин.
Варенье	н/а (не применимо)	115°C	н/а (не применимо)	45 мин.	1 ч.
Только выпекание	н/а (не применимо)	120°C	н/а (не применимо)	10 мин.	10 мин.

Ингредиенты и инструменты

В этой главе описаны ингредиенты и инструменты, используемые для выпечки хлеба. Каждый ингредиент имеет свое предназначение. Помните, что необходимо использовать только высококачественные ингредиенты и добавлять их именно в тех количествах, которые указаны в рецептах. Одни ингредиенты являются взаимозаменяемыми, в то время как неправильное использование других ингредиентов может испортить хлеб.

Ингредиенты

Мука первого сорта

Мука первого сорта содержит достаточно белка (клейковины), чтобы придать хлебу нужный объем и текстуру. Именно клейковина обеспечивает такую структуру теста, благодаря которой пузырьки воздуха блокируются и удерживаются внутри, что позволяет тесту подниматься. Большинство видов муки проходят отбеливание. Это не влияет на их хлебопекарные качества и срок хранения.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука представляет собой муку крупного помола, которая получается путем перемалывания цельного пшеничного зерна, включая оболочку, зародыш и эндосперм. Оболочка и зародыш придают муке коричневый оттенок и вкус, напоминающий вкус ореха, а также повышают волокнистость. Хлеб из цельнозерновой муки имеет меньшую высоту и более высокую плотность.

Ржаная мука

Ржаная мука вырабатывается путем тонкого помола ржаного зерна. Только пшеничная и ржаная мука содержит белки клейковины. Клейковина, присутствующая в ржаной муке, не очень эластична, поэтому ржаную муку необходимо смешивать с пшеничной.

Злаки, зерна и семена

Злаки, зерна и семена придают хлебу особую текстуру, различные вкусовые оттенки и внешний вид. Они повышают содержание волокна. Смеси из 3, 5, 7 или 12 злаков можно заменить в рецепте на любую многозерновую смесь. Нешелушенная пшеница представляет собой цельное зерно, которое расщепляется на частички различного размера, от очень мелких до крупных. Булгур — это очищенное от отрубей пшеничное зерно, которое проходит обработку паром, а затем высушивается и перемалывается. Натуральные отруби, как пшеничные, так и овсяные, укорачивают волокна клейковины. Поэтому не следует добавлять большее количество отрубей, чем указано в рецепте.

Мука без клейковины

Клейковина содержится во многих зерновых культурах, таких как пшеница, рожь, ячмень, овес и т.п. Хлеб без содержания клейковины делается исключительно из муки без содержания клейковины или мучных смесей без клейковины.

Манная крупа

Манная крупа — это мука грубого помола желто-кремового цвета, получаемая путем перемалывания пшеницы твердых сортов, богата белком. Манная крупа используется для приготовления «свежей» пасты (макарон). Тесто для макарон из манной крупы легче взбивается и лучше сохраняет форму во время приготовления, чем тесто для макарон из муки общего назначения. Часть муки общего назначения или цельнозерновой муки можно заменить манной крупой.

Жиры

Жиры делают хлеб более нежным, придают вкус и увеличивают срок хранения за счет удержания жидкости. Пекарский жир («шортенинг»), маргарин, сливочное или растительное масло являются взаимозаменяемыми ингредиентами в рецептах. Хлеб, выпеченный с добавлением таких жиров, будет несколько отличаться. Не используйте низкокалорийный мягкий маргарин, так как повышенное содержание воды может отрицательно повлиять на размер и текстуру хлеба.

Соль

Соль регулирует действие дрожжей и придает хлебу вкус. Соль всегда должна присутствовать в тесте. Соль добавляется в малых количествах, но она необходима. Без соли хлеб может подняться слишком высоко или опасть.

Сахар

Сахар необходим при использовании дрожжей, для подслащения хлеба и для придания цвета корочке. Если в рецепте не указано иное, следует использовать белый гранулированный сахар (сахарный песок). Мед, коричневый сахар и патока придают хлебу специфический вкус и цвет. Замена одного из этих ингредиентов на другой может повлиять на конечный результат.

Также можно использовать гранулированные заменители сахара на основе аспартама (не сахарина). Добавляйте то же количество заменителя, которое указано для сахара.

Жидкие ингредиенты

Жидкие ингредиенты смешиваются с мукой для придания тесту эластичности. Молоко делает текстуру более нежной, а благодаря воде корочка становится хрустящей. Сухое обезжиренное молоко и сухая пахта повышают пищевую ценность и смягчают текстуру. Восстанавливать сухое молоко или сухую пахту не нужно. Эти ингредиенты позволяют увеличить количество рецептов, для которых можно использовать таймер задержки. Не используйте таймер задержки для рецептов, которые включают свежее молоко. Сухая пахта перемешивается лучше, если добавлять ее после муки.

Если вместо молока добавляется вода и сухое молоко, следует использовать аналогичное количество воды. Гомогенизированное молоко (2%, 1% или обезжиренное) можно использовать в рецептах, где требуется молоко. Неподслащенный сок из фруктов или овощей следует использовать только в том количестве, которое указано в рецепте. Прочтите информацию на упаковке с соком и убедитесь, что в соке не содержится соли, сахара или подсластителей.

Яйца

Яйца придают хлебу цвет, питательность и вкус. Используйте только большие яйца и добавляйте их сразу после извлечения из холодильника. Не используйте таймер для рецептов, которые включают яйца.

Сыр

Не вдавливайте сыр в мерную ложку при измерении его количества. Сыры с низким содержанием жира могут повлиять на высоту и форму хлеба. Не используйте таймер для рецептов, которые включают сыр.

Дрожжи

Дрожжи — это одноклеточный живой организм, который потребляет углеводы, содержащиеся в муке и сахаре, и вырабатывает углекислый газ, благодаря чему тесто поднимается. При смешивании с водой и сахаром в процессе замешивания теста в дрожжах начинается реакция, при этом тесто наполняется мелкими пузырьками и начинает подниматься. В начале выпекания тесто поднимается еще выше, пока дрожжи не потеряют свою активность. Воздействие воздуха, тепла и влажность снижают активность дрожжей. Не используйте дрожжи после истечения срока годности. После вскрытия упаковки дрожжи следует хранить в холодильнике в оригинальной упаковке и использовать их в течение 6-8 недель. Существует 3 типа дрожжей: активные сухие дрожжи, быстрорастворимые дрожжи и дрожжи для хлебопечи. Дрожжи для хлебопечи представляют собой особенно активный вид дрожжей с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты (витамина С). Эта дрожжевая культура была выведена специально для хлебопечей. Для замены активных сухих или быстрорастворимых дрожжей на дрожжи для хлебопечи необходимо увеличить указанное в рецепте количество на $\frac{1}{4}$ чайной ложки. Для получения оптимальных результатов используйте дрожжи того типа, который указан в рецепте. Тепло убивает дрожжевую культуру. Во время приготовления наполнителей такие ингредиенты, как топленое масло, перед добавлением должны остыть. Храните дрожжи вдали от жидкостей, жиров и соли, так как эти продукты могут снизить активность дрожжей. Не превышайте количество дрожжей, указанное в рецепте.

Корица и чеснок препятствуют процессу подъема теста. Если используются эти ингредиенты, помещать их следует по углам формы для выпечки таким образом, чтобы они не соприкасались с дрожжами.

Проверка активности дрожжей

Растворите 1 чайную ложку сахара в $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды в мерном стакане. Поверх поместите 2 чайных ложки дрожжей. Осторожно перемешайте. Оставьте смесь на 10 минут. Смесь должна быть пенной и иметь сильный характерный запах дрожжей. Если это не так, купите другие дрожжи.

Смесь для выпечки хлеба

Смеси для выпечки хлеба можно купить во многих магазинах. Такие смеси уже содержат муку, соль, сахар и дрожжи в необходимой пропорции, поэтому их очень удобно использовать. В магазинах представлены разнообразные смеси с различными вкусами. В большинстве случаев нужно просто налить воды или молока и добавить масло (сливочное или растительное) в форму для выпечки согласно инструкциям на упаковке, а затем добавить саму смесь.

Измерение количества ингредиентов

Качество выпеченного хлеба зависит от того, насколько точно было соблюдено указанное количество ингредиентов. Поэтому очень важно правильно измерять количество ингредиентов. Даже 1 или 2 лишних или недостающих столовых ложки какого-либо продукта могут привести к тому, что полученный результат будет сильно отличаться от желаемого. Никогда не отмеряйте ингредиенты над формой для выпечки, так как в нее может попасть лишнее количество продуктов.

Совет. Например, если требуется добавить 280 мл воды, сначала добавьте 1 чашку (250 мл) воды, используя мерный стакан, а затем добавьте 2 столовых ложки (30 мл) воды с помощью мерной ложки.

Хранение

Муку следует хранить в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте. Из-за воздействия тепла или влаги мука теряет свои качества, и тесто может не подняться. Мука быстро впитывает запахи, поэтому не следует хранить ее рядом с луком или чесноком.

Хлеб следует хранить от 1 до 2 дней в плотно закрытом полиэтиленовом пакете при комнатной температуре. Французский хлеб следует хранить в бумажной упаковке или без упаковки, чтобы его корочка оставалась хрустящей. Такой хлеб лучше съесть в тот же день, когда он был испечен.

Инструменты

Мерная ложка

- Мерная ложка используется для измерения таких ингредиентов, как дрожжи, сахар, соль, сухое молоко и специи.
- Не используйте мерные ложки для добавления сухих ингредиентов. Вместо этого следует осторожно поместить сухие ингредиенты в мерную ложку (Рис. 1).
- Возьмите ингредиент ложкой, выровняйте его по краям ложки металлической лопаткой или острой стороной ножа. Не вдавливайте ингредиенты в ложку и не трясите ее, чтобы удалить лишнее количество (Рис. 2).
- Единственный ингредиент, который нужно вдавливать в мерную ложку — это коричневый сахар. Надавите на сахар, пока он плотно не заполнит мерную ложку.

Мерный стакан

- Для всех жидких ингредиентов используйте прозрачный мерный стакан. Поставьте мерный стакан на плоскую и ровную поверхность и посмотрите на деления на уровне глаз. При необходимости добавьте или удалите некоторое количество (Рис. 3).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблемы и возможные решения

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб поднимается, а затем падает	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на ¼ ч. л.		Больше на 1-2 ст. л., используйте более свежую муку правильного типа	Меньше на 1/8-¼ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа, выберите правильную настройку	Проверьте питание прибора
Хлеб поднимается слишком высоко	Меньше на 1-2 ст. л., используйте более холодные жидкости	Больше на 1/4 ч. л.	Меньше на ½ ч. л.	Меньше на 1-2 ст. л.	Меньше на 1/8-¼ ч. л., используйте дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб поднимается недостаточно	Больше на 1-2 ст. л.	Меньше на 1/4 ч. л.	Больше на ½ ч. л.	Используйте более свежую муку правильного типа	Больше на 1/8-¼ ч. л., используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	
Хлеб низкий и тяжелый				Используйте более свежую муку правильного типа	Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи подходящего типа и правильную настройку	Проверьте питание прибора
Корочка слишком светлая			Больше на ½ ч. л.			Выберите правильные настройки
Хлеб недопечен						Проверьте питание, выберите правильные настройки
Хлеб перепечен			Меньше на ½ ч. л.			Выберите правильные настройки
Смесь не перемешивается						Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал
Из вент. отверстий идет дым						Очистите нагревательный элемент

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
При большой высоте над у. м.	Меньше на 1-2 ст. л.		Меньше на ½ ч. л.		Меньше на 1/8-¼ ч. л.	

