

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

HD9040



Standard bread programs and recipes

Стандартни програми и рецепти за хляб

Standardni programy a recepty na pečení chleba

Tavalised leivaküpsetusprogrammid ja retseptid

Standardni programi i recepti za kruh

Hagyományos kenyérsütési programok és receptek

Стандартты нан пісіру бағдарламалары мен рецептілері

Standartinės duonos kepimo programos ir receptai

Parastās maizes cepšanas programmas un receptes

Standardowe przepisy na chleb i programy wypieku chleba

Programe și rețete standard pentru pâine

Стандартные программы и рецепты выпечки хлеба

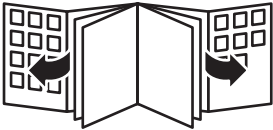
Štandardné recepty a programy na prípravu chleba

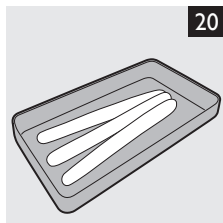
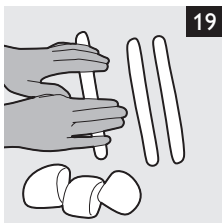
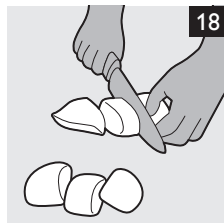
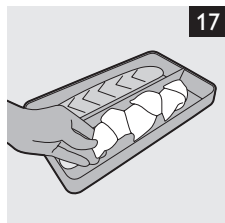
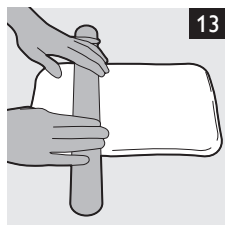
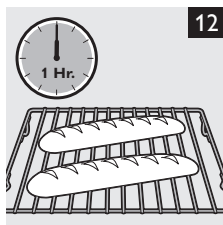
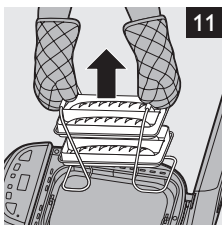
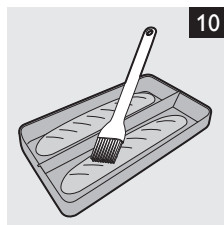
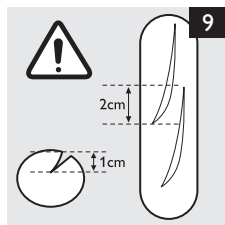
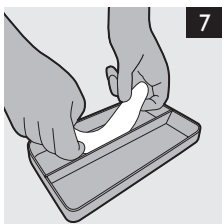
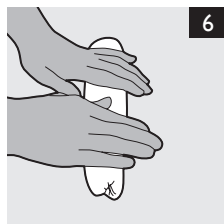
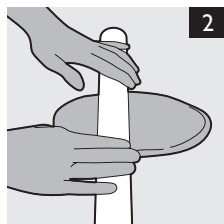
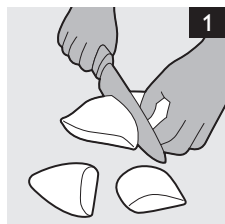
Standardni recepti in programi za kruh

Standardni programi i recepti za hleb

Програми та рецепти для приготування традиційного хліба

PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	25
ČEŠTINA	46
EESTI	66
HRVATSKI	86
MAGYAR	106
ҚАЗАҚША	126
LIETUVIŠKAI	147
LATVIEŠU	167
POLSKI	188
ROMÂNĂ	209
РУССКИЙ	230
SLOVENSKY	252
SLOVENŠČINA	272
SRPSKI	291
УКРАЇНСЬКА	310

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

program: Basic White	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	290ml	350ml	450ml
Milk powder	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	1½tsp
Sugar	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
White flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Wholewheat bread (programs 3 and 4)

program: Whole Wheat	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F)	320ml	380ml	480ml
Oil	1tbsp	2tbsp	2tbsp
Salt	1½tsp	2tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	3tbsp
Wholewheat flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

French bread (program 5)

program: French	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F)	290ml	350ml	450ml
Oil	1½tbsp	2tbsp	2tbsp
Salt	1½tsp	2tsp	3tsp
White flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Sweet bread (program 6)

program: Sweet	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	270ml	330ml	390ml
Milk powder	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Oil	2tbsp	3tbsp	4tbsp
Salt	1tsp	1tsp	1tsp

program: Sweet	750g	1000g	1250g
Sugar	4tbsp	5tbsp	6tbsp
White flour	500g	600g	700g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Gluten-free bread (program 7)

program: Gluten Free	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	-	330ml	410ml
Milk powder	-	2tbsp	2tbsp
Oil	-	2tbsp	3tbsp
Salt	-	1½tsp	1½tsp
Sugar	-	2tbsp	3tbsp
Gluten-free flour	-	560g	700g
Dried yeast	-	2¼tsp	3¼tsp

Super rapid bread (program 8)

program: Super Rapid	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	-	380ml	-
Milk powder	-	2tbsp	-
Oil	-	2tbsp	-
Salt	-	1tsp	-
Sugar	-	2tbsp	-
White flour	-	600g	-
Dried yeast	-	4tsp	-

Dough/pizza dough (program 9)

program: Dough	750g	1000g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	340ml	
Milk powder	-	2tbsp	
Oil	-	¼ cup	
Salt	-	2tsp	
Sugar	-	2tbsp	
White flour	-	600g	
Dried yeast	-	2tsp	

Strawberry or blackberry jam (program 12)**Program: Jam**

Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1.5 cups

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

Multi Bread Shaper programs and recipes

The Multi Bread Shaper programs (13 and 14) enable you to make your own variety of bread shapes. From small and big buns to baguettes and free shapes. These programs have two stages:

- First stage: kneading and rising of the dough
- Second stage: baking

Kneading and rising of the dough

- 1** Remove the bread pan from the appliance (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
- 2** Assemble the kneading blades (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
- 3** Measure and put the ingredients in the bread pan (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
- 4** Put the bread pan back in the breadmaker (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
- 5** Plug in the breadmaker.
- 6** Press the program selector and select program 13 or 14.
- 7** If desired, press the crust colour selector one or more times to select the appropriate crust colour.

For programs 13 and 14, the preset crust colour is medium.

- 8** Press the start/stop/cancel button to start the dough kneading cycle, which is followed by the rising cycle.
- 9** When the first stage of the program is finished, the appliance goes into standby.

- The appliance beeps to tell you that the kneading and rising of the dough is finished.

Note: The two cycles (kneading and rising of the dough) take place automatically and last 1 hour and 21 minutes, i.e. 26 minutes of kneading followed 55 minutes of rising.

Note: It is normal for the dough not to be evenly blended during kneading.

When the first stage of the program is finished, the dough must be baked within one hour. After one hour, the appliance resets itself and the Multi Bread Shaper program is lost.

Shaping and baking

- 1 Shape your bread as desired and put it in the baking trays (see section 'Multi Bread Shaper recipes' below).
- 2 Set up the baking rack (see section 'Setting up the baking rack' below).
- 3 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

Note: You have to remove the bread pan before you can use the baking rack.

- 4 Close the lid and press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

Setting up the baking rack

The breadmaker comes with a baking rack specially intended for Multi Bread Shaper recipes (programs 13 and 14). The baking rack comes with two baking trays. With the two long separators and the four short separators you can divide the baking trays to bake baguettes, rolls, buns or free-shape bread.

- 1 To bake two long baguettes or other breads, place the long separator in the baking tray. Press the separator down to fix it.
- 2 To bake short baguettes or other short breads, place two short separators across the baking tray and push them into place.
- 3 To bake rolls or buns, first place the long separator and then fit the slots in the short separators into the slots in the long separator.
- 4 To bake free-shape bread, leave out all separators.

Multi Bread Shaper recipes

For these recipes you need the baking rack, the baking trays, the separators for the baking trays, the slitter and the brush.

Baguettes

This recipe makes 4 baguettes of 100g each.

The required crust colour setting is medium.

Ingredients:

- 170 ml water
- 1tsp salt
- 280g bread flour
- 1tsp dry yeast

Note: To give your baguettes a springier texture, add 1 tbsp oil to the ingredients. If you want to give the 4 baguettes more colour, add 2 tsp sugar to the ingredients.

To shape the baguettes:

- 1 Sprinkle some flour on the work surface.
- 2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.
- 3 Roll the dough into a ball and divide the ball into four lumps with a knife (Fig. 1).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

Tip: To make the baguettes lighter and more airy, leave the dough balls to rest for 5 minutes before you shape them.

- 4** Flatten each dough lump on the floured work surface with the palm of your hand or by gently rolling it with a rolling pin (Fig. 2).
- 5** Grasp the long side of the sheet of dough and fold it inwards. Then grasp the other long side of the sheet and fold it inwards on top of the folded-in side (Fig. 3).
- 6** Push your fingers into the centre of the folded dough across its entire length to create a long cavity (Fig. 4).
- 7** Close the cavity by pulling the front half of the dough up and across the cavity and place it on top of the other half of the dough. Then seal the seam (Fig. 5).
- 8** Put the dough on the work surface with the seam pointing down and roll it back and forth with your hands. Start in the centre and move your hands outwards along the length of the dough while rolling it in order to stretch it to the desired length. (Fig. 6)
- 9** Roll the dough with your hands without pressing too much to get a regular shape. The thickness and width of the dough must remain even.

Note: The dough must have the same length as the baking tray (approx. 18cm).

Tip: To vary the flavour of the baguettes, you can add ingredients such as sesame or poppy seeds during this stage.

- 10** Assemble the long separators in the two baking trays and place the dough shapes in each section of the baking trays (Fig. 7).
- 11** For optimal results, make diagonal 1cm long slits in the top of the shaped dough with the slitter supplied or with a serrated knife (Fig. 8).

Note: Make sure the slits are not more than 1cm deep and 2cm apart (Fig. 9).

- 12** Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water (Fig. 10).

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

- 13** Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.
- 14** Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.
- 15** Unplug the appliance at the end of the baking cycle.
- 16** Lift the baking rack out of the appliance (Fig. 11).

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

- 17** Take the baguettes from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack (Fig. 12).

Bloomer

Bloomer refers to a bread shape that is cylindrical, but flat on the bottom with several diagonal slashes across the top.

- 1** Use the ingredients and follow steps 1 to 3 under 'Baguettes' above.
- 2** Roll out each of the four dough lumps with a rolling pin into a 18cm-long and approx. 1.5cm-thick rectangular sheets with round corners (Fig. 13).
- 3** Grasp the long side of each sheet of dough and roll it up into a 5cm wide roll. Tuck in the ends and smooth them (Fig. 14).

- 4 Place the long separators in the baking trays and place the dough shapes in each section.
- 5 Cut diagonal slashes across the top approx. 1.5cm apart (usually about 6 slashes per dough shape) with the slitter supplied or a serrated knife (Fig. 15).
- 6 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

- 7 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.
- 8 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.
- 9 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.
- 10 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

- 11 Take the bloomers from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Epi French bread

Epi French bread is a French bread made of baguette dough and shaped like an ear of corn ('epi' is French for ear of corn).

- 1 Use the ingredients under 'Baguettes' above and shape the baguettes by following steps 1 to 9.
- 2 Place the long separators in the baking trays and place the dough shapes in each section.
- 3 Use a pair of scissors to slash the top of the dough shape at 2 to 2.5cm intervals across its full length to create flaps in the top of the dough shape (Fig. 16).

Note: The length of the cuts has to be about two-thirds of the height of the dough shape.

- 4 Put the flaps of dough to the right and to the left in turns (Fig. 17).
- 5 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

- 6 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.
- 7 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.
- 8 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.
- 9 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

- 10 Take the epi French breads from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Tip: The flaps of the baked epi French breads can be easily broken off as individual serving.

Braided bread

This is a recipe for one of the most common type of braided bread, i.e. three-strand braided bread.

Ingredients:

- ¼ cup milk
- ½ large egg
- 1 1/6 cup flour
- 1tbsp sugar
- ¼ tsp salt
- 1/8 cup butter

12 ENGLISH

- ¾tsp dry yeast

To shape the braided bread:

- 1** Sprinkle some flour on the work surface.
- 2** Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.
- 3** Roll the dough into a ball and divide the ball into six lumps with a knife (Fig. 18).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

- 4** Place three lumps on the floured work surface and roll each lump back and forth with your hands. Start in the centre and move your hands outwards along the length of the dough while rolling it in order to stretch it to the desired length (Fig. 19).

Note: Make sure the dough strands keep a consistent diameter. The dough strands must be rolled until they have the same length as the baking tray (approx. 18cm).

- 5** Place the three dough strands next to each other on the baking tray (Fig. 20).
- 6** Start braiding the dough strands in the centre. Lift the right strand and pass it over the centre strand. Then pass the left strand over the right strand, the centre strand over the left strand. Continue braiding until you reach the end of the strands. Then braid from the centre towards the other end (Fig. 21).

- 7** Wet the ends, pinch them together and tuck them under (Fig. 22).

- 8** Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

- 9** Follow steps 4 to 8 for the other three strands.
- 10** Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.
- 11** Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.
- 12** Unplug the appliance at the end of the baking cycle.
- 13** Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

- 14** Take the braided breads from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Rolls

This recipe makes 12 rolls.

Ingredients:

- 170ml water
- 1tsp salt
- 280g bread flour
- 1tsp dry yeast

To shape the rolls:

- 1** Sprinkle some flour on the work surface.
- 2** Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.
- 3** Roll the dough into a ball and divide the ball into 12 lumps with a knife (Fig. 23).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

- 4** Shape each lump into a roll and place the shaped dough on the baking tray (Fig. 24).

- 5** Slash the dough down the centre with the slitter to create a deep score that divides the dough into halves (Fig. 25).
- 6** Slash the dough again perpendicular to the first score to divide the dough into quarters (Fig. 26).
- 7** Use a brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

- 8** Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.
- 9** Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.
- 10** Unplug the appliance at the end of the baking cycle.
- 11** Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the rolls are hot.

- 12** Take the rolls from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Cinnamon buns

Ingredients:

- ¼ cup milk
- ½ large egg
- 1 1/6 cup bread flour
- 1tbsp sugar
- ¼tsp salt
- 1/8 cup butter
- ¾tsp dry yeast

Filling:

- 1tbsp granulated sugar
- ½tsp cinnamon
- 1/8 cup raisins
- Mix the filling ingredients well before adding them to the dough.

Glazing:

- ½ large egg, beaten
- 2tsp water

To shape the cinnamon buns:

- 1** Sprinkle some flour on the work surface.
- 2** Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.
- 3** Roll the dough into a ball with your hands and cut the ball in two equal halves (Fig. 27).
- 4** Roll the half dough balls out into rectangular shapes (Fig. 28).
- 5** Place an equal amount of filling on ¾ of each shape (Fig. 29).
- 6** Roll up the dough shapes and seal the end firmly (Fig. 30).

Note: Seal the top seam and both ends properly to prevent the roll from unravelling when you start to slice it (Fig. 31).

- 7** Slice the rolled dough into two equal pieces (Fig. 32).
- 8** Put the pieces of rolled dough on the baking tray with the sliced side facing upwards.
- 9** Apply egg glazing to the top of the dough with the brush (Fig. 33).
- 10** Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

11 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

12 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

13 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the buns are hot.

14 Take the buns from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Soft pretzels

This recipe makes 32 pretzels.

Ingredients:

- 1 cup beer
- 2½ cups all-purpose flour
- 2tbsp sugar
- 1tsp salt
- 1tbsp butter
- 1tsp dry yeast

To shape the pretzels:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball and divide the ball into four equally sized lumps with a knife.

4 Cut each lump into 8 equally sized lumps.

5 Roll each lump into an approx. 50cm-long and 1cm-thin strand (Fig. 34).

6 Pick the ends of each strand and pull them towards each other until they cross each other. (Fig. 35)

7 Then twist one end round the other and place the twisted ends across the other side of the circle to shape the pretzel (Fig. 36).

8 Place the pretzels upside down with the twisted ends underneath 2cm apart on the baking tray. (Fig. 37)

9 Apply beaten egg with the brush and sprinkle the pretzels lightly with coarse salt, poppy seeds or sesame seeds (Fig. 38).

Tip: The breadmaker can only bake 6 pretzels at a time. You may need to use the Bake program to continue baking. Each baking cycle lasts approx. 10-12 minutes.

10 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

11 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

12 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

13 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the pretzels are hot.

14 Take the pretzels from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Tip: If you want soft and chewy pretzels, serve them warm with mustard.

Tip: For crispy, dry, crunchy pretzels, place the baked pretzels in a cool oven on an ungreased baking tray. Allow them to stand for 3 hours or overnight to become dry and crunchy.

Multi Bread Shaper programs

Multi Bread Shaper	(program 13)	Multi Bread Shaper Sweet	(program 14)
Ingredients	Quantities	Ingredients	Quantities
Water	150ml	Water	100ml
Oil	-	Oil	1tbsp
Salt	1tsp	Salt	½tsp
Sugar	-	Sugar	2tbsp
Milk powder	-	Milk powder	1tbsp
White flour	300g	White flour	200g
Dried yeast	1½tsp	Dried yeast	1tsp

Baking times and temperatures

Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and the Bake Only program 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 bread types except Super Rapid and Gluten Free is 15 hours.

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

Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 26 min.
Basic White Rapid	After 15 min.
Whole Wheat	After 51 min.
Whole Wheat Rapid	After 10 min.
Sweet	After 20 min.
Gluten Free	After 14 min.
Dough	After 16 min.

Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
Basic White	Light	110°C	750g	50 min.	3 hrs 30 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 35 min.
			1250g	60 min.	3 hrs 40 min.
	Medium	120°C	750g	50 min.	3 hrs 30 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 35 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
Basic White Rapid	Dark	130°C	1250g	60 min.	3 hrs 40 min.
			750g	55 min.	3 hrs 35 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 40 min.
			1250g	65 min.	3 hrs 45 min.
			750g	50 min.	2 hrs 40 min.
	Medium	120°C	1000g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 50 min.
			750g	50 min.	2 hrs 40 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 50 min.
Whole Wheat	Dark	130°C	750g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 50 min.
			1250g	65 min.	2 hrs 55 min.
			750g	45 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	50 min.	4 hrs
	Medium	125°C	1250g	55 min.	4 hrs 5 min.
			750g	50 min.	4 hrs
			1000g	55 min.	4 hrs 5 min.
			1250g	60 min.	4 hrs 10 min.
			750g	60 min.	4 hrs 10 min.
Whole Wheat Rapid	Dark	135°C	1000g	65 min.	4 hrs 15 min.
			1250g	70 min.	4 hrs 20 min.
			750g	45 min.	2 hrs 40 min.
			1000g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	125°C	750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 55 min.
			750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
French	Light	115°C	1250g	70 min.	3 hrs 5 min.
			750g	50 min.	5 hrs 45 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
Sweet	Medium	125°C	1000g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1250g	60 min.	5 hrs 55 min.
			750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1250g	65 min.	6 hrs
			750g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Dark	135°C	1000g	65 min.	6 hrs
			1250g	70 min.	6 hrs 5 min.
			750g	52 min.	3 hrs 17 min.
			1000g	54 min.	3 hrs 19 min.
			1250g	56 min.	3 hrs 21 min.
			750g	54 min.	3 hrs 19 min.
Gluten Free	Medium	110°C	1000g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1250g	60 min.	3 hrs 25 min.
			750g	58 min.	3 hrs 23 min.
			1000g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1250g	64 min.	3 hrs 29 min.
			1000g	95 min.	2 hrs 54 min.
	Super Rapid Dough	135°C	1000g	50 min.	1 hrs 25 min.
			N/A	0 min.	1 hr 30 min.
			N/A	10 min.	N/A
			N/A	0 min.	14 min.
			N/A	70 min.	1 hr 25 min
			N/A	70 min.	1 hr 25 min
Multi Bread Shaper	Light	120°C	750g	40 min.	2 hrs 15 min.
			750g	40 min.	2 hrs 15 min.
			750g	40 min.	2 hrs 15 min.
	Medium	130°C	750g	40 min.	2 hrs 15 min.
			750g	40 min.	2 hrs 15 min.
			750g	40 min.	2 hrs 15 min.
Multi Bread Shaper Sweet	Light	110°C	750g	30 min.	2 hrs 5 min.
			750g	30 min.	2 hrs 5 min.
	Medium	120°C	750g	30 min.	2 hrs 5 min.
			750g	30 min.	2 hrs 5 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 baking 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 it 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 amounts, 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. 39).
- 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. 40).
- 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 spoon.

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. 41).

Brush

- The brush can for instance be used to dampen the top of multi-shaper bread with water or to apply beaten egg to the top of buns.
- It can also be used to remove excess water from the baking tray or the dough.

Slitter

- The slitter can be used to cut the dough and make slits in the top of the shaped dough of multi-shape bread.

Be careful when you handle the slitter. Its blade is very sharp.

Put the sheath back on the slitter after use and store the slitter in a safe place.

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 with standard recipes 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	

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase 1/2tsp	Use fresher flour; use right type of flour	Increase 1/8-1/4tsp, 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 1/2tsp			Select correct settings
Loaf is uncooked						Check power supply, select correct settings
Loaf is overcooked			Decrease 1/2tsp			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 1/2tsp		Decrease 1/8-1/4tsp	

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.

Problems with Multi Bread Shaper recipes

Problem	Cause	Solution
When shaping Multi Bread Shaper breads, the dough has a different shape than described and shown.	The dough you started out with did not have a rectangular shape and did not have a uniform thickness	Flatten out the dough properly with a rolling pin to create a rectangular shape with a constant thickness.
The dough tears easily and falls apart (e.g. because it is lumpy) and it is hard to shape.	You have not added enough water to the mixture.	The dough was not properly prepared. Make sure you follow the recipes.
	You have worked on the dough too long	Knead the dough into a ball again and leave it to rest for 10 minutes. Then start shaping the dough from the beginning.
		Knead the dough in two stages, with a 5-minute break in between.
The dough is sticky and is difficult to shape	You have added too much water to the mixture or the water you added was too warm.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
The dough balls are hard too cut.	The dough is sticky because you added too much water.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
	The knife is not sharp enough.	Use the slitter supplied or a very sharp serrated knife.
	Perhaps you hesitated while cutting.	Make sure you push the slitter or knife through the dough quickly.
The slashes in the top of the bread tend to close up or do not open up during baking.	The dough is sticky because you added too much water.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
	You did not stretch the dough enough while shaping it.	Pull the dough harder when you wrap it.
	The slashes in the top surface of the dough were not deep enough.	Make the slashes deeper.

Problem	Cause	Solution
The sides of the bread crack open during baking.	You probably did not knead the dough properly.	Knead the dough more thoroughly until it stretches without tearing.
	The slashes in the top of the dough shape were not deep enough.	Make the slashes deeper.
The baked breads stick to the baking tray.	You brushed too much water onto the dough.	Remove excess water with the brush before baking.
	The breads stick too much.	Grease the baking trays lightly with oil before you place the dough shapes in them.
The breads are not golden brown.	Perhaps you forgot to brush the dough with water before baking.	Make sure to brush the dough with water properly before baking.
	You have put too much flour on the breads when shaping them.	Make sure to brush the dough with water properly before baking.
	The room temperature is high (higher than 30°C).	Use colder water (10°C to 15°C) and/or a little less yeast.
The bread did not rise enough.	You selected a too light crust colour.	Choose a darker crust colour the next time.
	Perhaps you have forgotten to add yeast to the mixture.	Do not forget to add yeast to the mixture.
	The yeast you used may have been past its sell-by date.	Make sure to check the sell-by date of the yeast before you add it to the mixture.
	Perhaps you did not add enough water.	The dough was not properly prepared. Make sure you follow the recipes.
	The dough was squashed too much during shaping	Knead the dough into a ball again and leave it to rest for 10 minutes. Then start shaping the dough from the beginning.
		Knead the dough in two stages, with a 5-minute break in between.

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.

Question	Answer
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.
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.
Why are the multi-shape breads not properly baked?	The dough shape was probably too big. Reduce the size of the dough shape. The dough should only cover half the surface of the baking tray. If further browning is desired, use program 10.
Why is the multi-shape bread overbaked?	The dough shape was probably too small. Put a larger dough shape on the baking tray. The dough should cover half the surface of the baking tray. If less browning is desired, change the crust colour to light.
Why is the baking result of multi-shape breads uneven?	The size of the dough shapes may be uneven. Make sure you divide the dough in equally sized lumps.

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

програма: Основен бял	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	290 мл	350 мл	450 мл
Сухо мляко	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Олио	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка
Захар	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Бяло брашно	500 г	600 г	750 г
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Пълнозърнест хляб (програми 3 и 4)

програма: Пълнозърнест	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F)	320 мл	380 мл	480 мл
Олио	1 супена лъжица	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Сол	1½ чаена лъжичка	2 чаени лъжички	2 чаени лъжички
Мед ИЛИ захар	2 супени лъжици	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Пълнозърнесто брашно	500 г	600 г	750 г
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Франзела (програма 5)

програма: Франзела	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F)	290 мл	350 мл	450 мл
Олио	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Сол	1½ чаена лъжичка	2 чаени лъжички	3 чаени лъжички
Бяло брашно	500 г	600 г	750 г
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Сладък хляб (програма 6)

програма: Сладък	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	270 мл	330 мл	390 мл
Сухо мляко	1½ супена лъжица	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Олио	2 супени лъжици	3 супени лъжици	4 супени лъжици
Сол	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

програма: Сладък	750 г	1000 г	1250 г
Захар	4 супени лъжици	5 супени лъжици	6 супени лъжици
Бяло брашно	500 г	600 г	700 г
Суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

Хляб без глутен (програма 7)

програма: Без глутен	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	330 мл	410 мл
Сухо мляко	-	2 супени лъжици	2 супени лъжици
Олио	-	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Сол	-	1½ чаена лъжичка	1½ чаена лъжичка
Захар	-	2 супени лъжици	3 супени лъжици
Брашно без глутен	-	560 г	700 г
Суха мая	-	2¼ чаени лъжички	3¼ чаени лъжички

Екстра бърз хляб (програма 8)

програма: Екстра бърз	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	380 мл	-
Сухо мляко	-	2 супени лъжици	-
Олио	-	2 супени лъжици	-
Сол	-	1 чаена лъжичка	-
Захар	-	2 супени лъжици	-
Бяло брашно	-	600 г	-
Суха мая	-	4 чаени лъжички	-

Тесто или тесто за пица (програма 9)

програма: Тесто	750 г	1000 г	1000 г
Вода (27°C/80°F) или мляко	-	340 мл	
Сухо мляко	-	2 супени лъжици	
Олио	-	¼ чаша	
Сол	-	2 чаени лъжички	
Захар	-	2 супени лъжици	
Бяло брашно	-	600 г	
Суха мая	-	2 чаени лъжички	

Конфитюр от ягоди или къпини (програма 12)**Програма: Конфитюр**

Пресни или консервирани (размразени) плодове	2 чаши
Захар	1,5 чаши

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
3/4 чаша	175 мл
1 чаша	250 мл

Програми и рецепти с форма за хляб

Програмите с форма за хляб (13 и 14) ви дават възможност да направите хляб в своя собствена форма. От малки и големи кифли до франзели и произволни форми. Тези програми протичат в два етапа:

- Първи етап: месене и втасване на тестото
- Втори етап: печене

Месене и втасване на тестото

- 1** Извадете кофата за хляб от уреда (вижте раздела “Използване на уреда” в ръководството на потребителя).
- 2** Сглобете ножовете за месене (вижте раздела “Използване на уреда” в ръководството на потребителя).
- 3** Измерете продуктите и ги сложете в кофата за хляб (вижте раздела “Използване на уреда” в ръководството на потребителя).
- 4** Сложете кофата за хляб обратно в уреда (вижте раздела “Използване на уреда” в ръководството на потребителя).
- 5** Включете уреда за приготвяне на хляб в контакта.
- 6** Натиснете превключвателя за програма и изберете програма 13 или 14.
- 7** Ако желаете, натиснете превключвателя за цвят на коричката един или повече пъти, за да изберете подходящия цвят на коричката.
За програми 13 и 14 предварително зададеният цвят на коричката е умерен.
- 8** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на месене на тестото, след който следва цикълът на втасване.

- 9 След като първият етап на програмата приключи, уредът преминава в режим на готовност.
- Д Уредът издава звуков сигнал, за да ви съобщи, че месенето и втасването на тестото е приключило.

Забележка: Двата цикъла (месене и втасване на тестото) се извършват автоматично и траят 1 час и 21 минути, тоест 26 минути месене, последвани от 55 минути втасване.

Забележка: Нормално е тестото да не бъде равномерно по време на месене.

След като първият етап на програмата приключи, тестото трябва да бъде изпечено в рамките на един час. След един час уредът се рестартира и програмата с форма за хляб се изгубва.

Оформяне и печене

- 1 Оформете хляба така, както желаете, и го поставете в тавичките за печене (вижте раздела “Рецепти с форма за хляб” по-долу).
- 2 Поставете стойката за печене (вижте раздела “Поставяне на стойката за печене” по-долу).
- 3 Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.

Забележка: Трябва да извадите кофата за хляб, преди да можете да използвате стойката за печене.

- 4 Затворете капака и натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.

Поставяне на стойката за печене

В комплекта на уреда за приготвяне на хляб е включена стойка за печене, която е специално предназначена за рецепти с форма за хляб (програми 13 и 14). Стойката за печене има две тавички за печене. С двата дълги разделителя и четирите къси разделителя можете да разделите тавичките за печене, за да пригответе франзели, рулца, кифли или хляб в произволна форма.

- 1 За да изпечете две дълги франзели или друг вид хляб, поставете дългия разделител в тавичката за печене. Натиснете разделителя надолу, за да го застопорите.
- 2 За да изпечете къси франзели или друг вид къс хляб, поставете два къси разделителя в тавичката за печене и ги натиснете, за да ги застопорите на място.
- 3 За да изпечете рулца или кифли, първо поставете дългия разделител, след което наместете жлебовете на късите разделители в жлебовете на дългия разделител.
- 4 За да изпечете хляб с произволна форма, не слагайте никакви разделители.

Рецепти с форма за хляб

За тези рецепти имате нужда от стойката за печене, тавичките за печене, разделителите на тавичките за печене, ножа за нарязване и четката.

Франзели

Рецептата е за 4 франзели по 100 г.

Необходимата настройка за цвят на коричката е “умерен”.

Продукти:

- 170 мл вода
- 1 чаена лъжичка сол
- 280 г хлябно брашно
- 1 чаена лъжичка суха мая

Забележка: За да придобатете на франзелите по-еластична структура, добавете 1 супена лъжица олио към продуктите. Ако искате да придобатете на четирите франзели повече цвят, добавете 2 чаени лъжички захар към продуктите.

За да оформите франзелите:

- 1** Поръсете малко брашно върху работната маса.
- 2** Извадете кофата за хляб от уреда и извадете тестото от нея.
- 3** Направете тестото на топка и я разделете с нож на четири части (фиг. 1).

Забележка: Частите трябва да имат еднакво тегло.

Съвет: За да направите франзелите по-леки и пухкави, оставете топките тесто да престоят 5 минути, преди да ги оформите.

- 4** Разточете всяка част от тестото на покритата с брашно работна маса с длан или внимателно с точилка (фиг. 2).
- 5** Хванете дългия край на листа тесто и го навийте навътре. След това хванете другия дълъг край на листа и го навийте навътре върху вече навития край (фиг. 3).
- 6** Натиснете с пръсти в центъра на навитото тесто по цялата му дължина, за да направите дълга кухина (фиг. 4).
- 7** Затворете кухината, като издърпате през нея и нагоре предната половина на тестото и поставите тази половина върху другата. След това уплътнете мястото на съединение (фиг. 5).
- 8** Поставете тестото на работната маса с мястото на съединение, насочено надолу, и го оваляйте напред-назад с ръце. Започнете в центъра и движете ръцете си навън по дължината на тестото, като в същото време го овалвате, за да достигне желаната дължина. (фиг. 6)
- 9** Оваляйте тестото с ръце, без да натискате твърде силно, за да се получи правилна форма. Дебелината и ширината на тестото трябва да са равномерни.

Забележка: Тестото трябва да има същата дължина, като тавичката за печене (около 18 см).

Съвет: За да промените вкуса на франзелите, можете да добавите продукти, като сусамено или маково семе, по време на този етап.

- 10** Поставете дългите разделители в двете тавички за печене и сложете оформените части на тестото във всяка секция на тавичките за печене (фиг. 7).
- 11** За оптимален резултат, направете едносантиметрови диагонални прорези в горната част на оформеното тесто с включения в комплекта нож за нарязване или с нож с назъбено острие (фиг. 8).

Забележка: Внимавайте прорезите да не са по-дълбоки от 1 см и по-раздалечени от 2 см (фиг. 9).

- 12** Използвайте четката, за да овлажните горната част на оформеното тесто с вода (фиг. 10).

Забележка: Внимавайте в тавичката за печене да не остане вода.

- 13** Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 14** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 15** След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.

16 Извадете стойката за печене от уреда (фиг. 11).

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и хлябовете са горещи.

17 Извадете франзелите от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка (фиг. 12).**Блумър**

"Блумър" се нарича хляб с цилиндрична форма, но плосък откъм долната страна и с няколко диагонални прорежа отгоре.

- 1** Използвайте продуктите и следвайте стъпки от 1 до 3 в раздела "Франзели" по-горе.
- 2** Разточете четирите части тесто с точилка в правоъгълни листа със заоблени ръбове, дълги 18 см и дебели около 1,5 см (фиг. 13).
- 3** Хванете дългата страна на всеки лист тесто и я навийте в широко 5 см руло. Приберете навътре краищата и ги загладете (фиг. 14).
- 4** Поставете дългите разделители в тавичките за печене и сложете оформените части на тестото във всяка секция.
- 5** Направете диагонални разрези отгоре на около 1,5 см разстояние един от друг (обикновено около 6 разреза на парче тесто) с включения в комплекта нож за нарязване или с нож с назъбено острие (фиг. 15).
- 6** Използвайте четката, за да овлажните горната част на оформеното тесто с вода.

Забележка: Внимавайте в тавичката за печене да не остане вода.

- 7** Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 8** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 9** След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.
- 10** Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и хлябовете са горещи.

11 Извадете хлябовете от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка.**Френски хляб Ері**

Френският хляб Ері се прави от тесто за франзели във формата на царевичен клас ("ері" означава "царевичен клас" на френски).

- 1** Използвайте продуктите от раздела "Франзели" по-горе и оформете хлябовете, като следвате стъпки от 1 до 9.
- 2** Поставете дългите разделители в тавичките за печене и сложете оформените части на тестото във всяка секция.
- 3** Разрежете с ножица горната част на оформеното тесто на интервали от 2 до 2,5 см по цялата му дължина, за да направите "крила" (фиг. 16).

Забележка: Дължината на разрезите трябва да е около две трети от височината на оформеното тесто.

- 4** Загърнете тестените "крила" последователно надясно и наляво (фиг. 17).
- 5** Използвайте четката, за да овлажните горната част на оформеното тесто с вода.

Забележка: Внимавайте в тавичката за печене да не остане вода.

- 6 Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 7 Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 8 След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.
- 9 Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и хлябовете са горещи.

- 10 Извадете френските хлябове Ері от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка.

Съвет: “Крилата” на изпечения френски хляб Ері могат лесно да бъдат отчупени и да се сервират поотделно.