Примечание. При изменении количества каких-либо ингредиентов прежде всего следует изменить количество дрожжей. Если результат по-прежнему будет неудовлетворительным, сначала необходимо скорректировать количество жидких ингредиентов, а затем — сухих.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них

Вопрос	Ответ
Почему буханки иногда отличаются по форме и высоте?	На хлеб сильное влияние оказывают различные условия окружающей среды, такие как температура в помещении, погода, влажность, высота над уровнем моря, сквозняк и использование таймера задержки. Форма хлеба также зависит от свежести ингредиентов и от того, насколько точно было измерено их количество.
Как форма хлеба зависит от времени года?	Летом хлеб иногда может опасть (а в центре может образоваться углубление) или подняться слишком высоко. Зимой тесто может не подняться до необходимой высоты. Эту проблему можно решить, используя воду температуры 20°C.
Почему сбоку на хлебе оказалась мука?	В начале процесса перемешивания небольшое количество муки может остаться на стенках формы для выпечки, после чего мука может попасть на хлеб. Если это произошло, просто соскребите часть корочки острым ножом.
Почему тесто иногда бывает очень липким и сложным в обработке?	Тесто может стать слишком липким (повышенное содержание жидкости) из-за температуры в помещении и температуры воды. Для приготовления теста старайтесь использовать охлажденную воду.
Почему верхушка буханки бывает неровной и с трещинами?	Иногда тесто поднимается слишком высоко, в результате чего на поверхности готового хлеба появляются трещины.
Можно ли печь хлеб в хлебопечи с добавлением яиц?	Да, для этого нужно сократить количество воды и заменить ее яйцами. Сначала поместите яйца в мерный стакан, затем добавьте воду до уровня, указанного в рецепте. Не используйте таймер задержки, если в хлеб добавлены яйца, так как яйца могут испортиться.
Можно ли использовать хлебопечь для приготовления по рецептам из других поваренных книг?	Да. Однако следует иметь в виду, что рецепты в этом буклете были разработаны специально для данного прибора. При использовании прочих рецептов результаты могут отличаться. Если у вас возникли проблемы при использовании других рецептов, см. информацию в главе «Поиск и устранение неисправностей».
Почему хлеб иногда имеет очень сильный запах?	Сильный запах может появиться в результате использования несвежих ингредиентов (особенно воды или муки) или слишком активных дрожжей. Всегда точно отмеряйте ингредиенты и используйте только свежие продукты.
Можно ли использовать муку, полученную в домашних условиях?	Если используется мука очень грубого помола, результаты могут оказаться неудовлетворительными. Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем смешивать муку домашнего помола с обычной мукой.

Štandardné programy a recepty**Štandardné recepty na prípravu chleba****Obyčajný biely chlieb (programy 1 a 2)**

Program: Obyčajný biely	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	220 ml	280 ml	350 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Soľ	2/3 ČL (čajová lyžička)	1 ČL	1 ½ ČL
Cukor	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Biela múka	350 g (2 ½ šálky)	455 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Celozrnný chlieb (programy 3 a 4)

Program: Celozrnný	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F)	230 ml	280 ml	350 ml
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 PL (polievková lyžica)	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	2 ČL
Med ALEBO cukor	2 PL	2 PL	2 PL
Celozrnná múka	350 g	450 g	560 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Francúzsky chlieb (program 5)

Program: Francúzsky	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F)	200 ml	260 ml	330 ml
Olej	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ½ ČL	2 ČL
Biela múka	350 g (2 ½ šálky)	450 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Sladký chlieb (program 6)

Program: Sladký	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	180 ml	240 ml	300 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	1 PL (polievková lyžica)	1 ½ PL	2 PL
Olej	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Soľ	2/3 ČL (čajová lyžička)	1 ČL	1 ČL
Cukor	3 PL	4 PL	5 PL
Biela múka	300 g (2 šálky)	400 g (2 2/3 šálky)	500 g (3 1/3 šálky)
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Super rýchly chlieb (program 7)

Program: Super rýchly	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	280 ml	350 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	-	1 ½ PL	2 PL
Olej	-	1 ½ PL	2 PL
Soľ	-	½ ČL	1 ČL
Cukor	-	1 ½ PL	2 PL
Biela múka	-	450 g (3 ¼ šálky)	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	-	1 ČL	4 ČL

Bezlepkový chlieb (program 8)

Program: Bezlepkový	500 g	750 g	1000 g
Mlieko	-	-	310 ml
Ocot	-	-	1 ČL
Olej	-	-	6 PL
Vajíčka	-	-	2 vajíčka
Soľ	-	-	1 ČL
Cukor	-	-	2 PL
Bezlepková múka	-	-	450 g
Sušené droždie	-	-	2 ČL

Kysnuté cesto/cesto na pizzu (program 9, potom možno zvolit' program 12)

Program: Cesto	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	-	330 ml
Sušené mlieko (ak ste použili vodu namiesto mlieka)	-	-	2 PL
Olej	-	-	¼ šálky
Soľ	-	-	2 ČL
Cukor	-	-	4 PL
Biela múka	-	-	560 g (4 šálky)
Sušené droždie	-	-	2 ČL

Cesto na cestoviny (program 10)

Program: Cesto na cestoviny		
Pšeničná krupicová múka (semolina)		2 šálky
Veľké vajcia		3
Olíivový olej		2 PL
Soľ		½ ČL

Jahodový alebo černicový džem (program 11)

Program: Džem		
Čerstvé alebo mrazené ovocie (rozmrazené)		2 šálky
Cukor		1 ½ šálky

Čučoriedkový, marhuľový, broskyňový alebo hruškový džem (program 11)

Program: Džem		
Čerstvé alebo mrazené ovocie (rozmrazené)		2 šálky
Cukor		1 ½ šálky
Citronová šťava		2 PL

Tabuľka mier a váh

ČL (čajová lyžička)/PL (polievková lyžica)/šálka	ml
¼ ČL	1 ml
½ ČL	2 ml
1 ČL	5 ml
1 PL (polievková lyžica)	15 ml
¼ šálky	50 ml
1/3 šálky	75 ml
½ šálky	125 ml
2/3 šálky	150 ml
¾ šálky	175 ml
1 šálka	250 ml

Časy a teploty pečenia

Štandardná teplota v režime udržiavania teploty pre rôzne typy chleba uvedené v tabuľkách, ako aj samostatné pečenie, je 60 °C.

Štandardná teplota v režime udržiavania teploty pre džemy je 20 °C.

Maximálny posun času pečenia, ktorý možno nastaviť pre všetky typy chleba okrem Super rýchleho a Bezlepkového, je 13 hodín.

Maximálny posun času pečenia, ktorý možno nastaviť pre program Len pečenie, je 1 hodina a 30 minút.

Voliteľné: pridávanie doplnkových surovín vo fáze prípravy cesta

Program	Pridávanie doplnkových surovín (po pípnutí zariadenia)
Obyčajný biely	Po 45 min.
Rýchly biely	Po 20 min.
Celozrný	Po 46 min.
Rýchly celozrný	Po 19 min.
Sladký	Po 20 min.
Bezlepkový	Po 17 min.
Cesto	Po 16 min.

Časy a teploty vo fáze pečenia

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Biely	Svetlá	110 °C	500 g	45 min.	3 hod 50 min.
			750 g	50 min.	3 hod 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Stredná	120 °C	500 g	45 min.	3 hod 50 min.
			750 g	50 min.	3 hod 55 min.
			1000 g	55 min.	4 h
	Tmavá	130 °C	500 g	60 min.	4 hod 5 min.
			750 g	65 min.	4 hod 10 min.
			1000 g	70 min.	4 hod 15 min.
Rýchly biely	Svetlá	110 °C	500 g	45 min.	2 hod 40 min.
			750 g	50 min.	2 hod 45 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 50 min.
	Stredná	120 °C	500 g	45 min.	2 hod 40 min.
			750 g	50 min.	2 hod 45 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 50 min.
	Tmavá	130 °C	500 g	55 min.	2 hod 50 min.
			750 g	60 min.	2 hod 55 min.
			1000 g	65 min.	3 hod
Celozrný	Svetlá	120 °C	500 g	45 min.	3 hod 45 min.
			750 g	50 min.	3 hod 50 min.
			1000 g	55 min.	3 hod 55 min.
	Stredná	130 °C	500 g	50 min.	3 hod 50 min.
			750 g	55 min.	3 hod 55 min.
			1000 g	60 min.	4 h
	Tmavá	140 °C	500 g	60 min.	4 h
			750 g	65 min.	4 hod 5 min.
			1000 g	70 min.	4 hod 10 min.
Rýchly celozrný	Svetlá	120 °C	500 g	45 min.	2 hod 34 min.
			750 g	50 min.	2 hod 39 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 44 min.
	Stredná	130 °C	500 g	50 min.	2 hod 39 min.
			750 g	55 min.	2 hod 44 min.
			1000 g	60 min.	2 hod 49 min.
	Tmavá	140 °C	500 g	55 min.	2 hod 44 min.
			750 g	60 min.	2 hod 49 min.

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
			1000 g	65 min.	2 hod 54 min.
Francúzsky	Svetlá	115 °C	500 g	50 min.	5 hod 45 min.
			750 g	55 min.	5 hod 50 min.
			1000 g	60 min.	5 hod 55 min.
	Stredná	125 °C	500 g	55 min.	5 hod 50 min.
750 g			60 min.	5 hod 55 min.	
1000 g			65 min.	6 hod	
	Tmavá	135 °C	500 g	60 min.	5 hod 55 min.
750 g			65 min.	6 hod	
1000 g			70 min.	6 hod 5 min.	
Sladký	Svetlá	105 °C	500 g	53 min.	3 hod 19 min.
			750 g	57 min.	3 hod 22 min.
			1000 g	58 min.	3 hod 23 min.
	Stredná	115 °C	500 g	54 min.	3 hod 19 min.
750 g			57 min.	3 hod 22 min.	
1000 g			60 min.	3 hod 25 min.	
	Tmavá	135 °C	500 g	58 min.	3 hod 23 min.
750 g			61 min.	3 hod 26 min.	
1000 g			64 min.	3 hod 29 min.	
Super rýchly	Stredná	140 °C	nie je k dispozícii	25 min.	58 min.
Bezlepkový	Stredná	115 °C	750 g	95 min.	2 hod 54 min.
			1000 g	100 min.	2 hod 59 min.
Cesto	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	0 min.	1 hod 30 min.
Cesto na cestoviny	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	0 min.	14 min.
Džem	nie je k dispozícii	115 °C	nie je k dispozícii	45 min.	1 hod
Len pečenie	nie je k dispozícii	120 °C	nie je k dispozícii	10 min.	10 min.

Suroviny a nástroje

V tejto kapitole sa dočítate o surovinách a náradí, s ktorými sa môžete stretnúť pri pečení chleba. Každá surovina má svoj jedinečný účel. Je preto dôležité nakupovať kvalitné suroviny a používať ich v množstvách podľa daného receptu. Kým niektoré suroviny možno zameniť, náhrada iných môže spôsobiť nekvalitné výsledky pri pečení chleba.

Suroviny

Bielá múka

Bielá múka obsahuje dostatok bielkoviny (lepok) na vytvorenie veľkého objemu a štruktúry chleba. Práve lepok vytvára štruktúru bunkových stien, zachytáva a udržiava bublinky vzduchu a umožňuje chlebu nakysnúť. Väčšina múk je bielená. To však neovplyvňuje výsledok pečenia ani skladovateľnosť.

Celozrnná múka

Celozrnná múka je druh nahrubo mletej múky. Na jej výrobu sa používa celé pšeničné zrnó – endosperm (jadro), klíček aj obal (otruba). Obal a klíček spôsobujú hnedé sfarbenie a orieškovú príchuť a zvyšujú tiež obsah vlákniny. Pri použití celozrnej múky bude bochník menší a hustejší.

Ražná múka

Ražná múka sa získava jemným mletím ražného zrna. Iba pšeničné a ražné múky obsahujú proteíny, ktoré vytvárajú lepok. Lepok v ražnej múke nie je veľmi elastický, preto sa ražná múka musí používať v kombinácii s pšeničnou.

Cereálie, zrná a semená

Cereálie, zrná a semená umožňujú dosiahnuť rôznu štruktúru, chuť a vzhľad chleba. Zvyšujú obsah vlákniny. Troj, päť, sedem alebo dvanásť-druhovú cereálnu zmes podľa receptu možno nahradiť ľubovoľnou inou cereálnou zmesou. Sekaná pšenica predstavuje celozrnné jadro, ktoré je rozsekané na čiastočky rôznej veľkosti – od hrubých až po jemné. Bulgur (pšeničná lámanka) je pšeničné zrnó s odstráneným obalom, ktoré je naparené, usušené a rozdrvené. Prírodné otruby, pšeničné aj ovsené, narušujú vlákna lepku. Nepoužívajte preto viac otrúb, než predpisuje recept.

Bezlepková múka

Lepok sa nachádza v mnohých obilninách, ako je napr. pšenica, raž, jačmeň, ovos atď. Bezlepkový chlieb sa má pripravovať výlučne z bezlepkovej múky alebo zmesi na bezlepkový chlieb.

Pšeničná krupičková múka (semolina)

Pšeničná krupičková múka, tzv. semolina, je krémovo žltá nahrubo mletá múka z tvrdej pšenice s vysokým obsahom proteínov. Používa sa na výrobu čerstvých cestovín. Cesto na cestoviny zo semoliny sa jednoduchšie miesi a lepšie drží tvar počas varenia, než cesto z univerzálnej múky. Časť univerzálnej alebo celozrnej múky môžete nahradiť práve múkou semolina.