Козунак

Това е рецепта за един от най-често срещаните видове козунак - козунак с три ленти.

Продукти:

- ¼ чаша мляко
- ½ голямо яйце
- 1 1/6 чаша брашно
- 1 супена лъжица захар
- ¼ чаена лъжичка сол
- 1/8 чаша масло
- ¾ чаена лъжичка суха мая

За да оформите козунака:

- 1 Поръсете малко брашно върху работната маса.
- 2 Извадете кофата за хляб от уреда и извадете тестото от нея.
- 3 Направете тестото на топка и я разделете с нож на шест части (фиг. 18).

Забележка: Частите трябва да имат еднакво тегло.

- 4 Поставете три части на покритата с брашно работна маса и ги оваляйте напред-назад с ръце. Започнете в центъра и движете ръцете си навън по дължината на тестото, като в същото време го овалвате, за да достигне желаната дължина (фиг. 19).

Забележка: Тестените ленти трябва да имат постоянен диаметър. Овалвайте ги, докато дължината им стане равна на дължината на тавичката за печене (около 18 см).

- 5 Поставете трите ленти тесто една до друга на тавичката за печене (фиг. 20).
- 6 Започнете да заплитате тестените ленти в центъра. Повдигнете дясната лента и я прекарайте над централната. След това прекарайте лявата лента над дясната и централната над лявата. Продължете да заплитате, докато не стигнете до края на лентите. След това заплетете от центъра до другия край (фиг. 21).
- 7 Овлажнете краищата, прилепете ги един към друг и ги подвийте (фиг. 22).
- 8 Използвайте четката, за да овлажните горната част на оформеното тесто с вода.

Забележка: Внимавайте в тавичката за печене да не остане вода.

- 9 Следвайте стъпки от 4 до 8 за другите три ленти.
- 10 Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 11 Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 12 След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.

13 Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и хлябовете са горещи.

14 Извадете козунака от тавичките за печене и го оставете да изстине върху телена решетка.

Рулца

Рецептата е за 12 рулца.

Продукти:

- 170 мл вода
- 1 чаена лъжичка сол
- 280 г хлябно брашно
- 1 чаена лъжичка суха мая

За да оформите рулцата:

1 Поръсете малко брашно върху работната маса.

2 Извадете кофата за хляб от уреда и извадете тестото от нея.

3 Направете тестото на топка и я разделете с нож на 12 части (фиг. 23).

Забележка: Частите трябва да имат еднакво тегло.

4 Оформете всяка част на руло и поставете оформеното тесто на тавичката за печене (фиг. 24).

5 Разрежете тестото през центъра с ножа за нарязване, за да направите дълбока бразда, която разделя тестото на две половини (фиг. 25).

6 Разрежете отново тестото перпендикулярно на първата бразда, за да го разделите на четири (фиг. 26).

7 Използвайте четка, за да овлажните горната част на оформеното тесто с вода.

Забележка: Внимавайте в тавичката за печене да не остане вода.

8 Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.

9 Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.

10 След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.

11 Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и рулцата са горещи.

12 Извадете рулцата от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка.

Кифли с канела

Продукти:

- ¼ чаша мляко
- ½ голямо яйце
- 1 1/6 чаша хлябно брашно
- 1 супена лъжица захар
- ¼ чаена лъжичка сол
- 1/8 чаша масло
- ¾ чаена лъжичка суха мая

Плънка:

- 1 супена лъжица гранулирана захар
- ½ чаена лъжичка канела

- 1/8 чаша стафиди
- Смесете продуктите за пълнката добре, преди да ги добавите към тестото.

Глазура:

- 1/2 разбито голямо яйце
- 2 чаени лъжички вода

За да оформите кифлите с канела:

- 1** Поръсете малко брашно върху работната маса.
- 2** Извадете кофата за хляб от уреда и извадете тестото от нея.
- 3** Направете тестото на топка с ръце и я разрежете на две равни половини (фиг. 27).
- 4** Разточете топките тесто в правоъгълна форма (фиг. 28).
- 5** Поставете еднакво количество пълнка на $\frac{3}{4}$ от всяка форма (фиг. 29).
- 6** Навийте оформеното тесто и уплътнете добре краищата (фиг. 30).

Забележка: Уплътнете добре мястото на свързване отгоре и двата края, за да не може рулото да се разтвори, когато започнете да го разрязвате (фиг. 31).

- 7** Разрежете навитото тесто на две равни части (фиг. 32).
- 8** Сложете парчетата навито тесто на тавичката за печене с разрязаната страна нагоре.
- 9** Сложете яйчена глазура отгоре на тестото с четката (фиг. 33).
- 10** Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 11** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 12** След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.
- 13** Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и кифлите са горещи.

- 14** Извадете кифлите от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка.

Меки претцели

Рецептата е за 32 претцела.

Продукти:

- 1 чаша бира
- 2 1/2 чаши обикновено брашно
- 2 супени лъжици захар
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 супена лъжица масло
- 1 чаена лъжичка суха мая

За да оформите претцелите:

- 1** Поръсете малко брашно върху работната маса.
- 2** Извадете кофата за хляб от уреда и извадете тестото от нея.
- 3** Направете тестото на топка и я разделете с нож на четири равни части.
- 4** Разрежете всяка част на 8 равни части.
- 5** Разточете всяка част на лента с дължина около 50 см и дебелина 1 см (фиг. 34).
- 6** Хванете краищата на всяка лента и ги издърпайте един към друг, докато се кръстосат. (фиг. 35)

- 7** След това увийте единия край около другия и сложете усуканите краища от другата страна на кръга, за да оформите претцела (фиг. 36).
- 8** Поставете претцелите обърнати с усуканите краища надолу на 2 см един от друг в тавичката за печене. (фиг. 37)
- 9** Намажете с разбито яйце с четката и поръсете леко претцелите с едра сол, маково семе или сусамено семе (фиг. 38).

Съвет: Уредът за приготвяне на хляб може да изпича само по 6 претцела наведнъж. Възможно е да се наложи да използвате програмата за печене, за да продължите печенето. Всеки цикъл на печене трае около 10-12 минути.

- 10** Поставете стойката за печене с тавичките за печене в уреда за приготвяне на хляб.
- 11** Натиснете бутона за пуск/стоп/отмяна, за да започне цикълът на печене.
- 12** След края на цикъла на печене изключете уреда от контакта.
- 13** Извадете стойката за печене от уреда.

Бъдете внимателни. Стойката за печене, тавичките за печене и претцелите са горещи.

- 14** Извадете претцелите от тавичките за печене и ги оставете да изстинат върху телена решетка.

Съвет: Ако искате претцелите да са меки и лесни за гъвчене, сервирайте ги топли с горчица.

Съвет: За сухи и хрупкави претцели, сложете ги след изпичане в студена фурна на тавичка за печене, почистена от мазнина. Оставете ги 3 часа или до сутринта, за да станат сухи и хрупкави.

Програми с форма за хляб

Форма за хляб	(програма 13)	Форма за сладък хляб	(програма 14)
Продукти	Количества	Продукти	Количества
Вода	150 мл	Вода	100 мл
Олио	-	Олио	1 супена лъжица
Сол	1 чаена лъжичка	Сол	½ чаена лъжичка
Захар	-	Захар	2 супени лъжици
Сухо мляко	-	Сухо мляко	1 супена лъжица
Бяло брашно	300 г	Бяло брашно	200 г
Суха мая	1½ чаена лъжичка	Суха мая	1 чаена лъжичка

Температура и продължителност на печене

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 15 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 26 мин.
Бърз основен бял	След 15 мин.
Пълнозърнест	След 51 мин.
Бърз пълнозърнест	След 10 мин.
Сладък	След 20 мин.
Без глутен	След 14 мин.
Тесто	След 16 мин.

Продължителност и температури в етапа на печене

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
Основен бял	Светла	110°C	750 г	50 мин.	3 ч. и 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. и 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. и 40 мин.
	Умерена	120°C	750 г	50 мин.	3 ч. и 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. и 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. и 40 мин.
	Тъмна	130°C	750 г	55 мин.	3 ч. и 35 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. и 40 мин.
			1250 г	65 мин.	3 ч. и 45 мин.
Бърз основен бял	Светла	110°C	750 г	50 мин.	2 ч. и 40 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Умерена	120°C	750 г	50 мин.	2 ч. и 40 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. и 50 мин.
	Тъмна	130°C	750 г	55 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	60 мин.	2 ч. и 50 мин.
			1250 г	65 мин.	2 ч. и 55 мин.
Пълнозърнест	Светла	115°C	750 г	45 мин.	3 ч. и 55 мин.
			1000 г	50 мин.	4 часа

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
Бърз пълнозърнест	Умерена	125°C	1250 г	55 мин.	4 ч. и 5 мин.
			750 г	50 мин.	4 часа
			1000 г	55 мин.	4 ч. и 5 мин.
		135°C	1250 г	60 мин.	4 ч. и 10 мин.
			750 г	60 мин.	4 ч. и 10 мин.
			1000 г	65 мин.	4 ч. и 15 мин.
	Светла	115°C	1250 г	70 мин.	4 ч. и 20 мин.
			750 г	45 мин.	2 ч. и 40 мин.
			1000 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
		125°C	1250 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. и 50 мин.
Френски	Умерена	125°C	1250 г	60 мин.	2 ч. и 55 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	3 часа
		135°C	1250 г	70 мин.	3 ч. и 5 мин.
			750 г	50 мин.	5 ч. и 45 мин.
			1000 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
	Светла	115°C	1250 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
		125°C	750 г	55 мин.	5 ч. и 50 мин.
			1000 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			1250 г	65 мин.	6 часа
Сладък	Умерена	125°C	750 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 часа
			1250 г	70 мин.	6 ч. и 5 мин.
		135°C	750 г	60 мин.	5 ч. и 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 часа
			1250 г	70 мин.	6 ч. и 5 мин.
	Светла	110°C	750 г	52 мин.	3 ч. и 17 мин.
			1000 г	54 мин.	3 ч. и 19 мин.
			1250 г	56 мин.	3 ч. и 21 мин.
		115°C	750 г	54 мин.	3 ч. и 19 мин.
			1000 г	57 мин.	3 ч. и 22 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. и 25 мин.
Бърз пълнозърнест	Тъмна	125°C	750 г	58 мин.	3 ч. и 23 мин.

Вид	Коричка	Темп. на печене	Грамаж	Време за печене	Време за обработка
			1000 г	61 мин.	3 ч. и 26 мин.
			1250 г	64 мин.	3 ч. и 29 мин.
Без глутен	Умерена	110°C	1000 г	95 мин.	2 ч. и 54 мин.
Екстра бърз	Умерена	135°C	1000 г	50 мин.	1 ч. и 25 мин.
Тесто	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	1 ч. и 30 мин.
Само за печене	няма данни	120°C	няма данни	10 мин.	няма данни
Тесто за макарони	няма данни	няма данни	няма данни	0 мин.	14 мин.
Конфитюр	няма данни	115°C	няма данни	70 мин.	1 ч. и 25 мин.
Форма за хляб	Светла	120°C	750 г	40 мин.	2 ч. и 15 мин.
	Умерена	130°C	750 г	40 мин.	2 ч. и 15 мин.
	Тъмна	140°C	750 г	40 мин.	2 ч. и 15 мин.
Форма за сладък хляб	Светла	110°C	750 г	30 мин.	2 ч. и 5 мин.
	Умерена	120°C	750 г	30 мин.	2 ч. и 5 мин.
	Тъмна	130°C	750 г	30 мин.	2 ч. и 5 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 смляно 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 брашната, 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 глютеновите 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 смляно 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 печене 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 и мляко на прах, използвайте същото количество, като 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. Предлага 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 приготвяте 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.

Съвет: 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. 39).
- 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. 40).
- Единственият продукт, който трябва да се пресова в мерителната лъжица, е кафявата захар. Пресовайте захарта, докато придобие формата на мерителната лъжица.

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. 41).

Четка

- Четката може да бъде използвана, например, за овлажняване с вода на горната част на хляб във форма или за намазване на горната част на кифли с разбито яйце.
- Също може да се използва за отстраняване на излишната вода от тавичката за печене или тестото.

Нож за нарязване

- Ножът за нарязване може да се използва за рязане на тестото и правене на разрези в горната част на оформеното тесто за хляб във форма.

Бъдете внимателни при боравенето с ножа за нарязване - острието му е много остро.

След употреба поставяйте отново предпазителя върху ножа и го съхранявайте на безопасно място.

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 със стандартните рецепти 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

	Вода или мляко	Сол	Захар или мед	Брашно	Мая	Други
Хлябът втасва твърде много	Намалете с 1-2 супени лъжици, използвайте по-студена течност	Увеличете с 1/4 чаена лъжичка	Намалете с 1/2 чаена лъжичка	Намалете с 1-2 супени лъжици	Намалете с 1/8-1/4 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 1/2 чаена лъжичка	Използвайте по-прясно брашно, използвайте правилния вид брашно	Увеличете с 1/8-1/4 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 1/2 чаена лъжичка			Изберете правилните настройки
Хлябът е недопечен						Проверете електрозахранването, изберете правилните настройки
Хлябът е препечен			Намалете с 1/2 чаена лъжичка			Изберете правилните настройки

	Вода или мляко	Сол	Захар или мед	Брашно	Мая	Други
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 1/2 чаена лъжичка		Намалете с 1/8-1/4 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.

Проблеми с рецептите с форма за хляб

Проблем	Причина	Решение
При оформяне на хляб за форма за хляб, тестото има различна форма от тази, която е описана и показана.	В началото тестото не е имало правоъгълна форма и еднаква дебелина	Разточете добре тестото с точилка, за да получите правоъгълна форма с постоянна дебелина.
Тестото се накъсва лесно и се разпада (например, защото е на буци), и е трудно за оформяне.	Не сте добавили достатъчно вода към сместа.	Тестото не е приготвено правилно. Трябва да следвате рецептите.

Проблем	Причина	Решение
	Обработвали сте тестото твърде дълго	Омесете тестото отново на топка и го оставете за 10 минути. След това започнете да го оформяте отначало.
		Месете тестото на два пъти, с 5-минутна пауза между тях.
Тестото е лепкаво и трудно за оформяне	Прибавили сте твърде много вода към сместа или прибавената вода е била твърде гореща.	Набрашнете ръцете си, но НЕ И тестото или работната маса. След това продължете да месите тестото. Сложете още брашно на ръцете си и продължете, докато тестото стане по-малко лепкаво.
Топките тесто са трудни за разрязване.	Тестото е лепкаво, защото сте добавили твърде много вода.	Набрашнете ръцете си, но НЕ И тестото или работната маса. След това продължете да месите тестото. Сложете още брашно на ръцете си и продължете, докато тестото стане по-малко лепкаво.
	Ножът не е достатъчно остър.	Използвайте включения в комплекта нож за нарязване или много остър нож с назъбено острие.
	Възможно е да сте направили пауза при разрязването.	Трябва да прекарате ножа бързо през тестото.
Разрезите в горната част на хляба се затварят или не се разтварят по време на печене.	Тестото е лепкаво, защото сте добавили твърде много вода.	Набрашнете ръцете си, но НЕ И тестото или работната маса. След това продължете да месите тестото. Сложете още брашно на ръцете си и продължете, докато тестото стане по-малко лепкаво.
	Не сте разпнали тестото достатъчно, когато сте го оформили.	Теглете тестото по-силно, когато го навивате.
	Разрезите в горната част на тестото не са били достатъчно дълбоки.	Направете разрезите по-дълбоки.
Хлябът се разпуква отстрани по време на печене.	Вероятно не сте омесили тестото правилно.	Омесете тестото по-щателно, докато се разпъва без накъсване.
	Разрезите в горната част на оформеното тесто не са били достатъчно дълбоки.	Направете разрезите по-дълбоки.

Проблем	Причина	Решение
Изпеченият хляб залепва за тавичката за печене.	Сложили сте с четката твърде много вода върху тестото.	Махнете излишната вода с четката преди печене.
	Хлябовете се залепват твърде много.	Намажете леко тавичките за печене с олио, преди да сложите в тях оформеното тесто.
Хлябовете не стават златисто-кафяви.	Вероятно сте забравили да нанесете върху тестото вода с четката преди печене.	Нанесете правилно върху тестото вода с четката преди печене.
	Сложили сте твърде много брашно на хлябовете, когато сте ги оформяли.	Нанесете правилно върху тестото вода с четката преди печене.
Хлябът не втаса достатъчно.	Стайната температура е висока (над 30°C).	Използвайте по-студена вода (от 10°C до 15°C) и/или по-малко мая.
	Избрали сте твърде светъл цвят на корицката.	Следващия път изберете по-тъмен цвят на корицката.
	Вероятно сте забравили да добавите мая в сместа.	Не забравяйте да добавите мая в сместа.
	Възможно е използваната мая да е била с изтекъл срок на годност.	Проверете срока на годност на маята, преди да я добавите в сместа.
	Възможно е да не сте добавили достатъчно вода.	Тестото не е приготвено правилно. Трябва да следвате рецептите.
	Тестото е намачкано твърде много по време на оформянето	Омесете тестото отново на топка и го оставете за 10 минути. След това започнете да го оформяте отначало.
		Месете тестото на два пъти, с 5-минутна пауза между тях.

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.

Въпрос	Отговор
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 смляно брашно?	В зависимост от това колко едро смляно е брашното, резултатите от печенето може да не са задоволителни. Препоръчваме ви да смесите домашно смляно брашно с обикновено брашно, за да получите оптимален резултат.
Защо хлябовете във форма не се изпичат правилно?	Вероятно оформеното тесто е било твърде голямо. Намалете размера му. Тестото трябва да покрива само половината от повърхността на тавичката за печене. Ако желаете допълнително запичане, използвайте програма 10
Защо хлябът във форма се препича?	Вероятно оформеното тесто е било твърде малко. Поставете по-голямо парче оформено тесто на тавичката за печене. Тестото трябва да покрива половината от повърхността на тавичката за печене. Ако желаете по-слабо запичане, сменете цвета на коричката на "светъл".
Защо хлябовете във форма не се изпичат равномерно?	Възможно е размерът на оформените парчета тесто да не е еднакъв. Трябва да разделите тестото на еднакви части.

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

program: Basic White	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C) nebo mléko	290 ml	350 ml	450 ml
Sušené mléko	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Olej	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1½ čaj. lž.	1½ čaj. lž.
Cukr	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Bílá mouka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Celozrnný chléb (programy 3 a 4)

program: Whole Wheat	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olej	1 pol. lž.	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1½ čaj. lž.	2 čaj. lž.	2 čaj. lž.
Med NEBO cukr	2 pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Celozrnná mouka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Francouzský chléb (program 5)

program: French	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olej	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1½ čaj. lž.	2 čaj. lž.	3 čaj. lž.
Bílá mouka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Sladký chléb (program 6)

program: Sweet	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C) nebo mléko	270 ml	330 ml	390 ml
Sušené mléko	1½ pol. lž.	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.	4 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

program: Sweet	750 g	1 000 g	1 250 g
Cukr	4 pol. lž.	5 pol. lž.	6 pol. lž.
Bílá mouka	500 g	600 g	700 g
Sušené droždí	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.	1 čaj. lž.

Bezlepkový chléb (program 7)

program: Gluten Free	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	330 ml	410 ml
Sušené mléko	-	2 pol. lž.	2 pol. lž.
Olej	-	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	-	1½ čaj. lž.	1½ čaj. lž.
Cukr	-	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Bezlepková mouka	-	560 g	700 g
Sušené droždí	-	2¼ čaj. lž.	3¼ čaj. lž.

Super rychlý chléb (program 8)

program: Super Rapid	750 g	1 000 g	1 250 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	380 ml	-
Sušené mléko	-	2 pol. lž.	-
Olej	-	2 pol. lž.	-
Sůl	-	1 čaj. lž.	-
Cukr	-	2 pol. lž.	-
Bílá mouka	-	600 g	-
Sušené droždí	-	4 čaj. lž.	-

Těsto/těsto na pizzu (program 9)

program: Dough	750 g	1 000 g	1 000 g
Voda (27 °C) nebo mléko	-	340 ml	
Sušené mléko	-	2 pol. lž.	
Olej	-	¼ šálku	
Sůl	-	2 čaj. lž.	
Cukr	-	2 pol. lž.	
Bílá mouka	-	600 g	
Sušené droždí	-	2 čaj. lž.	

Jahodový nebo ostružinový džem (program 12)**Program: Jam**

Čerstvé neb mražené ovoce (po rozmražení)	2 šálky
Cukr	1,5 šálku

Převodní tabulka

čajová lžička/polévková lžíce/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
3/4 šálku	175 ml
1 šálek	250 ml

Programy a recepty pro celozrnný chléb s tvarovačem

Programy pro celozrnný chléb s tvarovačem (13 a 14) umožňují vytvářet různé vlastní tvary chleba, od malých a velkých žemlí až po bagety a chleba nepravidelných tvarů. Tyto programy mají dvě fáze:

- První fáze: hnětení a kynutí těsta
- Druhá fáze: pečení

Hnětení a kynutí těsta

- 1 Vyjměte z přístroje nádobu na chléb (viz kapitola „Použití přístroje“ v návodu k obsluze).
- 2 Namontujte hnětací nástavce (viz kapitola „Použití přístroje“ v návodu k obsluze).
- 3 Odvažte přísady a umístěte je do nádoby na chléb (viz kapitola „Použití přístroje“ v návodu k obsluze).
- 4 Vložte nádobu na chléb zpět do pekárně (viz kapitola „Použití přístroje“ v návodu k obsluze).
- 5 Připojte pekárně do sítě.
- 6 Stiskněte volič programů a vyberte program 13 nebo 14.
- 7 V případě potřeby vyberte jedním nebo několika stisknutími voliče barvy kůrky odpovídající barvu kůrky.
U programů 13 a 14 je barva kůrky přednastavena na střední.
- 8 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus hnětení, po kterém následuje cyklus kynutí.
- 9 Po dokončení první fáze programu zařízení přejde do pohotovostního režimu.
Zařízení signalizuje dokončení hnětení a kynutí těsta pípnutím.

Poznámka: Dva cykly (hnětení a kynutí těsta) probíhají automaticky a trvají 1 hodinu a 21 minut, tj. po 26 minutách hnětení následuje 55 minut kynutí.

Poznámka: Je normální, pokud těsto není během hnětení promícháno rovnoměrně.

Po dokončení první fáze programu je nutno těsto do hodiny upéct. Za hodinu se zařízení resetuje a program pro celozrnný chléb s tvarovačem se vymaže.

Tvarování a pečení

- 1** Vytvarujte chléb podle potřeby a umístěte jej na plechy (viz část „Recepty pro celozrnný chléb s tvarovačem“ níže).
- 2** Nastavte rošt na pečení (viz část „Nastavení roštu na pečení“ níže).
- 3** Vložte rošt na pečení s plechy do pekární.

Poznámka: Dříve, než budete moci použít rošt na pečení, budete muset vyjmout nádobu na chléb.

- 4** Zavřete víko a stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajete cyklus pečení.

Nastavení roštu na pečení

Pekárna se dodává s roštěm na pečení, který je speciálně navržen pro recepty na celozrnný chléb s tvarovačem (program 13 a 14). Rošt na pečení se dodává se dvěma plechy. Pomocí dvou dlouhých oddělovačů a čtyř krátkých oddělovačů lze plechy rozdělit pro pečení baget, rohlíků, žemlí nebo chleba různých tvarů.

- 1** Chcete-li péct dvě dlouhé bagety nebo jiný druh pečiva, umístěte na plech dlouhý oddělovač. Upevněte jej zamáčknutím.
- 2** Pokud chcete péct krátké bagety nebo jiné kratší pečivo, umístěte na plech příčně dva krátké oddělovače a upevněte je zamáčknutím.
- 3** Chcete-li péct rohlíky nebo žemle, nejdříve umístěte dlouhý oddělovač a poté nasadte drážky v krátkých oddělovačích do drážek v dlouhém oddělovači.
- 4** Pokud chcete péct chléb jiného tvaru, odstraňte všechny oddělovače.

Recepty pro celozrnný chléb s tvarovačem

Pro tyto recepty potřebujete rošt na pečení, plechy, oddělovače pro plechy, kráječ a kartáč.

Bagety

Tento recept je na 4 bagety po 100 gramech.

Požadované nastavení barvy kůrky je střední.

Přísady:

- 170 ml vody
- 1 čajová lžička soli
- 280 g mouky
- 1 čajová lžička suchých kvasnic

Poznámka: Chcete-li bagetám dát pružnější vzhled, přidejte k přísadám 1 polévkovou lžici oleje. Pokud mají být 4 bagety barevnější, přidejte k přísadám 2 čajové lžičky cukru.

Tvarování baget:

- 1** Posypte pracovní plochu přiměřeným množstvím mouky.
- 2** Vyjměte nádobu na chléb z přístroje a vyklopte těsto z nádoby na chléb.
- 3** Vytvářejte těsto do kuličky a rozdělte ji nožem na čtyři části (Obr. 1).

Poznámka: Dbejte, aby měly části stejnou hmotnost.

Tip: Chcete-li mít bagety lehčí a vzdušnější, nechejte kuličky těsta před jejich tvarováním 5 minut stát.

- 4** Dlaní zploštíte kousek těsta na pracovním povrchu posypaném moukou nebo jej jemně vyválejte válečkem (Obr. 2).
- 5** Uchopte delší stranu vyváleného těsta a přeložte ji dovnitř. Poté uchopte druhou delší stranu a přeložte ji dovnitř na horní stranu dříve přeložené části (Obr. 3).
- 6** Prsty zatlačte na střed přeloženého těsta po celé jeho délce a vytvořte tak dlouhou dutinu (Obr. 4).
- 7** Uzavřete dutinu vytažením horní poloviny těsta nahoru a napříč přes dutinu a umístěte ji na horní stranu druhé poloviny těsta. Poté spoj upevněte (Obr. 5).
- 8** Položte těsto na pracovní povrch spojem otočeným směrem dolů a válejte jej svými prsty dopředu a dozadu. Začnete ve středu a posunujte prsty směrem ven po délce těsta a současně jej válejte, dokud nezískáte potřebou délku. (Obr. 6)
- 9** Válejte těsto rukama bez přílišného tlaku, abyste dosáhli pravidelného tvaru. Tloušťka a šířka těsta musí zůstat rovnoměrná.

Poznámka: Těsto musí mít stejnou délku jako plech (přibližně 18 cm).

Tip: Chcete-li upravit chuť baget, můžete během této fáze přidat další přísady, jako je například sezam nebo mák.

- 10** Umístěte dlouhé oddělovače do dvou plechů a položte vytvarované těsto do každého oddílu plechů (Obr. 7).
- 11** K dosažení optimálních výsledků proveďte na horní straně vytvarovaného těsta 1 cm dlouhé zářezy pomocí dodaného kráječe nebo nože s ozubenou čepelí (Obr. 8).

Poznámka: Dbejte, aby hloubka zářezů nepřekračovala 1 cm, a aby byly jednotlivé zářezy nejméně 2 cm od sebe (Obr. 9).

- 12** Pomocí kartáče navlhčete horní povrch vytvarovaného těsta vodou (Obr. 10).

Poznámka: Dbejte, aby na plechu nezůstala žádná voda.

- 13** Vložte rošt na pečení s plechy do pekárný.
- 14** Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.
- 15** Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.
- 16** Vyjměte rošt na pečení z přístroje (Obr. 11).

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a chléb jsou horké.

- 17** Vezměte bagety z plechu a nechejte je zchladnout na drátěné podložce (Obr. 12).

Bloomer

Bloomer je pečivo válcovitého tvaru, které je však na spodní straně ploché a na horní straně má několik diagonálních vln.

- 1** Použijte přísady a postupujte podle kroků 1 až 3 uvedených v odstavci „Bagety“ výše.
- 2** Vyválejte každý ze čtyř kousků těsta válečkem do 18 cm dlouhých obdélníkových tvarů s obými rohy o tloušťce přibližně 1,5 cm (Obr. 13).
- 3** Uchopte delší stranu každé části těsta a srolujte jej do válečku o šířce 5 cm. Zahněte konce dovnitř a vyhladte je (Obr. 14).
- 4** Umístěte do plechů dlouhé oddělovače a do každé části položte vytvarované těsto.

5 Dodaným kráječem nebo nožem s ozubenou čepelí proved'te na horní straně diagonální řezy ve vzdálenosti přibližně 1,5 cm od sebe (obvykle asi 6 řezů na kousku těsta) (Obr. 15).

6 Pomocí kartáče navlhčete horní povrch vytvarovaného těsta vodou.

Poznámka: Dbejte, aby na plechu nezůstala žádná voda.

7 Vložte rošt na pečení s plechy do pekární.

8 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.

9 Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.

10 Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a chléb jsou horké.

11 Vezměte hotové pečivo z plechu a nechte jej zchladnout na drátěné podložce.

Francouzský chléb Epi

Chléb Epi je francouzský chléb pečený z bagetového těsta, který má tvar podobný kukuřičnému klasu („epi“ znamená ve francouzštině kukuřičný klas).

1 Použijte stejné přísady jako v odstavci „Bagety“ výše a vytvarujte bagety provedením kroků 1 až 9.

2 Umístěte do plechů dlouhé oddělovače a do každé části položte vytvarované těsto.

3 Nůžkami proved'te na horní straně těsta po celé jeho délce řezy ve vzdálenosti 2 až 2,5 cm od sebe. Na horní straně vytvarovaného těsta se tak vytvoří vlny (Obr. 16).

Poznámka: Řezy musí mít délku rovnou přibližně dvěma třetinám výšky vytvarovaného těsta.

4 Vlny těsta umisťujte střídavě na pravou a levou stranu (Obr. 17).

5 Pomocí kartáče navlhčete horní povrch vytvarovaného těsta vodou.

Poznámka: Dbejte, aby na plechu nezůstala žádná voda.

6 Vložte rošt na pečení s plechy do pekární.

7 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.

8 Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.

9 Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a chléb jsou horké.

10 Vezměte hotový francouzský chléb Epi z plechu a nechte jej zchladnout na drátěné podložce.

Tip: Vlny upečeného francouzského chleba Epi lze snadno rozlámat na jednotlivé porce.

Vánočka

Tento recept popisuje jeden z nejběžnějších typů vánočky, tj. vánočky ze tří pramenů.

Přísady:

- ¼ šálku mléka
- ½ velkého vejce
- 1 1/6 šálku mouky
- 1 polévková lžíce cukru
- ¼ čajové lžičky soli
- 1/8 šálku másla
- ¾ čajové lžičky suchých kvasnic

Pletení vánočky

- 1** Posypte pracovní plochu přiměřeným množstvím mouky.
- 2** Vyjměte nádobu na chléb z přístroje a vyklopte těsto z nádoby na chléb.
- 3** Vyvábějte těsto do kuličky a rozdělte ji nožem do šesti částí (Obr. 18).

Poznámka: Dbejte, aby měly části stejnou hmotnost.

- 4** Položte tři kousky těsta na pracovní povrch posypaný moukou a válejte každý sousek dopředu a dozadu rukama. Začněte ve středu a posunujte ruce směrem ven po délce těsta a současně těsto válejte, dokud nedosáhnete potřebné délky (Obr. 19).

Poznámka: Dbejte, aby měly prameny vánočky rovnoměrný průměr. Prameny těsta je třeba válet, dokud nemají stejnou délku jako plech (přibližně 18 cm).

- 5** Položte tři prameny těsta vedle sebe na plech pečení (Obr. 20).
- 6** Se splétáním pramenů těsta začněte ve středu. Zvedněte pravý pramen a přeložte jej přes středový pramen. Poté přeložte levý pramen přes pravý pramen a středový pramen přes levý pramen. Pokračujte v pletení, dokud nedosáhnete konce pramenů. Poté vánočku plet'te od středu směrem k opačnému konci (Obr. 21).

- 7** Navlhčete konce, stiskněte je dohromady a zahrňte je směrem dolů (Obr. 22).

- 8** Pomocí kartáče navlhčete horní povrch vytvarovaného těsta vodou.

Poznámka: Dbejte, aby na plechu nezůstala žádná voda.

- 9** Proveďte kroky 4 až 8 pro tři zbývající prameny.
- 10** Vložte rošt na pečení s plechy do pekárny.
- 11** Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.
- 12** Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.
- 13** Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a chléb jsou horké.

- 14** Vezměte hotovou vánočku z plechu a nechejte ji zchladnout na drátěné podložce.

Rohlíky

Tento recept je určen k pečení 12 rohlíků.

Příklady:

- 170 ml vody
- 1 čajová lžička soli
- 280 g mouky
- 1 čajová lžička suchých kvasnic

Tvarování rohlíků:

- 1** Posypte pracovní plochu přiměřeným množstvím mouky.
- 2** Vyjměte nádobu na chléb z přístroje a vyklopte těsto z nádoby na chléb.
- 3** Vyvábějte těsto do kuličky a rozdělte ji nožem do dvanácti částí (Obr. 23).

Poznámka: Dbejte, aby měly části stejnou hmotnost.

- 4** Vytvarujte každý kousek těsta do rohlíku a vytvarované těsto položte na plech (Obr. 24).
- 5** Prořežte těsto kráječem ve středu a vytvořte tak hluboký řez, který těsto rozdělí na poloviny (Obr. 25).
- 6** Opět těsto prořežte kolmo k prvnímu řezu a rozdělte tak těsto na čtvrtiny (Obr. 26).

7 Pomocí kartáče navlhčete horní povrch vytvarovaného těsta vodou.

Poznámka: Dbejte, aby na plechu nezůstala žádná voda.

8 Vložte rošt na pečení s plechy do pekárný.

9 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.

10 Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.

11 Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a rohlíky jsou horké.

12 Vezměte hotové rohlíky z plechu a nechejte jej zchladnout na drátěné podložce.

Skořicové žemle

Příklady:

- ¼ šálku mléka
- ½ velkého vejce
- 1 1/6 šálku mouky
- 1 polévková lžíce cukru
- ¼ čajové lžičky soli
- 1/8 šálku másla
- ¾ čajové lžičky suchých kvasnic

Náplň:

- 1 polévková lžíce krystalového cukru
- ½ čajové lžičky skořice
- 1/8 šálku rozinek
- Před přidáním přísad do těsta je důkladně promíchejte.

Poleva:

- ½ velkého vejce, ušlehaného
- 2 čajové lžičky vody

Tvarování skořicových žemlí:

1 Posypte pracovní plochu přiměřeným množstvím mouky.

2 Vyjměte nádobu na chléb z přístroje a vyklopte těsto z nádoby na chléb.

3 Vytvarujte rukama těsto do kuličky a rozřežte ji na dvě stejné poloviny (Obr. 27).

4 Vyválejte poloviny těsta do obdélníkových tvarů (Obr. 28).

5 Položte na ¾ každého vytvarovaného kousku těsta stejné množství náplně (Obr. 29).

6 Zarolujte tvarované těsto a pevně jej uzavřete (Obr. 30).

Poznámka: Horní spoj a oba konce je nutno řádně uzavřít, aby se při porcování rohlík nerozvinul (Obr. 31).

7 Rozdělte svinuté těsto na dvě stejné části (Obr. 32).

8 Položte těsto na plech tak, aby byla rozkrájená strana nahoře.

9 Naneste na povrch těsta kartáčem vaječnou polevu (Obr. 33).

10 Vložte rošt na pečení s plechy do pekárný.

11 Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.

12 Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.

13 Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a žemle jsou horké.

14 Vezměte hotové žemle z plechu a nechejte jej zchladnout na drátěné podložce.

Měkké preclíky

Tento recept je určen pro 32 preclíků.