Tuky

Vďaka tomu, že zadržávajú vlhkosť, tuky chlieb zjemňujú, ochucujú a predlžujú jeho trvanlivosť. Stužený tuk, margarín, maslo a olej možno v receptoch navzájom zamieňať. Bochníky upečené s použitím jednotlivých tukov sa budú mierne líšiť. Nepoužívajte nízkokalorické mäkké margaríny, ktorých vysoký obsah vody môže výrazne ovplyvniť veľkosť a štruktúru bochníka.

Soľ

Soľ reguluje účinok droždia a ochucuje. Soľ nikdy pri príprave cesta nevynechávajú. Použitie množstvo soli je síce malé, ale potrebné. Bez soli by chlieb mohol prekysnúť alebo sa prepadnúť.

Cukry

Cukor poskytuje „potravu“ pre droždie, sladkú chuť bochníka, ale aj farbu kôrky. Pokiaľ recept neuvádza inak, používajte biely kryštalový cukor. Med, hnedý cukor a melasa dodávajú chlebu špecifickú chuť a farbu. Ich vzájomná náhrada môže ovplyvniť konečný výsledok. Možno použiť aj umelé sladidlá na báze aspartamu (nie však sacharínu). Pri náhrade použite množstvo zodpovedajúce cukru podľa daného receptu.

Tekutiny

Tekutiny sa zmiešajú s múkou a vytvoria elastické cesto. Použitím mlieka získate jemnejšiu štruktúru, použitím vody chrumkavejšiu kôrku. Odstredené sušené mlieko a sušený cmar zvyšujú nutričnú hodnotu a súčasne zjemňujú štruktúru. Sušené mlieko ani cmar nie je potrebné rozrábať. Použitie týchto práškových surovín zvyšuje množstvo receptov, pri ktorých môžete použiť časovač. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú čerstvé mlieko, časovač nepoužívajte. Sušený cmar sa lepšie premieša, ak ho pridáte až po múke. Ak vodu a sušené mlieko nahrádzate čerstvým mliekom, použite množstvo zodpovedajúce množstvu vody. V receptoch, ktoré si vyžadujú mlieko, možno použiť homogenizované, 2 %, 1 % alebo odtučnené mlieko. Nesladené ovocné a zeleninové šťavy treba používať v množstvách podľa daného receptu. Prečítajte si informácie na obale týchto štiav a uistite sa, že neobsahujú pridanú soľ, cukor ani umelé sladidlá.

Vajíčka

Vajíčka dodávajú farbu, plnosť a chuť. Vždy používajte veľké vajíčka, čerstvé, z chladničky. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú čerstvé vajíčka, nepoužívajte časovač.

Syr

Pri dávkovaní syr nevtláčajte do odmerky. Nízko tučné syry môžu ovplyvniť výšku a tvar bochníka. Pri receptoch, ktoré si vyžadujú syr, nepoužívajte časovač.

Droždie

Droždie – kvasinky – sú mikroskopické jednobunkové živé organizmy, ktoré sa živia uhľohydrátmi z múky a cukru a produkujú plynný oxid uhličitý, vďaka čomu môže cesto nakysnúť. Po zmiešaní s vodou a cukrom v procese miesenia sa droždie aktivuje a vyplní cesto maličkými bublinkami, ktoré spôsobujú jeho nakysnutie. Na začiatku pečenia cesto ďalej kysne, až kým nedôjde k deaktivácii droždia. Aktivitu droždia znižuje pôsobenie vzduchu, tepla a vlhkosti. Nikdy nepoužívajte droždie po uplynutí jeho trvanlivosti. Po otvorení droždie skladujte v chladničke, v jeho pôvodnom obale a spotrebujte ho do 6 – 8 týždňov. Existujú 3 druhy droždia – aktívne suché, instantné a pekárenské. Pekárenské droždie je mimoriadne aktívny druh droždia so zvýšeným obsahom kyseliny askorbovej (vitamín C). Bolo vyvinuté špeciálne pre použitie v pekárňach. Pri nahrádzaní pekárenského droždia aktívnym suchým droždím alebo instantným droždím zvýšte množstvo uvedené v recepte o ¼ čajovej lyžičky. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím droždia, ktoré predpisuje daný recept. Teplo droždie ničí. Pri príprave suroviny je dôležité, aby ste suroviny, ako napr. roztopené maslo, nechali pred použitím vychladnúť. Droždie udržiavajte bokom od tekutín, tukov a soli, pretože tie spomaľujú jeho aktivitu. Nepoužívajte viac droždia, než je uvedené v danom recepte.

Škorica a cesnak podporujú kysnutie cesta. Ak používate tieto suroviny, pridajte ich do rohu nádoby na pečenie, aby neprišli do kontaktu s droždím.

Testovanie aktivity droždia

Rozpusťte 1 ČL cukru v ½ šálky vlažnej vody v odmernej nádobe. Po povrchu rozsypete 2 ČL droždia. Jemne premiešajte. Zmes nechajte nerušene stáť asi 10 minút. Zmes musí byť spenená, so silnou arómou po droždí. Ak to tak nie je, kúpte nové droždie.

Zmes na prípravu chleba

V mnohých obchodoch sú k dispozícii zmesi na prípravu chleba. Tieto zmesi už obsahujú múku, soľ, cukor a droždie v správnom pomere, takže ich použitie je jednoduché. Existujú v rôznych príchutiach a druhoch. Väčšinou stačí do nádoby na pečenie pridať vodu alebo mlieko a maslo alebo olej, podľa toho, čo je uvedené v návode na obale zmesi, a napokon prisyptať samotnú zmes.

Dávkovanie surovín

Kvalita bochníka závisí od správneho množstva každej suroviny. Presnosť dávkovania surovín je preto veľmi dôležitá. Aj 1 alebo 2 nepresne odmerané polievkové lyžice (či už príliš veľké, alebo príliš malé) môžu spôsobiť veľký rozdiel v konečnom výsledku. Suroviny nikdy nemerajte nad nádobou na pečenie, nakoľko by do nej mohli spadnúť prebytky surovín.

Tip Ak máte pridať napr. 280 ml vody, pridajte 1 šálku (250 ml) vody pomocou odmernej nádoby, a potom pridajte 2 PL (30 ml) vody pomocou odmerky.

Pomôcky na uskladnenie

Múku skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnom a suchom mieste. Ak je múka vystavená teplu alebo vlhkosti, stráca svoju pevnosť a schopnosť nakysnúť. Múka rýchlo absorbuje pachy, preto ju neskladujte v blízkosti cibule ani cesnaku. Chlieb skladujte v utesenom plastovom vrecku alebo inej vzduchotesnej nádobe, pri izbovej teplote, 1 až 2 dni. Francúzsky chlieb skladujte v papierovom vrecku alebo voľne na vzduchu, aby kôrka zostala chrumkavá. Tento chlieb je najlepšie konzumovať v ten deň, kedy bol upečený.

Náradie**Odmerka**

- Odmerku, ktorú nájdete v príslušnej domácej pekárne, môžete používať na dávkovanie droždia, cukru, soli, sušeného mlieka a korenín.
- Odmerkou nikdy nenaberajte suché suroviny. Na dávkovanie suchých surovín do odmerky používajte lyžicu (Obr. 1).
- Odmerku naplňte kopcovito a zarovnajete ju hranou kovovej stierky alebo rovnou hranou noža. Suroviny v odmerke nestláčajte, ani ich nezarovnávajte utriasaním (Obr. 2).
- Jedinou surovinou, ktorú možno v odmerke stláčať, je hnedý cukor. Tlačte na cukor dovedy, kým nenadobudne tvar odmerky.

Odmerná nádoba

- Na dávkovanie tekutín používajte kalibrovanú priehľadnú odmernú nádobu. Odmernú nádobu položte na rovný povrch a odčítajte objem na stupnici. Podľa potreby pridajte alebo odlejte trochu tekutiny (Obr. 3).

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problémy a možné riešenia

	Voda alebo mlieko	Sol'	Cukor alebo med	Múka	Droždie	Iné
Bochník nakysne, no potom sa prepadne	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte ¼ ČL		Pridajte 1 – 2 PL, použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Uberte 1/8 – ¼ ČL, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Bochník nakysne príliš vysoký	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte 1/4 ČL	Uberte ½ ČL	Uberte 1 – 2 PL	Uberte 1/8 – ¼ ČL, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník nenakysne dostatočne	Pridajte 1 – 2 PL	Uberte 1/4 ČL	Pridajte ½ ČL	Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte 1/8 – ¼ ČL, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník je malý a hustý				Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte droždie, použite čerstvé droždie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Kôrka je príliš svetlá			Pridajte ½ ČL			Zvoľte správne nastavenia
Bochník nie je prepečený						Skontrolujte napájanie, zvoľte správne nastavenia
Bochník je príliš upečený			Uberte ½ ČL			Zvoľte správne nastavenia
Surovinová zmes nie je dobre premiešaná						Nádobu na pečenie vložte do zariadenia správne, lopatku na miesenie nasadte správne na hriadeľ v nádobe na pečenie
Z vetracích otvorov vystupuje dym						Vyčistite ohrevné teleso
Úprava pre použitie vo veľkej nadmorskej výške	Uberte 1 – 2 PL		Uberte ½ ČL		Uberte 1/8 – ¼ ČL	

Poznámka: Keď upravujete množstvá surovín, najprv skúste zmeniť množstvo droždia. Ak výsledok nie je uspokojivý, skúste upraviť množstvo tekutín a až potom množstvo suchých surovín.

Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Prečo sa niekedy bochníky líšia v hmotnosti a tvare?	Chlieb je veľmi citlivý na mnoho vplyvov, napr. teplota miestnosti, počasie, vlhkosť, nadmorská výška, kolísanie v prúde vzduchu, použitie časovača. Tvar bochníka môže byť ovplyvnený aj použitím surovín, ktoré nie sú čerstvé alebo neboli správne nadávkované.
Ako sa môže líšiť tvar bochníka v závislosti od ročného obdobia?	V lete sa občas môže bochník „prepahnúť“ (v strede sa vytvorí priehlbina) alebo nakysnúť príliš vysoký. V zime bochník zasa nemusí nakysnúť dostatočne. Tento problém môžete vyriešiť použitím vody s teplotou 20 °C/68 °F.
Prečo sa občas po stranách chleba nalepí múka?	Počas miešania sa občas môže malé množstvo múky nalepiť na steny nádoby na pečenie a potom sa táto múka pripeče po stranách bochníka. Pripečenú múku oškrabte z kôrky ostrým nožom.
Prečo je cesto občas veľmi lepkavé a ťažko sa s ním pracuje?	Cesto občas môže byť lepkavé (t.j. veľmi mokré), v závislosti od teploty danej miestnosti a teploty vody. Skúste pri príprave cesta použiť chladnejšiu vodu.

Otázka	Odpoveď
Prečo je horná strana bochníka občas popraskaná?	Občas môže cesto príliš nakysnúť, v dôsledku čoho sa tvoria trhliny na povrchu upečeného bochníka.
Môžem v zariadení pripravovať chlieb s použitím vajícok?	Áno. Znížte množstvo vody a nahradte ju vajčkami. Do odmernej nádoby najprv dajte vajčka, potom dolejte voľu na množstvo podľa daného receptu. Ak používate vajčka, nepoužívajte časovač, lebo vajčka by sa mohli pokaziť.
Môžem používať túto domácu pekárňu na prípravu receptov podľa iných kuchárskych kníh?	Áno. Recepty v tejto brožúre však boli zostavené špeciálne pre toto zariadenie a použitím iných receptov nemusíte dosiahnuť očakávané výsledky. V prípade problémov s inými receptami postupujte podľa kapitoly Riešenie problémov.
Prečo má chlieb občas nezvyčajnú vôňu?	Nezvyčajnú vôňu chleba môže spôsobiť použitie príliš veľkého množstva aktívneho suchého droždia alebo surovín, ktoré nie sú čerstvé (hlavne múky a vody). Najlepšie výsledky dosiahnete vždy pri použití čerstvých a presne nadávkovaných surovín.
Môžem používať múku mletú doma?	V závislosti od toho, ako jemne je múka zomletá, nemusí byť výsledok pečenia uspokojivý. Najlepší výsledok dosiahnete, ak doma mletú múku zmiešate s bežnou múkou.