Přísady:

- 1 šálek piva
- 2½ šálku univerzální mouky
- 2 polévkové lžíce cukru
- 1 čajová lžička soli
- 1 polévková lžice másla
- 1 čajová lžička suchých kvasnic

Tvarování preclíků:

- 1** Posypejte pracovní plochu přiměřeným množstvím mouky.
- 2** Vyjměte nádobu na chléb z přístroje a vyklopte těsto z nádoby na chléb.
- 3** Vyválejte těsto do kuličky a rozdělte ji nožem na čtyři stejně velké části.
- 4** Rozdělte každou část na 8 stejně velkých dílů.
- 5** Každý díl vyválejte přibližně na 50 cm dlouhý a 1 cm silný pramen (Obr. 34).
- 6** Uchopte konce každého pramene a tahejte je k sobě, dokud se nepřekříží. (Obr. 35)
- 7** Poté obtočte jeden konec okolo druhého a zakroucené konce položte přes druhou stranu kruhu a vytvořte tak preclík (Obr. 36).
- 8** Položte preclíky na plech vzhůru nohama tak, aby byly zakroucené konce dole ve vzdálenosti 2 cm od sebe. (Obr. 37)
- 9** Pomocí kartáče potřete preclíky ušlehaným vejcem a poprašte je hrubou solí, mákem nebo sezamovým semínkem (Obr. 38).

Tip: Pekařna je schopna najednou upéct 6 preclíků. K dalšímu pečení budete muset použít program Pečení. Každý cyklus pečení trvá přibližně 10–12 minut.

- 10** Vložte rošt na pečení s plechy do pekárny.
- 11** Stisknutím tlačítka spuštění/zastavení/zrušení zahajte cyklus pečení.
- 12** Na konci cyklu pečení odpojte zařízení od elektrické sítě.
- 13** Vyjměte rošt na pečení z přístroje.

Dávejte pozor, protože rošt na pečení, plechy a preclíky jsou horké.

14 Vezměte hotové preclíky z plechu a nechejte jej zchladnout na drátěné podložce.

Tip: Chcete-li získat měkké a hutné preclíky, servírujte je teplé s hořčicí.

Tip: Mají-li být preclíky křupavé, suché a křehké, vložte upečené preclíky do chladné pekárny na nepromazaný plech. Nechejte je zde stát 3 hodiny nebo přes noc, aby uschly a získaly křupavost.

Programy pro celozrnný chléb s tvarovačem

Celozrnný chléb s tvarovačem	(program 13)	Sladký celozrnný chléb s tvarovačem	(program 14)
Přísady	Množství	Přísady	Množství
Voda	150 ml	Voda	100 ml

Celozrnný chléb s tvarovačem	(program 13)	Sladký celozrnný chléb s tvarovačem	(program 14)
Olej	-	Olej	1 pol. lž.
Sůl	1 čaj. lž.	Sůl	½ čaj. lž.
Cukr	-	Cukr	2 pol. lž.
Sušené mléko	-	Sušené mléko	1 pol. lž.
Bílá mouka	300 g	Bílá mouka	200 g
Sušené droždí	1½ čaj. lž.	Sušené droždí	1 čaj. lž.

Doby pečení a teploty

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 15 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 26 min
Základní bílý rychlý	Po 15 min
Celozrnný	Po 51 min
Celozrnný rychlý	Po 10 min
Sladký	Po 20 min
Bezlepkový	Po 14 min
Těsto	Po 16 min

Doba a teplota ve stádiu pečení

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
Základní bílý	Světlý	110 °C	750 g	50 min	3 h 30 min
			1 000 g	55 min	3 h 35 min
			1 250 g	60 min	3 h 40 min
	Střední	120 °C	750 g	50 min	3 h 30 min
			1 000 g	55 min	3 h 35 min
			1 250 g	60 min	3 h 40 min
	Tmavá	130 °C	750 g	55 min	3 h 35 min
			1 000 g	60 min	3 h 40 min

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
Základní bílý rychlý	Světlý	110 °C	1 250 g	65 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	2 h 40 min
			1 000 g	55 min	2 h 45 min
	Střední	120 °C	1 250 g	60 min	2 h 50 min
			750 g	50 min	2 h 40 min
			1 000 g	55 min	2 h 45 min
	Tmavá	130 °C	1 250 g	60 min	2 h 50 min
			750 g	55 min	2 h 45 min
			1 000 g	60 min	2 h 50 min
	Světlý	115 °C	1 250 g	65 min	2 h 55 min
			750 g	45 min	3 h 55 min
			1 000 g	50 min	4 hodiny
Celozrnný	Střední	125 °C	1 250 g	55 min	4 h 5 min
			750 g	50 min	4 hodiny
			1 000 g	55 min	4 h 5 min
	Tmavá	135 °C	1 250 g	60 min	4 h 10 min
			750 g	60 min	4 h 10 min
			1 000 g	65 min	4 h 15 min
Celozrnný rychlý	Světlý	115 °C	1 250 g	70 min	4 h 20 min
			750 g	45 min	2 h 40 min
			1 000 g	50 min	2 h 45 min
	Střední	125 °C	1 250 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
	Tmavá	135 °C	1 250 g	60 min	2 h 55 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1 000 g	65 min	3 h
	Světlý	115 °C	1 250 g	70 min	3 h 5 min
			750 g	50 min	5 h 45 min
			1 000 g	55 min	5 h 50 min
Francouzština	Střední	125 °C	1 250 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	55 min	5 h 50 min

Typ	Kůrka	Tepl. pečení	Hmotnost	Doba pečení	Doba zpracování
			1 000 g	60 min	5 h 55 min
			1 250 g	65 min	6 hodin
	Tmavá	135 °C	750 g	60 min	5 h 55 min
			1 000 g	65 min	6 hodin
			1 250 g	70 min	6 h 5 min
Sladký	Světlý	110 °C	750 g	52 min	3 h 17 min
			1 000 g	54 min	3 h 19 min
			1 250 g	56 min	3 h 21 min
	Střední	115 °C	750 g	54 min	3 h 19 min
			1 000 g	57 min	3 h 22 min
			1 250 g	60 min	3 h 25 min
	Tmavá	125 °C	750 g	58 min	3 h 23 min
			1 000 g	61 min	3 h 26 min
			1 250 g	64 min	3 h 29 min
Bezlepkový	Střední	110 °C	1 000 g	95 min	2 h 54 min
Super rychlý	Střední	135 °C	1 000 g	50 min	1 h 25 min
Těsto	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici	0 min	1 h 30 min
Pouze pečení	Není k dispozici	120 °C	Není k dispozici	10 min	Není k dispozici
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	70 min	1 h 25 min
Celozrnný chléb s tvarovačem	Světlý	120 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
	Střední	130 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
	Tmavá	140 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
Sladký celozrnný chléb s tvarovačem	Světlý	110 °C	750 g	30 min	2 h 5 min
	Střední	120 °C	750 g	30 min	2 h 5 min
	Tmavá	130 °C	750 g	30 min	2 h 5 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 a semínka zpestřují strukturu, chuť a vzhled chleba. Zvyšují podíl vlákniny. Třís-, pěti-, sedmi- nebo dvanáctizrnné cereálie lze v receptech nahradit libovolnými vícezrnnými cereáliemi. Drcená pšenice je rozdrčena 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 hneře a drží při pečení 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 sacharinu). 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 přídavek soli, cukru či náhradních sladidel.

Vejce

Vejce dodávají 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 maličké 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 lednici 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 $\frac{1}{4}$ 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 rozpustné 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 $\frac{1}{2}$ 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 lžice (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 lžíce (30 ml) vody pomocí odměrky.

Uskladnění

Mouku skladujte ve vzduchotěsné nádobě na chladném, suchém místě. Při vystavení teplu 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. 39).
- Naberte odměrku navršenou a potom ji zarovnejte kovovou stěrkou nebo ostrým nožem. Netlačte přísady do odměrky ani odměrkou netřeste, abyste ji zarovnali (Obr. 40).
- Jedinou přísadou, kterou je třeba do odměrky zatlačit, je hnědý cukr. Upěchujte cukr tak, aby vyplnil tvar odměrné lžičky.

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. 41).

Kartáč

- Kartáč lze například použít k navlžení horní strany celozrnného chleba vodou nebo k nanesení rozšlehaného vejce na povrch žemlí.
- Kartáč je rovněž možno použít k odstranění přebytečné vody z plechu nebo z těsta.

Kráječ

- Kráječ je možno použít ke krájení těsta a provádění zářezů na horním povrchu vytvarovaného těsta celozrnného chleba.

Při obsluze kráječe buďte opatrní. Je velmi ostrý.

Po použití vložte kráječ opět do pouzdra a uložte jej na bezpečné místo.

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 se standardními recepty 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

	Voda nebo mléko	Sůl	Cukr nebo med	Mouka	Droždí	Další
Bochník je přepečený			Snižte množství o ½ čaj. lž.			Vyberte správné nastavení
Směs na přípravu chleba je nepromí- chaná						Nasadte správně nádobu na chléb, řádně zatlačte hnětací nůž na hřidel v nádobě na chléb
Z otvorů pro výstup páry nebo ventilačních otvorů vystupuje kouř						Očistěte topné tělísko
Úprava pro vysokou nadmoř- skou 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.

Problémy s celozrnným chlebem s tvarovačem

Problém	Příčina	Řešení
Při tvarování celozrnného chleba s tvarovačem má těsto odlišný tvar; než je popisováno a vyobrazeno.	Těsto, se kterým jste začali, nemělo obdélníkový tvar a nemělo rovnoměrnou tloušťku.	Vyválejte těsto řádně válečkem a vytvořte obdélníkový tvar o rovnoměrné tloušťce.
Těsto se snadno trhá a rozpadá (např. protože je hrudkovaté) a obtížně se tvaruje.	Do směsi jste nepřidali dostatečné množství vody.	Těsto nebylo správně připraveno. Dodržujte pokyny v receptech.

Problém	Příčina	Řešení
	Těsto jste zpracovávali příliš dlouho.	Znovu těsto hnět'te do tvaru kuličky a nechejte jej 10 minut stát. Poté začnete s tvarováním těsta od začátku.
		Těsto hnět'te ve dvou fázích s pětiminutovou přestávkou.
Těsto lepí a obtížně se tvaruje	Do směsi jste přidali příliš mnoho vody nebo byla přidávaná voda příliš teplá.	Naneste si na ruce trochu mouky, ale NIKOLIV na těsto nebo na pracovní povrch. Poté pokračujte v hnětení těsta. Naneste si na ruce trochu mouky a pokračujte, dokud těsto nelepí méně.
Kousky těsta se obtížně krájí.	Těsto lepí, protože jste přidali příliš mnoho vody.	Naneste si na ruce trochu mouky, ale NIKOLIV na těsto nebo na pracovní povrch. Poté pokračujte v hnětení těsta. Naneste si na ruce trochu mouky a pokračujte, dokud těsto nelepí méně.
	Nůž není dostatečně ostrý.	Použijte dodaný kráječ nebo velmi ostrý nůž s ozubenou čepelí.
	Při krájení jste možná nepostupovali rázně.	Kráječ nebo nůž musí těstem projít rychle.
Řezy na horní straně chleba mají během pečení tendenci uzavírat se nebo se neotevírají.	Těsto lepí, protože jste přidali příliš mnoho vody.	Naneste si na ruce trochu mouky, ale NIKOLIV na těsto nebo na pracovní povrch. Poté pokračujte v hnětení těsta. Naneste si na ruce trochu mouky a pokračujte, dokud těsto nelepí méně.
	Při tvarování jste těsto dostatečně neroztáhli.	Při obtáčení těsto silněji potáhněte.
	Zářezy na horním povrchu nebyly dostatečně hluboké.	Proved'te hlubší zářezy.
Boky chleba při pečení praskají.	Pravděpodobně jste těsto nedostatečně prohnětli.	Těsto důkladněji prohnět'te, dokud jej nelze roztáhnout bez trhání.
	Zářezy na horním povrchu tvarovaného těsta nebyly dostatečně hluboké.	Proved'te hlubší zářezy.
Pečený chleba se lepí na plech.	Těsto jste potřeli příliš velkým množstvím vody.	Před pečením odstraňte přebytečnou vodu kartáčem.
	Chléb příliš lepí.	Před umístěním vytvarovaného těsta na plech jej jemně vymažte olejem.
Chléb nemá zlatavě hnědou barvu.	Možná jste před pečením zapomněli těsto potřít vodou.	Před pečením nezapomeňte těsto řádně potřít vodou.
	Při tvarování jste do chleba dali příliš mnoho mouky.	Před pečením nezapomeňte těsto řádně potřít vodou.

Problém	Příčina	Řešení
	Příliš vysoká teplota v místnosti (vyšší než 30 °C).	Použijte chladnější vodu (10 °C až 15 °C) nebo o trochu méně kvasnic.
	Zvolili jste příliš světlou barvu kůrky.	Příště zvolte tmavší barvu kůrky.
Chléb dostatečně nevykynul.	Možná jste do směsi zapomněli přidat kvasnice.	Nezapomeňte do směsi přidat kvasnice.
	Použité kvasnice byly prošlé.	Před přidáním kvasnic do směsi zkontrolujte, zda nejsou prošlé.
	Možná, že jste nepřidali dost vody.	Těsto nebylo správně připraveno. Dodržujte pokyny v receptech.
	Během tvarování bylo těsto příliš rozmačkáno.	Znovu těsto hnět'te do tvaru kuličky a nechejte jej 10 minut stát. Poté začněte s tvarováním těsta od začátku.
		Těsto hnět'te ve dvou fázích s pětiminutovou přestávkou.

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 přilepí se na bochník. Pokud k tomu dojde, oškrabte tuto část kůrky ostrým nožem.
Proč je těsto někdy velmi lepkavé 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.
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 nahraďte 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 brožurě 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.

Otázka	Odpověď
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.
Proč není tvarovaný chléb řádně upečen?	Vytvarované těsto je pravděpodobně příliš velké. Zmenšete velikost vytvarovaného těsta. Těsto by mělo zakrývat pouze polovinu povrchu plechu. Požadujete-li další zhnědnutí, použijte program 10.
Proč je tvarovaný chléb upečen příliš?	Vytvarované těsto je pravděpodobně příliš malé. Umístěte na plech větší kus tvarovaného těsta. Těsto by mělo zakrývat pouze polovinu povrchu plechu. Pokud se požaduje menší zhnědnutí, změňte barvu kůrky na světlejší.
Proč jsou tvarované chleby upečeny nerovnoměrně?	Jednotlivé kousky tvarovaného těsta možná nejsou stejně velké. Dbejte, abyste těsto rozdělili na kousky stejné velikosti.

Tavalised leivaküpsetusprogrammid ja retseptid**Põhiline saia retsept (programmid 1 ja 2)**

programm: Basic White	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C) või piim	290 ml	350 ml	450 ml
Piimapulber	1½ sl	2 sl	3 sl
Õli	1½ sl	2 sl	3 sl
Sool	1 tl	1½ tl	1½ tl
Suhkrut	1½ sl	2 sl	3 sl
Nisujahu	500 g	600 g	750 g
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

Täisteraleib (programmid 3 ja 4)

programm: Whole Wheat	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Õli	1 sl	2 sl	2 sl
Sool	1½ tl	2 tl	2 tl
Mett või suhkrut	2 sl	2 sl	3 sl
Täisterajahu	500 g	600 g	750 g
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

Prantssai (programm 5)

programm: French	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Õli	1½ sl	2 sl	2 sl
Sool	1½ tl	2 tl	3 tl
Nisujahu	500 g	600 g	750 g
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

Magus sai (programm 6)

programm: Sweet	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C) või piim	270 ml	330 ml	390 ml
Piimapulber	1½ sl	2 sl	3 sl
Õli	2 sl	3 sl	4 sl
Sool	1 tl	1 tl	1 tl
Suhkrut	4 sl	5 sl	6 sl

programm: Sweet	750 g	1000 g	1250 g
Nisujahu	500 g	600 g	700 g
Kuivpärm	1 tl	1 tl	1 tl

Gluteenivaba leib (programm 7)

programm: Gluten Free	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C) või piim	-	330 ml	410 ml
Piimapulber	-	2 sl	2 sl
Õli	-	2 sl	3 sl
Sool	-	1½ tl	1½ tl
Suhkrut	-	2 sl	3 sl
Gluteenivaba jahu	-	560 g	700 g
Kuivpärm	-	2¼ tl	3¼ tl

Eriti kiire leib (programm 8)

programm: Super Rapid	750 g	1000 g	1250 g
Vesi (27 °C) või piim	-	380 ml	-
Piimapulber	-	2 sl	-
Õli	-	2 sl	-
Sool	-	1 tl	-
Suhkrut	-	2 sl	-
Nisujahu	-	600 g	-
Kuivpärm	-	4 tl	-

Tainas/pitsatainas (programm 9)

programm: Dough	750 g	1000 g	1000 g
Vesi (27 °C) või piim	-	340 ml	
Piimapulber	-	2 sl	
Õli	-	¼ mõõdunõu	
Sool	-	2 tl	
Suhkrut	-	2 sl	
Nisujahu	-	600 g	
Kuivpärm	-	2 tl	

Maasika- või põldmarjamoos (programm 12)**Programm: Jam**

Värske või külmutatud (sulatatud) puuvili	2 mõõdunõu
Suhkrut	1,5 tassi

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

Leivavormija programmid ja retseptid

Leivavormija programmid (13 ja 14) võimaldavad teil teha omale sobiva kujuga leibasid, alates väikestest ja suurtest kuklitest, lõpetades baguette'ide ja vabakujuliste leibadega. Nendel programmidel on kaks järku.

- Esimene järk: taina sõtkumine ja kergitamine
- Teine järk: küpsetamine

Taina sõtkumine ja kergitamine

- 1** Eemaldage seadmest leivavorm (vt kasutusjuhendi peatükki „Seadme kasutamine”).
- 2** Paigaldage sõtkumisterad (vt kasutusjuhendi peatükki „Seadme kasutamine”).
- 3** Mõõtke koostisained ja pange leivavormi (vt kasutusjuhendi peatükki „Seadme kasutamine”).
- 4** Asetage leivavorm tagasi oma kohale leivaküpsetajas (vt kasutusjuhendi peatükki „Seadme kasutamine”).
- 5** Ühendage leivaküpsetaja voluluvõrku.
- 6** Vajutage programmi selektorit ja valige programm 13 või 14.
- 7** Soovi korral vajutage sobivat värvi kooriku saamiseks üks või enam kordi kooriku värvuse selektorit.
 Programmide 13 ja 14 puhul on eelseadistatud koorikuvärv keskmine.
- 8** Vajutage start/stopp/tühista nuppu, et käivitada tainasõtkumise tsükli, millele järgneb kergitamise tsükkel.
- 9** Kui programmi esimene järk on läbi, lülitub seade ooterežiimile.
- 10** Kui sõtkumine ja kergitamine on lõppenud, annab helisignaali.

Märkus: kaks tsükli (sõtkumine ja kergitamine) toimuvad automaatselt ja kestavad 1 tund ja 21 minutit, st 26 minutit kestab sõtkumine ja sellele järgneb 55 minutit kergitamist.

Märkus: on normaalne, kui sõtkumise ajal pole tainas seadmes ühtlaselt segatud.

Kui programmi esimene järk on läbitud, tuleb tainas järgneva tunni jooksul küpsetada. Pärast ühe tunni möödumist seade lähtestab end ja leivavormija programm samuti.

Kujundamine ja küpsetamine

- 1** Vormige leib just sellise kujuga, nagu teile meeldib ja asetage see küpsetusplaatidele (vt alljärgnevat jaotist „Leivavormija retseptid”).
- 2** Seadistage küpsetusrest (vt alljärgnevat jaotist „Küpsetusresti seadistamine”).
- 3** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.

Märkus: Enne küpsetusresti kasutamist peate eemaldama leivavormi.

- 4** Sulgege kaas ja vajutage stopp/start/tühista nuppu, et alustada küpsetustsükli.

Küpsetusresti seadistamine

Leivaküpsetaja on varustatud spetsiaalselt leivavormija retseptide (programmid 13 ja 14) jaoks sobiva küpsetusrestiga. Küpsetusrestil on kaks küpsetusplaati. Kahe pika ja nelja lühikese separaatoriga saate küpsetusplaadid eraldada baguette'ide, saiakeste, kuklite või vabakujulise leiva küpsetamiseks.

- 1** Kahe pika baguette'i või muu leiva küpsetamiseks asetage küpsetusplaadile pikk separaator. Separatori kohale kinnitamiseks vajutage seda alla.
- 2** Lühikeste baguette'ide või muude lühikeste leibade küpsetamiseks asetage küpsetusplaadile kaks lühikest separaatorit ja kinnitage vajutades oma kohale.
- 3** Saiakeste ja kuklite küpsetamiseks asetage küpsetusplaadile esmalt pikk separaator ja seejärel kinnitage pika separaatori küljes asuvad ühendused lühikeste separaatorite ühendustega.
- 4** Vabakujulise leiva küpsetamiseks jätke kõik separaatorid ära.

Leivavormija retseptid

Nende retseptide kasutamiseks vajate küpsetusresti, küpsetusplaate, küpsetusplaatide separaatoreid, jaoturit ja harja.

Baguette'id

Selle retsepti põhjal valmib 4 prantssaia, millest igaüks kaalub 100 g.

Kooriku värvuseks tuleb valida keskmine.

Koostisained:

- 170 ml vett
- 1 tl soola
- 280 g nisujahu
- 1 tl kuivpärm

Märkus: Baguette'idele pehmema tekstuuri andmiseks lisage koostisainetele 1 sl õli. Kui soovite saiaadele värvi juurde anda, lisage koostisosadele 2 tl suhkrut.

Baguette'ide vormimine:

- 1** Puistake tööpinnale veidi jahu.
- 2** Eemaldage leivavorm seadmest ja võtke tainas vormist välja.
- 3** Rullige tainas palliks ja jagage pall noaga neljaks tükiks (Jn 1).

Märkus: veenduge, et tükid oleksid sama kaaluga.

Näpunäide: Et baguette´id oleksid kergemad ja õhulisemad jätke tainapallid enne neile kuju andmist 5 minutiks seisma.

- 4** Suruge kõik tükid jahuga ülepuistatud tööpinnal peoga või tainarulliga kergelt rullides lamedaks (Jn 2).
- 5** Võtke tainatüki pikk külg ja voltige see sissepoole kokku. Seejärel võtke tainatüki teine pikk külg ja voltige see sissepoole kokku, teise volditud poole peale (Jn 3)
- 6** Suruge sõrmed volditud taina keskele kogu selle pikkuses, et tekitada pikk õõnsus (Jn 4).
- 7** Sulgege õõnsus, tõmmates taina esimest poolt üles ja üle õõnsuse ning asetage see taina teise poole peale. Seejärel kohendage liitekoht ühtlaseks (Jn 5).
- 8** Asetage tainas tööpinnale, liitekoht allpool, ja rullige seda kätega edasi-tagasi. Alustage keskelt ja liikuge kätega rullimise ajal kogu taina pikkuses, et venitada sellele sobiv pikkus. (Jn 6)
- 9** Rullige tainast kätega, sealjuures liiga kõvasti vajutamata, et saia kuju tuleks ühtlane. Taina paksus ja laius peab olema kõikjal ühesugune.

Märkus: taina pikkus peab olema võrdne küpsetusplaadiga (umbes 18 cm).

Näpunäide: Baguette´ide maitsega katsetamiseks võite siinkohal lisada koostisainetele näiteks seesami- või mooniseemneid.

- 10** Asetage kahel küpsetusplaadil oma kohale pikad separaatorid ning paigutage vormitud tainatükid oma kohtadele küpsetusplaatidel (Jn 7).
- 11** Parima tulemuse saamiseks tehke iga tainatüki peale kaasasoleva jaoturi või sakilise noaga diagonaalsed 1 cm pikkused sisselõiked (Jn 8).

Märkus: hoidke sisselõiked mitte üle 1 cm sügavad ning üksteisest 2 cm kaugusel (Jn 9).

- 12** Kasutage harja, et tainatükkide ülaosi veega ühtlustada (Jn 10).

Märkus: veenduge, et küpsetusplaadile ei jää enne seadmesse asetamist vett.

- 13** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.
- 14** Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.
- 15** Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- 16** Tõstke küpsetusrest seadmest välja (Jn 11).

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiad on kuumad.

- 17** Võtke baguette´id küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma (Jn 12).

Päts

Päts on leivakuju, mis on silindriline, kuid lameda põhjaga ning mille peal on mitu diagonaallõiget.

- 1** Kasutage eelpool toodud baguette´ide retsepti koostisosi ja samme 1 kuni 3.
- 2** Rullige kõik neli tainatükki tainarulliga umbes 18 cm pikkusteks ja 1,5 cm paksusteks nelinurkseteks, ümarate nurkadega lehtedeks (Jn 13).
- 3** Võtke iga tüki puhul kinni selle laiemast küljest ja rullige tainaleht 5 cm laiuseks rulliks. Kinnitage ja ühtlustage otsad (Jn 14).
- 4** Paigaldage küpsetusplaatidele pikad separaatorid ja asetage tainarullid oma kohtadele plaatidel.
- 5** Tehke kaasasoleva jaoturi või sakilise noaga tainarullide peale umbes iga 1,5 järel sisselõige (tavaliselt umbes 6 lõiget ühele tainarullile) (Jn 15).

- 6** Kasutage harja, et tainatükkide ülaosi veega ühtlustada.

Märkus: veenduge, et küpsetusplaadile ei jää enne seadmesse asetamist vett.

- 7** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.

- 8** Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.

- 9** Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- 10** Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiad on kuumad.

- 11** Võtke pätsid küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Epi-sai

Epi-sai on baguette'i-tainast valmistatud Prantsuse sai, mis on nisupea kujuline (epi tähendab prantsuse keeles nisupead).

- 1** Kasutage eelpool toodud baguette'ide retsepti koostisaineid ja vormige sammusid 1 kuni 9 järgides baguette'id.

- 2** Paigaldage küpsetusplaatidele pikad separaatorid ja asetage tainarullid oma kohtadele plaatidel.

- 3** Lõigake kääride abil tainarullide peale iga 2 kuni 2,5 cm tagant kogu saia pikkuses sisselõiked, nii et tainarulli pealmisest poolest moodustuksid „kõrvad” (Jn 16).

Märkus: lõigete sügavus peab olema umbes kaks kolmandikku tainarulli paksusest.

- 4** Keerake „kõrvad” vaheldumisi vasakule ja paremale (Jn 17).

- 5** Kasutage harja, et tainatükkide ülaosi veega ühtlustada.

Märkus: veenduge, et küpsetusplaadile ei jää enne seadmesse asetamist vett.

- 6** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.

- 7** Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.

- 8** Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- 9** Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiad on kuumad.

- 10** Võtke epi-saiad küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Näpunäide: valmis epi-saia „kõrvu” saab saia küljest lihtsalt murda ja eraldi süüa.

Palmiksaia

See on üks kõige levinum palmiksaia, st kolmest tainaribast punutud saia, retsept.

Koostisained:

- ¼ tassi piima
- ½ suurt muna
- 1 1/6 tassi jahu
- 1 sl suhkrut
- ¼ tl soola
- 1/8 tassi võid
- ¾ tl kuivpärm

Palmiksaia vormimine:

- 1** Puistake tööpinnaile veidi jahu.

- 2** Eemaldage leivavorm seadmest ja võtke tainas vormist välja.
- 3** Rullige tainas palliks ja jagage pall noaga kuueks tükiks (Jn 18).

Märkus: veenduge, et tükid oleksid sama kaaluga.

- 4** Asetage kolm tainatükki jahuga ülepuistatud tööpinnale ja rullige iga tükki käte vahel edasi-tagasi. Alustage keskelt ja liikuge kättega rullimise ajal kogu taina pikkuses, et venitada sellele sobiv pikkus (Jn 19).

Märkus: veenduge, et tainaribad oleksid kõikjal ühesuguse paksusega. Rullige tainaribasid, kuni need on sama pikad kui küpsetusplaat (umbes 18 cm).

- 5** Asetage kolm tainariba üksteise kõrvale küpsetusplaadile (Jn 20).
- 6** Alustage tainaribade palmitsemist keskelt. Tõstke üles parempoolne riba ja asetage üle keskmise. Seejärel tõstke üles vasakpoolne riba ja asetage üle parempoolse ning keskmine üle vasakpoolse. Jätkake palmitsemist, kuni ribad otsa lõppevad. Seejärel palmitsege keskelt ka teise otsani (Jn 21).

- 7** Niisutage otsi, vajutage kokku ja peitke saia alla (Jn 22).

- 8** Kasutage harja, et tainatükkide ülaosi veega ühtlustada.

Märkus: veenduge, et küpsetusplaadile ei jää enne seadmesse asetamist vett.

- 9** Järgige samme 4 kuni 8 ülejäänud kolme palmiku tegemiseks.
- 10** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.
- 11** Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.
- 12** Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- 13** Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiad on kuumad.

- 14** Võtke palmiksaid küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Saiakesed

Selle retsepti põhjal valmib 12 saiakest.

Koostisained:

- 170 ml vett
- 1 tl soola
- 280 g nisujahu
- 1 tl kuivpärm

Saiakeste vormimine:

- 1** Puistake tööpinnale veidi jahu.
- 2** Eemaldage leivavorm seadmest ja võtke tainas vormist välja.
- 3** Rullige tainas palliks ja jagage pall noaga 12 tükiks (Jn 23).

Märkus: veenduge, et tükid oleksid sama kaaluga.

- 4** Vormige igast tükist pall ja asetage tainapallid küpsetusplaadile (Jn 24).
- 5** Tehke iga tainapalli keskele jaoturiga sügav sisselõige, mis jaotab saiakesed kaheks (Jn 25).
- 6** Seejärel tehke teine, eelmisega ristuv sisselõige, mille tulemusel jagunevad tainapallid neljaks (Jn 26).
- 7** Kasutage harja, et tainatükkide ülaosi veega ühtlustada.

Märkus: veenduge, et küpsetusplaadile ei jää enne seadmesse asetamist vett.

8 Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.

9 Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.

10 Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.

11 Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiakesed on kuumad.

12 Võtke saiakesed küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Kaneelisaiad

Koostisained:

- ¼ tassi piima
- ½ suurt muna
- 1 1/6 tassi nisujahu
- 1 sl suhkrut
- ¼ tl soola
- 1/8 tassi võid
- ¾ tl kuivpämi

Täidis:

- 1sl peensuhkrut
- ½ tl kaneeli
- 1/8 tassi rosinaid
- Segage täidisained enne tainale lisamist korralikult läbi.

Vaap:

- ½ suurt muna, vahule löödud
- 2 tl vett

Kaneelisaiaide vormimine:

1 Puistake tööpinnale veidi jahu.

2 Eemaldage leivavorm seadmest ja võtke tainas vormist välja.

3 Rullige tainas kätega palliks ja lõigake kaheks võrdseks tükiks (Jn 27).

4 Rullige kumbki pool nelinurkseks tükiks (Jn 28).

5 Asetage mõlema tüki ¾ osale võrdne hulk täidist (Jn 29).

6 Keerake tainatükid rulli ja sulgege korralikult otsad (Jn 30).

Märkus: kinnitage väline tainäär ja otsad korralikult, et rull tükeldamisel laiali ei pudeneks (Jn 31).

7 Lõigake tainarullist kaks võrdse pikkusega juppi (Jn 32).

8 Asetage tainarulli jupid küpsetusplaadile, lõikepind ülespoole.

9 Pintseldage tainas harja abil pealt munavaabaga (Jn 33).

10 Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.

11 Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.

12 Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.

13 Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja saiad on kuumad.

14 Võtke saiad küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Pehmed kringlid

Selle retsepti põhjal valmib 32 kringlit.

Koostisained:

- 1 tass õlut
- 2½ tassi nisujahu
- 2 sl suhkrut
- 1 tl soola
- 1 sl võid
- 1 tl kuivpärm

Kringlite vormimine:

- 1** Puistake tööpinna peale veidi jahu.
- 2** Eemaldage leivavorm seadmest ja võtke tainas vormist välja.
- 3** Rullige tainas palliks ja jagage pall noaga neljaks võrdse suurusega tükiks.
- 4** Lõigake iga tükk omakorda kaheksaks võrdse suurusega tükiks.
- 5** Rullige iga tükk umbes 50 cm pikkuseks ja 1 cm paksuseks ribaks (Jn 34).
- 6** Võtke iga riba puhul kinni selle otstest ja tõmmake otsi teineteise poole, kuni need ristuvad. (Jn 35)
- 7** Seejärel keerake üks ots ümber teise ja vajutage kokkukeeratud otsad ringi teisele poolele, et tekiks kringli kuju (Jn 36).
- 8** Asetage kringlid küpsetusplaadile 2 cm vahedega ja nii, et pealmine, kokkukeeratud otstega pool jääb allapoole. (Jn 37)
- 9** Pintseldage kringleid munaga ja puistake neile veidi jämedat soola, mooniseemneid või seesamiseemneid (Jn 38).

Näpunäide: leivaküpsetajasse mahub korraga küpsema ainult 6 kringlit. Võib juhtuda, et peate küpsetamise jätkamiseks kasutama küpsetusprogrammi Bake. Iga küpsetustsükkel kestab umbes 10–12 minutit.

- 10** Asetage küpsetusrest koos küpsetusplaatidega leivaküpsetajasse.
- 11** Vajutage stopp/start/tühista nuppu, et käivitada küpsetustsükkel.
- 12** Küpsetustsükli lõpus ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- 13** Tõstke küpsetusrest seadmest välja.

olge ettevaatlik, kuna küpsetusrest, küpsetusplaadid ja kringlid on kuumad.

- 14** Võtke kringlid küpsetusplaatidelt ja jätke traadist jahutusrestile jahtuma.

Näpunäide: kui soovite valmistada pehmeid ja mahlaseid kringleid, serveerige soojalt koos sinepiga.

Näpunäide: krõbedate, kuivade ja krõmpsuvate kringlite pakkumiseks asetage valmisküpsetatud kringlid soojendamata ahju rasvavabale küpsetusplaadile. Laske neil seal 3 tundi kuni üks öö seista ning kuivaks ja krõbedaks muutuda.

Leivavormija programmid

Leivavormija	(programm 13)	Leivavormija, magus	(programm 14)
Koostisained:	Kogused	Koostisained:	Kogused
Vett	150 ml	Vett	100 ml

Leivavormija	(programm 13)	Leivavormija, magus	(programm 14)
Õli	-	Õli	1 sl
Sool	1 tl	Sool	½ tl
Suhkrut	-	Suhkrut	2 sl
Piimapulber	-	Piimapulber	1 sl
Nisujahu	300 g	Nisujahu	200 g
Kuivpärm	1½ tl	Kuivpärm	1 tl

Küpsetusajad ja temperatuurid

Küpsetusajad ja temperatuurid

Tavaline erinevate leivatüüpide soojana hoidmise ja ainult küpsetamise programmi temperatuur on järgmistes tabelites 60 °C.

Moosi soojanahoidmise temperatuur on 20 °C.

Kõikide leivatüüpide küpsetamise maksimaalne seadistatav viiteaeg on 15 tundi, v.a ülikiire programm ja gluteenivaba programm.

Maksimaalne viiteaeg ainult küpsetamise programmil on 1 tund ja 30 minutit.