Standardni programi in recepti**Standardni recepti za kruh****Osnovni beli kruh (programa 1 in 2)**

Program: Osnovni beli	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Olje	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Sol	2/3 čajne žličke	1 čajna žlička	1½ čajne žličke
Sladkor	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Bela moka	350 g (2½ posodice)	455 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Polnozrnat kruh (programa 3 in 4)

Program: Polnozrnat	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olje	1 žlica	1 žlica	2 žlici
Sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička	2 čajni žlički
Med ALI sladkor	2 žlici	2 žlici	2 žlici
Polnozrnata moka	350 g	450 g	560 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Francoski kruh (program 5)

Program: Francoski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olje	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Sol	1 čajna žlička	1½ čajne žličke	2 čajni žlički
Bela moka	350 g (2½ posodice)	450 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Sladek kruh (program 6)

Program: Sladki	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	1 žlica	1½ žlice	2 žlici
Olje	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	2/3 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička
Sladkor	3 žlice	4 žlice	5 žlic
Bela moka	300 g (2 posodici)	400 g (2 2/3 posodice)	500 (3 1/3 posodice)
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Super hiter kruh (program 7)

Program: Super hitri	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	-	1½ žlice	2 žlici
Olje	-	1½ žlice	2 žlici
Sol	-	½ čajne žličke	1 čajna žlička
Sladkor	-	1½ žlice	2 žlici
Bela moka	-	450 g (3¼ posodice)	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	-	1 čajna žlička	4 čajne žličke

Kruh brez glutena (program 8)

Program: Brez glutena	500 g	750 g	1000 g
Mleko	-	-	310 ml
Kis	-	-	1 čajna žlička
Olje	-	-	6 žlic
Jajca	-	-	2 jajci
Sol	-	-	1 čajna žlička
Sladkor	-	-	2 žlici
Moka brez glutena	-	-	450 g
Kvas v prahu	-	-	2 čajni žlički

Testo/testo za pico (program 9, pozneje po želji program 12)

Program: Testo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	-	330 ml
Mleko v prahu (če namesto mleka uporabljate vodo)	-	-	2 žlici
Olje	-	-	¼ posodice
Sol	-	-	2 čajni žlički
Sladkor	-	-	4 žlice
Bela moka	-	-	560 (4 posodice)
Kvas v prahu	-	-	2 čajni žlički

Testo za testenine (program 10)

Program: Testo za testenine	
Zdrob durum	2 posodici
Velika jajca	3
Olivno olje	2 žlici
Sol	½ čajne žličke

Jagodna ali robidova marmelada (program 11)

program: Marmelada	
Sveže ali zamrznjeno (odtajano) sadje	2 posodici
Sladkor	1½ posodice

Borovničeva, marelična, breskova ali hruškova marmelada (program 11)

program: Marmelada	
Sveže ali zamrznjeno (odtajano) sadje	2 posodici
Sladkor	1½ posodice
Limonin sok	2 žlici

Preglednica s pretvorbami

žlica/čajna žlička/posodica	ml
¼ čajne žličke	1 ml
½ čajne žličke	2 ml
1 čajna žlička	5 ml
1 žlica	15 ml
¼ posodice	50 ml
1/3 posodice	75 ml
½ posodice	125 ml
2/3 posodice	150 ml
¾ posodice	175 ml
1 posodica	250 ml

Čas in temperatura peke

Običajna temperatura pri ohranjanju toplote za vrste kruha in samo peko v spodnjih tabelah je 60 °C.

Temperatura pri ohranjanju toplote za marmelado je 20 °C.

Najdaljša zakasnitev, ki jo je mogoče nastaviti za vse vrste kruha, razen za super hiter in kruh brez glutena, je 13 ur.

Najdaljši čas zakasnitve za samo peko je 1 ura in 30 minut.

Izbirno: dodajanje dodatnih sestavin med pripravo testa

Program	Dodajanje sestavin (ko aparat piska)
Osnovni beli	Po 45 minutah
Hitri beli	Po 20 minutah
Polnozrnati	Po 46 minutah
Hitri polnozrnati	Po 19 minutah
Sladki	Po 20 minutah
Brez glutena	Po 17 minutah
Testo	Po 16 minutah

Časi in temperature pri peki

Vrsta	Skorja	Temp. peke	Teža	Čas peke	Čas obdelave
Bela	Lučka	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 ure
	Srednja	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 ure
	Temna	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min
			750 g	65 min	4 h 10 min
			1000 g	70 min	4 h 15 min
Hitri beli	Lučka	110 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Srednja	120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Temna	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1000 g	65 min	3 h
Polnozrnati	Lučka	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1000 g	55 min	3 h 55 min
	Srednja	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1000 g	60 min	4 ure
	Temna	140 °C	500 g	60 min	4 ure
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1000 g	70 min	4 h 10 min
Hitri polnozrnati	Lučka	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1000 g	55 min	2 h 44 min
	Srednja	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1000 g	60 min	2 h 49 min
	Temna	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min

Vrsta	Skorja	Temp. peke	Teža	Cas peke	Cas obdelave	
			1000 g	65 min	2 h 54 min	
Francoščina	Lučka	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min	
			750 g	55 min	5 h 50 min	
			1000 g	60 min	5 h 55 min	
	Srednja	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min	
750 g			60 min	5 h 55 min		
1000 g			65 min	6 h		
	Temna	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min	
750 g			65 min	6 h		
1000 g			70 min	6 h 5 min		
Sladki	Lučka	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min	
			750 g	57 min	3 h 22 min	
			1000 g	58 min	3 h 23 min	
		Srednja	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
	750 g			57 min	3 h 22 min	
	1000 g			60 min	3 h 25 min	
	Temna	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min	
750 g			61 min	3 h 26 min		
1000 g			64 min	3 h 29 min		
Super hitri	Srednja	140 °C	Ni na voljo	25 min	58 min	
Brez glutena	Srednja	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min	
			1000 g	100 min	2 h 59 min	
Testo	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	0 min	1 h 30 min	
Testo za testenine	Ni na voljo	Ni na voljo	Ni na voljo	0 min	14 min	
Marmelada	Ni na voljo	115 °C	Ni na voljo	45 min	1 h	
Samo peka	Ni na voljo	120 °C	Ni na voljo	10 min	10 min	

Sestavine in pripomočki

V tem poglavju so opisane številne sestavine in pripomočki za pripravo kruha. Vsaka sestavina ima svoj namen. Pomembno je, da kupite kakovostne sestavine in jih uporabljate v količinah, kot so navedene v receptih. Nekatere sestavine lahko nadomestite z drugimi, pri drugih pa bi bil kruh zaradi tega slabši.

Sestavine

Bela moka

Bela moka vsebuje veliko beljakovin (glutena), ki kruhu dajejo polnost in teksturo. Gluten oblikuje strukturo celične stene, ujame in zadrži zračne mehurčke ter omogoča vzhajanje kruha. Večina mok na trgu je beljenih, vendar to ne vpliva na peko ali obstojnost.

Polnozrnata moka

Polnozrnata moka je grobo mleta moka, izdelana in celega žitnega zrna – otrobov, kalčka in semenske ovojnice. Otrobi in kalčki tej moki dodajajo rjavo barvo in okus po lešnikih ter jo obogatijo z vlakninami. Štruče, spečene iz polnozrnate moke, so manjše in gostejše.

Ržena moka

Ržena moka je izdelana iz fino mletih rženih zrn. Samo moka, izdelane iz pšenice in rži vsebujejo glutenske beljakovine. Gluten v rženi moki ni zelo prožen, zato jo je treba uporabljati v kombinaciji s pšenično moko.

Žitarice, zrna in semena

Žitarice, zrna in semena v kruh vnašajo raznolikost v teksturi, okusu in videzu. Z njimi povečate vsebnost vlaknin. Žitne mešanice treh, petih, sedmih ali dvanajstih zrn iz receptov lahko nadomestite s katero koli žitno mešanico. Zdrobljena pšenica je izdelana iz celih pšeničnih zrn, zdrobljenih na različne velikosti, od grobih do drobnih delcev. Bulgur ali pšenični drobljenec je izdelan iz oluščenih in poparjenih pšeničnih zrn, ki so nato posušena in zmleta. Naravni otrobi, tako pšenični kot ovseni, skrajšujejo glutenske verige. Kruhu zato ne dodajte več otrobov, kot je navedeno v receptu.

Moka brez glutena

Gluten je sestavni del številnih žitaric, kot so pšenica, rž, ječmen, oves itd. Kruh brez glutena mora biti pripravljen izključno iz moke brez glutena oziroma mešanic za kruh brez glutena.

Zdrob durum

Zdrob durum, bledorumen zdrob iz pšenice durum, vsebuje veliko beljakovin. Uporablja se za izdelavo testenin. Testo za testenine iz zdroba durum je lažje gnesti, testenine pa med kuhanjem bolje ohranjajo obliko kot testenine, izdelane iz večnamenske moke. Z zdrobom durum lahko nadomestite del večnamenske ali polnozrnate moke.

Maščobe

Kruh je zaradi maščob bolj rahel, okusen in obstojen, saj zadrži več vlage. Mast, margarino, maslo ali olje lahko med seboj zamenjate. Štruce, pripravljene z različnimi maščobami, se med seboj rahlo razlikujejo. Izogibajte se nizkokalorični mehki margarini, saj velika vsebnost vode močno vpliva na velikost in teksturo štruce.

Sol

Sol nadzira učinek kvasa in dodaja okus. Testu vedno dodajte sol. Uporabljene količine so majhne, vendar nujne. Brez soli lahko kruh preveč vzhaja ali se sesede.

Sladkor

Sladkorji so hranijo kvasovke, kruhu dodajo okus, obarvajo skorjico in jo naredijo hrustljivo. Če v receptu ni navedeno drugače, uporabljajte bel kristalni sladkor. Kruh, izdelan z medom, rjavim sladkorjem ali melaso, ima posebno aromo in okus. Če eno vrsto sladkorja nadomestite z drugo, je končni rezultat lahko drugačen.

Uporabite lahko tudi zrnata sladila na osnovi aspartama (ne pa na osnovi saharina). Uporabite enako količino, kot je v receptu navedena za običajen sladkor.

Tekočine

Tekočine in moka se zmešajo v prožno testo. Z mlekom dosežete bolj rahlo sredico, z vodo pa bolj hrustljivo skorjo. Kruh, pripravljen s posnetim mlekom ali sirotko v prahu, ima višjo hranilno vrednost in je bolj rahel. Posnetega mleka ali sirotke v prahu pred uporabo ni treba zmešati z vodo. S tema praškoma imate na voljo več receptov za kruh, ki jih lahko uporabite s funkcijo časovnika. Funkcije časovnika ne uporabljajte za testo, pripravljeno s svežim mlekom. Sirotka v prahu je običajno bolje vmešana, če jo dodate po moki.

Če namesto vode in mleka v prahu uporabljate običajno mleko, ga dodajte toliko kot vode. Za recepte, kjer je navedeno mleko, lahko uporabite homogenizirano, 2 %, 1 % ali posneto mleko. V količinah, kot so navedene v receptu, lahko dodate tudi nesladkane sadne ali zelenjavne sokove. Pred uporabo preberite oznake na embalaži in se prepričajte, da v sokovih ni dodanih soli, sladkorjev ali sladil.

Jajca

Jajca dodajo barvo, polnost in okus. Uporabljajte velika sveža jajca iz hladilnika. Za pripravo testa s svežimi jajci ne uporabite funkcije časovnika.

Sir

Sira pri odmerjanju ne potiskajte v merilno žličko. Siri z manj maščobe lahko vplivajo na višino in obliko štruce. Za pripravo testa s sirom ne uporabite funkcije časovnika.

Kvas

Kvasovke so enocelični mikroorganizmi v kvasu, ki se hranijo z ogljikovodiki v moki in sladkorju ter jih pretvarjajo v plinast ogljikov dioksid, zaradi katerega testo vzhaja. Ko kvas zmešamo z vodo in sladkorjem, začnejo kvasovke med gnetenjem oddajati drobne mehurčke, ki povzročijo vzhajanje. Na začetku pečenja testo narašča, dokler kvasovke ne odmrejo. Kvas učinkuje slabše, če je izpostavljen zraku, vročini ali vlažnosti. Vedno uporabite kvas pred iztekom roka uporabnosti. Odprt kvas shranite v hladilniku v originalni embalaži in ga porabite v 6–8 tednih. Na voljo so 3 vrste kvasa – suhi pivski kvas, instant in pekovski kvas. Pekovski kvas ima še posebej izrazite učinke vsebuje veliko askorbinske kisline (vitamina C). Izdelan je bil posebej za peko kruha. Če ga želite uporabiti namesto suhega pivskega ali instant kvasa, količini, navedeni v receptu dodajte še ¼ čajne žličke. Najboljše rezultate dosežete, če uporabite vrsto kvasa, navedeno v receptu. Kvasovke niso odporne na vročino. Pri pripravi nadevov se morajo sestavine, na primer topljeno maslo, pred uporabo ohladiti. Kvasa ne zmešajte s tekočinami, maščobami ali soljo, ker zavirajo njegov učinek. Ne uporabite več kvasa, kot je navedeno v receptu.

Cimet in česen zavirata vzhajanje. Če ju uporabljate, ju dodajte ob rob posode za kruh, da ne prideta v stik s kvasom.

Preizkus kvasa

V merilni posodici zmešajte 1 čajno žličko sladkorja in ½ posodice mlačne vode. Po površini potresite 2 čajni žlički kvasa. Nežno premešajte. Mešanica naj 10 minut stoji. Nastati mora pena in močan vonj po kvasu. V nasprotnem primeru kupite nov kvas.

Mešanica za kruh

Mešanice za kruh so na voljo v številnih trgovinah. Vanje so že vmešane moka, sol, sladkor in kvas v pravih razmerjih, zato je uporaba preprosta. Na voljo so tudi različni okusi in različice. Največkrat morate v posodo za kruh dodati samo še vodo ali mleko in maslo ali olje, kot je navedeno na embalaži mešanice, ter dodati mešanico za kruh.

Odmerjanje sestavin

Za pripravo popolne štruce so ključne ustrezne količine posameznih sestavin. Pravilno odmerjanje sestavin je zato bistvenega pomena. Tudi zgolj 1 ali 2 napačno odmerjeni čajni žlički (preveč ali premalo) močno spremenita končni rezultat. Sestavin nikoli ne odmerjajte nad posodo za kruh, saj se lahko vanjo potresejo odvečne količine.

Nasvet: Če morate na primer dodati 280 ml vode, najprej z merilno posodico odmerite 1 posodico (250 ml) ter z merilno žličko dodajte 2 še žlici (30 ml).

Shranjevanje

Moko shranjujte v nepredušni posodi v temnem in suhem prostoru. Če je izpostavljena vročini ali vlagi, izgubi trdnost in ne bo mogla vzhajati. Moka se hitro navzame okusov, zato jo shranjujte ločeno od čebule ali česna. Kruh shranjujte v plastični vrečki ali drugi nepredušni posodi pri sobni temperaturi 1 ali 2 dni. Štruce francoskega kruha shranjujte v papirnati vrečki ali na zraku, da ostanejo hrustljave. Najboljše so na dan, ko so bile spečene.

Pripomočki

Merilna žlička

- Priloženo merilno žličko lahko uporabljate za odmerjanje kvasa, sladkorja, soli, mleka v prahu in začimb.
- Merilne žličke ne uporabljajte za zajemanje suhih sestavin, temveč jih z običajno žlico previdno stresite v merilno žličko (Sl. 1).
- Žličko zvrhajte in nato zravajte z robom kovinske lopatice ali z ravnim robom noža. Sestavin ne potiskajte v žličko in je ne stresajte, da bi jih zravnali (Sl. 2).
- V merilno žličko lahko potiskate samo rjavi sladkor. Pritiskajte na sladkor, dokler ni enake oblike kot merilna žlička.

Merilna posodica

- Za odmerjanje tekočin uporabite prozorno merilno posodico z oznakami. Postavite jo na ravno površino in oznake preverjajte v ravni oči. Če je potrebno, dodajte ali odstranite nekoliko tekočine (Sl. 3).

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težave in možne rešitve

	Voda ali mleko	Sol	Sladkor ali med	Moka	Kvas	Drugo
Štruca vzhaja in se nato posede	1–2 čajni žlički manj, uporabite hladnejšo tekočino	¼ žlice več		1–2 žlici več, uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	1/8–¼ žlice manj, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	Preverite napajanje
Štruca preveč vzhaja	1–2 čajni žlički manj, uporabite hladnejšo tekočino	1/4 žlice več	½ žlice manj	1–2 žlici manj	1/8–¼ žlice manj, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	
Štruca premalo vzhaja	1–2 žlici več	1/4 čajni žlički manj	½ žlice več	Uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	1/8–¼ žlice več, uporabite svež kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	
Štruca je majhna in težka				Uporabite svežo moko, uporabite pravo vrsto moke	Dodajte kvas, uporabi sveži kvas, uporabite pravo vrsto kvasa pri pravi nastavitvi	Preverite napajanje
Skorja je presvetla			½ žlice več			Izberite ustrezne nastavitve
Štruca je premalo pečena						Preverite napajanje, izberite ustrezne nastavitve
Štruca je preveč pečena			½ žlice manj			Izberite ustrezne nastavitve
Mešanica za kruh ni zmešana						Pravilno namestite posodo za kruh, lopatico za gnetenje pravilno potisnite na gred v posodi za kruh
Iz odprtih za paro in zrak prihaja dim						Očistite grelni element
Prilagoditev na veliko nadmorsko višino	1–2 žlici manj		½ žlice manj		1/8–¼ čajne žličke manj	

Opomba: Pri prilagajanju količine sestavin, najprej spremenite količino kvasa. Če z rezultatom niste zadovoljni, prilagodite količino tekočin in nato količino suhih sestavin.

Pogosta vprašanja

Vprašanje	Odgovor
Zakaj se štruce kruha med seboj včasih razlikujejo v višini in obliki?	Kruh je zelo občutljiv na zunanje dejavnike, kot so sobna temperatura, vreme, vlažnost, nadmorska višina in zračni tokovi, ter uporabo časovnika. Oblika kruha je lahko drugačna zaradi uporabe sestavin, ki niso sveže ali pravilno odmerjene.
Kako se oblika štruc spreminja glede na letni čas?	Poleti se štruce včasih lahko posedejo (in imajo v sredini vdolbino) ali preveč vzhajajo. Pozimi kruh morda ne bo pravilno vzhaja. Temu se lahko izognete, če uporabite vodo s temperaturo 20 °C.
Zakaj je na skorji včasih moka?	Med začetnim mešanjem lahko manjše količine moke ostanejo na stenah posode za kruh in se zapečejo na skorjico kruha. V tem primeru lahko tak del skorje ostrgate z ostrim nožem.
Zakaj je testo včasih lepljivo in ga je težko obdelovati?	Testo je lahko včasih lepljivo (premokra) zaradi sobne temperature in temperature vode. Poskusite pripraviti testo s hladno vodo.
Zakaj so na zgornji strani kruha včasih razpoke?	Testo včasih preveč vzhaja, zato lahko na površini pečenega kruha nastanejo razpoke.
Lahko v aparatu pripravim testo z jajci?	Da, uporabite manj vode in jo nadomestite z jajci. V merilno posodico najprej dodajte jajca in nato še vodo do količine, navedene v receptu. Za pripravo testa z jajci ne uporabite funkcije časovnika, saj se lahko pokvarijo.
Lahko s tem aparatom kruha pripravim testo po receptu iz drugih kuharic?	Da. Vendar so bili recepti v tem priročniku pripravljene posebej za ta aparat, zato so lahko rezultati z drugimi recepti drugačni. Če imate težave z drugimi recepti, si oglejte poglavje Odpravljanje težav.

Vprašanje	Odgovor
Zakaj je kruh včasih čudnega vonja?	Zaradi prevelike količine suhega pivskega kvasa ali sestavin, ki niso več sveže (še zlasti moka in vode) ima kruh lahko nenavaden vonj. Za najboljše rezultate vedno uporabljajte natančno odmerjene in sveže sestavine.
Ali lahko uporabim doma zmleto moko?	Rezultati peke so odvisni od tega, kako grobo je moka zmleto. Priporočamo, da za najboljše rezultate doma zmleto moko zmešate z običajno.

Standardni programi i recepti**Standardni recepti za hleb****Obični beli hleb (programi 1 i 2)**

Program: Obični beli	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	220 ml	280 ml	350 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Ulje	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
So	2/3 kašičice	1 kašičica	1½ kašičica
Šećer	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Belo brašno	350 g (2½ šolje)	455 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Hleb od integralnog brašna (programi 3 i 4)

Program: Integralni	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Ulje	1 kašika	1 kašika	2 kašike
So	1 kašičica	1 kašičica	2 kašičice
Med ili šećer	2 kašike	2 kašike	2 kašike
Integralno brašno	350 g	450 g	560 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Francuski hleb (program 5)

Program: Francuski	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F)	200 ml	260 ml	330 ml
Ulje	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
So	1 kašičica	1½ kašičica	2 kašičice
Belo brašno	350 g (2½ šolje)	450 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Slatki hleb (program 6)

Program: Slatki	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	180 ml	240 ml	300 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	1 kašika	1½ kašika	2 kašike
Ulje	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
So	2/3 kašičice	1 kašičica	1 kašičica
Šećer	3 kašike	4 kašike	5 kašike
Belo brašno	300 g (2 šolje)	400 g (2 2/3 šolje)	500 g (3 1/3 šolje)
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Hleb koji se veoma brzo priprema (program 7)

Program: Veoma brzo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	280 ml	350 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	-	1½ kašika	2 kašike
Ulje	-	1½ kašika	2 kašike
So	-	½ kašičice	1 kašičica
Šećer	-	1½ kašika	2 kašike
Belo brašno	-	450 g (3¼ šolje)	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	-	1 kašičica	4 kašičice

Hleb bez glutena (program 8)

Program: Bez glutena	500 g	750 g	1000 g
Mleko	-	-	310 ml
Sirće	-	-	1 kašičica
Ulje	-	-	6 kašika
Jaja	-	-	2 jajeta
So	-	-	1 kašičica
Šećer	-	-	2 kašike
Brašno bez glutena	-	-	450 g
Suvi kvasac	-	-	2 kašičice

Testo/testo za picu (program 9, opcionalno program 12 nakon toga)

Program: Testo	500 g	750 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	-	330 ml
Mleko u prahu (ako koristite vodu umesto mleka)	-	-	2 kašike
Ulje	-	-	¼ šolje
So	-	-	2 kašičice
Šećer	-	-	4 kašike
Belo brašno	-	-	560 g (4 šolje)
Suvi kvasac	-	-	2 kašičice

Testo za testeninu (program 10)

Program: Testo za testeninu	
Griz	2 šolje
Velika jaja	3
Maslinovo ulje	2 kašike
So	½ kašičice

Džem od jagoda ili kupina (program 11)

program: Džem	
Sveže ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šolje
Šećer	1½ šolja

Džem od borovnice, kajsije, breskve ili kruške (program 11)

program: Džem	
Sveže ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šolje
Šećer	1½ šolja
Sok od limuna	2 kašike

Tabela za konverziju

kašičica/kašika/šolja	ml
¼ kašičice	1 ml
½ kašičice	2 ml
1 kašičica	5 ml
1 kašika	15 ml
¼ šolje	50 ml
1/3 šolje	75 ml
½ šolje	125 ml
2/3 šolje	150 ml
¾ šolje	175 ml
1 šolja	250 ml

Temperature i vremena pečenja

Standardna temperatura za održavanje toplote za tipove hleba i samo za pečenje u tabelama ispod je 60°C.

Temperatura za održavanje toplote za džem je 20°C.

Maksimalno vreme odlaganja za sve tipove hleba osim „Veoma brzo“ i „Bez glutena“ je 13 sati.

Maksimalno vreme odlaganja samo za pečenje je 1 sat i 30 minuta.

Opcionalno: dodavanje dodatnih sastojaka tokom faze za testo

Program	Dodavanje dodatnih sastojaka (kada se aparat oglasi zvučnim signalom)
Obični beli	Nakon 45 min.
Beli, brzo	Nakon 20 min.
Integralni	Nakon 46 min.
Integralni, brzo	Nakon 19 min.
Slatki	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 17 min.
Testo	Nakon 16 min.

Trajanje i temperatura u fazi pečenja

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
Beli hleb	Svetlo	110°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 sata
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	3 sata 50 min.
			750 g	50 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	55 min.	4 sata
	Tamna	130°C	500 g	60 min.	4 sata 5 min.
			750 g	65 min.	4 sata 10 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 15 min.
Beli, brzo	Svetlo	110°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Srednja	120°C	500 g	45 min.	2 sata 40 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Tamna	130°C	500 g	55 min.	2 sata 50 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.
			1000 g	65 min.	3 sata
Integralni	Svetlo	120°C	500 g	45 min.	3 sata 45 min.
			750 g	50 min.	3 sata 50 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 55 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	3 sata 50 min.
			750 g	55 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	60 min.	4 sata
	Tamna	140°C	500 g	60 min.	4 sata
			750 g	65 min.	4 sata 5 min.
			1000 g	70 min.	4 sata 10 min.
Integralni, brzo	Svetlo	120°C	500 g	45 min.	2 sata 34 min.
			750 g	50 min.	2 sata 39 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 44 min.
	Srednja	130°C	500 g	50 min.	2 sata 39 min.
			750 g	55 min.	2 sata 44 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 49 min.
	Tamna	140°C	500 g	55 min.	2 sata 44 min.
			750 g	60 min.	2 sata 49 min.