Valikuline: lisakoostisainete lisamine tainasse

Programm	Lisakoostisainete lisamine (kui seade teeb piiksvat heli)
Basic White (saia põhiprogramm)	Pärast 26 min
Basic White Rapid (kiire saia põhiresept)	Pärast 15 min
Whole Wheat (täistera)	Pärast 51 min
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	Pärast 10 min
Sweet (magus)	20 min pärast
Gluten Free (gluteenivaba)	Pärast 14 min
Dough (tainas)	16 min pärast

Kestus ja temperatuur taina küpsetamisel

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
Basic White (saia põhiprogramm)	Valgusti	110 °C	750 g	50 min	3 t 30 min
			1000 g	55 min	3 t 35 min
			1250 g	60 min	3 t 40 min
	Keskmine	120 °C	750 g	50 min	3 t 30 min
			1000 g	55 min	3 t 35 min
			1250 g	60 min	3 t 40 min

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
	Tume	130 °C	750 g	55 min	3 t 35 min
			1000 g	60 min	3 t 40 min
			1250 g	65 min	3 t 45 min
Basic White Rapid (kiire saia põhiresept)	Valgusti	110 °C	750 g	50 min	2 t 40 min
			1000 g	55 min	2 t 45 min
			1250 g	60 min	2 t 50 min
	Keskmine	120 °C	750 g	50 min	2 t 40 min
			1000 g	55 min	2 t 45 min
			1250 g	60 min	2 t 50 min
	Tume	130 °C	750 g	55 min	2 t 45 min
			1000 g	60 min	2 t 50 min
			1250 g	65 min	2 t 55 min
Whole Wheat (täistera)	Valgusti	115 °C	750 g	45 min	3 t 55 min
			1000 g	50 min	4 t
			1250 g	55 min	4 t 5 min
	Keskmine	125 °C	750 g	50 min	4 t
			1000 g	55 min	4 t 5 min
			1250 g	60 min	4 t 10 min
	Tume	135 °C	750 g	60 min	4 t 10 min
			1000 g	65 min	4 t 15 min
			1250 g	70 min	4 t 20 min
Whole Wheat Rapid (täistera kiirpr.)	Valgusti	115 °C	750 g	45 min	2 t 40 min
			1000 g	50 min	2 t 45 min
			1250 g	55 min	2 t 50 min
	Keskmine	125 °C	750 g	50 min	2 t 45 min
			1000 g	55 min	2 t 50 min
			1250 g	60 min	2 t 55 min
	Tume	135 °C	750 g	60 min	2 t 55 min
			1000 g	65 min	3 t
			1250 g	70 min	3 t 5 min

Tüüp	Koorik	Küpsetustemp.	Kaal	Küpsetusaeg	Töötlemise aeg
Prantsuse	Valgusti	115 °C	750 g	50 min	5 t 45 min
			1000 g	55 min	5 t 50 min
			1250 g	60 min	5 t 55 min
	Keskmine	125 °C	750 g	55 min	5 t 50 min
			1000 g	60 min	5 t 55 min
			1250 g	65 min	6 t
	Tume	135 °C	750 g	60 min	5 t 55 min
			1000 g	65 min	6 t
			1250 g	70 min	6 t 5 min
	Sweet (magus)	110 °C	750 g	52 min	3 t 17 min
			1000 g	54 min	3 t 19 min
			1250 g	56 min	3 t 21 min
	Keskmine	115 °C	750 g	54 min	3 t 19 min
			1000 g	57 min	3 t 22 min
			1250 g	60 min	3 t 25 min
	Tume	125 °C	750 g	58 min	3 t 23 min
			1000 g	61 min	3 t 26 min
			1250 g	64 min	3 t 29 min
Gluten Free (gluteenivaba)	Keskmine	110 °C	1000 g	95 min	2 t 54 min
Super Rapid (ülikiire)	Keskmine	135 °C	1000 g	50 min	1 t 25 min
Dough (tainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	1 t 30 min
Bake Only (ainult küpsetus)	Puudub	120 °C	Puudub	10 min	Puudub
Pasta Dough (pastatainas)	Puudub	Puudub	Puudub	0 min	14 min
Jam (moos)	Puudub	115 °C	Puudub	70 min	1 t 25 min
Leivavormija	Valgusti	120 °C	750 g	40 min	2 t 15 min
	Keskmine	130 °C	750 g	40 min	2 t 15 min
	Tume	140 °C	750 g	40 min	2 t 15 min
Leivavormija, magus	Valgusti	110 °C	750 g	30 min	2 t 5 min
	Keskmine	120 °C	750 g	30 min	2 t 5 min
	Tume	130 °C	750 g	30 min	2 t 5 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 pähkliilõhna, suurendades samal ajal kiudaineid. Täisterajahust küpsetatud leivapäts on sõmer 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 oma vormi paremini 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 pärmile 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 asendamise teisega võib mõjutada lõpptulemust.

Võite kasutada aspartaami-laadseid (mitte sahaniini põhinevaid) peensuhkru 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 petiipiima pulber suurendavad toiteväärtust ja pehmendavad samal ajal tekstuuri. Ei ole mingit vajadust asendada kooritud piima või petiipiima pulbrit. Nende pulbrite kasutamine suurendab retseptide arvu, mida võite kasutada koos taimeri funktsiooniga. Ärge kasutage taimeri funktsiooni retseptides, mis sisaldavad värsket piima. Petiipiima pulber seguneb paremini, kui lisate selle pärast jahu.

Vee ja piimapulbri asendamisel piimaga kasutage veega võrdseid koguseid. Homogeniseeritud 2%, 1% 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 värskaid 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 süsihappegaasi, mis kergitab leivatainast. Segatult vee ja suhkruga ärkab pärm sötkumisel ellu ja täidab taina väikeste mullidega, mille tõttu hakkab tainas kerkima. Esialgne küpsemine põhjustab taina kõrgemale kerkimise, kuni pärm muutub toimimisvõimeetuks. Õhk, kuumus ja niiskus vähendavad pärmil aktiivsust. Kasutage pärmil alati enne selle aegumiskuupäeva. Pärast avamist hoidke pärmil külmutuskapis originaalpakendis ja kasutage 6–8 nädala jooksul. Saadaval on kolme tüüpi pärmil – aktiivne kuivpärm, kiiretoimeline pärm ja pagaripärm. Pagaripärm on eriti aktiivne suure askorbiinhappe (C-vitamiini) sisaldusega pärm. See on spetsiaalselt loodud kasutamiseks leivatööstuses. Aktiivse kuivpärmil või kiiretoimelise pärmil asendamiseks pagaripärmiga suurendage retseptis ettenähtud pärmihulka $\frac{1}{4}$ teelusika võrra. Parima tulemuse saamiseks kasutage retseptis ettenähtud pärmitüüpi. Kuumus tapab pärmiseened. Täidise valmistamisel on oluline, et lasete koostisainetel, nt sulatatud või, enne kasutamist jahtuda. Hoidke pärm eemal vedelikest, rasvainetest ja soolast, sest need aeglustavad pärmil aktiivsust. Ärge suurendage retseptis toodud pärmihulka.

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

Pärmil aktiivsuse testimine

Lahustage mõõdunõus 1 tl suhkrut $\frac{1}{2}$ mõõdunõutäies sooja vees. Puistake vee pinnale 2 tl pärmil. Segage ettevaatlikult. Laske segul segamatult seista 10 minutit. Segu peab muutuma vahuseks ja lõhnama tugevasti pärmil järele. Kui mitte, siis ostke uus pärmil.

Leivasegu

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

Koostisainete mõõtmine

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

Näpunäide: Kui on vaja lisada nt 280 ml vett, siis lisage mõõdunõuga (250 ml) mõõdunõutäis 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 pärmis, suhkru, soola, piimapulbri ja maitseainete mõõtmiseks.
- Ärge kasutage mõõdulusikat kuivainete kokkukraapimiseks. Ammutage kuivained kergelt mõõdulusikasse (Jn 39).
- Kuhjake ained lusikasse ja seejärel tasandage metallspaatli või noa sirge äärega. Ärge pressige koostisaineid mõõdulusikasse ega raputage tasandamiseks lusikat (Jn 40).
- Ainuke koostisaine, mille peab mõõdulusikasse kokku pressima, on pruun suhkur. Pressige suhkrut, kuni see omandab mõõdulusika vormi.

Mõõdunõu

- Kasutage läbipaistvat gradueeritud mõõdunõu kõikide vedelike mõõtmiseks. Asetage mõõdunõu tasasele pinnale ja lugege mõõteühikuid silmade tasemelt. Vajadusel lisage või kallake osa vedelikku ära (Jn 41).

Hari

- Harja võib kasutada näiteks leivavormija leiva pealmise osa veega niisutamiseks või kuklitele vahustatud muna pintseldamiseks.
- Samuti võib harja kasutada küpsetusplaadilt või tainalt liigse vee eemaldamiseks.

Jaotur

- Jaoturit võib kasutada taina lõikamiseks ja vormitud taina või leivavormis asuva leiva peale sisselõigete tegemiseks.

komplektisoleva jaoturi käsitlemisel olge ettevaatlik. Selle lõiketera on väga terav.

Pärast kasutamist pange jaoturile kate tagasi ning hoiustage seda ohutus kohas.

Veaotsing

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

Tavaretseptidega seotud 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
Päts pole läbiküpse- nud						Kontrollige pingeaalikat, valige õiged seadistused

	Vesi või piim	Sool	Suhkur või mesi	Jahu	Pärm	Muud
Päts 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 pärmigi kogust. Kui tulemus pole ikka rahuldav, muutke vee kogust ja seejärel kuivade koostisainete kogust.

Probleemid leivavormija retseptidega

Probleem	Põhjus	Lahendus
Leivavormija leibade vormimisel võtab tainas teistsuguse kuju kui kirjeldustes ja joonistel.	Tainas, mida vormima hakkasite, polnud nelinurkse kujuga ja ühepaksune.	Rullige tainas tainarulliga korralikult ühtlase paksusega nelinurkseks tükiks.
Tainas jääb kergesti kinni ja laguneb laiali (nt kuna on klombiline) ning seda on raske vormida.	Te pole pannud tainasse piisavalt vett.	Tainas pole õigesti valmistatud.Veenduge, et järgite täpselt retsepti.
	Olete tainast liiga kaua vorminud.	Sõtkuge tainas uuesti palliks ja jätke umbes 10 minutiks seisma. Seejärel alustage taina vormimist otsast peale.
		Sõtkuge tainast kahes järgus, jättes vahele 5-minutilise pausi.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Tainas kleepub ja seda on raske vormida.	Olete lisanud tainasegule liiga palju vett või oli lisatud vesi liiga soe.	Pange oma kätele veidi jahu, kuid MITTE tainale ega tööpinna. Seejärel jätkake taina sõtkumist. Pange kätele veel jahu ja jätkake, kuni tainas enam niipalju ei kleepu.
Tainapalle on raske lõigata.	Tainapall kleepub, kuna lisasite liiga palju vett.	Pange oma kätele veidi jahu, kuid MITTE tainale ega tööpinna. Seejärel jätkake taina sõtkumist. Pange kätele veel jahu ja jätkake, kuni tainas enam niipalju ei kleepu.
	Nuga pole piisavalt terav.	Kasutage kaasasolevat jaoturit või teravat sakilist nuga.
	Äkki olite taina lõikamisel veidi ebalev.	Vajutage jaotur või nuga tainast läbi kiirelt.
Leiva peale tehtud lõiked sulguvad või ei avane küpsetamise ajal.	Tainapall kleepub, kuna lisasite liiga palju vett.	Pange oma kätele veidi jahu, kuid MITTE tainale ega tööpinna. Seejärel jätkake taina sõtkumist. Pange kätele veel jahu ja jätkake, kuni tainas enam niipalju ei kleepu.
	Te ei venitanud tainast vormimise ajal piisavalt.	Venitage tainast vormimisel julgemini.
	Taina peale tehtud lõiked polnud piisavalt sügavad.	Tehke lõiked sügavamad.
Küpsetamise ajal pragunevad leiva küljed.	Tõenäoliselt ei sõtkunud te tainast korralikult.	Sõtkuge tainast veelgi põhjalikumalt, kuni see tirimata venib.
	Taina peale tehtud lõiked polnud piisavalt sügavad.	Tehke lõiked sügavamad.
Küpsetamisel jäävad leivad küpsetusplaadi külge kinni.	Te pintseldasite tainale liiga palju vett.	Enne küpsetamist eemaldage harjaga tainalt liigne vesi.
	Leivad jäävad liiga kõvasti kinni.	Enne taina asetamist küpsetusplaatidele, määrige plaate kergelt õliga.
Leivad ei tule kuldpruunid.	Ehk unustasite leibasid enne küpsetamist veega pintseldada.	Veenduge, et pintseldate tainast enne küpsetamist korralikult veega.
	Olete lisanud leibadele vormimise ajal liiga palju jahu.	Veenduge, et pintseldate tainast enne küpsetamist korralikult veega.
	Toatemperatuur on kõrge (üle 30° C).	Kasutage külma vett (10° C kuni 15° C) ja/ või veidi vähem pärm.
	Valisite liiga heleda kooriku värvuse.	Valige järgmine kord tumedam kooriku värvus.
Leib ei kerkinud piisavalt.	Ehk unustasite lisada tainasegule pärm.	Ärge unustage lisada tainasegule pärm.

Probleem	Põhjus	Lahendus
	Kasutatud pärmil kasutusaeg võis olla läbi.	Enne tainasegule lisamist veenduge, et pärm on veel kasutuskõlblik.
	Ehk ei lisanud te piisavalt vett.	Tainas pole õigesti valmistatud. Veenduge, et järgite täpselt retsepti.
	Tainas sai vormimise ajal liialt muljuda.	Sõtkuge tainas uuesti palliks ja jätke umbes 10 minutiks seisma. Seejärel alustage taina vormimist otsast peale.
		Sõtkuge tainast kahes järgus, jättes vahele 5-minutilise pausi.

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 kokku vajuda (keskohta 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, mis hiljem küpsevad 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 toa- ja veetemperatuurist võib tainas võib vahel olla kleepuv (st liiga märg). Püüdke taina tegemiseks kasutada jahedamat vett.
Miks näeb leivapäts vahetevahel välja rebenenud?	Vahel tõuseb tainas väga palju, mis võib põhjustada küpsetatud 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 rikneda.
Kas ma saan kasutada leivaküpsetajat 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 olla. Kui teil peaks tekkima probleeme teiste retseptidega, siis lugege ptk „Veotsing“.
Miks on leival vahel imelik lõhn?	Liiga palju aktiivset kuivpärmil või mittevärsked koostisained (eriti vesi ja jahu) võivad põhjustada imelikult lõhnava leiva. Parimate tulemuste saamiseks mõõtke alati koostisaineid hoolikalt ja kasutage värsked koostisained.

Küsimus	Vastus
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.
Miks ei küpse leivavormija leivad korralikult?	Taina kogus oli tõenäoliselt liiga suur. Vähendage taina kogust. Tainas peaks katma ainult pool küpsetusplaadi pinnast. Kui soovite lisapruunistamist, kasutage programmi number 10.
Miks on leivavormija leib üleküpsenud?	Taina kogus oli tõenäoliselt liiga väike. Pange küpsetusplaadile suurem hulk tainast. Tainas peaks katma pool küpsetusplaadi pinnast. Kui soovite pruunistamist vähendada, valige kooriku värvuseks hele.
Miks küpsevad leivavormija leivad ebaühtlaselt?	Tainatükkide kujud võivad olla ebakorrapärased. Veenduge, et jagate taina võrdseteks tükkideks.

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

program: Osnovna postavka za bijeli kruh	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	290 ml	350 ml	450 ml
Mlijeko u prahu	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Oil	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1½ čajna žlica	1½ čajna žlica
Šećer	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Bijelo brašno	500 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Kruh od cjelovitih žitarica (programi 3 i 4)

program: Cjelovite žitarice	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Oil	1 jušna žlica	2 jušne žlice	2 jušne žlice
Sol	1½ čajna žlica	2 čajne žlice	2 čajne žlice
Med ili šećer	2 jušne žlice	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Brašno od cjelovitih žitarica	500 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Francuski kruh (program 5)

program: Francuski	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Oil	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	2 jušne žlice
Sol	1½ čajna žlica	2 čajne žlice	3 čajne žlice
Bijelo brašno	500 g	600 g	750 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Slatki kruh (program 6)

program: Slatki	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mlijeko	270 ml	330 ml	390 ml
Mlijeko u prahu	1½ jušna žlica	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Oil	2 jušne žlice	3 jušne žlice	4 jušne žlice
Sol	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

program: Slatki	750 g	1000 g	1250 g
Šećer	4 jušne žlice	5 jušne žlice	6 jušnih žlica
Bijelo brašno	500 g	600 g	700 g
Suhi kvasac	1 čajna žlica	1 čajna žlica	1 čajna žlica

Kruh bez glutena (program 7)

program: Bez glutena	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mljeko	-	330 ml	410 ml
Mlijeko u prahu	-	2 jušne žlice	2 jušne žlice
Oil	-	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Sol	-	1½ čajna žlica	1½ čajna žlica
Šećer	-	2 jušne žlice	3 jušne žlice
Brašno bez glutena	-	560 g	700 g
Suhi kvasac	-	2¼ čajne žlice	3¼ čajne žlice

Kruh koji se vrlo brzo priprema (program 8)

program: Vrlo brzo	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mljeko	-	380 ml	-
Mlijeko u prahu	-	2 jušne žlice	-
Oil	-	2 jušne žlice	-
Sol	-	1 čajna žlica	-
Šećer	-	2 jušne žlice	-
Bijelo brašno	-	600 g	-
Suhi kvasac	-	4 čajna žlica	-

Tijesto/tijesto za pizzu (program 9)

program: Tijesto	750 g	1000 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mljeko	-	340 ml	
Mlijeko u prahu	-	2 jušne žlice	
Oil	-	¼ šalica	
Sol	-	2 čajne žlice	
Šećer	-	2 jušne žlice	
Bijelo brašno	-	600 g	
Suhi kvasac	-	2 čajne žlice	

Pekmez od jagoda ili kupina (program 12)**program: Pekmez**

Svježe ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šalice
Šećer	1,5 šalice

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

Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha - programi i recepti

Programi višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha (13 i 14) omogućuju vam izradu vlastitih oblika kruha. Od malih i velikih peciva do francuskog peciva i slobodnih oblika. Ovi programi imaju dvije faze:

- Prva faza: miješanje i dizanje tijesta
- Druga faza: pečenje

Miješanje i dizanje tijesta

- 1** Izvadite posudu za kruh iz aparata (pogledajte poglavlje 'Korištenje aparata' u korisničkom priručniku).
- 2** Sastavite oštrice za miješanje (pogledajte poglavlje 'Korištenje aparata' u korisničkom priručniku).
- 3** Izmjerite sastojke i stavite ih u posudu za kruh (pogledajte poglavlje 'Korištenje aparata' u korisničkom priručniku).
- 4** Vratite posudu za kruh u aparat za pripravu kruha (pogledajte poglavlje 'Korištenje aparata' u korisničkom priručniku).
- 5** Uključite aparat za pripravu kruha.
- 6** Pritisnite regulator programa i odaberite program 13 ili 14.
- 7** Kako biste odabrali željenu boju korice, po želji pritisnite regulator boje korice jednom ili više puta.
Za programe 13 i 14 prethodna postavka za boju korice je srednja.
- 8** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništanje kako biste pokrenuli ciklus miješanja tijesta, nakon kojeg slijedi ciklus dizanja.

- 9** Kada se završi prva faza programa, aparat prelazi u stanje pripravnosti.
D Aparat ispušta zvučne signale kako bi vas upozorio da je miješanje i dizanje tijesta gotovo.

Napomena: Dva ciklusa (miješanje i dizanje tijesta) odvijaju se automatski i traju 1 sat i 21 minutu, tj. 26 minuta miješanja i 55 minuta dizanja.

Napomena: Ako se tijesto ne promiješa ravnomjerno tijekom miješanja, to je normalno.

Kada se završi prva faza programa, tijesto se mora ispeći unutar jednog sata. Nakon jednog sata aparat se ponovno postavlja i program višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha se gubi.

Oblikovanje i pečenje

- 1** Oblikujte kruh po želji i stavite pladnjeve za pečenje u aparat (pogledajte odlomak 'Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha - recepti' koji se nalazi ispod).
- 2** Postavite rešetku za pečenje (pogledajte odlomak 'Postavljanje rešetke za pečenje' koji se nalazi ispod).
- 3** Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripravu kruha.

Napomena: Prije korištenja rešetke za pečenje morate ukloniti posudu za kruh.

- 4** Zatvorite poklopac i pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.

Postavljanje rešetke za pečenje

Uz aparat za pripravu kruha isporučuje se rešetka za pečenje koja je posebno namijenjena za recepte za višenamjenski aparat za oblikovanje kruha (programi 13 i 14). Rešetka za pečenje isporučuje se s dva pladnja za pečenje. Pomoću dvaju dugih i četiri kratka razdjelnika pladnjeve možete podijeliti za pečenje francuskih peciva, rolica, peciva i slobodnih oblika.

- 1** Za pečenje dvaju dugih francuskih peciva ili ostalih oblika, stavite dugi razdjelnik u pladanj za pečenje. Pritisnite razdjelnik kako biste ga učvrstili.
- 2** Za pečenje kratkih francuskih peciva i ostalih kratkih vrsta kruha, stavite dva kratka razdjelnika poprečno u pladanj za pečenje i pritisnite ih na mjesto.
- 3** Za pečenje rolica ili peciva najprije postavite dugi razdjelnik, a zatim kratke razdjelnike stavite u utore na dugom razdjelniku.
- 4** Za pečenje kruha slobodnih oblika izostavite razdjelnike.

Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha - recepti

Za ove recepte potrebna vam je rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje, razdjelnici za pladnjeve, dodatak za rezanje i četkica.

Francusko pecivo

Ovaj recept daje 4 francuska peciva od po 100 g.

Potrebna postavka za boju korice je srednja.

Sastojci:

- 170 ml vode
- 1 čajna žlica soli
- 280 g brašna za kruh
- 1 čajna žlica suhog kvasca

Napomena: Ako želite da francusko pecivo kruh ima elastičniju teksturu, sastojcima dodajte 1 jušnu žlicu ulja. Ako želite da 4 francuska peciva dobiju više boje, sastojcima dodajte 2 čajne žlice šećera.

Oblikovanje francuskog peciva:

- 1** Po radnoj površini pospite malo brašna.

- 2** Izvadite posudu za kruh iz aparata i izvadite tijesto iz posude.
- 3** Tijesto oblikujte o lopticu i nožem ga razdijelite na četiri dijela (Sl. 1).

Napomena: Svi dijelovi bi trebali biti iste težine.

Savjet: Kako bi francusko pecivo bilo laganije i prozračnije, ostavite tijesto da odstoji 5 minuta prije oblikovanja.

- 4** Dlanom ili valjkom za tijesto izravajte svaki komad tijesta na pobrašnjennoj radnoj površini (Sl. 2).
- 5** Uхватite duži dio komada tijesta i presavijte ga prema unutra. Zatim uхватite drugu stranu i presavijte je prema unutra preko već savijenog dijela (Sl. 3).
- 6** Stavite prste u središte presavijenog tijesta preko cijele dužine i oblikujte dugi procjep (Sl. 4).
- 7** Zatvorite procjep tako da povučete prednju polovicu tijesta prema gore i preko procjeka te je stavite na gornju polovicu tijesta. Zatim zatvorite otvor (Sl. 5).
- 8** Stavite tijesto na radnu površinu otvorom okrenutim prema dolje te ga rukama valjajte prema naprijed i prema natrag. Počnite od sredine i pomičite ruke prema vani cijelom dužinom tijesta dok ga valjate kako biste ga razvukli do željene dužine. (Sl. 6)
- 9** Valjajte tijesto rukama bez previše pritiskanja kako biste postigli pravilan oblik. Debljina i širina tijesta moraju biti ravnomjerne.

Napomena: Tijesto mora biti iste dužine kao i pladanj za pečenje (pribl. 18 cm).

Savjet: Za različite okuse francuskog peciva u ovoj fazi možete dodati sastojke poput sezama ili maka.

- 10** Sastavite duge razdjelnike u dvama pladnjevima i stavite komade oblikovanog tijesta u svaki odjeljak pladnjeva za pečenje (Sl. 7).
- 11** Za optimalne rezultate u oblikovanom tijestu napravite rezove duljine 1cm pomoću dodatka za rezanje ili nazubljenog noža (Sl. 8).

Napomena: Rezovi ne smiju biti dublji od 1 cm i međusobno udaljeni više od 2 cm (Sl. 9).

- 12** Četkicom navlažite vrhove oblikovanog tijesta vodom (Sl. 10).

Napomena: Pazite da u pladnju za pečenje ne ostane vode.

- 13** Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripremu kruha.
- 14** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.
- 15** Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.
- 16** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata (Sl. 11).

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i kruh su vrući.

- 17** Izvadite francuski kruh iz pladnjeva za pečenje i ostavite ga da se hladi na rešetki (Sl. 12).

Štruca

Štruca je kruh cilindričnog oblika, ravnog dna i s nekoliko dijagonalnih rezova na vrhu.

- 1** Koristite iste sastojke i slijedite korake od 1 do 3 kao za 'Francusko pecivo'.
- 2** Razvaljajte svaki od četiri komada tijesta pomoću valjka za tijesto u pravokutnike zaobljenih kutova, duge 18 cm i debele 1,5 cm (Sl. 13).
- 3** Uхватite dužu stranu svakog komada tijesta i zarolajte je u rolu široku 5 cm. Ugurajte vrhove i izravajte ih (Sl. 14).

- 4 Stavite duge razdjelnike u pladnjeve za pečenje i stavite oblikovano tijesto u svaki odjeljak.
- 5 Dijagonalno zarežite tijesto po vrhu svakih 1,5 cm (obično oko 6 rezova po štruci) pomoću isporučenog rezača ili nazubljenog noža (Sl. 15).
- 6 Četkicom navlažite vrhove oblikovanog tijesta vodom.

Napomena: Pazite da u pladnju za pečenje ne ostane vode.

- 7 Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripremu kruha.
- 8 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.
- 9 Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.
- 10 Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i kruh su vrući.

- 11 Izvadite štruce iz pladnjeva za pečenje i ostavite ih da se hlade na rešetki.

Francuski 'epi' kruh

'Epi' kruh je francuski kruh koji se radi od tijesta za francusko pecivo ('baguette') i oblikuje poput klipa kukuruza ('epi' je francuska riječ za klip kukuruza).

- 1 Koristite sastojke kao za 'Francusko pecivo' i oblikujte kruh slijedeći korake od 1 do 9.
- 2 Stavite duge razdjelnike u pladnjeve za pečenje i stavite oblikovano tijesto u svaki odjeljak.
- 3 Škarama zarežite vrh tijesta u razmacima od 2 do 2,5 cm cijelom dužinom kako biste napravili preklope na vrhu oblikovanog tijesta (Sl. 16).

Napomena: Dužina rezova mora biti otprilike dvije trećine visine oblikovanog tijesta.

- 4 Preklapajte tijesto naizmjenično na desnu pa na lijevu stranu (Sl. 17).
- 5 Četkicom navlažite vrhove oblikovanog tijesta vodom.

Napomena: Pazite da u pladnju za pečenje ne ostane vode.

- 6 Stavite rešetku za pečenje s pladnjima za pečenje u aparat za pripremu kruha.
- 7 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.
- 8 Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.
- 9 Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i kruh su vrući.

- 10 Izvadite francuski 'epi' kruh iz pladnjeva za pečenje i ostavite ga da se hladi na rešetki.

Savjet: Dijelovi pečenog francuskog 'epi' kruha mogu se jednostavno odlomiti kao posebne porcije.

Pletenica

Ovo je recept za jedan od najuobičajenijih vrsta kruha u obliku pletenice, tj. za kruh pletenicu s tri vrpce.

Sastojci:

- ¼ šalice mlijeka
- ½ velikog jaja
- 1 1/6 šalice brašna
- 1 jušna žlica šećera
- ¼ čajne žlice soli
- 1/8 šalice maslaca
- ¾ čajne žlice suhog kvasca

Oblikovanje pletenice:

- 1** Po radnoj površini pospite malo brašna.
- 2** Izvadite posudu za kruh iz aparata i izvadite tijesto iz posude.
- 3** Tijesto oblikujte o lopticu i nožem ga razdijelite na šest dijelova (Sl. 18).

Napomena: Svi dijelovi bi trebali biti iste težine.

- 4** Stavite tri komada na pobrašnjenu radnu površinu i rukama valjajte svaki od njih prema naprijed i prema natrag. Počnite u sredini i pomičite ruke prema vani po cijeloj dužini tijesta kako biste ga razvaljali na željenu dužinu (Sl. 19).

Napomena: Vrpce tijesta moraju biti jednakog promjera. Vrpce tijesta moraju se valjati dok nisu iste duljine kao i pladanj za pečenje (pribl. 18 cm).

- 5** Tri vrpce tijesta postavite jednu pored druge na pladanj za pečenje (Sl. 20).
- 6** Tijesto počnite plesti u sredini. Podignite lijevu vrpcu i prebacite je preko središnje. Zatim prebacite lijevu preko desne, središnju preko lijeve. Nastavite plesti dok ne dođete do kraja. Zatim ispletite tijesto od sredine do drugog kraja (Sl. 21).
- 7** Navlažite krajeve, spojite ih i podvijte (Sl. 22).
- 8** Četkicom navlažite vrhove oblikovanog tijesta vodom.

Napomena: Pazite da u pladnju za pečenje ne ostane vode.

- 9** Slijedite korake od 4 do 8 za preostale tri vrpce.
- 10** Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripremu kruha.
- 11** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.
- 12** Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.
- 13** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i kruh su vrući.

- 14** Izvadite kruh pletenicu iz pladnjeva za pečenje i ostavite ga da se hladi na rešetki.

Rolice

Ovaj recept daje 12 rolica.

Sastojci:

- 170 ml vode
- 1 čajna žlica soli
- 280 g brašna za kruh
- 1 čajna žlica suhog kvasca

Oblikovanje rolica:

- 1** Po radnoj površini pospite malo brašna.
- 2** Izvadite posudu za kruh iz aparata i izvadite tijesto iz posude.
- 3** Tijesto oblikujte u lopticu i nožem ga razdijelite na 12 dijelova (Sl. 23).

Napomena: Svi dijelovi bi trebali biti iste težine.

- 4** Oblikujte svaki komad u rolicu i stavite oblikovano tijesto na pladanj za pečenje (Sl. 24).
- 5** Dodatkom za rezanje zarežite tijesto po sredini kako biste napravili duboki rez kojim ćete podijeliti tijesto u dvije polovice (Sl. 25).
- 6** Napravite još jedan rez okomito na prvi kako biste tijesto podijelili na četvrtine (Sl. 26).

7 Četkicom navlažite vrhove oblikovanog tijesta vodom.

Napomena: Pazite da u pladnju za pečenje ne ostane vode.

8 Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripravu kruha.

9 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.

10 Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.

11 Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i rolice su vrući.

12 Izvadite rolice iz pladnjeva za pečenje i ostavite ih da se hlade na rešetki.

Peciva s cimetom

Sastojci:

- ¼ šalice mlijeka
- ½ velikog jaja
- 1 1/6 šalice brašna za kruh
- 1 jušna žlica šećera
- ¼ čajne žlice soli
- 1/8 šalice maslaca
- ¾ čajne žlice suhog kvasca

Punjenje:

- 1 jušna žlica granuliranog šećera
- ½ čajne žlice cimeta
- 1/8 šalice grožđica
- Sastojke za punjenje dobro promiješajte prije nego što ih dodate u tijesto.

Glazura:

- ½ velikog jaja, razmućenog
- 2 čajne žlice vode

Oblikovanje peciva s cimetom:

1 Po radnoj površini pospite malo brašna.

2 Izvadite posudu za kruh iz aparata i izvadite tijesto iz posude.

3 Rukama oblikujte tijesto u lopticu i razrežite ga na dva jednaka dijela (Sl. 27).

4 Razvaljajte loptice u pravokutne oblike (Sl. 28).

5 Stavite jednaku količinu punjenja na 3/4 svakog pravokutnika (Sl. 29).

6 Zamotajte tijesto i dobro zatvorite krajeve (Sl. 30).

Napomena: Rub i krajeve tijesta dobro zatvorite kako se rola ne bi odmotala kada je počnete rezati (Sl. 31).

7 Razrežite zamotano tijesto u dva jednaka dijela (Sl. 32).

8 Stavite dijelove zamotanog tijesta na pladanj za pečenje odrezanom stranom prema gore.

9 Četkicom namažite glazuru od jaja na vrh tijesta (Sl. 33).

10 Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripravu kruha.

11 Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/ponišćavanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.

12 Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.

13 Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i peciva su vrući.

14 Izvadite peciva iz pladnjeva za pečenje i ostavite ih da se hlade na rešetki.

Mekani pereci

Ovaj recept daje 32 pereca.

Sastojci:

- 1 šalica piva
- 2½ šalice višenamjenskog brašna
- 2 jušne žlice šećera
- 1 čajna žlica soli
- 1 jušna žlica maslaca
- 1 čajna žlica suhog kvasca

Oblikovanje pereca:

- 1** Po radnoj površini pospite malo brašna.
- 2** Izvadite posudu za kruh iz aparata i izvadite tijesto iz posude.
- 3** Tijesto oblikujte u lopticu i nožem ga razdijelite na četiri jednaka dijela.
- 4** Svaki dio podijelite na 8 jednakih dijelova.
- 5** Svaki komad razvaljajte u vrpцу dugu otprilike 50 cm i debelu 1 cm (Sl. 34).
- 6** Uzmite krajeve svake vrpce i povucite ih jednu prema drugoj dok se ne križaju. (Sl. 35)
- 7** Zatim savijte jedan kraj oko drugog i svijene krajeve postavite na drugu stranu kruga kako biste oblikovali perec (Sl. 36).
- 8** Perece stavite na pladanj za pečenje tako da savijeni krajevi budu ispod i odmaknite ih 2 cm jedan od drugoga. (Sl. 37)
- 9** Četkicom nanesite razmućeno jaje i po perecima pospite malo krupne soli, sjemenki maka ili sezama (Sl. 38).

Savjet: Aparat za pripremu kruha istovremeno može ispeći samo 6 pereca. Za nastavak pečenja ćete možda morati koristiti program za pečenje. Svaki ciklus pečenja traje otprilike 10-12 minuta.

- 10** Stavite rešetku za pečenje s pladnjevima za pečenje u aparat za pripremu kruha.
- 11** Pritisnite gumb za pokretanje/zaustavljanje/poništanje kako biste pokrenuli ciklus pečenja.
- 12** Na kraju ciklusa pečenja aparat iskopčajte iz struje.
- 13** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi, rešetka za pečenje, pladnjevi za pečenje i pereci su vrući.

14 Izvadite perece iz pladnjeva za pečenje i ostavite ih da se hlade na rešetki.

Savjet: Ako želite mekane i elastične perece, poslužite ih tople sa senfom.

Savjet: Za hrskave i suhe perece, stavite pečene perece u hladnu pećnicu na nenamašćeni pladanj za pečenje. Neka stoje 3 sata ili preko noći kako bi postali suhi i hrskavi.