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
			1000 g	65 min.	2 sata 54 min.
Francuski	Svetlo	115°C	500 g	50 min.	5 sati 45 min.
			750 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
	Srednja	125°C	500 g	55 min.	5 sati 50 min.
			750 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1000 g	65 min.	6 sati
	Tamna	135°C	500 g	60 min.	5 sati 55 min.
			750 g	65 min.	6 sati
			1000 g	70 min.	6 sati 5 min.
Slatki	Svetlo	105°C	500 g	53 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	58 min.	3 sata 23 min.
	Srednja	115°C	500 g	54 min.	3 sata 19 min.
			750 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1000 g	60 min.	3 sata 25 min.
	Tamna	135°C	500 g	58 min.	3 sata 23 min.
			750 g	61 min.	3 sata 26 min.
			1000 g	64 min.	3 sata 29 min.
Veoma brzo	Srednja	140°C	Nije dostupno	25 min.	58 min.
Bez glutena	Srednja	115°C	750 g	95 min.	2 sata 54 min.
			1000 g	100 min.	2 sata 59 min.
Testo	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	1 sat 30 min.
Testo za testeninu	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	14 min.
Džem	Nije dostupno	115°C	Nije dostupno	45 min.	1 sat
Samo pečenje	Nije dostupno	120°C	Nije dostupno	10 min.	10 min.

Sastojci i alatke

Ovo poglavlje sadrži opise sastojaka i alatki koje se koriste za pečenje hleba. Svaki sastojak ima posebnu namenu. Važno je kupovati sastojke visokog kvaliteta i koristiti ih u količinama navedenim u receptima. Iako je neke sastojke moguće zameniti drugim, neki će u tom slučaju dovesti do toga da dobijete hleb lošeg kvaliteta.

Sastojci

Belo brašno

Belo brašno sadrži dovoljno proteina (glutena) da bi hleb dobio odgovarajuću zapreminu i teksturu. Gluten je taj koji formira ćelijsku strukturu zida, zarobljava i zadržava vazduh i omogućava hlebu da naraste. Većina vrsta brašna je izbeljena. To ne utiče na performanse pečenja niti na vek trajanja hleba.

Integralno brašno

Integralno brašno je grubo mlevena vrsta brašna koje se dobija od čitavog zrna pšenice - mekinje, klice i endosperme. Mekinje i klice daju braon boju i koštunjav ukus, uz povećan broj vlakana. Pečenje sa integralnim brašnom za rezultat ima kraće i zgusnutije vekne.

Ražano brašno

Ražano brašno dobija se finim mlevenjem zrna raži. Samo brašno koja se dobijaju od pšenice i raži sadrže proteine koji formiraju gluten. Gluten u ražanom brašnu nije veoma elastičan, pa je zbog toga ražano brašno neophodno koristiti u kombinaciji sa pšeničnim brašnom.

Žitarice, semenke i plodovi

Žitarice, semenke i plodovi obezbeđuju raznovrsnu teksturu, ukus i izgled hleba. Njihovom upotrebom se povećava sadržaj vlakana. Žitarice tri, pet i dvanaest zrna možete da zamenite bilo kojim žitaricama sa više zrna. Drobljena pšenica sastoji se od zrna pšenice koja su izdrobljena na komade različite veličine, od krupnih do sitnih. Bulgur predstavlja zrna pšenice iz kojih je odstranjeno jezgro i koja su zatim obrađena parom, osušena i samlevana. Prirodne mekinje, pšenične i od drugih žitarica, smanjuju količinu glutena. Stoga nemojte da koristite više glutena nego što je navedeno u receptu.

Brašno bez glutena

Gluten je prisutan u mnogim žitaricama, kao što su pšenica, raž, ječam, ovas itd. Hleb bez glutena pravi se isključivo od brašna koje ne sadrži gluten ili mešavina za hleb koje ne sadrže gluten.

Griz

Griz, kremasto žuto grubo mleveno brašno koje se dobija od durum pšenice sadrži visok procenat proteina. Koristi se pravljenje sveže testenine. Testo za testeninu napravljeno od griza lakše se mesi i bolje zadržava oblik tokom kuvanja nego testo za testeninu napravljeno od višenamenskog brašna. Deo višenamenskog ili integralnog brašna možete da zamenite grizom.

Masti

Masti omekšavaju, doprinose ukusu i povećavaju vek trajanja hleba tako što zadržavaju vlagu. Mast, margarin, puter ili ulje mogu da se koriste za recepte. Vekne za koje su korišćene ove vrste masti malo će se razlikovati. Izbegavajte upotrebu mekog margarina manje kalorijske vrednosti pošto viši sadržaj vode može da ima veliki uticaj na veličinu i teksturu vekne.

So

So kontroliše delovanje kvasca i doprinosi ukusu. Nikada nemojte da izostavite so iz testa. Količina koja se koristi je mala, ali neophodna. Bez soli, hleb može preterano da naraste ili da splasne.

Šećeri

Šećeri obezbeđuju „hranu“ za kvasac, slatkoću vekne i boju korice. Koristite beli šećer u zrnu, osim ako nije drugačije navedeno u receptu. Med, žuti šećer i šećerni sirupi hlebu daju jedinstven ukus i boju. Ako zamenite ove sastojke, možda ćete dobiti drugačiji konačni rezultat. Moguće je koristiti i aspartamski šećer u zrnu (bez saharina). Za zamenu važe iste količine za šećer navedene u receptu.

Tečnosti

Tečnosti se mešaju sa brašnom i dobija se elastično testo. Mleko daje nežnu teksturu, a voda hrskaviju koricu. Delimično obrano mleko u prahu i pavlaka u prahu povećavaju hranljivu vrednost i umekšavaju teksturu. Nema potrebe da delimično obrano mleko u prahu i pavlaku u prahu vraćate u tačno stanje. Korišćenjem tih vrsta mleka u prahu povećava se broj recepata koje je moguće koristiti sa funkcijom tajmera. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežeg mleka. Pavlaka u prahu će se bolje sjediniti ako je dodate nakon brašna. Ako vodu i mleko u prahu zamenite mlekom, upotrebite istu količinu mleka u prahu kao i vode. Za recepte koji zahtevaju upotrebu mleka može da se koristi homogenizovano mleko, sa 2% mlečne masti, 1% mlečne masti i delimično obrano. Moguće je koristiti nezasađene sokove od voća i povrća, u količinama koje su navedene u receptima. Pročitajte oznaku na pakovanjima tih sokova kako biste se uverili da ne sadrže dodatu so, šećer niti zaslađivače.

Jaja

Jaja dodaju boju, punoću i ukus. Uvek koristite velika jaja direktno izvađena iz frižidera. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu svežih jaja.

Sir

Nemojte da pritiskate sir na kašiki za merenje tokom merenja. Sirevi sa malim sadržajem masti mogu da utiču na narastanje i oblik vekne. Nemojte da koristite funkciju tajmera za recepte koji zahtevaju upotrebu sira

Kvasac

Kvasac, sićušni jednoćelijski živi organizam, se hrani ugljenim hidratima iz brašna i šećera, pri čemu se proizvodi ugljen dioksid koji izaziva narastanje hleba. U kombinaciji sa vodom i šećerom, kvasac postaje aktivan tokom procesa mešenja i testo puni sićušnim mehurićima koji izazivaju njegovo narastanje. Na početku procesa pečenja testo još više narasta dok ne dođe do prestanka delovanja kvasca. Izloženost vazduhu, toploti i vlazi umanjuje aktivnost kvasca. Kvasac uvek upotrebite pre isteka roka upotrebe. Nakon otvaranja kvasac držite u frižideru u originalnom pakovanju i upotrebite ga u roku od 6-8 sedmica. Dostupna su tri tipa kvasca - aktivni suvi, instant i pekarski. Pekarski kvasac je posebno aktivna vrsta kvasca sa povećanim nivoom askorbinske kiseline (vitamin C). Napravljen je posebno za upotrebu u pekarama. Ako želite da koristite aktivni suvi kvasac ili instant kvasac umesto pekarskog, povećajte količinu navedenu u receptu za ¼ kašičice. Da biste postigli najbolje rezultate, upotrebite tip kvasca koji je naveden u receptu. Toplota ubija kvasac. Prilikom pripreme nadeva, veoma je važno da sastojke kao što je istopljeni puter ostavite da se ohlade pre nego što ih upotrebite. Držite kvasac dalje od tečnosti, masti i soli pošto ti sastojci usporavaju njegovo delovanje. Nemojte da povećavate količinu kvasca navedenu u receptu.

Cimet i beli luk onemogućavaju narastanje. Ako koristite te sastojke, dodajte ih na ivicu posude za hleb kako biste bili sigurni da neće doći u dodir sa kvascem.

Testiranje aktivnosti kvasca

Rastvorite 1 kašičicu šećera u ½ šolje mlake vode u šolji za merenje. Poprskajte 2 kašičice kvasca po površini. Lagano promešajte. Ostavite mešavinu da tako stoji 10 minuta. Mešavina bi trebalo da zapeni i da odaje jak miris kvasca. Ako to nije slučaj, kupite novi kvasac.

Mešavina za hleb

Mešavine za hleb dostupne su u mnogim prodavnicama. Mešavina za hleb već sadrži brašno, so, šećer i kvasac u ispravnom odnosu, pa je praktična za upotrebu. Takođe je dostupna u različitim ukusima i vrstama. U većini slučajeva potrebno je samo da u posudu za hleb dodate vodu ili mleko i puter ili ulje u skladu sa uputstvima na pakovanju mešavine za hleb, a zatim da dodate i mešavinu.

Merenje sastojaka

Kvalitet vekne zavisi od odgovarajuće količine svakog sastojka. Stoga je neophodno da precizno izmerite sastojke. Čak i ako dodate 1 ili 2 kašike sastojka manje ili više, krajnji rezultat će biti dosta drugačiji. Nikada nemojte da merite sastojke iznad posude za hleb, pošto može da dođe do prosipanja viška u posudu.

Savet: Ako je potrebno da dodate npr. 280 ml vode, dodajte 1 šolju (250 ml) vode pomoću šolje za merenje, a zatim dodajte 2 kašike (30 ml) vode pomoću kašike za merenje.

Čuvanje

Brašno držite u vakumiranom pakovanju na hladnom i suvom mestu. Ako dođe do izlaganja brašna toploti i vlazi, ono će izgubiti snagu i mogućnost narastanja. Brašno brzo upija ukuse, pa ga držite dalje od crnog i belog luka. Hleb držite u dobro zatvorenoj plastičnoj kesi ili u drugom vakumskom pakovanju na sobnoj temperaturi 1 do 2 dana. Francuski hleb trebalo bi držati u papirnoj kesi izložen vazduhu kako bi mu korica ostala hrskava. Takav hleb je najbolje pojesti istog dana kada je napravljen.

Alatke

Kašika za merenje

- Kašiku za merenje koja se isporučuje sa aparatom možete da koristite za merenje kvasca, šećera, soli, mleka u prahu i začina.
- Nemojte da koristite kašiku za merenje za zahvatanje suvih sastojaka. Suve sastojke polako kašikom stavljajte u kašiku za merenje (Sl. 1).
- Napunite kašiku do vrha, a zatim poravnajte sadržaj pomoću metalne lopatice ili ravne ivice noža. Nemojte pritiskate sastojke u kašiku niti da tresete kašiku da biste poravnali nivo sastojaka (Sl. 2).
- Jedini sastojak koji je potrebno pritisnuti u kašiku za merenje je žuti šećer. Pritiskajte šećer dok ne poprimi oblik kašike za merenje.

Šolja za merenje

- Za merenje količine svih tečnosti koristite prozimu šolju za merenje sa podeocima. Šolju za merenje postavite na ravnu površinu i pročitajte oznaku u nivou očiju. Ako je potrebno, dodajte ili uklonite određenu količinu tečnosti (Sl. 3).

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problemi i moguća rešenja

	Voda ili mleko	So	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Vekna naraste pa splasne	Smanjite za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost	Povećajte za ¼ kašičice		Povećajte za 1-2 kašike, koristite svežije brašno, koristite odgovarajući tip brašna	Smanjite za 1/8-¼ kašičice, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Proverite napajanje
Vekna prebrzo narasta	Smanjite za 1-2 kašike, koristite hladniju tečnost	Povećajte za 1/4 kašičice	Smanjite za ½ kašičice	Smanjite za 1-2 kašike	Smanjite za 1/8-¼ kašičice, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Vekna ne narasta dovoljno	Povećajte za 1-2 kašike	Smanjite za 1/4 kašičice	Povećajte za ½ kašičice	Koristite svežije brašno odgovarajućeg tipa	Povećajte za 1/8-¼ kašičice, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Vekna je kratka i teška				Koristite svežije brašno odgovarajućeg tipa	Dodajte kvasac, koristite svež kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Proverite napajanje
Korica je presvetla			Povećajte za ½ kašičice			Izaberite odgovarajuće postavke
Vekna nije pečena						Proverite napajanje, izaberite odgovarajuće postavke
Vekna je prepečena			Smanjite za ½ kašičice			Izaberite odgovarajuće postavke
Mešavina za hleb nije sjedinjena						Pravilno instalirajte posudu za hleb, a zatim pravilno gumite sečivo za mešenje na osovinu u posudi za hleb
Iz ventilacionih otvora izlazi dim						Očistite grejni element
Podešavanja za veliku nadmorsku visinu	Smanjite za 1-2 kašike		Smanjite za ½ kašičice		Smanjite za 1/8-¼ kašičice	

Napomena: Prilikom prilagođavanja količine sastojaka, prvo promenite količinu kvasca. Ako rezultat i dalje nije zadovoljavajući, promenite količinu tečnosti, a zatim suvih sastojaka.

Najčešća pitanja

Pitanje	Odgovor
Zašto se visina i oblik vekni ponekad razlikuju?	Hleb je veoma osetljiv na faktore okruženja kao što su sobna temperatura, vremenske prilike, vlažnost, nadmorska visina, promene u protoku vazduha i korišćenje tajmera. Oblik hleba takođe može da se promeni ako koristite sastojke koji nisu sveži ili nisu dobro izmereni.
Zašto se oblik vekni razlikuje u zavisnosti od godišnjeg doba?	Tokom leta ponekad može da se desi da vekna splasne (i da se u njenoj sredini formira udubljenje) ili da previše naraste tokom zime. Tokom zime može da se desi da hleb ne naraste pravilno. To možete da rešite korišćenjem vode koja je zagrejana na temperaturu 68°F/20°C.
Zašto se brašno ponekad lepi za hleb?	Tokom početnog procesa mešanja, male količine brašna mogu da se zalepe za zidove posude za hleb i da se tokom procesa pečenja zalepe za veknu. Ako dođe do toga, ovaj deo korice skinite pomoću oštrog noža.
Zašto je testo ponekad veoma lepljivo, što otežava rad sa njim?	Testo ponekad može da bude lepljivo (tj. previše vlažno) u zavisnosti od sobne temperature i temperature vode. Pokušajte da za pravljenje testa koristite hladniju vodu.

Pitanje	Odgovor
Zašto gornja strana vekne ponekad izgleda izbrazdano?	Ponekad dolazi do preteranog narastanja testa, što može da dovede do pucanja korice ispečenog hleba.
Da li za pravljenje hleba u aparatu mogu da koristim jaja?	Da, smanjite količinu vode i zamenite je hlebom. Jaja prvo stavite u šolju za merenje, a zatim dodajte vodu do nivoa navedenog u receptu. Nemojte da koristite funkciju tajmera ako koristite jaja, pošto ona mogu da se pokvare.
Da li ovaj aparat za pravljenje hleba mogu da koristim za pripremanje recepata iz drugih kuvara?	Da. Međutim, recepti u ovoj brošuri namenjeni su baš za ovaj aparat, pa rezultati mogu da se razlikuju ako budete koristili druge recepte. Ako budete imali problema sa drugim receptima, pogledajte poglavlje „Rešavanje problema“.
Zašto hleb ponekad ima čudan miris?	Čudan miris hleba može da izazove prevelika količina aktivnog suvog kvasca ili sastojaka koji nisu sveži (posebno brašna i vode). Uvek pažljivo merite sastojke i koristite sveže sastojke da biste dobili najbolje rezultate.
Da li mogu da koristim domaće brašno?	U zavisnosti od toga koliko grubo je brašno samleveno, rezultati možda neće biti zadovoljavajući. Preporučuje se da domaće brašno pomešate sa normalnim brašnom da biste dobili najbolje rezultate.

Стандартні програми та рецепти**Рецепти приготування традиційного хліба****Білий хліб (програми 1 та 2)**

Програма: Basic White (Білий хліб)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	220 мл	280 мл	350 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
Сіль	2/3 чайної ложки	1 чайна ложка	1½ чайної ложки
цукор	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
Борошно вищого гатунку	350 г (2½ чашки)	455 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Хліб із цільного пшеничного борошна (програми 3 та 4)

Програма: Whole Wheat (Цільнозерновий)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C)	230 мл	280 мл	350 мл
олія	1 стол. ложка	1 стол. ложка	2 стол. ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	2 чайні ложки
мед АБО цукор	2 стол. ложки	2 стол. ложки	2 стол. ложки
Цільне пшеничне борошно	350 г	450 г	560 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Французький хліб (програма 5)

Програма: French (Французький)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C)	200 мл	260 мл	330 мл
олія	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайної ложки	2 чайні ложки
Борошно вищого гатунку	350 г (2½ чашки)	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Солодкий хліб (програма 6)

Програма: Sweet (Солодкий хліб)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	180 мл	240 мл	300 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	1 стол. ложка	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
Сіль	2/3 чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
цукор	3 стол. ложки	4 стол. ложки	5 стол. ложок
Борошно вищого гатунку	300 г (2 чашки)	400 г (2 2/3 чашки)	500 (3 1/3 чашки)
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Супершвидке випікання хліба (програма 7)

Програма: Super Rapid (Супершвидко)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	280 мл	350 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
олія	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
Сіль	-	½ чайної ложки	1 чайна ложка
цукор	-	1½ стол. ложки	2 стол. ложки
Борошно вищого гатунку	-	450 г (3¼ чашки)	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	-	1 чайна ложка	4 чайних ложки

Безглютеновий хліб (програма 8)

Програма: Gluten Free (Без клейковини)	500 г	750 г	1000 г
молоко	-	-	310 мл
оцет	-	-	1 чайна ложка
олія	-	-	6 стол. ложок
Яйця	-	-	2 яйця
Сіль	-	-	1 чайна ложка
цукор	-	-	2 стол. ложки
безглютенове борошно	-	-	450 г
сухі дріжджі	-	-	2 чайні ложки

Тісто/тісто для піци (програма 9, потім додатково програма 12)

Програма: Dough (Тісто)	500 г	750 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	-	330 мл
сухе молоко (у разі використання води замість молока)	-	-	2 стол. ложки
олія	-	-	¼ чашки
Сіль	-	-	2 чайні ложки
цукор	-	-	4 стол. ложки
Борошно вищого гатунку	-	-	560 (4 чашки)
сухі дріжджі	-	-	2 чайні ложки

Італійське тісто (програма 10)

Програма: Pasta Dough (Італійське тісто)		
манна крупа		2 чашки
великі яйця		3
оливкова олія		2 стол. ложки
Сіль		½ чайної ложки

Полуничне або чорничне повидло (програма 11)

Програма: Jam (Повидло)		
свіжі або заморожені (розморожені) фрукти		2 чашки
цукор		1½ чашки

Чорничне, абрикосове, персикове або грушеве повидло (програма 11)

Програма: Jam (Повидло)		
свіжі або заморожені (розморожені) фрукти		2 чашки
цукор		1½ чашки
сік лимона		2 стол. ложки

Таблиця перетворень

чайна ложка/стол. ложка/чашка	мл
¼ чайної ложки	1 мл
½ чайної ложки	2 мл
1 чайна ложка	5 мл
1 стол. ложка	15 мл
¼ чашки	50 мл
1/3 чашки	75 мл
½ чашки	125 мл
2/3 чашки	150 мл
¾ чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

Час випікання і температура

Стандартна температура збереження тепла для типів хліба та програми "Bake Only" ("Лише випікання") у поданих нижче таблицях становить 60°C.

Температура збереження тепла для повидла становить 20°C.

Максимальний час затримки, який можна встановити для усіх типів хліба, окрім хліба, який готується за допомогою програм "Super Rapid" (Супершвидко) та "Gluten Free" (Безглютеновий), становить 13 годин.

Максимальний час затримки для програми "Bake Only" ("Лише випікання") становить 1 год. 30 хвилин.

Додатково: давання продуктів на етапі приготування тіста

Програма	Додавання продуктів (коли лунає звуковий сигнал)
Basic White (Білий хліб)	Через 45 хв.
White Rapid (Білий прискорено)	Через 20 хв.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Через 46 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Через 19 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Через 20 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Через 17 хв.
Dough (Тісто)	Через 16 хв.

Тривалість та температура на етапі випікання тіста

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
Basic White (Білий хліб)	Підсвітка	110°C	500 г	45 хв.	3 год. 50 хв.
			750 г	50 хв.	3 год. 55 хв.
			1000 г	55 хв.	4 год.
	Середня	120°C	500 г	45 хв.	3 год. 50 хв.
			750 г	50 хв.	3 год. 55 хв.
			1000 г	55 хв.	4 год.
	Темна	130°C	500 г	60 хв.	4 год. 5 хв.
			750 г	65 хв.	4 год. 10 хв.
			1000 г	70 хв.	4 год. 15 хв.
White Rapid (Білий прискорено)	Підсвітка	110°C	500 г	45 хв.	2 год. 40 хв.
			750 г	50 хв.	2 год. 45 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год. 50 хв.
	Середня	120°C	500 г	45 хв.	2 год. 40 хв.
			750 г	50 хв.	2 год. 45 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год. 50 хв.
	Темна	130°C	500 г	55 хв.	2 год. 50 хв.
			750 г	60 хв.	2 год. 55 хв.
			1000 г	65 хв.	3 год.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Підсвітка	120°C	500 г	45 хв.	3 год. 45 хв.
			750 г	50 хв.	3 год. 50 хв.
			1000 г	55 хв.	3 год. 55 хв.
	Середня	130°C	500 г	50 хв.	3 год. 50 хв.
			750 г	55 хв.	3 год. 55 хв.
			1000 г	60 хв.	4 год.
	Темна	140°C	500 г	60 хв.	4 год.
			750 г	65 хв.	4 год. 5 хв.
			1000 г	70 хв.	4 год. 10 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Підсвітка	120°C	500 г	45 хв.	2 год. 34 хв.
			750 г	50 хв.	2 год. 39 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год. 44 хв.

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
	Середня	130°C	500 г	50 хв.	2 год, 39 хв.
			750 г	55 хв.	2 год, 44 хв.
			1000 г	60 хв.	2 год, 49 хв.
	Темна	140°C	500 г	55 хв.	2 год, 44 хв.
			750 г	60 хв.	2 год, 49 хв.
			1000 г	65 хв.	2 год, 54 хв.
Французька	Підсвітка	115°C	500 г	50 хв.	5 год, 45 хв.
			750 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			1000 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
	Середня	125°C	500 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			750 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			1000 г	65 хв.	6 год.
	Темна	135°C	500 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			750 г	65 хв.	6 год.
			1000 г	70 хв.	6 год, 5 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Підсвітка	105°C	500 г	53 хв.	3 год, 19 хв.
			750 г	57 хв.	3 год, 22 хв.
			1000 г	58 хв.	3 год, 23 хв.
	Середня	115°C	500 г	54 хв.	3 год, 19 хв.
			750 г	57 хв.	3 год, 22 хв.
			1000 г	60 хв.	3 год, 25 хв.
	Темна	135°C	500 г	58 хв.	3 год, 23 хв.
			750 г	61 хв.	3 год, 26 хв.
			1000 г	64 хв.	3 год, 29 хв.
Super Rapid (Супершвидко)	Середня	140°C	немає	25 хв.	58 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Середня	115°C	750 г	95 хв.	2 год, 54 хв.
			1000 г	100 хв.	2 год, 59 хв.
Dough (Тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	1 год, 30 хв.
Pasta Dough (Італійське тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	14 хв.
Jam (Повидло)	немає	115°C	немає	45 хв.	1 год.
Wake Only (Лише випікання)	немає	120°C	немає	10 хв.	10 хв.

Продукти та аксесуари

У цьому розділі описано ряд продуктів та аксесуарів для випікання хліба. Кожен продукт має спеціальне призначення. Важливо купувати високоякісні продукти і використовувати їх у вказаній в рецепті кількості. Деякі продукти можна замінити іншими, а деякі стають причиною поганого випікання хліба.

Продукти

Борошно вищого гатунку

Борошно вищого гатунку містить достатньо білків (глютену), щоб надати хлібові належного об'єму та текстури. Завдяки глютену формується структура стінки клітини, затримуються повітряні бульбашки та підрастає хліб. Більшість борошна є вибіленим. Це не впливає на випікання чи на термін придатності.

Цільне пшеничне борошно

Цільне пшеничне борошно - це борошно грубого помелу, яке отримують із цілого пшеничного зерна - висівок, зачатків та ендосперму. Висівки та зачатки надають хлібові коричневого кольору та горіхового присмаку, збільшуючи кількість волокон. Хлібина із цільного пшеничного борошна є вужчою та тугішою.