Programi višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha

Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha	(program 13)	Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha - slatko	(program 14)
Sastojci	Količine	Sastojci	Količine

Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha	(program 13)	Višenamjenski aparat za oblikovanje kruha - slatko	(program 14)
Voda	150 ml	Voda	100 ml
Oil	-	Oil	1 jušna žlica
Sol	1 čajna žlica	Sol	½ čajna žlica
Šećer	-	Šećer	2 jušne žlice
Mlijeko u prahu	-	Mlijeko u prahu	1 jušna žlica
Bijelo brašno	300 g	Bijelo brašno	200 g
Suhi kvasac	1½ čajna žlica	Suhi kvasac	1 čajna žlica

Temperature i vremena pečenja

Temperature i vremena pečenja

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

Temperatura za održavanje topline za pekmez je 20°C.

Maksimalno vrijeme odgode za sve vrste kruha osim "Vrlo brzo" i "Bez glutena" je 15 sati.

Maksimalno vrijeme odgode za program "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 26 min.
"Osnovni bijeli kruh - brzo"	Nakon 15 min.
Cjelovite žitarice	Nakon 51 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Nakon 10 min.
Slatko	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 14 min.
Tijesto	Nakon 16 min.

Trajanje i temperature u fazi za pečenje

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
Osnovna postavka - bijeli kruh	Svjetlo	110°C	750 g	50 min.	3 sata 30 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 35 min.
			1250 g	60 min.	3 sata 40 min.
	Srednja	120°C	750 g	50 min.	3 sata 30 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 35 min.

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
	Tamna	130°C	1250 g	60 min.	3 sata 40 min.
			750 g	55 min.	3 sata 35 min.
			1000 g	60 min.	3 sata 40 min.
			1250 g	65 min.	3 sata 45 min.
"Osnovni bijeli kruh - brzo"	Svjetlo	110°C	750 g	50 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 45 min.
			1250 g	60 min.	2 sata 50 min.
			750 g	50 min.	2 sata 40 min.
	Srednja	120°C	1000 g	55 min.	2 sata 45 min.
			1250 g	60 min.	2 sata 50 min.
			750 g	50 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 45 min.
	Tamna	130°C	1250 g	60 min.	2 sata 50 min.
			750 g	55 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 50 min.
			1250 g	65 min.	2 sata 55 min.
Cjelovite žitarice	Svjetlo	115°C	750 g	45 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	50 min.	4 h
			1250 g	55 min.	4 sata 5 min.
			750 g	50 min.	4 h
	Srednja	125°C	1000 g	55 min.	4 sata 5 min.
			1250 g	60 min.	4 sata 10 min.
			750 g	60 min.	4 sata 10 min.
			1000 g	65 min.	4 sata 15 min.
	Tamna	135°C	1250 g	70 min.	4 sata 20 min.
			750 g	45 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1250 g	55 min.	2 sata 50 min.
Cjelovite žitarice - brzo	Srednja	125°C	750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
			1250 g	60 min.	2 sata 55 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.
	Tamna	135°C	1000 g	65 min.	3 sata
			1250 g	70 min.	3 sata 5 min.
			750 g	50 min.	5 sati 45 min.
			1250 g	50 min.	5 sati 45 min.

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
			1000 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1250 g	60 min.	5 sati 55 min.
	Srednja	125°C	750 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1250 g	65 min.	6 sati
	Tamna	135°C	750 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1000 g	65 min.	6 sati
			1250 g	70 min.	6 sati 5 min.
Slatko	Svjetlo	110°C	750 g	52 min.	3 sata 17 min.
			1000 g	54 min.	3 sata 19 min.
			1250 g	56 min.	3 sata 21 min.
	Srednja	115°C	750 g	54 min.	3 sata 19 min.
			1000 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1250 g	60 min.	3 sata 25 min.
	Tamna	125°C	750 g	58 min.	3 sata 23 min.
			1000 g	61 min.	3 sata 26 min.
			1250 g	64 min.	3 sata 29 min.
Bez glutena	Srednja	110°C	1000 g	95 min.	2 sata 54 min.
Vrlo brzo	Srednja	135°C	1000 g	50 min.	1 sat 25 min.
Tijesto	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 sat 30 min.
Samo pečenje	N/A	120°C	N/A	10 min.	N/A
Tijesto za tjesteninu	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Pekmez	N/A	115°C	N/A	70 min.	1 sat 25 min.
Višenamjenski aparati za oblikovanje kruha	Svjetlo	120°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.
	Srednja	130°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.
	Tamna	140°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.
Višenamjenski aparati za oblikovanje kruha - slatko	Svjetlo	110°C	750 g	30 min.	2 sata 5 min.
	Srednja	120°C	750 g	30 min.	2 sata 5 min.

Vrsta	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vrijeme pečenja	Trajanje procesa
	Tamna	130°C	750 g	30 min.	2 sata 5 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 brašno 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, sadrži visoki postotak bjelančevina. Koristi se za pravljenje svježe tjestenine. Tijesto za tjesteninu napravljeno od krupice lakše se mijesi i bolje zadržava oblik tijekom pečenja 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 hranljivu 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 jednostanični živi organizam, hrani se 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 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 papirnatoj 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. 39).
- 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. 40).
- Jedini sastojak koji je potrebno pritisnuti u mjernu žlicu je smeđi šećer. Pritišćite šećer dok ne poprimi oblik mjerne žlice.

Mjerna šalina

- 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. 41).

Četkica

- Primjerice, četkica se može koristiti kako bi se vrh kruh iz aparata navlažio vodom ili kako bi se na vrh peciva nanijelo razmućeno jaje.
- Može se koristiti i za uklanjanje viška vode s pladnja za pečenje ili tijesta.

Dodatak za rezanje

- Dodatak za rezanje se može koristiti za rezanje tijesta i pravljenje rezova na vrhu oblikovanog tijesta iz aparata za pripremu kruha.

Pažljivo rukujte dodatkom za rezanje. Oštrica je vrlo oštra.

Nakon korištenja dodatka za rezanje vratite navlaku i odložite ga na sigurno mjesto.

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 sa standardnim receptima 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 svježiji 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 svježiji kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	
Štruca je kratka i teška				Koristite svježije brašno odgovarajuće vrste	Dodajte kvasac, koristite svježiji kvasac, koristite odgovarajuću vrstu kvasca za postavku	Provjerite napajanje

	Voda ili mlijeko	Sol	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Korica je presvijetla			Povećajte za ½ čajne žlice			Odaberite odgovara- juće postavke
Štruca nije ispečena						Provjerite napajanje, odaberite odgovara- juće postavke
Štruca je prepečena			Smanjite za ½ čajne žlice			Odaberite odgovara- juće postavke
Mješavina za kruh nije izmiješana						Pravilno postavite posudu za kruh, a zatim pravilno gurnite oš- tricu za miješanje na osovinu u posudi za kruh
Iz ventilacijskih otvora izlazi dim						Očistite grijaći element
Podešavanja 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.

Problemi s receptima za višenamjenski aparat za oblikovanje kruha

Problem	Uzrok	Rješenje
Kada oblikujete kruh za višenamjenski aparat za oblikovanje kruha, tijesto ima oblik različit od onog opisanog i prikazanog.	Tijesto s kojim ste počeli raditi nije bilo pravokutnog oblika i ravnomjerne debljine.	Izravnavajte tijesto pomoću valjka kako biste stvorili pravokutni oblik ravnomjerne debljine.
Tijesto lako puca i razdvaja se (npr. zato što ima puno grudica) i teško ga je oblikovati.	U smjesu niste dodali dovoljno vode.	Tijesto nije pravilno pripremljeno. Obavezno slijedite recepte.
	Predugo ste mijesili tijesto	Tijesto ponovno oblikujte u lopticu i pustite ga da odstoji 10 minuta. Zatim ponovno počnite oblikovati tijesto.
		Tijesto mijesite u dvije faze, pričekajte 5 minuta između dvije faze.
Tijesto je ljepljivo i teško ga je oblikovati	U smjesu ste dodali previše vode ili je dodana voda bila pretopla.	Na ruke stavite malo brašna. NE STAVLJATE brašno na tijesto ni na radnu površinu. Zatim nastavite mijesiti tijesto. Stavite još brašna na ruke i nastavite dok tijesto ne bude manje ljepljivo.
Komade tijesta je teško rezati.	Tijesto je ljepljivo jer ste dodali previše vode.	Na ruke stavite malo brašna. NE STAVLJATE brašno na tijesto ni na radnu površinu. Zatim nastavite mijesiti tijesto. Stavite još brašna na ruke i nastavite dok tijesto ne bude manje ljepljivo.
	Nož nije dovoljno oštar.	Koristite isporučeni dodatak za rezanje ili vrlo oštar nazubljeni nož.
	Možda ste oklijevali prilikom rezanja.	Dodatak za rezanje ili nož brzo provucite kroz tijesto.
Rezovi na vrhu kruha se zatvaraju ili se uopće ne otvaraju tijekom pečenja.	Tijesto je ljepljivo jer ste dodali previše vode.	Na ruke stavite malo brašna. NE STAVLJATE brašno na tijesto ni na radnu površinu. Zatim nastavite mijesiti tijesto. Stavite još brašna na ruke i nastavite dok tijesto ne bude manje ljepljivo.
	Prilikom oblikovanja tijesto niste dovoljno razvaljali.	Jače povucite tijesto kada ga motate.
	Rezovi na vrhu tijesta nisu bili dovoljno duboki.	Napravite dublje rezove.
Kruh puca sa strane tijekom pečenja.	Vjerojatno niste dobro zamijesili tijesto.	Tijesto bolje mijesite sve dok ga ne možete razvući bez pucanja.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Rezovi na vrhu oblikovanog tijesta nisu bili dovoljno duboki.	Napravite dublje rezove.
Ispečeni kruh se lijepi za pladnjeve za pečenje.	Prilikom premazivanja tijesta ste koristili previše vode.	Prije pečenja višak vode uklonite četkicom.
	Kruh se previše lijepi.	Pladnjeve za pečenje lagano namastite uljem prije nego što na njih stavite oblikovano tijesto.
Kruh nije zlatnosmeđe boje.	Možda ste tijesto zaboravili namazati vodom prije pečenja.	Tijesto obavezno dovoljno namažite vodom prije pečenja.
	Prilikom oblikovanja ste na kruh stavili previše brašna.	Tijesto obavezno dovoljno namažite vodom prije pečenja.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladniju vodu (10°C do 15°C) i/ili malo manje kvasca.
	Odabrali ste presvijetlu boju korice.	Sljedeći put odaberite tamniju boju korice.
Kruh se nije dovoljno digao.	Možda ste u smjesu zaboravili dodati kvasac.	Ne zaboravite u smjesu dodati kvasac.
	Kvascu koji ste koristili je možda istekao rok trajanja.	Obavezno provjerite rok trajanja kvasca prije nego što ga dodate u smjesu.
	Možda niste dodali dovoljno vode.	Tijesto nije pravilno pripremljeno. Obavezno slijedite recepte.
	Tijesto je tijekom oblikovanja bilo previše nječeno	Tijesto ponovno oblikujte u lopticu i pustite ga da odstoji 10 minuta. Zatim ponovno počnite oblikovati tijesto.
		Tijesto mijesite u dvije faze, pričekajte 5 minuta između dvije faze.

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 podignu. To možete riješiti uporabom vode zagrijane na 68°F/20°C.
Zašto se brašno ponekad zalijepi za kruh?	Tijekom početnog miješanja male količine brašna mogu se zalijepiti za stijenke posude za kruh i tijekom pečenja za štrucu. Ako se to dogodi, taj dio korice uklonite ostrim nožem.

Pitanje	Odgovor
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 digne, što može dovesti do pucanja korice ispečenog kruha.
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.
Zašto se kruh iz višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha nije dobro ispekao?	Oblikovano tijesto je vjerojatno bilo preveliko. Smanjite veličinu oblikovanog tijesta. Tijesto bi trebalo pokriti samo polovicu površine pladnja za pečenje. Ako želite dodatno tamnjenje, koristite program 10
Zašto je kruh iz višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha prepečen?	Oblikovano tijesto je vjerojatno bilo premaleno. Na pladanj za pečenje stavite veće oblikovano tijesto. Tijesto bi trebalo pokriti pola površine pladnja za pečenje. Ako želite manje taman kruh, boju koricu promijenite na svijetlu.
Zašto je kruh iz višenamjenskog aparata za oblikovanje kruha nejednako pečen?	Veličine oblikovanog tijesta možda nisu bile jednake. Tijesto obavezno podijelite na jednake dijelove.

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

program: Egyszerű fehér	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C) vagy tej	290 ml	350 ml	450 ml
Tejpor	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Fehér liszt	500 g	600 g	750 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

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

program: Teljes kiőrlésű búzakenyér	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Só	1½ kávéskanál	2 kávéskanál	2 kávéskanál
Méz vagy cukor	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500 g	600 g	750 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Franciakenyér (5-ös program)

program: Francia	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Só	1½ kávéskanál	2 kávéskanál	3 kávéskanál
Fehér liszt	500 g	600 g	750 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Édes kenyér (6-os program)

program: Édes	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C) vagy tej	270 ml	330 ml	390 ml
Tejpor	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál
Cukor	4 evőkanál	5 evőkanál	6 evőkanál

program: Édes	750 g	1000 g	1250 g
Fehér liszt	500 g	600 g	700 g
Szártott élesztő	1 kávéskanál	1 kávéskanál	1 kávéskanál

Gluténmentes kenyér (7-es program)

program: Gluténmentes	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	330 ml	410 ml
Tejpor	-	2 evőkanál	2 evőkanál
Olaj	-	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	-	1½ kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	-	2 evőkanál	3 evőkanál
Gluténmentes liszt	-	560 g	700 g
Szártott élesztő	-	2¼ kávéskanál	3¼ kávéskanál

Szüpergyors kenyér (8-as program)

program: Szüpergyors	750 g	1000 g	1250 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	380 ml	-
Tejpor	-	2 evőkanál	-
Olaj	-	2 evőkanál	-
Só	-	1 kávéskanál	-
Cukor	-	2 evőkanál	-
Fehér liszt	-	600 g	-
Szártott élesztő	-	4 kávéskanál	-

Dagasztás/pizzatészta (9-es program)

program: Dagasztás	750 g	1000 g	1000 g
Víz (27 °C) vagy tej	-	340 ml-es	
Tejpor	-	2 evőkanál	
Olaj	-	¼ csésze	
Só	-	2 kávéskanál	
Cukor	-	2 evőkanál	
Fehér liszt	-	600 g	
Szártott élesztő	-	2 kávéskanál	

Eper- vagy szederlekvár (12-es program)**Program: Lekvár**

Friss vagy fagyasztott (kiolvasztott) gyümölcs	2 csésze
Cukor	1,5 csésze

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

Multi kenyérformázó programok és receptek

A Multi kenyérformázó programok (13-as és 14-es) segítségével saját kenyérformákat alakíthat ki a kisebb és nagyobb zsemléktől kezdve egészen a bagettekig és egyedi formákig. Ezek a programok két szakaszból állnak:

- Első szakasz: a tészta dagasztása és kelesztése
- Második szakasz: sütés

A tészta dagasztása és kelesztése

- 1** Vegye ki az edényt a készülékből (lásd a felhasználói kézikönyv „A készülék használata” című fejezetét).
 - 2** Szerelje be a dagasztókéseket (lásd a felhasználói kézikönyv „A készülék használata” című fejezetét).
 - 3** Mérje ki és tegye be a hozzávalókat az edénybe (lásd a felhasználói kézikönyv „A készülék használata” című fejezetét).
 - 4** Helyezze az edényt a kenyérsütőbe (lásd a felhasználói kézikönyv „A készülék használata” című fejezetét).
 - 5** Csatlakoztassa a kenyérsütő hálózati dugóját a fali aljzatba.
 - 6** Nyomja meg a programválasztó gombot és válassza a 13-as vagy 14-es programot.
 - 7** Ha szükséges, válassza ki a megfelelő héjszint a héjszínválasztó gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
- A 13-as és 14-es program gyári héjszínbeállítása a közepes.
- 8** Nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot a tésztadagasztási ciklus megkezdéséhez, amelyet a kelesztési ciklus követ.

- 9** A program első szakaszának befejeztével a készülék készenléti üzemmódba áll.
D A készülék sípol, így tudatva Önnel, hogy befejeződött a tészta dagasztása és kelesztése.

Megjegyzés: A két ciklus (a tészta dagasztása és kelesztése) automatikusan lezajlik és 1 óra 21 percig tart, a 26 perces dagasztást 55 perc kelesztés követi.

Megjegyzés: Teljesen normális, ha a dagasztás során a tészta eloszlása nem egyenletes.

A tésztát a program első szakaszának befejezésétől számított egy órán belül ki kell sütni. Az egy óra elteltével a készülék visszaáll alapállapotba és elveszik a Multi kenyérformázó program.

Formázás és sütés

- 1** Formázza a kenyeret tetszés szerint és helyezze azt a sütőtálcákra (lásd a „Multi kenyérformázó receptek” című részt alább).
- 2** Állítsa be a sütőrácsot (lásd „A sütőrács beállítása” című részt alább).
- 3** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.

Megjegyzés: A sütőrács használatához előbb ki kell vennie a készülékből az edényt.

- 4** A sütési ciklus megkezdéséhez zárja le a fedelet, majd nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.

A sütőrács beállítása

A kenyérsütő tartozéka egy sütőrács, amelyet speciálisan a Multi kenyérformázó receptekhez (13-as és 14-es program) alakítottak ki. A sütőrácshoz két sütőtálca tartozik. A két hosszú elválasztóval és a négy rövid elválasztóval a sütőtálcák feloszthatók bagettek, kiflik, zsemlek vagy egyedi formájú kenyerek sütéséhez.

- 1** Két hosszú bagett vagy egyéb kenyér sütéséhez helyezze a hosszú elválasztót a sütőtálcára. Lefelé nyomva rögzítse az elválasztót a helyén.
- 2** Rövid bagettek vagy egyéb rövidebb formájú kenyerek sütéséhez helyezzen el két rövid elválasztót a sütőtálcán keresztben, és nyomja őket a helyükre.
- 3** Kiflik vagy zsemlek sütéséhez először helyezze be a hosszú elválasztót, majd helyezze a rövid elválasztókat a hosszú elválasztó mentén kialakított helyekre.
- 4** Egyedi formájú kenyér sütéséhez hagyja ki az összes elválasztót.

Multi kenyérformázó receptek

Ezekhez a receptekhez szüksége lesz a sütőrácsra, a sütőtálcákra, a sütőtálcák elválasztóira, a vágókésre és a kefére.

Bagettek

A recept segítségével 4 darab, egyenként 100 g súlyú bagettet készíthet.

A szükséges hőszínbeállítás a közepes.

Hozzávalók:

- 170 ml víz
- 1 kávéskanál só
- 280 g kenyérliszt
- 1 kávéskanál szárított élesztő

Megjegyzés: Ha rugalmasabb tésztájú bagettet szeretne, adjon 1 evőkanál olajat a hozzávalókhoz. Ha azt szeretné, hogy a 4 bagett kicsit sötétebb legyen, adjon 2 kávéskanál cukrot a hozzávalókhoz.

A bagettek formázása:

- 1** Szórjon egy kis lisztet a munkafelületre.

- 2** Vegye ki az edényt a készülékből és vegye ki a tésztát az edényből.
- 3** Formázza a tésztát egy nagy gombóccá, majd késsel ossza fel a gombócot négy darabra (ábra 1).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy az egyes darabok súlya azonos legyen.

Tipp: Annak érdekében, hogy a bagettek könnyebbek és levegősebbek legyenek, a formázás előtt hagyja a tésztagombócokat 5 percig pihenni.

- 4** Az egyes darabokat a tenyerével vagy sodrófa óvatos használatával nyújtsa ki belisztezett munkafelületen (ábra 2).
- 5** Fogja meg a tészta lap hosszú oldalát és hajtsa be. Majd fogja meg a tészta lap másik hosszú oldalát és hajtsa rá a már behajtott oldalra (ábra 3).
- 6** Nyomja az ujját a behajtott tészta közepébe annak teljesen hosszában, egy hosszú üreget képezve (ábra 4).
- 7** Zárja be az üreget a tészta első felének felhúzásával és a tészta másik felére való ráhajtatásával. Majd összenyomkodva zárja be az „illesztést” (ábra 5).
- 8** Helyezze a tésztát a munkafelületre az illesztéssel lefelé, majd a kezével görgesse előre és hátra. Kezdje középen, majd haladjon a kezével kifelé a tészta teljes hosszában, hogy a kívánt hosszúságra nyújtsa. (ábra 6)
- 9** A tészta kézzel való görgetése során ne fejtse ki túl nagy nyomást, hogy szabályos formát kapjon. A tészta vastagsága és szélessége maradjon egyenletes.

Megjegyzés: A tészta hosszának meg kell egyeznie a sütőtálca hosszával (körülbelül 18 cm).

Tipp: A bagettek ízének variálásához ebben a szakaszban adhat hozzá olyan hozzávalókat, mint például a szezámmag vagy más.

- 10** Helyezze a hosszú elválasztókat a sütőtálcákra és helyezze be a tésztaformákat a sütőtálcák egyes részeibe (ábra 7).
- 11** A legjobb eredmény eléréséhez a formázott tészta tetején a mellékelt vágókéssel vagy egyéb fogazott késsel készítsen 1 cm hosszú átlós bevágásokat (ábra 8).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy a bevágások mélysége legfeljebb 1 cm, sűrűségük pedig legfeljebb 2 cm legyen (ábra 9).

- 12** A kefe segítségével vízzel nedvesítse meg a tésztaformák tetejét (ábra 10).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy ne maradjon víz a sütőtálcán.

- 13** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 14** A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 15** A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 16** Emelje ki a készülékből a sütőrácsot (ábra 11).

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a kenyerek forrók.

- 17** Vegye le a bagetteket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni (ábra 12).

Cipó

A cipó olyan kenyérformát jelent, amely hengeres formájú, de az alja lapos, a tetején pedig számos átlós bevágás van.

- 1** Használja a fenti „Bagettek” részben megadott hozzávalókat és kövesse az ott leírt 1-3. lépést.

- 2 Sodrófával nyújtsa ki mind a négy tészta darabot 18 cm hosszú és körülbelül 1,5 cm vastag, szögletes, lekerekített sarkú lapokká (ábra 13).
- 3 Fogja meg az egyes tézstalapok hosszú oldalát és tekerje fel őket, hogy egy 5 cm széles tekercset kapjon. Nyomkodja be és kerekítse le a végeket (ábra 14).
- 4 Helyezze a hosszú elválasztókat a sütőtálcákra és helyezze be a tésztaformákat az egyes részekbe.
- 5 A mellékelt vágókéssel vagy egyéb fogazott késsel készítsen átlós bevágásokat a tészta tetején körülbelül 1,5 cm-es közönként (tésztaformánként általában 6 bevágás) (ábra 15).
- 6 A kefe segítségével vízzel nedvesítse meg a tésztaformák tetejét.

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy ne maradjon víz a sütőtálcán.

- 7 Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 8 A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 9 A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 10 Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a kenyerek forrók.

- 11 Vegye le a cipókat a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Francia kalászkenyér

A francia kalászkenyér bagett-tésztából készült, kukoricacső formájú francia kenyértípus (az „épi” a kukoricacső francia megfelelője).

- 1 Használja a fenti, „Bagettek” részben leírt hozzávalókat és a bagetteket az 1-9. lépés szerint formázza meg.
- 2 Helyezze a hosszú elválasztókat a sütőtálcákra és helyezze be a tésztaformákat az egyes részekbe.
- 3 Olló segítségével vagdossa be a tésztaforma tetejét 2-2,5 cm-es közönként a tészta teljes hosszában, ezáltal füleket képezve a tésztaforma tetején (ábra 16).

Megjegyzés: A bevágások hossza érje el a tésztaforma magasságának körülbelül kétharmadát.

- 4 A tésztafüleket felváltva jobbra, illetve balra rendezze el (ábra 17).
- 5 A kefe segítségével vízzel nedvesítse meg a tésztaformák tetejét.

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy ne maradjon víz a sütőtálcán.

- 6 Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 7 A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 8 A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 9 Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a kenyerek forrók.

- 10 Vegye le a francia kalászkenyereket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Tipp: A megsült francia kalászkenyér füleit könnyen le lehet törni és azok külön is kínálhatók.

Fonott kenyér

Az alábbiakban a legelterjedtebb fonott kenyér, a háromfonatos fonott kenyér receptjét olvashatja. Hozzávalók:

- ¼ csésze tej
- ½ nagy tojás
- 1 1/6 csésze liszt
- 1 evőkanál cukor
- ¼ kávéskanál só
- 1/8 csésze vaj
- ¾ kávéskanál szárított élesztő

A fonott kenyér formázása:

- 1** Szórjon egy kis lisztet a munkafelületre.
- 2** Vegye ki az edényt a készülékből és vegye ki a tésztát az edényből.
- 3** Formázza a tésztát egy nagy gombóccá, majd késsel ossza fel a gombócot hat darabra (ábra 18).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy az egyes darabok súlya azonos legyen.

- 4** Helyezzen három tésztadarabot a belisztezett munkafelületre, majd a kezével görgesse őket egyenként előre és hátra. Kezdje középén, majd haladjon a kezével kifelé a tészta teljes hosszában, hogy a kívánt hosszúságra nyújtsa (ábra 19).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy a tésztacsíkok átmérője egyenletes legyen. A tésztacsíkokat addig kell görgetni, amíg a hosszuk eléri a sütőtálca hosszát (körülbelül 18 cm).

- 5** Helyezze egymás mellé a három tésztacsíkot a sütőtálcán (ábra 20).
- 6** A tésztacsíkok fonását középről kezdje. Emelje fel a jobb oldali csíkot és vezesse át a középső csíkon. Majd helyezze a bal oldali csíkot a jobb oldali csík tetejére, a középső csíkot pedig a bal oldali tetejére. Folytassa a fonást, amíg el nem éri a tésztacsíkok végét. Majd a fonja be a csíkokat középről indulva a másik végük felé is (ábra 21).

- 7** Nedvesítse be, nyomja össze és tűrje be a tészta alá a végeket (ábra 22).

- 8** A kefe segítségével vízzel nedvesítse meg a tésztaformák tetejét.

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy ne maradjon víz a sütőtálcán.

- 9** A másik három tésztacsík esetében is kövesse a 4-8. lépést.
- 10** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 11** A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 12** A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 13** Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálca és a kenyerek forrók.

- 14** Vegye le a fonott kenyereket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Kiflik

A recept segítségével 12 kifli készíthető.

Hozzávalók:

- 170 ml víz
- 1 kávéskanál só
- 280 g kenyérliszt
- 1 kávéskanál szárított élesztő

A kiflik formázása:

- 1** Szórjon egy kis lisztet a munkafelületre.

- 2** Vegye ki az edényt a készülékből és vegye ki a tésztát az edényből.
- 3** Formázza a tésztát egy nagy gombóccá, majd késsel ossza fel a gombócot 12 darabra (ábra 23).

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy az egyes darabok súlya azonos legyen.

- 4** Formázzon az egyes darabokból kifliket, majd helyezze a megformázott tésztát a sütőtálcára (ábra 24).
- 5** A vágókés segítségével készítsen bevágást közepén, a tésztát két félre osztó mély barázdát létrehozva (ábra 25).
- 6** Készítsen egy újabb bevágást, amely merőleges az elsőre, így negyedekre osztva a tésztát (ábra 26).

- 7** A kefe segítségével vízzel nedvesítse meg a tésztaformák tetejét.

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy ne maradjon víz a sütőtálcán.

- 8** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 9** A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 10** A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 11** Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a kiflik forrók.

- 12** Vegye le a kifliket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Fahéjas zsemlelék

Hozzávalók:

- ¼ csésze tej
- ½ nagy tojás
- 1 1/6 csésze kenyérliszt
- 1 evőkanál cukor
- ¼ kávéskanál só
- 1/8 csésze vaj
- ¾ kávéskanál szárított élesztő

Töltelék:

- 1 evőkanál kristálycukor
- ½ kávéskanál fahéj
- 1/8 csésze mazsola
- Jól keverje össze a töltelék hozzávalóit, mielőtt hozzáadná őket a tésztához.

Máz:

- ½ nagy tojás, felverve
- 2 kávéskanál víz

A fahéjas zsemlelék formázása:

- 1** Szórjon egy kis lisztet a munkafelületre.
- 2** Vegye ki az edényt a készülékből és vegye ki a tésztát az edényből.
- 3** Formázza a tésztát kézzel egy nagy gombóccá, majd késsel ossza fel a gombócot kettő egyenlő félre (ábra 27).
- 4** A fél tésztagombócokat nyújtsa ki szögletes formájúra (ábra 28).
- 5** Helyezzen ugyanolyan mennyiségű tölteteket mindkét forma ¾ részére (ábra 29).
- 6** Tekerje fel a tésztaformákat és szorosan dolgozza be a végeket (ábra 30).

Megjegyzés: Jól nyomkodja össze a felső illesztést és a végeket, hogy a tekercs ne nyíljon szét, amikor elkezd szételne (ábra 31).

- 7** Vágja fel a feltekert tésztát két egyenlő darabra (ábra 32).
 - 8** A feltekert tészta darabjait helyezze a sütőtálcára a szelített oldalukkal felfelé.
 - 9** A kefe segítségével kenje be a tészta tetejét tojásos mázzal (ábra 33).
 - 10** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
 - 11** A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
 - 12** A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
 - 13** Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.
- Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a zsemlek forrók.
- 14** Vegye le a zsemleket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Puha perecek

A recept segítségével 32 perccel készíthető.

Hozzávalók:

- 1 csésze sör
- 2½ csésze univerzális liszt
- 2 evőkanál cukor
- 1 kávéskanál só
- 1 evőkanál vaj
- 1 kávéskanál szárított élesztő

A perecek formázása:

- 1** Szórjon egy kis lisztet a munkafelületre.
- 2** Vegye ki az edényt a készülékből és vegye ki a tésztát az edényből.
- 3** Formázza a tésztát egy nagy gombóccá, majd késsel ossza fel a gombócot négy azonos méretű darabra.
- 4** Minden egyes darabot vágjon fel 8 azonos méretű darabra.
- 5** Nyújtsa ki az egyes darabokat körülbelül 50 cm hosszú és 1 cm vastag csíkokra (ábra 34).
- 6** Fogja meg az egyes csíkok végeit és húzza őket egymás felé, amíg nem keresztezik egymást. (ábra 35)
- 7** Majd tekerje az egyik végét a másik köré és helyezze az összesodort végeket a kör másik oldalára, így perecformát alkotva (ábra 36).
- 8** Helyezze a pereceket a sütőtálcára a felső részükkel, az összesodort végekkel lefelé, egymástól 2 cm távolságra. (ábra 37)
- 9** A kefe segítségével kenje be a perecek tetejét felvert tojással, és enyhén szórja meg őket durva szószemekkel, mákkal vagy szezámmaggal (ábra 38).

Tipp: A kenyérsütő egyszerre csak 6 perccel tud kisütni. A sütés folytatásához szüksége lehet a Sütés program használatára. Az egyes sütési ciklusok körülbelül 10-12 percig tartanak.

- 10** Helyezze a kenyérsütőbe a sütőrácsot és a sütőtálcákat.
- 11** A sütési ciklus megkezdéséhez nyomja meg az Indítás/leállítás/törlés gombot.
- 12** A sütési ciklus végén húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 13** Emelje ki a készülékből a sütőrácsot.

Legyen óvatos, mivel a sütőrács, a sütőtálcák és a perecek forrók.

14 Vegye le a pereceket a sütőtálcákról és hagyja őket rácsos tartón kihűlni.

Tipp: Ha puha pereceket szeretne, kínálja őket melegen, mustárral.

Tipp: Ha porhanyós, száraz és ropogós pereceket szeretne, helyezze a megsült pereceket hideg sütőbe, megkenetlen sütőtálcára. Hagyja őket három óra hosszat vagy teljes éjszaka állni, hogy száraz és ropogós pereceket kapjon.

Multi kenyérformázó programok

Multi kenyérformázó	(13-as program)	Multi kenyérformázó	(14-es program)
		(édes)	
Hozzávalók	Mennyiség	Hozzávalók	Mennyiség
Víz	150 ml	Víz	100 ml
Olaj	-	Olaj	1 evőkanál
Só	1 kávéskanál	Só	½ kávéskanál
Cukor	-	Cukor	2 evőkanál
Tejpor	-	Tejpor	1 evőkanál
Fehér liszt	30 dkg	Fehér liszt	20 dkg
Száritott élesztő	1½ kávéskanál	Száritott élesztő	1 kávéskanál

Sütési idők és hőmérsékletek

Sütési idők és hőmérsékletek

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

A melegen tartási hőmérséklet lekvárra 20 °C.

A maximális beállítható késleltetési idő a Szupergyors és a Gluténmentes kenyér kivételével 15 óra.

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

Opcionális: extra hozzávalók hozzáadása a dagasztási fázis alatt

Program	Extra hozzávalók hozzáadása (a készülék hangjelzésekor)
Egyszerű fehér	26 perc után
Egyszerű gyors fehér	15 perc után
Teljes kiőrlésű	51 perc után
Teljes kiőrlésű gyors	10 perc után
Édes	20 perc után
Gluténmentes	14 perc után
Dagasztás	16 perc után

Időtartamok és hőmérsékletek a sütési fázisban

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
Egyszerű fehér	Világítás	110 °C	750 g	50 perc	3 óra 30 perc
			1000 g	55 perc	3 óra 35 perc
			1250 g	60 perc	3 óra 40 perc
	Közepes	120 °C	750 g	50 perc	3 óra 30 perc
			1000 g	55 perc	3 óra 35 perc
			1250 g	60 perc	3 óra 40 perc
	Sötét	130 °C	750 g	55 perc	3 óra 35 perc
			1000 g	60 perc	3 óra 40 perc
			1250 g	65 perc	3 óra 45 perc
Egyszerű gyors fehér	Világítás	110 °C	750 g	50 perc	2 óra 40 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 45 perc
			1250 g	60 perc	2 óra 50 perc
	Közepes	120 °C	750 g	50 perc	2 óra 40 perc
			1000 g	55 perc	2 óra 45 perc
			1250 g	60 perc	2 óra 50 perc
	Sötét	130 °C	750 g	55 perc	2 óra 45 perc
			1000 g	60 perc	2 óra 50 perc
			1250 g	65 perc	2 óra 55 perc
	Teljes kiőrlésű	115 °C	750 g	45 perc	3 óra 55 perc
			1000 g	50 perc	4 óra
			1250 g	55 perc	4 óra 5 perc
	Közepes	125 °C	750 g	50 perc	4 óra
			1000 g	55 perc	4 óra 5 perc
			1250 g	60 perc	4 óra 10 perc
	Sötét	135 °C	750 g	60 perc	4 óra 10 perc
			1000 g	65 perc	4 óra 15 perc
			1250 g	70 perc	4 óra 20 perc
Teljes kiőrlésű gyors	Világítás	115 °C	750 g	45 perc	2 óra 40 perc
			1000 g	50 perc	2 óra 45 perc
			1250 g	55 perc	2 óra 50 perc
	Közepes	125 °C	750 g	50 perc	2 óra 45 perc

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
			1000 g	55 perc	2 óra 50 perc
			1250 g	60 perc	2 óra 55 perc
	Sötét	135 °C	750 g	60 perc	2 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	3 óra
			1250 g	70 perc	3 óra 5 perc
francia	Világítás	115 °C	750 g	50 perc	5 óra 45 perc
			1000 g	55 perc	5 óra 50 perc
			1250 g	60 perc	5 óra 55 perc
	Közepes	125 °C	750 g	55 perc	5 óra 50 perc
			1000 g	60 perc	5 óra 55 perc
			1250 g	65 perc	6 óra
	Sötét	135 °C	750 g	60 perc	5 óra 55 perc
			1000 g	65 perc	6 óra
			1250 g	70 perc	6 óra 5 perc
Édes	Világítás	110 °C	750 g	52 perc	3 óra 17 perc
			1000 g	54 perc	3 óra 19 perc
			1250 g	56 perc	3 óra 21 perc
	Közepes	115 °C	750 g	54 perc	3 óra 19 perc
			1000 g	57 perc	3 óra 22 perc
			1250 g	60 perc	3 óra 25 perc
	Sötét	125 °C	750 g	58 perc	3 óra 23 perc
			1000 g	61 perc	3 óra 26 perc
			1250 g	64 perc	3 óra 29 perc
Gluténmentes	Közepes	110 °C	1000 g	95 perc	2 óra 54 perc
Szupergyors	Közepes	135 °C	1000 g	50 perc	1 óra 25 perc
Dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	1 óra 30 perc
Csak sütés	nincs	120 °C	nincs	10 perc	nincs
Tészta dagasztás	nincs	nincs	nincs	0 perc	14 perc
Lekvár	nincs	115 °C	nincs	70 perc	1 óra 25 perc
Multi kenyérformázó	Világítás	120 °C	750 g	40 perc	2 óra 15 perc
	Közepes	130 °C	750 g	40 perc	2 óra 15 perc
	Sötét	140 °C	750 g	40 perc	2 óra 15 perc

Típus	Héj	Sütési hőm.	Súly	Sütési idő	Feldolgozási idő
Multi kenyérformázó (édes)	Világítás	110 °C	750 g	30 perc	2 óra 5 perc
	Közepes	120 °C	750 g	30 perc	2 óra 5 perc
	Sötét	130 °C	750 g	30 perc	2 óra 5 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 hozzá létre a cellafalak struktúráját, megköti és megtartja a levegőbuborékokat, és lehetővé teszi a kenyér megkelését. A legtöbb liszt fehéritőt is tartalmaz. Ez nem befolyásolja a sütési teljesítményt vagy az eltarthatóságot.

Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt egy durván őrölt, a teljes búzamagból - a növényi rozsdából, csírából és a magbélből készülő liszt típus. A rozsdas és a csíra 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 őrléséből keletkezik. Csak a búzából és rozsból készült lisztek tartalmaznak gluténképző proteineket. A rozsliszt gluténje nem nagyon képlekeny, 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 tizenkétféle gabonák bármelyik többmagos gabonával helyettesíthetők. A törtbúza a búzamagoknak 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 durumbúza durva őrlésével készül, nagy proteintartalommal rendelkezik. Friss tészta készítéséhez használható. A búzadarából készülő tészta könnyebben dagasztható, és jobban megtartja alakját a sütés 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 zsiradék, 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 tejporból 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 zöldséglevet is használhatók a receptekben megadott mennyiségekben. Olvassa el a levek címkéjét, és győződjön meg róla, hogy nem tartalmaznak hozzáadott sót, cukrot vagy édesítőszereket.

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 szén-dioxid 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 inaktiválódik. A levegő, a hő és a nedvesség csökkenti az élesztő hatását. Mindig olyan élesztőt használjon, mely még nem járt le. Felbontás után tartsa az élesztőt a hűtőben az eredeti csomagolásában, és 6-8 héten belül használja fel. Háromféle élesztő - aktív száraz, instant és kenyérellesztő - kapható. A kenyérellesztő egy különösen aktív típus, amelynek magasabb az aszkorbinsav-tartalma (C-vitamin). Kifejezetten kenyérfőzéshez fejlesztették ki. Ha kenyérellesztőt 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 vajat, 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 érhesselek 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 kávéskanálnyit (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 megkelni. 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 merje bele a mérőkanálba a száraz összetevőket (ábra 39).
- 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 40).
- Az egyetlen összetevő, amit bele lehet nyomni a kanálba, a barnacukor. Nyomja bele úgy, hogy felvegye a mérőkanál 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 41).

Kefe

- A kefe használható például a különböző formájú kenyerek tetejének vízzel történő benedvesítésére, vagy zsemlek megkenésére felvert tojással.
- Segítségével a felesleges víz is eltávolítható a sütőtálcáról vagy a tésztáról.

Vágókés

- A vágókés segítségével elvágható a tészta, valamint bevágások készíthetők a különböző formájú kenyerek tetejére.

A vágókés használatakor legyen nagyon óvatos. A kés rendkívül éles!

A vágókést használat után helyezze vissza a tokba, és tárolja biztonságos helyen.

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.

A hagyományos receptekkel kapcsolatos 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 folyadékokot	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 folyadékokot	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

	Víz vagy tej	Só	Cukor vagy méz	Liszt	Élesztő	Egyéb
A kenyér nem sült meg						Ellenőrizze a tápcsatlako- zást, válasszon helyes beállításokat
A kenyér túlságosan megsült			Használ- jon ½ kávéska- nállal keveseb- bet			Válasszon helyes beállításokat
A kenyérke- verék nincs megkeverve						Tegye megfelelően a helyére a serpenyőt, nyomja rá megfelelően a dagasztó- kést a serpenyő tengelyére
Füst jön ki a szellőzőnyí- lásokon						Tisztítsa meg a fűtőelemet
Módosítások nagy magasság- ban való használatkor	Használ- jon 1-2 evőkanál- lal keveseb- bet		Használ- jon ½ kávéska- nállal keveseb- bet		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.

A Multi kenyérformázó receptekkel kapcsolatos problémák

Probléma	Ok	Megoldás
A Multi kenyérformázó kenyerek formázása során a tészta a leírttól és bemutatotttól eltérő formájú.	A kiindulási tésztadarab nem négyszögletes volt, és nem volt egyenletes a vastagsága.	Sodrófa segítségével nyújtsa ki megfelelően a tésztát, hogy az négyszögletes és egyenletes vastagságú legyen.
A tészta könnyen szakad és szétesik (pl. azért, mert csomós) és nehezen formálható.	Nem adott elegendő vizet a keverékhez.	A tészta nem megfelelően lett elkészítve. Tartsa be a receptben leírtakat.
	Túl sokáig dolgozott a tésztán	Gyúrja a tésztát ismét össze egy nagy gombóccá és pihentesse 10 percig. Ezután kezdje előlről a tészta formázását.
		A tésztát két szakaszban dagassza, a két szakasz között 5 perce szünetet beiktatva.
A tészta ragacsos és nehezen formálható	Túl sok vizet adott a keverékhez, vagy a hozzáadott víz túl meleg volt.	Szórjon egy kis lisztet a kezére, de a tésztára vagy a munkafelületre NE öntsön lisztet. Ezután folytassa a tészta gyúrását. Szórjon újból lisztet a kezére, amíg a tészta kevésbé ragadóssá válik.
A tésztagömböket nehezen lehet elvágni.	A tészta ragacsos, mert túl sok vizet adott hozzá.	Szórjon egy kis lisztet a kezére, de a tésztára vagy a munkafelületre NE öntsön lisztet. Ezután folytassa a tészta gyúrását. Szórjon újból lisztet a kezére, amíg a tészta kevésbé ragadóssá válik.
	A kés nem elég éles.	Használja a mellékelt vágókést vagy egy nagyon éles, fogazott kést.
	Lehet, hogy nem elég határozottan végezte a vágást.	A vágókést vagy kést gyorsan nyomja keresztül a tésztán.
A kenyér tetejére készített bevágások bezáródnak vagy nem nyílnak szét sütés közben.	A tészta ragacsos, mert túl sok vizet adott hozzá.	Szórjon egy kis lisztet a kezére, de a tésztára vagy a munkafelületre NE öntsön lisztet. Ezután folytassa a tészta gyúrását. Szórjon újból lisztet a kezére, amíg a tészta kevésbé ragadóssá válik.
	Nem nyújtotta ki kellőképpen a tésztát a formázás közben.	A hajtogatása során húzza erősebben a tésztát.
	A tészta felső felületére készített bevágások nem voltak elég mélyek.	Készítsen mélyebb bevágásokat.

Probléma	Ok	Megoldás
A kenyér oldala sütés közben kireped.	Valószínűleg nem megfelelően gyúrta a tésztát.	Alaposabban gyúrja össze a tésztát, amíg az szakadás nélkül nyúlik.
	A tésztaforma tetejére készített bevágások nem voltak elég mélyek.	Készítsen mélyebb bevágásokat.
A kisült kenyerek a sütőtálcahoz tapadnak.	Túl sok vizet vitt fel a tésztára.	Sütés előtt a kefe segítségével távolítsa el a felesleges vizet.
	A kenyerek nagyon tapadnak.	Vékonyan olajozza be a sütőtálcákat, mielőtt behelyezi a tésztaformákat.
A kenyerek nem aranybarnák.	Lehet, hogy sütés előtt elfelejtette bekenni a tésztát vízzel.	Ügyeljen, hogy sütés előtt megfelelően bekenje vízzel a tésztát.
	Túl sok lisztet tett a tésztára a formázása közben.	Ügyeljen, hogy sütés előtt megfelelően bekenje vízzel a tésztát.
	Magas a helyiség hőmérséklete (30 °C-nál magasabb).	Használjon hideg vizet (10-15 °C) és/vagy valamivel kevesebb élesztőt.
	Túl világos héjszínt választott.	Legközelebb válasszon sötétebb héjszínt.
A kenyér nem kelt meg eléggé.	Lehet, hogy elfelejtett élesztőt adni a keverékhez.	Ne felejtse el élesztőt adni a keverékhez.
	Lehet, hogy a felhasznált élesztőnek lejárt a szavatossági ideje.	Mindenképpen ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét, mielőtt hozzáadja a keverékhez.
	Lehet, hogy nem adott hozzá elegendő vizet.	A tészta nem megfelelően lett elkészítve. Tartsa be a receptben leírtakat.
	A tésztát túl sokáig gyúrta formázás közben.	Gyúrja a tésztát ismét össze egy nagy gombóccá és pihentesse 10 percig. Ezután kezdje előlről a tészta formázását.
		A tésztát két szakaszban dagassza, a két szakasz között 5 perce szünetet beiktatva.

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.

Kérdés	Válasz
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.
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 mellékelt 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 eltérőek lehetnek. Javasoljuk, hogy a házi őrlésű lisztet keverje normál liszttel a legjobb eredmények eléréséhez.
Mi az oka annak, hogy a különböző formájú kenyerek nem sülnek meg rendesen?	Valószínűleg túl nagy volt a tésztaforma. Csökkentse a tésztaforma méretét. A tészta csak a sütőtálca felületének felét fedje be. Ha még további barnításra van szükség, használja a 10-es programot.
Mi az oka annak, hogy a különböző formájú kenyerek túlsülnek?	Valószínűleg túl kicsi volt a tésztaforma. Tegyen nagyobb tésztaformát a sütőtálcára. A tésztának be kell fednie a sütőtálca felületének felét. Ha kevesebb barnításra van szükség, módosítsa a héjszín beállítását világosra.
Mi az oka annak, hogy egyenetlenül sülnek meg a különböző formájú kenyerek?	Lehet, hogy egyenetlen a tésztaformák mérete. Ügyeljen rá, hogy a tésztát egyenlő részekre ossza fel.

Стандартты нан пісіру бағдарламалары мен рецептілері**Кәдімгі ақ нан (1 және 2-бағдарлама)**

бағдарлама: Кәдімгі ақ нан	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	290 мл	350 мл	450 мл
Құрғақ сүт	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Сұйық май	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1½ кіші қасық	1½ кіші қасық
Қант	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Ақ ұн	500 гр	600 гр	750 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Иленбеген ұн наны (3 және 4-бағдарлама)

бағдарлама: Иленбеген ұн наны	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F)	320 мл	380 мл	480 мл
Сұйық май	1 үлкен қасық	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1½ кіші қасық	2 кіші қасық	2 кіші қасық
Бал НЕМЕСЕ қант	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Иленбеген ұн наны	500 гр	600 гр	750 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Француз наны (5-бағдарлама)

бағдарлама: Француз наны	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F)	290 мл	350 мл	450 мл
Сұйық май	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Тұз	1½ кіші қасық	2 кіші қасық	3 шай қасық
Ақ ұн	500 гр	600 гр	750 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Тәтті нан (6-бағдарлама)

бағдарлама: Тәтті нан	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	270 мл	330 мл	390 мл
Құрғақ сүт	1½ үлкен қасық	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық

бағдарлама: Тәтті нан	750 гр	1000 гр	1250 гр
Сұйық май	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық	4 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық
Қант	4 үлкен қасық	5 үлкен қасық	6 ас қасық
Ақ ұн	500 гр	600 гр	700 гр
Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық	1 кіші қасық	1 кіші қасық

Ұлпасыз нан (7-бағдарлама)

бағдарлама: Ұлпасыз нан	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	330 мл	410 мл
Құрғақ сүт	-	2 үлкен қасық	2 үлкен қасық
Сұйық май	-	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Тұз	-	1½ кіші қасық	1½ кіші қасық
Қант	-	2 үлкен қасық	3 үлкен қасық
Ұлпасыз ұн	-	560 гр	700 гр
Құрғақ ашытқы	-	2¼ кіші қасық	3¼ шай қасық

Өте жылдам пісетін нан (8-бағдарлама)

бағдарлама: Өте тез пісетін нан	750 гр	1000 гр	1250 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	380 мл	-
Құрғақ сүт	-	2 үлкен қасық	-
Сұйық май	-	2 үлкен қасық	-
Тұз	-	1 кіші қасық	-
Қант	-	2 үлкен қасық	-
Ақ ұн	-	600 гр	-
Құрғақ ашытқы	-	4 кіші қасық	-

Қамыр/пицца қамыры (9-бағдарлама)

бағдарлама: Қамыр илеу	750 гр	1000 гр	1000 гр
Су (27°C/80°F) немесе сүт	-	340 мл	
Құрғақ сүт	-	2 үлкен қасық	
Сұйық май	-	¼ шыны аяқ	
Тұз	-	2 кіші қасық	

бағдарлама: Қамыр илеу	750 гр	1000 гр	1000 гр
Қант	-	2 үлкен қасық	
Ақ ұн	-	600 гр	
Құрғақ ашытқы	-	2 кіші қасық	

Бүлдірген немесе қара бүлдірген қайнатпасы (12-бағдарлама)

Бағдарлама: Қайнатпа			
Жаңа піскен немесе тоңазытылған (жібітілген) жеміс		2 шыны аяқ	
Қант		1,5 шыны аяқ	

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
3/4 шыны аяқ	175 мл
1 шыны аяқ	250 мл

Түрлі нан пішімі бағдарламалары және рецептілері

Түрлі нан пішімі бағдарламалары (13 және 14) нанды қалаған пішімде пісіруге мүмкіндік береді. Кіші және үлкен тоқаш наннан бастап багеттерге және еркін пішімді нандарға дейін. Бұл бағдарламалардың екі кезеңі бар:

- Бірінші кезең: ұнды илеу және қамырдың көтерілуі
- Екінші кезең: пісіру

Ұнды илеу және қамырдың көтерілуі

- 1 Нан табасын құралдан шығарыңыз (Пайдаланушы нұсқаулығындағы «Құралды пайдалану» тарауын қараңыз).
- 2 Илеу қалақтарын орнатыңыз (Пайдаланушы нұсқаулығындағы «Құралды пайдалану» тарауын қараңыз).
- 3 Қоспаларды өлшеп, нан табасының ішіне салыңыз (Пайдаланушы нұсқаулығындағы «Құралды пайдалану» тарауын қараңыз).
- 4 Нан табасын нан пісіргішіне қайта салыңыз (Пайдаланушы нұсқаулығындағы «Құралды пайдалану» тарауын қараңыз).

- 5 Нан пісіргішін розеткаға жалғаңыз.
- 6 Бағдарлама таңдағышын басып, 13 немесе 14-бағдарламаны таңдаңыз.
- 7 Қажет болса, қызарту түрінің таңдағышын бір немесе бірнеше рет басып, қажетті қызарту түрін таңдауға болады.
13 және 14-бағдарламаларының алдын ала орнатылатын қыртыс түсі орташа болады.
- 8 Артынан қамырдың көтерілу циклі болатын қамырды илеу циклін бастау үшін бастау/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 9 Бағдарламаның бірінші кезеңі аяқталғанда құрал күту режиміне өтеді.
- 10 Құрал сигнал беріп, ұнның иленіп, қамырдың көтерілгенін білдіреді.

Ескертпе: Екі цикл (илеу және қамырдың көтерілуі) автоматты орындалып, 1 сағат 21 минут созылады, яғни, 26 минут иленеді және 55 минут көтеріледі.

Ескертпе: Иленгенде қамырдың дұрыс араласпауы қалыпты жағдай болып есептеледі.

Бағдарламаның бірінші кезеңі аяқталғанда қамыр бір сағат ішінде пісірілуі тиіс. Бір сағаттан кейін құрал қалпына келіп, Түрлі нан пішімі бағдарламасы өшеді.

Пішім беру және пісіру

- 1 Нанды қалаған түрде пішімдеп, пісіру науаларына салыңыз (төмендегі «Түрлі нан пішімі рецептілері» бөлімін қараңыз).
- 2 Пісіру сәресін реттеңіз (төмендегі «Пісіру сәресін реттеу» бөлімін қараңыз).
- 3 Пісіру науалары бар пісіру сәресін нан пісіргішіне салыңыз.

Ескертпе: Пісіру сәресін пайдалануға мүмкіндік алмас бұрын нан табасын шығару керек.

- 4 Қақпақты жауып, пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.

Пісіру сәресін реттеу

Нан пісіргіші арнайы Түрлі нан пішімі рецептілеріне (13 және 14-бағдарламасы) арналған пісіру сәресімен бірге жіберіледі. Пісіру сәресі екі пісіру науасымен бірге беріледі. Багет, тәтті тоқаш, тоқаш нан немесе еркін пішімді нан пісіру мақсатында екі ұзын және төрт қысқа айырғыштың көмегімен пісіру науаларын бөлуге болады.

- 1 Екі ұзын багет немесе басқа нан түрлерін пісіру үшін ұзын айырғышты пісіру науасына салыңыз. Бекіту үшін айырғышты төмен басыңыз.
- 2 Қысқа багет немесе басқа қысқа нан түрлерін пісіру үшін екі қысқа айырғышты пісіру науасы көлденең салып, орындарына бекітіңіз.
- 3 Тоқаш нандары мен тәтті тоқаштарды пісіру үшін, алдымен, ұзын айырғышты орнатып, қысқа айырғыштардағы ойықтарды ұзын айырғыштардағы ойықтарға келтіріңіз.
- 4 Еркін пішімді нан пісіру үшін айырғыштардың барлығын алып тастаңыз.

Түрлі нан пішімі рецептілері

Бұл рецептілерге пісіру сәресі, пісіру науалары, пісіру науаларының айырғыштары, кескіш және щетка қажет.

Багет нандары

Бұл рецепт әрқайсысы 100 гр болатын 4 багет нанды жасауға арналған.

Қажетті қыртыс түсінің параметрі орташа болады.

Ингредиенттер:

- 170 мл су
- 1 шай қасық тұз

130 ҚАЗАҚША

- 280 гр нан пісіру ұны
- 1 шай қасық құрғақ ашытқы

Ескертпе: Багеттерге серіппелі құрылым беру үшін қоспаларға 1 ас қасық май қосыңыз. 4 багетке қосымша түс беру қажет болса, қоспаларға 2 шай қасық қант қосыңыз.

Багеттерге пішім беру:

- 1** Нан иленетін жерге біраз ұн себіңіз.
- 2** Нан табасын құралдан шығарып, қамырды нан табасынан алыңыз.
- 3** Қамырды домалақтап, оны пышақпен төрт кесекке бөліңіз (Сурет 1).

Ескертпе: Кесектердің салмағы біргедей болуы тиіс.

Кеңес: Багеттерді жеңілдеу және үлгілдеген етіп жасау үшін пішім бермес бұрын қамыр домалақтарына 5 минут тимеңіз.

- 4** Әр домалақты ұн себілген жерде алақанмен немесе оқтаумен жалпақ етіңіз (Сурет 2).
- 5** Жалпақ қамырдың ұзын жағын ұстап, ішке қарай бүктеңіз. Одан кейін екінші ұзын жақты ұстап, бүктелген жақтың үстіне бүктеңіз (Сурет 3).
- 6** Бүкіл ұзындығымен бүктелген қамырдың ортасын саусақтармен басып, шұңқыр жасаңыз (Сурет 4).
- 7** Қамырдың алдыңғы жартысын жоғары және шұңқырға көлденең тартып, шұңқырды жабыңыз да, қамырдың сол жартысын екінші жартысының үстіне қойыңыз. Тоғысқан жерді бір біріне жабыстырыңыз (Сурет 5).
- 8** Тоғысу жерін төмен қаратып, қамырды илеу жеріне қойыңыз да, қолмен ілгері-артқа домалақтатыңыз. Қажетті ұзындыққа созу үшін ортадан бастап, қамырдың ұзындығы бойымен домалақтата отырып, қолдарды сыртқа қарай жылжытыңыз. (Сурет 6)
- 9** Қалыпты пішім беру үшін өте қатты баспай қамырды қолмен домалақтатыңыз. Қамырдың қалыңдығы мен ені тең болуы тиіс.

Ескертпе: Қамырдың ұзындығы пісіру науасының ұзындығына тең болуы тиіс (шамамен алғанда 18 см).

Кеңес: Багеттерді түрлі гэм беру мақсатында осы кезең барысында қоспаларға күнжіт немесе көкнәр ұрығын қосуға болады.

- 10** Екі пісіру науасына ұзын айырғыштарды орнатып, қамыр қалыптарын пісіру науаларының әр бөліміне салыңыз (Сурет 7).
- 11** Тиімді нәтиже алу үшін пішімделген қамырдың жоғарғы жағына берілген тілгішпен немесе кетілген пышақпен ұзындығы 1 см болатын көлденең тілік жасаңыз (Сурет 8).

Ескертпе: Тіліктердің тереңдігі 1 см, ал ені 2 см артық болмауы керек (Сурет 9).

- 12** Қамыр пішімдерінің бетін ылғалдандыру үшін щетка қолданыңыз (Сурет 10).

Ескертпе: Пісіру науасында судың қалмағанын тексеріңіз.

- 13** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 14** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 15** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 16** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз (Сурет 11).

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және нан өте ыстық болады.

17 Пісіру науаларындағы багеттерді алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз (Сурет 12).

Қала батоны

Қала батоны — жоғарғы жағында бірнеше көлденең тілігі бар асты жалпақ цилиндр пішімді нан.

- 1** Қоспаларды пайдаланып, «Багеттер» бөліміндегі 1-3 қадамдарды орындаңыз.
- 2** Оқтаумен төрт кесектің әр біреуінен ұзындығы 18 см, қалыңдығы шамамен 1,5 см болатын бұрыштары дөңгелектенген тік бұрышты жайма жасаңыз (Сурет 13).
- 3** Әр жайманың ұзын жағын ұстап, ені 5 см болатын тоқашқа домалақтатыңыз. Шеттерін бүгіп, тегістеңіз (Сурет 14).
- 4** Ұзын айырғыштарды пісіру науаларына салып, қамыр қалыптарын әр бөлімге салыңыз.
- 5** Жоғарғы жағында берілген тілгішпен немесе кетілген пышақпен ені 1,5 см болатын көлденең сызықтар (әдетте әр қамыр қалыбына 6 сызықтан) жасаңыз (Сурет 15).
- 6** Қамыр пішімдерінің бетін ылғалдандыру үшін щетка қолданыңыз.

Ескертпе: Пісіру науасында судың қалмағанын тексеріңіз.

- 7** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 8** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 9** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 10** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және нан өте ыстық болады.

11 Пісіру науаларындағы қала батондарын алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

«Жүгері масағы» француз наны

«Жүгері масағы» француз наны — багет қамырынан және жүгерінің масағы пішімінде жасалған француз наны («ері» — француз тіліндегі жүгерінің масағы мағынасын береді).

- 1** Жоғарыдағы «Багеттер» бөлімінде берілген қоспаларды пайдаланып, багеттерді 1-9 қадамдарды орындау арқылы пішімдеңіз.
- 2** Ұзын айырғыштарды пісіру науаларына салып, қамыр қалыптарын әр бөлімге салыңыз.
- 3** Қайшы пайдаланып, қамырдың бүкіл ұзындығы бойымен жоғарғы жағын ені 2-2,5 см аралығында болатын жапырақшалар жасау үшін кесіңіз (Сурет 16).

Ескертпе: Кесілген жердің ұзындығы қамыр пішімінің үштен екісіне тең болуы керек.

- 4** Қамырдың жапырақшаларын кезекпен сол және оң жаққа бұрып, жатқызыңыз (Сурет 17).
- 5** Қамыр пішімдерінің бетін ылғалдандыру үшін щетка қолданыңыз.

Ескертпе: Пісіру науасында судың қалмағанын тексеріңіз.

- 6** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 7** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 8** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 9** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және нан өте ыстық болады.

10 Пісіру науаларындағы француз нанын алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

Кеңес: Пісірілген француз нанының жапырақшаларын өте жеңіл сындырып алуға болады.

Өрілген нан

Бұл рецепт ең жиі жасалатын өрілген нанға арналған, яғни, үш өрісті нан.

Ингредиенттер:

- ¼ шыны аяқ сүт
- ½ үлкен жұмыртқа
- 1 1/6 шыны аяқ ұн
- 1 ас қасық қант
- ¼ шай қасық тұз
- 1/8 шыны аяқ сары май
- ¾ шай қасық құрғақ ашытқы

Өрілген нанға пішім беру:

- 1** Нан иленетін жерге біраз ұн себіңіз.
- 2** Нан табасын құралдан шығарып, қамырды нан табасынан алыңыз.
- 3** Қамырды домалақтап, оны пышақпен алты кесекке бөліңіз (Сурет 18).

Ескертпе: Кесектердің салмағы бірге болуы тиіс.

- 4** Үш кесекті ұн себілген илеу жеріне қойып, әр біреуін қолмен ілгері-артқа домалақтатыңыз. Қажетті ұзындыққа созу үшін ортадан бастап, қамырдың ұзындығы бойымен домалақтата отырып, қолдарды сыртқа қарай жылжытыңыз (Сурет 19).

Ескертпе: Қамыр өрістерінің диаметрі тұрақты болуын қадағалау қажет. Қамыр өрістері пісіру науасының ұзындығына жеткенше (шамамен 18 см) домалақтануы тиіс.

- 5** Үш қамыр өрісін пісіру науасында бір-бірінің қасына қойыңыз (Сурет 20).
- 6** Қамыр өрістерін ортадан бастап өріңіз. Оң жақтағы өрісті көтеріп, ортадағы өрістің үстінен өткізіңіз. Одан кейін сол жақтағы өрісті оң жақтағы өрістің үстінен, ортадағысын сол жақтағы өрістің үстінен өткізіңіз. Өрістердің аяғына жеткенше өруді жалғастырыңыз. Одан кейін ортадан екінші жаққа қарай өріңіз (Сурет 21).
- 7** Ұштарын ылғалдандырып, бір-біріне жабыстырыңыз да, астыға қарай бүгіңіз (Сурет 22).
- 8** Қамыр пішімдерінің бетін ылғалдандыру үшін щетка қолданыңыз.

Ескертпе: Пісіру науасында судың қалмағанын тексеріңіз.

- 9** Басқа үш өріс үшін 4-8 қадамдарды қайталаңыз.
- 10** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 11** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 12** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 13** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және нан өте ыстық болады.

- 14** Пісіру науаларындағы өрілген нанды алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

Тоқаштар

Бұл рецепт бойынша 12 тоқаш жасалады.

Ингредиенттер:

- 170 мл су
- 1 шай қасық тұз
- 280 гр нан пісіру ұны
- 1 шай қасық құрғақ ашытқы

Тоқаштарды пішімдеу:

- 1** Нан иленетін жерге біраз ұн себіңіз.
- 2** Нан табасын құралдан шығарып, қамырды нан табасынан алыңыз.
- 3** Қамырды домалақтап, оны пышақпен 12 кесекке бөліңіз (Сурет 23).

Ескертпе: Кесектердің салмағы бірдей болуы тиіс.

- 4** Әр кесектен тоқаш жасап, пішімделген қамырды пісіру науасына қойыңыз (Сурет 24).
- 5** Тілгішпен қамырдың ортасын тіліп, қамырды екі бірдей жартыға бөліңіз (Сурет 25).
- 6** Тілінген жерге көлденең тілік жасап, қамырды ширектерге бөліңіз (Сурет 26).
- 7** Қамыр пішімдерінің бетін ылғалдандыру үшін щетка қолданыңыз.

Ескертпе: Пісіру науасында судың қалмағанын тексеріңіз.

- 8** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 9** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 10** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 11** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және тоқаштар өте ыстық болады.

- 12** Пісіру науаларындағы тоқаштарды алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

Дәм қабығы бар тоқаш нан

Ингредиенттер:

- ¼ шыны аяқ сүт
- ½ үлкен жұмыртқа
- 1 1/6 шыны аяқ ұн
- 1ас қасық қант
- ¼ шай қасық тұз
- 1/8 шыны аяқ сары май
- ¾ шай қасық құрғақ ашытқы

Толтырма:

- 1 ас қасық ұнтақталған қант
- ½ шай қасық дәм қабығы
- 1/8 шыны аяқ мейіз
- Қамырға қоспас бұрын салынды қоспаларын дұрыстап араластырыңыз.

Жылтырату:

- ½ үлкен жұмыртқа, көпіршітілген
- 2 шай қасық су

Дәм қабығы бар тоқаш нанды пішімдеу:

- 1** Нан иленетін жерге біраз ұн себіңіз.
- 2** Нан табасын құралдан шығарып, қамырды нан табасынан алыңыз.
- 3** Қамырды қолмен домалақтатып, домалақ қамырды екі жартыға бөліңіз (Сурет 27).
- 4** Екі жартыға бөлінген қамыр домалақтарынан тік бұрышты пішімдер жасаңыз (Сурет 28).
- 5** Салындының тең мөлшерін әр пішімнің ¾-не салыңыз (Сурет 29).
- 6** Қамыр пішімдерін жасап, шеттерін мықтап жабыстырыңыз (Сурет 30).

Ескертпе: Тілінгенде пішімі бұзылмауы үшін жоғарғы жақтағы тоғысқан жерді және екі ұшын мықтап жабыстырыңыз (Сурет 31).

- 7** Домалақтатылған қамырды екі бірдей бөлікке бөліңіз (Сурет 32).
- 8** Домалақтатылған қамырдың бөліктерінің тілінген жағын жоғары қаратып, пісіру науасына салыңыз.
- 9** Жұмыртқадан жасалған жылтыратпаны қамырдың жоғары жағына щеткамен жағыңыз (Сурет 33).
- 10** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 11** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.
- 12** Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.
- 13** Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және тоқаш нандар өте ыстық болады.

- 14** Пісіру науаларындағы тоқаш нандарын алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

Жұмсақ ширатпа тоқаштар

Бұл рецепт бойынша 32 ширатпа тоқаш жасалады.

Ингредиенттер:

- 1 шыны аяқ сыра
- 2½ шыны аяқ әмбебап ұны
- 2 ас қасық қант
- 1 шай қасық тұз
- 1ас қасық сары май
- 1 шай қасық құрғақ ашытқы

Ширатпа тоқашты пішімдеу:

- 1** Нан иленетін жерге біраз ұн себіңіз.
- 2** Нан табасын құралдан шығарып, қамырды нан табасынан алыңыз.
- 3** Қамырды домалақтап, оны пышақпен төрт тең кесекке бөліңіз.
- 4** Әр кесекті 8 тең өлшемді кесекке кесіңіз.
- 5** Әр кесекті ұзындығы шамамен 50 см, ал қалыңдығы 1 см болатын өрістерге домалақтатыңыз (Сурет 34).
- 6** Әр өрістің ұштарын алып, бір-бірімен қиылысқанша жақындтыңыз. (Сурет 35)
- 7** Одан кейін бір ұшын екіншісіне орап, ширатпа тоқаш жасау үшін оралған ұштарын дөңгелектің екінші жағының үстіне қойыңыз (Сурет 36).
- 8** Оралған ұштары бір-бірінен 2 см қашықтықта астыда болатындай төңкеріп, ширатпа тоқаштарын пісіру науасына салыңыз. (Сурет 37)
- 9** Щетканың көмегімен көпіршітілген жұмыртқа жағып, ширатпа тоқаштарының үстіне ірі тұз, көкнәр ұрықтарын немесе күнжіт ұрықтарын себіңіз (Сурет 38).

Кеңес: Нан пісіргіші бір уақытта 6 ширатпа тоқашын пісіре алады. Пісіруді жалғастыру үшін «Пісіру» бағдарламасын қолдану қажет болуы мүмкін. Әр пісіру циклі шамамен 10-12 минут созылады.

- 10** Пісіру науалары бар пісіру сөресін нан пісіргішіне салыңыз.
- 11** Пісіруді бастау үшін қосу/тоқтату/болдырмау түймесін басыңыз.

12 Пісіру циклінің аяғында құралды электр қуатынан ажыратыңыз.

13 Пісіру сөресін құралдан шығарып алыңыз.

Абайлаңыз, пісіру сөресі, пісіру науалары және ширатпа тоқаштары өте ыстық болады.

14 Пісіру науаларындағы ширатпа тоқаштарын алыңыз да, суыту торына қойып, суытыңыз.

Кеңес: Жұмсақ әрі көп шайналатын ширатпа тоқашын жасау керек болса, дастарқанға жылы күйде қышамен әкеліңіз.

Кеңес: Қытырлақ, құрғақ ширатпа тоқаштарын жасау үшін піскен ширатпа тоқаштарын салқын пештегі май болмаған пісіру науасына салыңыз. Құрғақ әрі қытырлақ болуы үшін 3 сағат немесе түні бойы қалдырыңыз.

Түрлі нан пішімі бағдарламалары

Түрлі нан пішімі	(13-бағдарлама)	Түрлі тәтті нан пішімі	(14-бағдарлама)
Ингредиенттер	Мөлшері	Ингредиенттер	Мөлшері
Су	150 мл	Су	100 мл
Сұйық май	-	Сұйық май	1 үлкен қасық
Тұз	1 кіші қасық	Тұз	½ кіші қасық
Қант	-	Қант	2 үлкен қасық
Құрғақ сүт	-	Құрғақ сүт	1 үлкен қасық
Ақ ұн	300 г	Ақ ұн	200 г
Құрғақ ашытқы	1½ кіші қасық	Құрғақ ашытқы	1 кіші қасық

Пісіру уақыты мен температуралары

Пісіру уақыты мен температуралары

Төмендегі кестеде көрсетілген нан түрлері мен «Тек пісіру» бағдарламасының 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 — 15 сағат.

«Тек пісіру» бағдарламасы үшін ең ұзақ кейінге қалдыру уақыты — 1 сағат 30 минут.