Житнє борошно

Житнє борошно отримують із дрібно перемеленого житнього зерна. Лише пшеничне та житнє борошно містить глютенотворюючі білки. Глютен, що міститься у житньому борошні, не є достатньо еластичним, тому до нього слід додавати пшеничне борошно.

Злаки, зерна та насіння

Злаки, зерна та насіння визначають текстуру, присмак та вигляд хліба. Вони збільшують кількість волокон. Для будь-якого рецепту три-, п'яти-, семи- або дванадцятизернові злаки можна змінити багатозерновими злаками. Крупа з нушеної пшениці - це цільне пшеничне зерно, подрібнене на частини різного розміру, від грубого до дрібного. Булгур - це пшеничне зерно без вмісту висівок, оброблене

парою, висушене та перемелене. Висівки – як пшеничні, такі і вівсяні – зменшують кількість волокон глютену, тому не беріть більше висівок, ніж це вказано у рецепті.

безглютенове борошно

Глютен міститься у багатьох злакових, наприклад, у пшениці, житі, ячмені, вівсі тощо. Безглютеновий хліб має виготовлятися із безглютенового борошна або безглютенових хлібних сумішей.

Манна крупа

Манна крупа - кремово-жовте борошно грубого помелу з твердої пшениці, багата на білки. Її використовують для приготування свіжого італійського тіста. Італійське тісто, приготоване з манної крупи, легше замішується та краще зберігає форму під час випікання, ніж тісто зі звичайного борошна. Частина звичайного борошна або цільного пшеничного борошна можна замінити манною крупою.

Жири

Жири надають хлібові м'якої консистенції, присмаку та подовжують термін його споживання, утримуючи вологу. У рецептах жир, маргарин, масло або олія є взаємозамінними. Хліб, приготований з додаванням цих жирів, буде дещо відрізнятися. Не беріть низькокалорійний м'який маргарин, оскільки більший вміст води може значно вплинути на розмір та текстуру хліба.

Сіль

Сіль контролює процес бродіння дріжджів. Завжди додавайте у тісто сіль. Кількість солі, яка додається, невелика, але необхідна. Без солі хліб може підрости надто сильно або запастися.

Цукор

Цукор потрібен для бродіння дріжджів так само, як і для надання хлібові солодкого присмаку та кольору скоринки. Якщо в рецепті не вказано інакше, використовуйте цукор-пісок. Мед, жовтий цукор-пісок та патока надають хлібові унікального присмаку та кольору. Заміна одного продукту іншим може вплинути на хліб.

Можна використовувати замітник цукру-піску аспартам (несахаридний). Його слід додавати у відповідній кількості.

Рідина

Рідину додають до борошна для надання тісту еластичності. Молоко забезпечує м'яку текстуру, а вода хрусткішу скоринку. Збиране сухе молоко та суха пахта підвищують енергетичну цінність, пом'якшуючи текстуру. Не потрібно розчиняти збиране молоко або суху пахту. Використання цих порошоків дає можливість готувати за більшою кількістю рецептів із використанням функції таймера. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання свіжого молока. Суха пахта змішується краще, якщо її додавати після борошна.

Якщо замість молока Ви додаєте воду та сухе молоко, беріть ту саму кількість води. Для рецептів, які передбачають додавання молока, можна використовувати гомогенізоване, 2%, 1% або знежирене молоко. Непідсолоджені фруктові та овочеві соки можна використовувати у кількості, яка вказана у рецепті. Щоб перевірити, чи ці соки не містять солі, цукру або підсолоджувачів, дивіться інформацію на упаковці.

Яйця

Яйця додають кольору, присмаку та підвищують харчову цінність. Завжди беріть великі свіжі яйця з холодильника. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання свіжих яєць.

Сир

Не стискайте сир у мірній ложці, коли його важите. Нежирні сири можуть вплинути на вагу та форму хліба. Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які передбачають додавання сиру

Дріжджі

Дріжджі - маленькі одноклітинні живі організми, живляться вуглеводами, що входять до складу борошна та цукру, і виділяють вуглекислий газ, потрібний для підростання хліба. Змішані з водою та цукром, дріжджі активуються під час замішування тіста, в якому утворюються маленькі бульбашки, що сприяють підростанню хліба. Попереднє нагрівання сприяє кращому підростанню тіста, поки дріжджі не активувалися. Під впливом повітря внаслідок дії тепла та вологості активність дріжджів зменшується. Завжди беріть дріжджі, термін придатності яких ще не закінчився. Відкривши дріжджі, зберігайте їх у холодильнику в упаковці і використовуйте протягом 6-8 тижнів. Є 3 типи дріжджів - активні сухі дріжджі, розчинні дріжджі та дріжджі для використання у хлібопічці. Дріжджі для використання у хлібопічці - це особливо активний штам дріжджів із підвищеним рівнем аскорбінової кислоти (вітамін С). Їх було спеціально вирощено для використання у хлібопічці. Щоб замінити активні сухі або розчинні дріжджі на дріжджі для використання у хлібопічці, збільшіть кількість, вказану у рецепті, на ¼ чайної ложки. Для отримання найкращих результатів беріть дріжджі, які вказані у рецепті. Тепло згубно впливає на дріжджі. Готуючи начинку, потрібно дати продуктам (наприклад, розтопленому маслу) охолонути, після чого їх можна додавати. Тримайте дріжджі подалі від рідин, жирів та солі, оскільки вони сповільнюють їх активність. Не збільшуйте кількість дріжджів, вказану у рецепті.

Кориця та часник перешкоджають підростанню хліба. У разі використання цих продуктів кладіть їх у кут форми для хліба, щоб вони не торкалися дріжджів.

Перевірка бродіння дріжджів

Розчиніть 1 чайну ложку цукру в ½ частині теплої води в мірній чашці. Висипте 2 чайні ложки дріжджів. Легенько перемішайте. Залиште суміш на 10 хвилин. Суміш має бути піниста із сильним запахом дріжджів. Якщо це не так, придбайте інші дріжджі.

Хлібна суміш

Хлібні суміші продаються у багатьох крамницях. Вони містять борошно, сіль, цукор та дріжджі у правильному співвідношенні, тому вони зручні для використання. Ці суміші бувають різноманітними та з різним присмаком. Зазвичай у форму потрібно лише додати воду або молоко та масло або олію, як це вказано на упаковці хлібної суміші, а потім додати саму хлібну суміш.

Вимірювання кількості продуктів

Ідеально випечений хліб залежить від правильної кількості кожного продукту, що додається, тому важливо правильно виміряти кількість продуктів. Навіть 1 чи 2 неправильно виміряні столові ложки (надто мало або надто багато) можуть дуже вплинути на результат. Ніколи не вимірюйте кількість продуктів над формою для хліба, оскільки вони можуть потрапити у форму.

Порада: Наприклад, якщо потрібно додати 280 мл води, додайте 1 чашку (250 мл) води, скориставшись мірною чашкою, після чого додайте 2 столові ложки (30 мл) води, скориставшись мірною ложкою.

Зберігання

Зберігайте борошно в герметичному контейнері у прохолодному та сухому місці. Під дією тепла або вологи борошно втрачає здатність підростати. Борошно швидко вбирає запахи, тому зберігайте його подалі від цибулі та часнику. Зберігайте хліб за кімнатної температури

у щільно закритому пластиковому пакеті чи іншому герметичному контейнері 1-2 дні. Французький хліб зберігайте у паперовому пакеті або ж не накривайте його для збереження хрусткості скоринки. Такий хліб найкраще їсти у день приготування

Акcesуари

Мірна ложка

- Для вимірювання кількості дріжджів, цукру, солі, сухого молока та приправ можна використовувати мірну ложку з комплекту.
- Не набирайте мірною ложкою сухі продукти. Сухі продукти слід легенько класти у ложку (Мал. 1).
- Наберіть у ложку потрібний продукт і вирівняйте його у ложці краями металевої лопатки або рівним краєм ножа. Не притискайте продукти у ложці та не струшуйте ложку для вирівнювання (Мал. 2).
- Притискати у мірній ложці потрібно лише жовтий цукор-пісок. Притискайте цукор, поки він не набуде форми мірної ложки.

Мірна чашка

- Для усіх рідин використовуйте прозору мірну чашку. Поставте мірну чашку на рівну поверхню так, щоб на ній було видно значення величин. У разі потреби рідину можна долити або відлити (Мал. 3).

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблеми та їх вирішення

	Вода або молоко	Сіль	Цукор або мед	Борошно	Дріжджі	Інше
Хліб підостає, а потім западає	Відберіть 1-2 стол. ложки, беріть холоднішу рідину	Додайте ¼ чайної ложки		Додайте 1-2 стол. ложки, беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Відберіть 1/8-¼ чайної ложки, беріть свіжі дріжджі, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	Перевірте електропостачання
Хліб надто сильно підріс	Відберіть 1-2 стол. ложки, беріть холоднішу рідину	Додайте 1/4 чайної ложки	Відберіть ½ чайної ложки	Відберіть 1-2 стол. ложки	Відберіть 1/8-¼ чайної ложки, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	
Хліб недостатньо підріс	Додайте 1-2 стол. ложки	Відберіть 1/4 чайної ложки	Додайте ½ чайної ложки	Беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Додайте 1/8-¼ чайної ложки, беріть свіжі дріжджі, беріть відповідні дріжджі з використанням правильного налаштування	
Хліб малий та важкий				Беріть свіжіше борошно, беріть борошно відповідного типу	Додайте дріжджі, беріть свіжі дріжджі з використанням правильного налаштування	Перевірте електропостачання
Скоринка надто світла			Додайте ½ чайної ложки			Виберіть правильні налаштування
Хліб сирий						Перевірте електропостачання, виберіть правильні налаштування
Хліб перепікся			Відберіть ½ чайної ложки			Виберіть правильні налаштування
Хлібна суміш не змішалася						Встановіть форму для хліба належним чином, встановіть лопатку для замішування на вал у формі для хліба належним чином
Із отворів виходить дим						Почистіть нагрівальний елемент
Велика висота	Відберіть 1-2 стол. ложки		Відберіть ½ чайної ложки		Відберіть 1/8-¼ чайної ложки	

Примітка: Якщо Ви змінюєте кількість продуктів, спочатку змініть кількість дріжджів. Якщо проблема й далі виникає, змініть кількість рідини, після чого змініть кількість сухих продуктів.

Запитання, що часто задаються

Запитання	Відповідь
Чому хліб інколи буває різної висоти та форми?	На хліб дуже впливають умови середовища, наприклад, температура в кімнаті, погода, вологість, висота, коливання потоку повітря і використання таймера. На форму хліба також впливає використання несвіжих продуктів або неправильно виміряна кількість продуктів.
Який вплив пори року на форму хліба?	Влітку хліб може западати (і посередині з'являється впадина) або надто сильно підростати. Взимку хліб може погано підростати. Цю проблему можна усунути, беручи воду, температура якої 20°C.
Чому інколи до боків хліба прилипає борошно?	Під час змішування невелика кількість борошна може прилипати до стінок форми для хліба, а потім спектися на боках хліба. У такому випадку зчистіть цю частину скоринки гострим ножом.
Чому тісто інколи буває липким і його важко готувати?	Інколи тісто може бути липким (наприклад, надто вологим), залежно від температури в кімнаті та температури води. Для тіста беріть холоднішу воду.
Чому хліб має зверху тріщини?	Інколи тісто підостає надто сильно, через що поверхня хліба може розтріскуватися.
Чи можна за допомогою цього пристрою спекти хліб із додаванням яєць?	Так. Відлийте трохи води і додайте яйця. Спочатку викладіть яйця у мірну чашку, а потім долийте води до рівня, вказаного у рецепті. Не використовуйте таймер, якщо додаєте яйця, оскільки вони можуть зіпсуватися.
Чи можна використовувати цю хлібопічку для приготування за рецептами з інших кулінарних книг?	Так. Проте рецепти у цій книзі спеціально розроблено для цього пристрою, і використання інших рецептів може дати інші результати. Якщо у Вас виникають проблеми з іншими рецептами, див. розділ "Усунення несправностей".
Чому хліб інколи має дивний запах?	Надто велика кількість активних сухих дріжджів або несвіжі продукти, особливо борошно або вода, можуть стати причиною неприємного запаху хліба. Для найкращого результату завжди точно вимірюйте кількість продуктів і беріть свіжі продукти.
Чи можна використовувати борошно, змелене в домашніх умовах?	Результат випікання залежить від тонкості помелу борошна. Для отримання найкращих результатів рекомендується змішувати борошно, змелене в домашніх умовах, із традиційним борошном.