Қосымша: қамыр илеу барысында қоспа қосу

Бағдарлама	Қоспа қосу (құрылғы сигнал бергенде)
Кәдімгі ақ нан	26 минуттан кейін
Негізгі жылдам пісетін ақ нан	15 минуттан кейін
Иленбеген ұн наны	51 минуттан кейін
Тез пісетін иленбеген ұн наны	10 минуттан кейін
Тәтті нан	20 мин. кейін
Ұлпасыз нан	14 минуттан кейін
Қамыр	16 мин. кейін

Пісіру кезеңінің уақыты мен температуралары

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
Кәдімгі ақ нан	Шам	110°С	750 гр	50 мин.	3 сағат 30 мин.
			1000 гр	55 мин.	3 сағат 35 мин.
			1250 гр	60 мин.	3 сағат 40 мин.
	Орташа	120°С	750 гр	50 мин.	3 сағат 30 мин.
			1000 гр	55 мин.	3 сағат 35 мин.
			1250 гр	60 мин.	3 сағат 40 мин.
	Қатты қызартылған	130°С	750 гр	55 мин.	3 сағат 35 мин.
			1000 гр	60 мин.	3 сағат 40 мин.
			1250 гр	65 мин.	3 сағат 45 мин.
Негізгі жылдам пісетін ақ нан	Шам	110°С	750 гр	50 мин.	2 сағат 40 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 45 мин.
			1250 гр	60 мин.	2 сағат 50 мин.
	Орташа	120°С	750 гр	50 мин.	2 сағат 40 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 45 мин.
			1250 гр	60 мин.	2 сағат 50 мин.
	Қатты қызартылған	130°С	750 гр	55 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	60 мин.	2 сағат 50 мин.
			1250 гр	65 мин.	2 сағат 55 мин.
Иленбеген ұн наны	Шам	115°С	750 гр	45 мин.	3 сағат 55 мин.
			1000 гр	50 мин.	4 сағат
			1250 гр	55 мин.	4 сағат 5 мин.
	Орташа	125°С	750 гр	50 мин.	4 сағат
			1000 гр	55 мин.	4 сағат 5 мин.
			1250 гр	60 мин.	4 сағат 10 мин.
	Қатты қызартылған	135°С	750 гр	60 мин.	4 сағат 10 мин.
			1000 гр	65 мин.	4 сағат 15 мин.
			1250 гр	70 мин.	4 сағат 20 мин.

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
Тез пісетін иленбеген ұн наны	Шам	115°C	750 гр	45 мин.	2 сағат 40 мин.
			1000 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1250 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
	Орташа	125°C	750 гр	50 мин.	2 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	2 сағат 50 мин.
			1250 гр	60 мин.	2 сағат 55 мин.
	Қатты қызартылған	135°C	750 гр	60 мин.	2 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	3 сағат
			1250 гр	70 мин.	3 сағат 5 мин.
	Шам	115°C	750 гр	50 мин.	5 сағат 45 мин.
			1000 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			1250 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
Франсуз наны	Орташа	125°C	750 гр	55 мин.	5 сағат 50 мин.
			1000 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			1250 гр	65 мин.	6 сағат
	Қатты қызартылған	135°C	750 гр	60 мин.	5 сағат 55 мин.
			1000 гр	65 мин.	6 сағат
			1250 гр	70 мин.	6 сағат 5 мин.
Тәтті нан	Шам	110°C	750 гр	52 мин.	3 сағат 17 мин.
			1000 гр	54 мин.	3 сағат 19 мин.
			1250 гр	56 мин.	3 сағат 21 мин.
	Орташа	115°C	750 гр	54 мин.	3 сағат 19 мин.
			1000 гр	57 мин.	3 сағат 22 мин.
			1250 гр	60 мин.	3 сағат 25 мин.
	Қатты қызартылған	125°C	750 гр	58 мин.	3 сағат 23 мин.
			1000 гр	61 мин.	3 сағат 26 мин.
			1250 гр	64 мин.	3 сағат 29 мин.
Ұлпасыз нан	Орташа	110°C	1000 гр	95 мин.	2 сағат 54 мин.

Түрі	Қыртыс	Пісіру темп.	Салмағы	Пісіру уақыты	Үрдіс уақыты
Өте тез пісетін нан	Орташа	135°С	1000 гр	50 мин.	1 сағат 25 мин.
Қамыр	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	1 сағат 30 мин.
«Тек пісіру»	Қолдану мүмкін емес	120°С	Қолдану мүмкін емес	10 мин.	Қолдану мүмкін емес
Макарон қамыры	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	Қолдану мүмкін емес	0 мин.	14 мин.
Тосап	Қолдану мүмкін емес	115°С	Қолдану мүмкін емес	70 мин.	1 сағат 25 мин.
Түрлі нан пішімі	Шам	120°С	750 гр	40 мин.	2 сағат 15 мин.
	Орташа	130°С	750 гр	40 мин.	2 сағат 15 мин.
	Қатты қызартылған	140°С	750 гр	40 мин.	2 сағат 15 мин.
Түрлі тәтті нан пішімі	Шам	110°С	750 гр	30 мин.	2 сағат 5 мин.
	Орташа	120°С	750 гр	30 мин.	2 сағат 5 мин.
	Қатты қызартылған	130°С	750 гр	30 мин.	2 сағат 5 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 апарады.

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.

Еленбеген 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, бұға 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 протейн 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 ұнтағын сүтке алмастырса, су мөлшеріне сай пайдалану қажет. Гомогенделген, 2%, 1% немесе қаймағы алынған сүт сүтті қажет ететін рецептілерде қолданылуы мүмкін. Қантсыздандырылған жеміс пен көкөніс шырындары рецептілерде көрсетілген мөлшерде пайдалануы мүмкін. Құрамында тұз, қант немесе тәттіендіргіштер 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 араластырылған 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, рецептіде көрсетілген мөлшерді шәй қасықтың $\frac{1}{4}$ етіп көбейтіңіз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, рецептіде 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 рецептіде 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 тимеңіз. 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

Тамаша нан қоспа мөлшерінің дұрыстығына байланысты болады. Сондықтан қоспаларды дұрыс өлшеу маңызды. Қоспаның дұрыс өлшенбеген 1-2 үлкен қасығы (яғни, асып кетсе немесе жетпей қалса) нанға көп әсер етеді. Қоспаларды нан табасының үстінен өлшеуге болмайды. Артылған қоспа нан табасына түсіп кетуі мүмкін.

Кеңес: Мысалы, 280 мл су қосу керек болса, өлшеуіш шыны аяғын пайдаланып 1 шыны (250 мл) су қосып, одан кейін мөлшерлеу қасығын пайдаланып 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 көсіп алу үшін мөлшерлеу қасығын пайдалануға болмайды. Құрғақ қоспаларды мөлшерлеу қасығына ақырындап салу керек (Сурет 39).
- Қасықты толтырып, темір қалақ немесе пышақ жүзімен тегістеніз. Қоспаларды қасықтың ішіне басып салмаңыз немесе қоспаны тегістеу үшін қасықты шайқамаңыз (Сурет 40).
- Сары қант — мөлшерлеу қасығына басылып салынатын жалғыз қоспа. Өлшеуіш қасық пішімін алғанша 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 41).

Қылшақ

- Щетканы көп түрлі нанның үстін сумен ылғалдандыру немесе тоқаш нанның үстіне көпіршітілген жұмыртқаны жағу үшін пайдалануға болады.
- Сондай-ақ, оның көмегімен пісіру науасы немесе қамырда қалған суды сүртуге болады.

Ұзыннан кесу құрылғысы

- Тілгіштің көмегімен қамырды кесуге және пішім берілген қамырдың жоғарғы жағын тілуге болады.

Тілгішті қолданғанда абайлау қажет. Оның жүзі өте өткір.

Қолданып болған соң кесу құрылғысының қабын қайтадан кигізіп, оны қауіпсіз жерде сақтаңыз.

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.

Стандартты рецептілермен болатын проблемалар мен 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	1/8-¼ кіші қасыққа азайтыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұры 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 дұры 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 дұры түрін пайдаланыңыз	
Нан көтерілмеді және ауыр				Жаңа иленген ұнды пайдаланыңыз, ұнның дұрыс түрін пайдаланыңыз	Ашытқы қосыңыз, жаңа ашыған ашытқыны пайдаланыңыз, параметрдің түріне қарай ашытқының дұры түрін пайдаланыңыз	Қуат көзін тексеріңіз
Қыртыс өте аз қызартылған			½ кіші қасық қосыңыз			Параметрлердің дұрыс түрін таңдаңыз

Су немесе сүт	Тұз	Қант немесе бал	Ұн	Ашытқы	Басқа
Нан піспеді					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 түгін 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 қанағаттыралық болмаса, онда алдымен сұйық, ал одан кейін құрғақ қоспалардың мөлшерін өзгертіңіз.

Түрлі нан пішімі рецептілерімен болатын проблемалар

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Түрлі пішімді нандарды пішімдегенде қамыр сипатталған және көрсетілгеннен өзгеше болады.	Бастағанда, қамырдың пішімі тік бұрышты болмаған және бір қалыңдықта жасалмаған	Қалыңдығы бірыңғай болатын тік бұрышты пішім беру үшін қамырды оқтаумен жөндеп жайыңыз.
Жайылған қамыр оңай үзіліп, бөлінеді (мысалы, кесектелген болғандықтан) және оған пішім беру қиын.	Қоспаға аз су қосқан болуыңыз керек.	Қамыр жөнді дайындалмады. Рецепттердегі нұсқауларды орындағаныңызды тексеріңіз.
	Қамырды тым көп илеген болуыңыз керек	Қамырды қайтадан домалақтатып, 10 минут тимеңіз. Одан кейін қамырды басынан бастап пішімдеңіз.

Ақаулық	Себебі	Шешімі
		Қамырды екі кезеңге бөліп, илеңіз. Арасында 5 минут үзіліс жасаңыз.
Қамыр жабысып, пішімделуге келмейді	Өте көп су қосқан болуыңыз керек немесе қосылған су жылы болды.	Қолыңызға біраз ұн себіңіз, бірақ қамырға немесе иленетін жерге СЕППЕҢІЗ. Одан кейін қамырды илеуді жалғастырыңыз. Қолыңызға тағы ұн сеуіп, тағы илеңіз. Жабыспайтын болғанша жалғастырыңыз.
Қамыр домалақтарын кесу қиын.	Су көп қосылғандықтан қамыр жабысқақ болды.	Қолыңызға біраз ұн себіңіз, бірақ қамырға немесе иленетін жерге СЕППЕҢІЗ. Одан кейін қамырды илеуді жалғастырыңыз. Қолыңызға тағы ұн сеуіп, тағы илеңіз. Жабыспайтын болғанша жалғастырыңыз.
	Пышақ өткір емес.	Берілген тілгішті немесе өте өткір кетілген пышақты пайдаланыңыз.
	Ақырын кескен болуыңыз мүмкін.	Тілгішті немесе пышақты қамырдан жылдам өткізу керек.
Нанның жоғарғы жағындағы тіліктер пісірілгенде жабылып қалады немесе ашылмайды.	Су көп қосылғандықтан қамыр жабысқақ болды.	Қолыңызға біраз ұн себіңіз, бірақ қамырға немесе иленетін жерге СЕППЕҢІЗ. Одан кейін қамырды илеуді жалғастырыңыз. Қолыңызға тағы ұн сеуіп, тағы илеңіз. Жабыспайтын болғанша жалғастырыңыз.
	Пішім бергенде қамырды жөнді созбаған болуыңыз керек.	Бүктегенде қамырды қаттырақ созыңыз.
	Жоғарғы жақтағы тіліктер терең болмаған болуы мүмкін.	Тереңірек тіліңіз.
Пісірілгенде нанның бүйірлері жарылып кетеді.	Қамыр жөнді иленбеген болуы мүмкін.	Созылған уақытта үзілмейтін күйге жеткенше қамырды илеңіз.
	Жоғарғы жақтағы тіліктер терең болмаған болуы мүмкін.	Тереңірек тіліңіз.
Пісірілген нан пісіру науасына жабысып қалады.	Қамырға щеткамен көп су қосылған.	Пісіру алдында артық суды щетканың көмегімен алып тастаңыз.
	Нан өте қатты жабысады.	Іштеріне қамыр пішімдерін салмас бұрын пісіру науаларына біраз май жағыңыз.
Нан сары-қоңыр емес.	Пісіру алдында щеткамен су қоспаған болуыңыз мүмкін.	Пісіру алдында щетканың көмегімен қамырға су қосыңыз.
	Пішім бергенде нанға көп ұн себілген.	Пісіру алдында щетканың көмегімен қамырға су қосыңыз.

Ақаулық	Себебі	Шешімі
	Бөлмедегі температура тым жоғары (30°C артық).	Салқынырақ су пайдаланыңыз (10°C-15°C арасында) және/немесе ашытқыны азырақ қосыңыз.
	Тым ашық қыртыс түсін таңдадыңыз.	Келесі жолы қыртыс түсін қоюлау таңдаңыз.
Нан көтерілмеді.	Қоспаға ашытқы қосылмаған болуы мүмкін.	Қоспаға ашытқы қосуды ұмытпаңыз.
	Қолданылған ашытқының мерзімі өтіп кеткен болуы мүмкін.	Қоспаға қоспас бұрын ашытқының мерзімін тексеріңіз.
	Жетерліктей су қосылмаған болуы мүмкін.	Қамыр жөнді дайындалмады. Рецептiлердегi нұсқауларды орындағаныңызды тексеріңіз.
	Пішімделгенде қамыр тым қатты басылған болуы мүмкін	Қамырды қайтадан домалақтатып, 10 минут тимеңіз. Одан кейін қамырды басынан бастап пішімдеңіз.
		Қамырды екі кезеңге бөліп, илеңіз. Арасында 5 минут үзіліс жасаңыз.

Жиі 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.

Сұрақ	Жауап
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 өлшеніз және жақсы нәтижеге жету үшін, жаңа плынған қоспаларды пайдаланыңыз.
Үйде талқандалған немесе ұнтақталған ұнды пайдалануыма бола ма?	Ұнның ұнтақталу ірілігіне байланысты пісіру нәтижесі қанағаттандырылғыш болмауы мүмкін. Жақсы нәтижеге жету үшін, үйде ұнтақталған ұн мен кәдімгі ұнды араластыруды ұсынамыз.
Көп пішімді нандар неге жөңді піспейді?	Қамыр пішімі тым үлкен болған болуы мүмкін. Қамыр пішімінің өлшемін азайтыңыз. Қамыр пісіру науасының тек жартысын алуы тиіс. Қосымша қызарту қажет болса, 10-бағдарламаны пайдаланыңыз.
Көп пішімді нан неге күйіп кетеді?	Қамыр пішімі тым кішкентай болған болуы мүмкін. Пісіру науасына үлкенірек қамыр пішімін салыңыз. Қамыр пісіру науасының жартысын алуы тиіс. Азырақ қызарту қажет болса, қыртыс түсін ашық күйіне өзгертңіз.
Көп пішімді нандарын пісіргенде нәтиже неге әр түрлі болады?	Қамыр пішімдерінің өлшемдері әр түрлі болуы мүмкін. Қамырдың тең кесектерге бөлінгенін тексеріңіз.

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

programa: „Basic White“ (paprasta balta)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C) arba pieno	290 ml	350 ml	450 ml
Pieno miltelių	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Aliejaus	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Druskos	1 arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.
Cukraus	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	500 g	600 g	750 g
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)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1½ arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.
Medaus arba cukraus	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Nesijoti kvietiniai miltai	500 g	600 g	750 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Prancūziška duona (5-a programa)

programa: „French“ (Prancūziška)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Aliejaus	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Druskos	1½ arb. šaukšt.	2 arb. šaukšt.	3 arb. šaukšt.
Kvietiniai miltai	500 g	600 g	750 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Saldi duona (6-a programa)

programa: „Sweet“ (Saldi)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C) arba pieno	270 ml	330 ml	390 ml
Pieno miltelių	1½ valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Aliejaus	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.	4 valg. šaukšt.

programa: „Sweet“ (Saldi)	750 g	1 000 g	1250 g
Druskos	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.
Cukraus	4 valg. šaukšt.	5 valg. šaukšt.	6 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	500 g	600 g	700 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.	1 arb. šaukšt.

Duona be glitimo (7-a programa)

programa: „Gluten Free“ (Be glitimo)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	330 ml	410 ml
Pieno miltelių	-	2 valg. šaukšt.	2 valg. šaukšt.
Aliejaus	-	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Druskos	-	1½ arb. šaukšt.	1½ arb. šaukšt.
Cukraus	-	2 valg. šaukšt.	3 valg. šaukšt.
Miltų be glitimo	-	560 g	700 g
Sausų mielių	-	2¼ arb. šaukšt.	3¼ arb. šaukšt.

Ypač greitai kepama duona (8-a programa)

programa: „Super Rapid“ (Ypač greitai)	750 g	1 000 g	1250 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	380 ml	-
Pieno miltelių	-	2 valg. šaukšt.	-
Aliejaus	-	2 valg. šaukšt.	-
Druskos	-	1 arb. šaukšt.	-
Cukraus	-	2 valg. šaukšt.	-
Kvietiniai miltai	-	600 g	-
Sausų mielių	-	4 arb. šaukšt.	-

Tešla / picos tešla (9-a programa)

programa: „Dough“ (Tešla)	750 g	1 000 g	1 000 g
Vandens (27 °C) arba pieno	-	340 ml	
Pieno miltelių	-	2 valg. šaukšt.	
Aliejaus	-	¼ puodelio	
Druskos	-	2 arb. šaukšt.	

programa: „Dough“ (Tešla)	750 g	1 000 g	1 000 g
Cukraus	-	2 valg. šaukšt.	
Kvietiniai miltai	-	600 g	
Sausų mielių	-	2 arb. šaukšt.	

Braškių arba gervuogių džemas (12-a programa)

Programa: „Jam“ (Džemas)

Švieži arba užšaldyti (ir atšildyti) vaisiai	2 puodeliai
Cukraus	1,5 puodelio

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

Formos įvairiai duonai programos ir receptai

Formos įvairiai duonai programos (13 ir 14) leidžia kurti norimas duonos formas. Nuo mažų ir didelių saldžių bandelių iki ilgo batono bei įvairių kitų formų. Programos turi du etapus:

- Pirmasis etapas: tešlos minkymas ir iškilimas
- Antrasis etapas: kepimas

Tešlos minkymas ir iškilimas

- 1 Nuo prietaiso nuimkite duonos keptuvą (vartotojo vadove žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“).
- 2 Sumontuokite minkymo mentes (vartotojo vadove žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“).
- 3 Pamatuokite ir sudėkite produktus į duonos keptuvą (vartotojo vadove žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“).
- 4 Duonos keptuvą įdėkite į duonkepę (vartotojo vadove žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“).
- 5 Įkiškite duonkepės kištuką į el. lizdą.
- 6 Paspauskite programos parinkimo mygtuką ir pasirinkite 13 arba 14 programą.

7 Jei pageidaujate, atitinkamai plutos spalvai pasirinkti vieną ar kelis kartus paspauskite plutos spalvos pasirinkimo mygtuką.

13 ir 14 programų numatytoji plutos spalva yra vidutinė.

8 Paspauskite paleidimo / stabdymo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte tešlos minkymo ciklą, po kurio seks kilimo ciklas.

9 Kai bus baigtas pirmas programos etapas, prietaisas persijungs į parengties režimą.

▶ Prietaisas pypsės, kad nurodytų, jog tešlos minkymas ir iškilimas yra baigtas.

Pastaba: Du ciklai (tešlos minkymas ir iškilimas) vyksta automatiškai ir trunka 1 val. 21 min., t.y. 26 min. minkymo, po kurio seka 55 min. trunkantis tešlos iškilimas.

Pastaba: Įprasta, kad minkoma tešla nėra maišoma tolygiai.

Kai baigiasi pirmas programos etapas, tešlą reikia kepti vieną valandą. Po valandos, prietaisas atsistato ir formos įvairiai duonai programa yra išjungiamas.

Formavimas ir kepimas

1 Suformuokite duoną kaip norite ir įdėkite ją į kepimo dėklus (žr. skyrių žemiau „Formos įvairiai duonai receptai“).

2 Nustatykite kepimo grotelės (žr. skyrių žemiau „Kepimo grotelių nustatymas“).

3 Kepimo grotelės su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.

Pastaba: Jei norite naudoti kepimo grotelės, turite ištraukti duonos keptuvą.

4 Uždarykite dangtį ir paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.

Kepimo grotelių nustatymas

Duonkepė suteikiama su kepimo grotelėmis, kurios yra skirtos formos įvairiai duonai receptams (13 ir 14 programos). Kepimo grotelės suteikiamos su dviem kepimo dėklais. Dviem ilgais ir keturiais trumpais skirtuvais galite dalinti kepimo dėklus, kad galėtumėte kepti ilgus batonus, bandeles, saldžias bandeles ar laisvai pasirenkamos formos duoną.

1 Jei norite kepti du ilgus batonus ar kitokią duoną, į kepimo dėklą įdėkite ilgą skirtuvą. Paspauskite skirtuvą, kad jį užfiksuotumėte.

2 Jei norite kepti trumpus batonus ar kitokius trumpus duonos kepalus, du trumpus skirtuvus įdėkite į kepimo dėklą ir pastumkite, kad užfiksuotumėte.

3 Jei norite kepti bandeles arba saldžias bandeles, pirmiausia įdėkite ilgą skirtuvą, o tada įstatykite angas trumpuose skirtuvuose į angas ilgame skirtyve.

4 Jei norite kepti įvairios formos duoną, palikite visus skirtuvus.

Formos įvairiai duonai receptai

Šiems receptams reikia reikės kepimo grotelių, kepimo dėklų, skirtuvų kepimo dėklams, pjaustiklio ir šepetėlio.

Ilgai batonai

Pagaminsite 4 ilgus batonus po 100 g.

Reikiamas vidurinis plutos spalvos nustatymas.

Sudėtis:

- 170 ml vandens
- 1 arb. šaukšt. druskos
- 280 g duonos miltų
- 1 arb. šaukšt. sausų mielių

Pastaba: Jei norite, kad ilgas batonas būtų elastingesnis, pridėkite 1 valg. šaukšt. aliejaus. Jei 4 ilgiems batonams norite suteikti daugiau spalvų, pridėkite 2 arb. šaukšt. cukraus.

Formuoti ilgus batonus:

- 1** Pabarstykite miltais paviršius, ant kurio minkysite.
- 2** Duonos keptuvą ištraukite iš prietaiso ir išimkite tešlą.
- 3** Suvyniokite tešlą į ritinėlį ir peiliu padalinkite jį į keturis gabalus (Pav. 1).

Pastaba: Įsitikinkite, kad gabalai yra tokio pat svorio.

Patarimas: Jei norite, kad ilgi batonai būtų lengvesni ir išpūsti, prieš formuodami, tešlos gumulus palikite 5 min. neliestus.

- 4** Kiekvieną tešlos gabalą rankų delnais išlyginkite ant miltais pabarstyto pagrindo arba švelniai pakočiokite kočėlu (Pav. 2).
- 5** Paimkite ilgąją tešlos lakšto galą ir sulenkite jį į vidų. Tada paimkite kitą ilgąją sulenkto lakšto galą ir sulenkite į vidų ant jau sulenkto pusės viršaus (Pav. 3).
- 6** Pirštus įkiškite į sulenkto tešlos centrą ir per visą ilgį padarykite ilgą tuštumą (Pav. 4).
- 7** Tuštumą uždarykite priekinę tešlos pusę užlenkę ant kitos tešlos pusės. Tada paslėpkite raukšlę (Pav. 5).
- 8** Tešlą padėkite ant paviršiaus raukšle žemyn ir pavoliokite ją rankomis. Pradėkite centre ir pereikite į tešlos galus, kol iškočiosite ir ištempsite tešlą iki norimo ilgio. (Pav. 6)
- 9** Voliokite tešlą rankomis stipriai nespausdami, kad išgautumėte įprastą formą. Tešlos storis ir plotis turi būti lygūs.

Pastaba: Tešla turi būti tokio pat ilgio kaip kepimo dėklas (maždaug 18 cm).

Patarimas: Norėdami keisti ilgų batonų skonį, galite pridėti tokių produktų kaip sezamo sėklų arba aguonų.

- 10** Sumontuokite ilgus skirtuvus dviejuose kepimo dėkluose ir kiekviename kepimo dėklo skyriuje įdėkite tešlos formas (Pav. 7).
- 11** Optimalų rezultatą pasieksite, jei pjaustikliu ar dantytu peiliu suformuotos tešlos viršuje darysite įstrižas 1 cm įpjovas (Pav. 8).

Pastaba: Įsitikinkite, kad įpjovos yra ne gilesnės kaip 1 cm ir ne platesnės kaip 2 cm (Pav. 9).

- 12** Naudodami šepetėlį, suvilgykite tešlos formos viršų vandeniu (Pav. 10).

Pastaba: Įsitikinkite, kad kepimo dėkle nėra vandens.

- 13** Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 14** Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 15** Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 16** Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso (Pav. 11).

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštos duonos.

- 17** Ilgus batonus ištraukite iš kepimo dėklų ir palikite juos atvėsti ant vielinės lentynėlės (Pav. 12).

Batonas

Batonas yra cilindro formos, plokščias apačioje su keliais giliais įstrižais įpjovimais viršuje.

- 1** Naudokite produktus ir atlikite nuo 1 iki 3 veiksmus pagal aukščiau pateiktą skyrį „Ilgi batonai“.

- 2** Kočėlu iškočiokite kiekvieną iš keturių tešlos gabalų iki 18 cm ilgio ir maždaug 1,5 cm storio stačiakampio formos lakštą apvaliais kampais (Pav. 13).
- 3** Paimkite kiekvieno tešlos lakšto ilgąjį galą ir pavoliokite jį iki 5 cm pločio gabalo. Sulenkite galus ir išlyginkite juos (Pav. 14).
- 4** Į kepimo dėklus sudėkite ilgus skirtuvus ir į kiekvieną skyrių įdėkite tešlos formas.
- 5** Viršuje išpjaukite maždaug 1,5 cm pločio įstrižas įpjovas (paprastai maždaug 6 įpjovas tešlos formai) pjaustikliu arba dantytu peiliu (Pav. 15).
- 6** Naudodami šepetėlį, sudrėkinkite tešlos formų viršų vandeniu.

Pastaba: Įsitinkinkite, kad kepimo dėkle nėra vandens.

- 7** Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 8** Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 9** Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 10** Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštos duonos.

- 11** Batoną ištraukite iš kepimo dėklų ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Javų varpos formos prancūziška duona

Javų varpos formos prancūziška duona daroma iš ilgų batonų tešlos ir yra javų varpos formos („epi“ prancūzų kalboje reiškia javų varpą).

- 1** Naudokite produktus kaip nurodyta aukščiau pateiktame skyriuje „Ilgi batonai“ bei suformuokite ilgus batonus pagal 1 - 9 veiksmus.
- 2** Ilgus skirtuvus sudėkite į kepimo dėklus ir į kiekvieną sekciją įdėkite tešlos formas.
- 3** Žirkklėmis įpjaukite tešlos formos viršų 2 - 2,5 cm intervalais per visą ilgį, kad tešlos formos viršuje sukurtumėte atlankus (Pav. 16).

Pastaba: Įpjovų ilgis turi būti apie du trečdalius tešlos formos svorio.

- 4** Tešlos atlankus atverskite į dešinę arba kairę pusę (Pav. 17).
- 5** Naudodami šepetėlį, sudrėkinkite tešlos formų viršų vandeniu.

Pastaba: Įsitinkinkite, kad kepimo dėkle nėra vandens.

- 6** Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 7** Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 8** Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 9** Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštos duonos.

- 10** Ištraukite javų varpos formos prancūzišką duoną iš kepimo dėklo ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Patarimas: Iškeptos javų varpos formos prancūziškos duonos atlankai lengvai gali būti nutraukti kaip atskiri gabaliukai.

Pinutė

Šis receptas yra labiausiai paplitusios pinutės tipui, t.y. trijų pluoštų pinutei. Sudėtis:

- ¼ puod. pieno
- ½ didelio kiaušinio
- 1 1/6 puod. miltų
- 1 valg. šaukšt. cukraus
- ¼ arb. šaukšt. druskos
- 1/8 puod. sviesto
- ¾ arb. šaukšt. sausų mielių

Formuoti pinutę:

- 1** Pabarstykite miltais paviršių, ant kurio minkysite.
- 2** Duonos keptuvą ištraukite iš prietaiso ir išimkite tešlą.
- 3** Suvyniokite tešlą į ritinėlį ir peiliu padalinkite į šešis gabalus (Pav. 18).

Pastaba: Įsitikinkite, kad gabalai yra tokio svorio.

- 4** Tris gabalus padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus ir rankomis pavoliokite kiekvieną gabalą pirmyn ir atgal. Pradėkite centre ir pereikite į tešlos galus, kol iškočiosite ir ištempsite tešlą iki norimo ilgio (Pav. 19).

Pastaba: Įsitikinkite, kad tešlos gijos yra tinkamos skersmens. Tešlos gijos turi būti voliojamos kol taps tokio pat ilgio kaip kepimo dėklai (maždaug 18 cm).

- 5** Tris tešlos gijas kepimo dėkle sudėkite vieną šalia kitos (Pav. 20).
- 6** Tešlos gijas pradėkite pinti centre. Pakelkite dešiniąją giją ir perkiškite per centrinę giją. Tada kairiąją giją perkiškite per dešiniąją, o centrinę giją per kairiąją. Tęskite pynimą kol supinsite visas gijas. Tada pinkite nuo centro link kito galo (Pav. 21).
- 7** Sušlapinkite galus, suspauskite juos kartu ir pakiškite po tešlos apačia (Pav. 22).
- 8** Naudodami šepetėlį, sudrėkinkite tešlos formų viršų vandeniu.

Pastaba: Įsitikinkite, kad kepimo dėkle nėra vandens.

- 9** Atlikite 4 - 8 veiksmus kitoms trimis gijoms.
- 10** Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepe.
- 11** Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 12** Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 13** Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštos duonos.

- 14** Ištraukite pinutę iš kepimo dėklo ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Bandelės

Naudodami šį receptą pagaminsite 12 bandelių.

Sudėtis:

- 170 ml vandens
- 1 arb. šaukšt. druskos
- 280 g duonos miltų
- 1 arb. šaukšt. sausų mielių

Formuoti bandeles:

- 1** Pabarstykite miltais paviršių, ant kurio minkysite.
- 2** Duonos keptuvą ištraukite iš prietaiso ir išimkite tešlą.
- 3** Suvyniokite tešlą į ritinėlį ir peiliu padalinkite į 12 gabalų (Pav. 23).

Pastaba: Įsitinkinkite, kad gabalai yra tokio pat svorio.

- 4** Iš kiekvieno gabalo padarykite bandelę ir padėkite suformuotus tešlos gabalus į kepimo dėklą (Pav. 24).
- 5** Pjaustikliu prarėžkite tešlą iki vidurio, kad padarytumėte gilią įrantą, kuri tešlą padalintų pusiau (Pav. 25).
- 6** Dar kartą prarėžkite tešlą vertikaliai iki pirmos įrantos, kad tešlą padalintumėte į keturias dalis (Pav. 26).
- 7** Naudodami šepetėlį, sudrėkinkite tešlos formų viršų vandeniu.

Pastaba: Įsitinkinkite, kad kepimo dėkle nėra vandens.

- 8** Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 9** Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 10** Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 11** Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštų bandelių.

- 12** Ištraukite bandeles iš kepimo dėklų ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Saldžios bandelės su cinamonu

Sudėtis:

- ¼ puod. pieno
- ½ didelio kiaušinio
- 1 1/6 puod. duonos miltų
- 1 valg. šaukšt. cukraus
- ¼ arb. šaukšt. druskos
- 1/8 puod. sviesto
- ¾ arb. šaukšt. sausų mielių

Įdaras:

- 1 valg. šaukšt. susmulkinto cukraus
- ½ arb. šaukšt. cinamono
- 1/8 puod. razinų
- Prieš dedami į tešlą, įdaro produktus gerai sumaišykite.

Glazūra:

- ½ išplakto didelio kiaušinio
- 2 arb. šaukšt. vandens

Formuoti saldžias bandeles su cinamonu:

- 1** Pabarstykite miltais paviršių, ant kurio minkysite.
- 2** Duonos keptuvą ištraukite iš prietaiso ir išimkite tešlą.
- 3** Rankomis suvyniokite tešlą į ritinėlį ir padalinkite į dvi lygias dalis (Pav. 27).
- 4** Tešlos ritinėlio puses iškočiokite į stačiakampio formos gabalus (Pav. 28).
- 5** Ant ¾ kiekvieno gabalo užpilkite lygų kiekį įdaro (Pav. 29).
- 6** Suvyniokite tešlos gabalus ir tinkamai sutvirtinkite galus (Pav. 30).

Pastaba: Viršutinę raukšlę ir abu galus tinkamai užsandarinkite, kad ritinėlis neišsiskleistų jį pjaustant (Pav. 31).

- 7** Perpjaukite susuktą tešlą į dvi lygias dalis (Pav. 32).

- 8 Susuktos tešlos dalis dėkite ant kepimo dėklo atpjauta puse į viršų.
- 9 Kiaušinio glazūrą užpilkite ant tešlos viršaus ir pakoreguokite teptuku (Pav. 33).
- 10 Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 11 Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 12 Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 13 Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštų saldžių bandelių.

- 14 Saldžias bandeles ištraukite iš kepimo dėklų ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Minkšti druska apibarstyti riestainiai

Naudodami šį receptą pagaminsite 32 druska apibarstytus riestainius.

Sudėtis:

- 1 puod. alaus
- 2½ puod. miltų
- 2 valg. šaukšt. cukraus
- 1 arb. šaukšt. druskos
- 1 valg. šaukšt. sviesto
- 1 arb. šaukšt. sausų mielių

Formuoti druska apibarstytus riestainius:

- 1 Pabarstykite miltais paviršių, ant kurio minkysite.
- 2 Duonos keptuvą ištraukite iš prietaiso ir išimkite tešlą.
- 3 Suvyniokite tešlą į ritinėlį ir peiliu padalinkite į keturias lygias dalis.
- 4 Kiekvieną gabalą supjaustykite į 8 lygias dalis.
- 5 Kiekvieną gabalą suvyniokite į maždaug 50 cm ilgio ir 1 cm storio giją (Pav. 34).
- 6 Paimkite kiekvienos gijos galus ir užtraukite vienus ant kitų, kol jie persipins. (Pav. 35)
- 7 Tada vieną galą susukite apie kitą galą ir susuktus galus sujunkite, kad būtų padarytas ratas ir būtų gauta riestainio forma (Pav. 36).
- 8 Apverstus druska apibarstytus riestainius susuktais galais apačioje dėkite į 2 cm kepimo dėklą. (Pav. 37)
- 9 Išplakite kiaušinį ir koregavę užpilą šepetėliu riestainius šiek tiek pabarstykite druska, aguonomis ir sezamo sėklomis (Pav. 38).

Patarimas: Duonkepėje vienu metu galima kepti tik 6 druska apibarstytus riestainius. Kad baigtumėte kepimą, gali tekti naudoti „Bake“ (Kepti) programą. Kiekvienas kepimo ciklas trunka maždaug 10 - 12 min.

- 10 Kepimo groteles su kepimo dėklu įdėkite į duonkepę.
- 11 Paspauskite stabdymo / paleidimo / atšaukimo mygtuką, kad pradėtumėte kepimo ciklą.
- 12 Ištraukite prietaiso kištuką iš sieninio el. lizdo baigę kepti.
- 13 Kepimo groteles iškelkite iš prietaiso.

Saugokitės, kad nenudegtumėte nuo įkaitusių kepimo grotelių, kepimo dėklų ar karštų druska apibarstytų riestainių.

14 Druska apibarstytus riestainius ištraukite iš kepimo dėklų ir palikite atvėsti ant vielinės lentynėlės.

Patarimas: Jei norite minkštų ir sunkiai kramtomų druska apibarstytų riestainių, patiekite juos šiltus su garstyčiomis.

Patarimas: Jei norite šviežių, sausų ir traškių druska apibarstytų riestainių, iškeptus riestainius įdėkite į šaltą orkaitę ant riebalais neištepto dėklo. Leiskite jiems pastovėti 3 val. arba per naktį, kad jie būtų sausi ir traškūs.

Formos įvairiai duonai programos

Forma įvairiai duonai (13-a programa)	Forma įvairiai saldžiai duonai (14-a programa)
Produktai	Kiekiai
Vanduo	100 ml
Aliejaus	1 valg. šaukšt.
Druskos	½ arb. šaukšt.
Cukraus	2 valg. šaukšt.
Pieno miltelių	1 valg. šaukšt.
Kvietiniai miltai	200 g
Sausų mielių	1 arb. šaukšt.

Kepimo laikas ir temperatūra

Kepimo laikas ir temperatūra

Žemiau pateiktose lentelėse standartinė duonos rūšių šilumos palaikymo ir „Bake Only“ (Tik kepti) programos 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 15 valandų.

Ilgiausias atidėjimo laikas su programa „Bake Only“ (Tik kepti) yra 1 valandą 30 min.

Galimybė: pridėti papildomų produktų tešlos minkymo etapu

Programa	Papildomų produktų pridėjimas (prietaisui supypsėjus)
„Basic White“ (Įprasta balta)	Po 26 min.
„Basic White Rapid“ (Greita įprasta balta)	Po 15 min.
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Po 51 min.
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Po 10 min.
„Sweet“ (Saldi)	Po 20 min.
„Gluten Free“ (Be glitimo)	Po 14 min.
„Dough“ (tešla)	Po 16 min.

Trukmė ir temperatūra kepimo etapu

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
„Basic White“ (Įprasta balta)	Lemputė	110 °C	750 g	50 min	3 val. 30 min.
			1 000 g	55 min	3 val. 35 min.
			1250 g	60 min	3 val. 40 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	120 °C	750 g	50 min	3 val. 30 min.
			1 000 g	55 min	3 val. 35 min.
			1250 g	60 min	3 val. 40 min.
	Tamsi	130 °C	750 g	55 min	3 val. 35 min.
			1 000 g	60 min	3 val. 40 min.
			1250 g	65 min	3 val. 45 min.
	Lemputė	110 °C	750 g	50 min	2 val. 40 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 45 min.
			1250 g	60 min	2 val. 50 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	120 °C	750 g	50 min	2 val. 40 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 45 min.
			1250 g	60 min	2 val. 50 min.
	Tamsi	130 °C	750 g	55 min	2 val. 45 min.
			1 000 g	60 min	2 val. 50 min.
			1250 g	65 min	2 val. 55 min.
„Whole Wheat“ (Kvietinių miltų)	Lemputė	115 °C	750 g	45 min	3 val. 55 min.
			1 000 g	50 min	4 val.
			1250 g	55 min	4 val. 5 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	125 °C	750 g	50 min	4 val.
			1 000 g	55 min	4 val. 5 min.
			1250 g	60 min	4 val. 10 min.
	Tamsi	135 °C	750 g	60 min	4 val. 10 min.
			1 000 g	65 min	4 val. 15 min.
			1250 g	70 min	4 val. 20 min.

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
„Whole Wheat Rapid“ (Kvietinių miltų greita)	Lemputė	115 °C	750 g	45 min	2 val. 40 min.
			1 000 g	50 min	2 val. 45 min.
			1250 g	55 min	2 val. 50 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	125 °C	750 g	50 min	2 val. 45 min.
			1 000 g	55 min	2 val. 50 min.
			1250 g	60 min	2 val. 55 min.
Prancūzų k.	Tamsi	135 °C	750 g	60 min	2 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	3 val.
			1250 g	70 min	3 val. 5 min.
	Lemputė	115 °C	750 g	50 min	5 val. 45 min.
			1 000 g	55 min	5 val. 50 min.
			1250 g	60 min	5 val. 55 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	125 °C	750 g	55 min	5 val. 50 min.
			1 000 g	60 min	5 val. 55 min.
			1250 g	65 min	6 val.
	Tamsi	135 °C	750 g	60 min	5 val. 55 min.
			1 000 g	65 min	6 val.
			1250 g	70 min	6 val. 5 min.
„Sweet“ (Saldi)	Lemputė	110 °C	750 g	52 min.	3 val. 17 min.
			1 000 g	54 min	3 val. 19 min.
			1250 g	56 min.	3 val. 21 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	115 °C	750 g	54 min	3 val. 19 min.
			1 000 g	57 min	3 val. 22 min.
			1250 g	60 min	3 val. 25 min.
	Tamsi	125 °C	750 g	58 min	3 val. 23 min.
			1 000 g	61 min	3 val. 26 min.
			1250 g	64 min	3 val. 29 min.
„Gluten Free“ (Be glitimo)	„Medium“ (Vidutinė)	110 °C	1 000 g	95 min	2 val. 54 min.

Tipas	Pluta	Kepimo temp.	Svoris	Kepimo laikas	Proceso trukmė
„Super Rapid“ (Ypač greitai)	„Medium“ (Vidutinė)	135 °C	1 000 g	50 min	1 val. 25 min.
„Dough“ (tešla)	–	–	–	0 min	1 val. 30 min.
„Bake Only“ (Tik kepti)	–	120 °C	–	10 min	–
„Pasta Dough“ (Makaronų tešla)	–	–	–	0 min	14 min
„Jam“ (Džemas)	–	115 °C	–	70 min	1 val. 25 min
Forma įvairiai duonai	Lemputė	120 °C	750 g	40 min.	2 val. 15 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	130 °C	750 g	40 min.	2 val. 15 min.
	Tamsi	140 °C	750 g	40 min.	2 val. 15 min.
Forma įvairiai saldžiai duonai	Lemputė	110 °C	750 g	30 min	2 val. 5 min.
	„Medium“ (Vidutinė)	120 °C	750 g	30 min	2 val. 5 min.
	Tamsi	130 °C	750 g	30 min	2 val. 5 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 kepamosioms 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 tamprus, 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 kepant, 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 unikalių skonių 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 – mažyčiai 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 mažyčiais burbulukais, 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 $\frac{1}{4}$ 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, atausintumėte. Mieleles laikykite toliau nuo skysčių, riebalų ir druskos, nes šie lėtina aktyvumą. Nedėkite mielių daugiau, nei nurodyta recepte.

Cinamonas ir česnakai skatina kilimą. Jei naudojate šiuos produktus, sudėkite juos į duonos keptuvo kampą, 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 patogiau naudoti. Mišinių būna įvairių skonių ir rūšių. Daugeliu atvejų 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 dar 2 valgomuosius šaukštus (30 ml) 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 trašią plutą. Ją geriausia valgyti iškepimo dieną.

Įrankiai

Dozavimo šaukštas

- Mieleles, 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. 39).
- Pripilkite šaukštą ir nubraukite kaupą metaline mentele arba tiesiais peilio ašmenimis. Nespauskite produktų į šaukštą ir nekratykite jo paviršiui nulyginti (Pav. 40).
- Vienintelis produktas, kurį reikėtų spausti 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. 41).

Šepetėlis

- Šepetėliu galima vandeniu sudrėkinti formos įvairiai duonai viršų arba užtepti išplaktą kiaušinį ant saldžių bandelių viršaus.
- Taip pat juo galima iš kepimo dėklo ar nuo tešlos pašalinti papildomą vandenį.

Pjaustiklis

- Pjaustikliu galima pjaustyti tešlą ir daryti įpjovas suformuotos tešlos viršuje formoje įvairiai duonai.

Būkite atsargūs su pjaustikliu. Jo geležtė labai aštri.

Panaudoję pjaustiklį ir dėdami jį į saugią laikymo vietą, vėl uždėkite ant jo apdangalą.

Greitas trikių 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 gaminant pagal standartinius receptus ir galimi sprendimai

	Vanduo arba pienas	Drus- kos	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

	Vanduo arba pienas	Drus- kos	Cukrus arba medus	Miltai	Mielės	Kita
Kepalas neiškepęs						Patikrinkite maitinimą, parinkite teisingus nustatymus
Kepalas perkepęs			Suma- žinkite ½ arb. šaukšt.			Parinkite teisingus nustatymus
Duonos mišinys neišmaišy- tas						Išstatykite duonos keptuvą tinkamai, tei- singai užmaukite minkymo mentę ant keptuvo veleno
Iš oro angų rūksta dūmai						Nuvalykite kaitinimo elementą
Pakeitimai naudojant aukštumo- se	Sumažin- kite 1–2 arb. šaukšt.		Suma- žinkite ½ arb. šaukšt.		Sumažinkite 1/8–¼ arb.šaukšt.	

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

Problemos gaminant pagal formos įvairiai duonai receptus

Problema	Priežastis	Sprendimas
Gaminant duoną formoje įvairiai duonai, tešla yra kitokios formos nei aprašyta ir parodyta.	Ruošiama tešla nėra stačiakampio formos ir jos storis nevienodas	Sulyginkite tešlą kočėlu, kad būtų gauta tinkamo storio stačiakampė tešlos forma.
Tešla lengvai plyšta ir atsiskiria (pvz., yra gumbuota), taip pat ją sunku formuoti.	Į mišinį įpylėte per mažai vandens.	Tešla buvo paruošta netinkamai. Įsitikinkite, ar viską darėte pagal receptą.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Su tešla dirbote per ilgai	Suminkykite tešlą į ritinėlį ir palikite ją taip 10 min. Tada tešlą pradėkite formuoti nuo pradžių.
		Minkykite tešlą dviem etapais, padarydami 5 min. pertrauką.
Tešla yra lipni ir ją sunku formuoti	Į mišinį pridėjote per daug vandens arba pridėtas vanduo buvo per šiltas.	Pabarstykite miltais rankas, tačiau NEBARSTYKITE tešlos ir paviršiaus ant kurio minkysite. Tada toliau minkykite tešlą. Rankas vėl pabarstykite miltais ir toliau tešlą minkykite, kol ji nebus lipni.
Tešlos ritinėliai per kieti pjaustymui.	Tešla per lipni, nes pridėjote per daug vandens.	Pabarstykite miltais rankas, tačiau NEBARSTYKITE tešlos ir paviršiaus ant kurio minkysite. Tada toliau minkykite tešlą. Rankas vėl pabarstykite miltais ir toliau tešlą minkykite, kol ji nebus lipni.
	Peilis nėra aštrus.	Naudokite pateiktą pjaustiklį arba aštrų dantytą peilį.
	Gal tešlą pjovėte per ilgai.	Įsitinkinkite, kad tešlą pjaustikliu arba peiliu pjaunate greitai.
Įpjovos duonos viršuje susiskleidžia arba nelieka atviros kepat.	Tešla per lipni, nes pridėjote per daug vandens.	Pabarstykite miltais rankas, tačiau NEBARSTYKITE tešlos ir paviršiaus ant kurio minkysite. Tada toliau minkykite tešlą. Rankas vėl pabarstykite miltais ir toliau tešlą minkykite, kol ji nebus lipni.
	Formuodami tešlą jos per pakankamai neištempiate.	Vyniodami tešlą traukite ją stipriau.
	Įpjovos tešlos viršuje nėra pakankamai gilos.	Pagilinkite įpjovas.
Kepant duonos šonuose atsiveria plyšiai.	Greičiausiai tešlos tinkamai nesuminkėte.	Kruopščiau minkykite tešlą, kol ją bus galima ištempti be įtrūkimų.
	Įpjovos suformuotos tešlos viršuje nėra pakankamai gilos.	Pagilinkite įpjovas.
Kepama duona prilimpa prie kepimo dėklo.	Ant tešlos užpylėte per daug vandens.	Prieš kepimą šepetėliu pašalinkite vandens perteklių.
	Duonos pernelyg sulimpa.	Prieš dėdami suformuotą tešlą į kepimo dėklus, patepkite juos aliejumi.
Duonos neapskrunda iki rudai auksinio atspalvio.	Gal prieš kepimą tešlą pamiršote pašlakstyti vandeniu.	Įsitinkinkite, ar prieš kepimą tinkamai pašlakstėte tešlą vandeniu.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Formuodami duoną ant jos pridėjote per daug miltų.	Įsitikinkite, ar prieš kepimą tinkamai pašlakstėte tešlą vandeniu.
	Per aukšta kambario temperatūra (aukštesnė nei 30 °C).	Naudokite vėsesnį vandenį (10 °C - 15 °C) ir / arba dėkite šiek tiek mažiau mielių.
	Pasirinkote per šviesą plutos spalvą.	Kitą kartą pasirinkite tamsesnę plutos spalvą.
Duona nepakankamai iškilo.	Gal į mišinį pamiršote įdėti mielių.	Nepamirškite į mišinį įdėti mielių.
	Naudotų mielių vartojimo galiojimo laikas gali būti pasibaigęs.	Įsitikinkite, ar patikrinote mielių galiojimo laiką prieš jas dėdami į mišinį.
	Gal pridėjote nepakankamai vandens.	Tešla buvo paruošta netinkamai. Įsitikinkite, ar viską darėte pagal receptą.
	Formuojant tešla buvo per daug suspausta	Suminkykite tešlą į ritinėlį ir palikite ją taip 10 min. Tada tešlą pradėkite formuoti nuo pradžių.
		Minkykite tešlą dviem etapais, padarydami 5 min. pertrauką.

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 subliūkšti (ir įdubti per vidurį) arba pakilti per aukštai. Žiemos metu duona gali tinkamai nepakilti. To galite išvengti naudodami 20 °C / 68 °F 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, nuskusite 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.
Ar prietaisu galima kepti duoną naudojant kiaušinius?	Taip, sumažinkite vandens kiekį ir pakeiskite jį kiaušiniiais. 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.

Klausimas	Atsakymas
Ar galima naudotis šia duonkepe kepti pagal kitose kulinarijos knygos 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 nesklandumais, 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, kepiny s gali būti netinkamos kokybės. Kad rezultatai būtų geresni, rekomenduojame maišyti namuose maltus miltus su įprastais.
Kodėl duona formoje įvairiai duonai neiškepė tinkamai?	Suformuotos tešlos, ko gero, buvo per daug. Sumažinkite tešlos kiekį. Tešla turėtų dengti tik pusę kepimo dėklo. Jei reikia apskrudinti labiau, naudokite 10 programą
Kodėl duona formoje įvairiai duonai perkepa?	Suformuotos tešlos, ko gero, buvo per mažai. Į kepimo dėklą įdėkite daugiau tešlos. Tešla turėtų dengti pusę kepimo dėklo. Jei reikia apskrudinti mažiau, pasirinkite šviesesnę plutos spalvą.
Kodėl duona formoje įvairiai duonai iškepė netolygiai?	Suformuotos tešlos dydis gali būti nelygus. Įsitikinkite, ar tešlą padalinote į lygius gabalus.

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

programma: Basic White (parasta baltmaize)	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	290 ml	350 ml	450 ml
Piena pulveris	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Eļļa	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Sāls	1 tēj.k.	1 ½ tēj.k.	1 ½ tēj.k.
Cukurs	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Baltie milti	500 g	600 g	750 g
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Pilngraudu kviešu maize (3. un 4. programma)

programma: Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	320 ml	380 ml	480 ml
Eļļa	1 ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 ½ tēj.k.	2 tēj.k.	2 tēj.k.
MedusVAI cukurs	2 ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Pilngraudu kviešu milti	500 g	600 g	750 g
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Franču maize (5. programma)

programma: French bread (franču maize)	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F)	290 ml	350 ml	450 ml
Eļļa	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	2 ēd. k.
Sāls	1 ½ tēj.k.	2 tēj.k.	3 tēj.k.
Baltie milti	500 g	600 g	750 g
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Saldā maize (6. programma)

programma: Sweet (saldā maize)	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	270 ml	330 ml	390 ml
Piena pulveris	1 ½ ēd. k.	2 ēd. k.	3 ēd. k.

programma: Sweet (saldā maize)	750 g	1000 g	1250 g
Eļļa	2 ēd. k.	3 ēd. k.	4 ēd. k.
Sāls	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.
Cukurs	4 ēd. k.	5 ēd. k.	6 ēd. k.
Baltie milti	500 g	600 g	700 g
Sausais raugs	1 tēj.k.	1 tēj.k.	1 tēj.k.

Bezglutēna maize (7. programma)

programma: (Gluten Free) bezglutēna maize	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	330 ml	410 ml
Piena pulveris	-	2 ēd. k.	2 ēd. k.
Eļļa	-	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Sāls	-	1 ½ tēj.k.	1 ½ tēj.k.
Cukurs	-	2 ēd. k.	3 ēd. k.
Bezglutēna milti	-	560 g	700 g
Sausais raugs	-	2 ¼ tēj.k.	3 ¼ tēj.k.

Īpaši ātrā maize (8. programma)

programma: Super Rapid (īpaši ātrā maize)	750 g	1000 g	1250 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	380 ml	-
Piena pulveris	-	2 ēd. k.	-
Eļļa	-	2 ēd. k.	-
Sāls	-	1 tēj.k.	-
Cukurs	-	2 ēd. k.	-
Baltie milti	-	600 g	-
Sausais raugs	-	4 tēj.k.	-

Mīkla/picas mīkla (9. programma)

programma: Dough (mīkla)	750 g	1000 g	1000 g
Ūdens (27 °C / 80 °F) vai piens	-	340 ml	
Piena pulveris	-	2 ēd. k.	

programma: Dough (mīkla)	750 g	1000 g	1000 g
Elļa	-	¼ glāzes	
Sāls	-	2 tējk.	
Cukurs	-	2 ēd. k.	
Baltie milti	-	600 g	
Sausais raugs	-	2 tējk.	

Zemeņu vai kazeņu ievārījums (12. programma)

Programma: Jam (ievārījums)

Svaigi vai sasaldēti (atkausēti) dārzeņi	2 glāzes
Cukurs	1,5 glāze

Mērvienību tabula

tējk./ēd. k./glāze	ml
¼ tējk.	1 ml
½ tējk.	2 □ ml
1 tējk.	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

Vairāku maizes formu veidotāja programmas un receptes

Izmantojot vairāku maizes formu veidotāju (13. un 14. programma), varat veidot dažādas maizes formas. Veidojiet lielas un mazas formas, smalkmaizītes un franču maizes vai nevienveidīgu formu maizes. Šīm programmām ir divi posmi:

- Pirmais posms: mīklas mīcīšana un raudzēšana
- Otrais posms: cepšana

Mīklas mīcīšana un raudzēšana

- 1 Noņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces (skatiet lietotāja rokasgrāmatas nodaļu "Ierīces lietošana").
- 2 Uzlieciet mīcīšanas asmeņus (skatiet lietotāja rokasgrāmatas nodaļu "Ierīces lietošana").
- 3 Nomēriet sastāvdaļas un ielieciet tās maizes cepšanas pannā (skatiet lietotāja rokasgrāmatas nodaļu "Ierīces lietošana").

4 Ielieciet maizes cepšanas pannu maizes cepšanas ierīcē (skatiet lietotāja rokasgrāmatas nodaļu "Ierīces lietošana").

5 Pieslēdziet maizes cepšanas ierīci elektrotīklam.

6 Spiediet programmas selektoru un izvēlieties **13.** vai **14.** programmu.

7 Varat arī vienu vai vairākas reizes nospiegt garozas brūnuma selektoru, lai izvēlētos atbilstošo apbrūnināšanas krāsu.

13. un 14. programmai iepriekš noteiktā apbrūnināšanas krāsa ir vidēji brūna.

8 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu mīklas mīcīšanas ciklu, pēc kura tiek sākts raudzēšanas cikls.

9 Kad programmas pirmais posms ir beidzies, ierīcei tiek ieslēgts gaidstāves režīms.

Ierīce pīkst, lai paziņotu, ka mīklas mīcīšana un raudzēšana ir pabeigta.

Piezīme: Abi posmi (mīklas mīcīšana un raudzēšana) tiek sākti automātiski un tie ilgst 1 stundu un 21 minūti, piemēram, 26 minūtes mīkla tiek mīcīta, bet 55 minūtes tā tiek raudzēta.

Piezīme: Mīkla mīcīšanas laikā var tikt nevienmērīgi samīcīta, tā tam ir jābūt.

Kad programmas pirmais posms ir beidzies, mīkla ir jāizcep vienas stundas laikā. Pēc stundas ierīce automātiski tiks atiestatīta un programma Multi Bread Shaper (vairāku maizes formu veidotājs) tiks atcelta.

Veidošana un cepšana

1 Izveidojiet maizei vēlamo formu un ielieciet to cepšanas paplātēs (skatiet augstāk sadaļu "Vairāku maizes formu veidotāja receptes").

2 Samontējiet cepšanas restītes (skatiet tālāk sadaļu "Cepšanas restīšu samontēšana").

3 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

Piezīme: Lai varētu izmantot cepšanas restītes, ir jāizņem maizes cepšanas panna.

4 Aizveriet vāku un nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

Cepšanas restīšu samontēšana

Maizes cepšanas ierīces komplektā ir ietvertas cepšanas restītes, kas paredzētas vairāku maizes formu veidotāja receptu pagatavošanai (13. un 14. programma). Tāpat kopā ar cepšanas restītēm ir ietvertas divas cepšanas paplātes. Izmantojot divus garos un četrus īsos atdalītājus, varat sadalīt cepšanas paplātes, lai ceptu franču maizes, maizītes, smalkmaizītes vai citas nevienveidīgu formu maizes.

1 Lai ceptu divas garas franču maizes vai citas maizes, ielieciet cepšanas paplātē garo atdalītāju. Piespiediet atdalītāju, lai to nostiprinātu.

2 Lai ceptu mazas franču maizes vai citas mazas maizes, šķērsām ielieciet cepšanas paplātē divus īsos atdalītājus un piespiediet tos, lai nostiprinātu.

3 Lai ceptu maizītes vai smalkmaizītes, vispirms ielieciet garo atdalītāju, un pēc tam garā atdalītāja rievās ielieciet īsos atdalītājus.

4 Lai ceptu nevienveidīgu formu maizes, neizmantojiet nevienu atdalītāju.

Vairāku maizes formu veidotāja receptes

Šo receptu pagatavošanai ir jāizmanto cepšanas restītes, cepšanas paplātes, cepšanas paplāšu atdalītāji, garengrieznis un suka.

Franču maize

Šīs receptes sastāvdaļu daudzums ir paredzēts četru franču maižu (100 g katra) cepšanai.

Jāiestata vidēji brūna apbrūnināšanas krāsa.

Sastāvdaļas:

- 170 ml ūdens
- 1 tējkarote sāls
- 280 g maizes miltu
- 1 tējkarote sausā rauga

Piezīme: Lai maizei būtu elastīgāka struktūra, pievienojiet sastāvdaļām 1 tējkaroti eļļas. Ja klaipus vēlaties apbrūnināt tumšākā krāsā, pievienojiet sastāvdaļām 2 tējkarotes cukura.

Franču maizes formas izveidošana

- 1** Nokaisiet uz darba virsmas nedaudz miltu.
- 2** Izņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces un izņemiet mīklu maizes cepšanas pannas.
- 3** Izveidojiet no mīklas bumbu un ar nazi sadaliet to četros gabalos (Zīm. 1).

Piezīme: Pārļiecinieties, vai gabaliem ir vienāds svars.

Padoms. Lai franču maize tiktu izcepta gaišāka un gaisīgāka, pirms gabalu veidošanas piecas minūtes to neaiztīciet.

- 4** Ar rokas delnu saplaciniet katru mīklas gabalu uz ar miltiem nokaisītās darba virsmas vai viegli izrullējiet to, izmantojot mīklas rulli (Zīm. 2).
- 5** Paņemiet mīklas loksnes gareno malu un ielokiet to uz iekšu. Pēc tam nolokiet loksnes otru gareno malu pāri pirmajai ielocītajai malai (Zīm. 3).
- 6** Visā garumā iespiediet pirkstus nolocītās mīklas vidus daļā, lai izveidotu garu iedobi (Zīm. 4).
- 7** Nosedziet iedobi, pārvelkot mīklas priekšējo daļu uz augšu un šķērsām uz iedobes un novietojot to uz otras mīklas daļas. Tad nolīdziniet šuvi (Zīm. 5).
- 8** Nolieciet mīklu uz darba virsmas, šuvi pavēršot uz leju, un ar rokām rullējiet to uz priekšu un atpakaļ. Sāciet no vidus daļas un virziet rokas uz malu visā mīklas garumā, līdz tiek sasniegts vēlāmais garums. (Zīm. 6)
- 9** Ar rokām rullējiet mīklu, pārmērīgi to nespiežot, lai izveidotu regulāru formu. Mīklas biežumam un platumam jābūt vienmērīgam.

Piezīme: Mīklas garumam jābūt vienādam ar cepšanas paplātes garumu (aptuveni 18 cm).

Padoms. Lai franču maizēm izveidotu atšķirīgu garšu, šajā posmā varat pievienot tādas sastāvdaļas kā sezama vai magoņu sēklas.

- 10** Ielieciet garos atdalītājus divās cepšanas paplātēs, un ielieciet mīklu katrā cepšanas paplāšu nodalījumā (Zīm. 7).
- 11** Lai iegūtu vislabāko rezultātu, izveidojiet uz mīklas virsma diagonālas 1 cm garas iedobes, izmantojot komplektā ietvertu garengriezni vai robainu nazi (Zīm. 8).

Piezīme: Neveidojiet iedobes dziļākas par 1 cm un vairāk nekā 2 cm atstātas vienu no otras (Zīm. 9).

- 12** Izmantojiet suku, lai samitrinātu mīklas virsu ar ūdeni (Zīm. 10).

Piezīme: Pārļiecinieties, vai cepšanas paplātē nav palicis ūdens.

- 13** Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.
- 14** Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.
- 15** Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

16 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces (Zīm. 11).

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un maize ir karsti.

17 Noņemiet maizi no cepšanas paplātēm un atdzesējiet to uz dzesēšanas restīšu paliktņa (Zīm. 12).

Parastā baltmaize

Parastai baltmaizei (Bloomer) ir cilindriskā forma, plakana apakšpuse un dažas diagonālas iedobes augšpusē.

1 Izmantojiet sastāvdaļas un izpildiet iepriekš sadaļā “Franču maize” aprakstītās no 1. līdz 3. darbībai.

2 Izmantojot mīklas rulli, izrullējiet visus četrus mīklas gabalus 18 cm garās un aptuveni 1,5 cm biezās taisnstūra loksnes ar noapaļotiem galiem (Zīm. 13).

3 Paņemiet katras mīklas loksnes gareno malu un sarullējiet loksni 5 cm platā ruletē. Ielokiet un nolīdziniet malas (Zīm. 14).

4 Ielieciet cepšanas paplātēs garos atdalītājus un tad ielieciet katrā nodalījumā mīklas formas.

5 Izveidojiet augšpusē diagonālas iedobes ar aptuveni 1,5 cm atstatumu (parasti uz viena maizes klaipa var izveidot līdz sešām iedobēm), izmantojot komplektā ietverto garengriezni vai robainu nazi (Zīm. 15).

6 Izmantojiet suku, lai samitrinātu mīklas virsu ar ūdeni.

Piezīme: Pārliecinieties, vai cepšanas paplātē nav palicis ūdens.

7 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

8 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

9 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

10 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un maizes ir karsti.

11 Noņemiet maizi no cepšanas paplātēm un atdzesējiet to uz dzesēšanas restīšu paliktņa.

Vārpas formas franču maize

Vārpas formas franču maize (Epi French) ir franču maize, kas pagatavota no franču maizes mīklas un izveidota vārpas formā (“epi” tulkojumā no franču valodas nozīmē vārpa).

1 Izmantojiet iepriekš sadaļā “Franču maize” aprakstītās sastāvdaļas un izveidojiet maizes formu, izpildot no 1. līdz 9. darbībai.

2 Ielieciet cepšanas paplātēs garos atdalītājus un tad ielieciet katrā nodalījumā mīklas formas.

3 Izmantojiet šķēres, lai uz maizes virsas visā tās garumā, 2 līdz 2,5 cm atstatumā izveidotu atlocēm līdzīgus iegriezumus (Zīm. 16).

Piezīme: Piemērotākais iegriezumu garums ir aptuveni divas trešdaļas no mīklas formas augstuma.

4 Atlokiet atloces pa labi un pa kreisi atbilstoši to iegriezuma virzienam (Zīm. 17).

5 Izmantojiet suku, lai samitrinātu mīklas virsu ar ūdeni.

Piezīme: Pārliecinieties, vai cepšanas paplātē nav palicis ūdens.

6 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

7 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

8 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

9 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un maizes ir karsti.

10 Noņemiet vārpas formas franču maizi no cepšanas paplātēm un atdzesējiet tās uz dzesēšanas restīšu paliktņa.

Padoms. Vārpas formas franču maizes atloces var viegli nolauzt un pasniegt kopā ar citiem ēdieniem.

Pītā maize

Tālāk ir sniegta iecienītās pītās maizes recepte, t.i., trīsdalīgas pītās maizes.

Sastāvdaļas:

- ¼ glāzes piena
- ½ lielas olas
- 1 un 1/6 glāzes miltu
- 1 ēdamkarote cukura
- ¼ tējkarotes sāls
- 1/8 glāzes sviesta
- ¾ tējkarotes sausā rauga

Pīnes formas izveidošana

1 Nokaisiet uz darba virsmas nedaudz miltu.

2 Izņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces un izņemiet mīklu maizes cepšanas pannas.

3 Izveidojiet no mīklas bumbu un, izmantojot nazi, sadaliet to sešos gabalos (Zīm. 18).

Piezīme: Pārļiecinieties, vai gabaliem ir vienāds svars.

4 Trīs gabalus novietojiet uz ar miltiem nokaisītas darba virsmas un ar rokām rullējiet katru gabalu uz priekšu un atpakaļ. Sāciet no vidus daļas un virziet rokas uz malu visā mīklas garumā, līdz tiek sasniegt vēlamois garums (Zīm. 19).

Piezīme: Pārļiecinieties, vai mīklas gabaliem ir atbilstošs diametrs. Rullējiet mīklas gabalus, līdz to garums ir vienāds ar cepšanas paplātes garumu (aptuveni 18 cm).

5 Nolieciet trīs mīklas gabalus uz cepšanas paplātes vienu otram blakus (Zīm. 20).

6 Sāciet veidot pīni no vidējiem mīklas gabaliem. Paceliet labo un kreiso gabalu un pārļieciet tos pāri vidējam gabalam. Tad pārļieciet kreiso gabalu pāri labajam gabalam, vidējo gabalu pāri kreisajam gabalam. Turpiniet pīšanu, līdz gabali tiek sapīti līdz galam. Tad pīniet virzienā no vidus uz otru galu (Zīm. 21).

7 Saslapiniet galus, saspiediet tos kopā un nolokiet tos apakšā (Zīm. 22).

8 Izmantojiet suku, lai samitrinātu mīklas virsu ar ūdeni.

Piezīme: Pārļiecinieties, vai cepšanas paplātē nav palicis ūdens.

9 Atlikušajiem trim gabaliem izpildiet no 4. līdz 8. darbībai.

10 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

11 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

12 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

13 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un maize ir karsti.

14 Noņemiet pītās maizes no cepšanas paplātēm un atdzesējiet tās uz dzesēšanas restīšu paliktņā.

Ruletes

Šīs receptes sastāvdaļu daudzums paredzēts 12 rulešu pagatavošanai.

Sastāvdaļas:

- 170 ml ūdens
- 1 tējkarote sāls
- 280 g maizes miltu
- 1 tējkarote sausā rauga

Rulešu formas izveidošana

1 Nokaisiet uz darba virsmas nedaudz miltu.

2 Izņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces un izņemiet mīklu maizes cepšanas pannas.

3 Izveidojiet no mīklas bumbu un sadaliet to 12 gabalos, izmantojot nazi (Zīm. 23).

Piezīme: Pārliecinieties, vai gabaliem ir vienāds svars.

4 Izveidojiet no katra gabala ruleti un nolieciet izveidoto mīklu uz cepšanas paplātes (Zīm. 24).

5 Iegrieziet mīklu tai pa vidu, izmantojot komplektā ietverto garengriezni, izveidojot dziļu iegriezumu, kas mīklu sadala divās daļās (Zīm. 25).

6 Vēlreiz iegrieziet mīklu perpendikulāri pirmajam iegriezumam, lai mīklu sadalītu četrās daļās (Zīm. 26).

7 Izmantojiet suku, lai samitrinātu mīklas virsu ar ūdeni.

Piezīme: Pārliecinieties, vai cepšanas paplātē nav palicis ūdens.

8 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

9 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

10 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

11 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un ruletes ir karsti.

12 Noņemiet ruletes no cepšanas paplātēm un atdzesējiet tās uz dzesēšanas restīšu paliktņā.

Kanēļmaizītes

Sastāvdaļas:

- ¼ glāzes piena
- ½ lielas olas
- 1 un 1/6 glāzes maizes miltu
- 1 ēdamkarote cukura
- ¼ tējkarotes sāls
- 1/8 glāzes sviesta
- ¾ tējkarotes sausā rauga

Pildījums:

- 1 ēdamkarote smalkā cukura
- ½ tējkarotes kanēļa
- 1/8 glāzes rozīņu
- Pirms pildījuma sastāvdaļu pievienošanas mīklai, rūpīgi samaisiet tās kopā.

Glazūrai:

- ½ lielas olas, sakulta
- 2 tējkarotes ūdens

Kanēlmaizišu formas izveidošana

- 1 Nokaisiet uz darba virsmas nedaudz miltu.
- 2 Izņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces un izņemiet mīklu maizes cepšanas pannas.
- 3 Ar rokām izveidojiet no mīklas bumbu un pārgrieziet to divās vienādās pusēs (Zīm. 27).
- 4 Izrullējiet mīklas bumbas puses taisnstūra formā (Zīm. 28).
- 5 Uzlieciet uz katras puses, pārklājot $\frac{3}{4}$ no tām, vienādu daudzumu pildījuma (Zīm. 29).
- 6 Sarullējiet mīklas gabalus un rūpīgi nolīdziniet galu (Zīm. 30).

Piezīme: Rūpīgi nolīdziniet augšējo šuvi un abus galus, lai mīkla neatritinātos, kad to griezīsiet (Zīm. 31).

- 7 Sagrieziet sarullēto mīklu divās vienādās daļās (Zīm. 32).
- 8 Nolieciet sarullēto mīklu uz cepšanas paplātes ar pārgrieztu pusi uz augšu.
- 9 Uzklājiet uz mīklas virsas no olas pagatavoto glazūru, izmantojot suku (Zīm. 33).
- 10 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.
- 11 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.
- 12 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 13 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un smalkmaizītes ir karsti.

- 14 Noņemiet smalkmaizītes no cepšanas paplātēm un atdzesējiet tās uz dzesēšanas restīšu paliktnī.

Sālsstandziņas

Šīs receptes sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 32 sālsstandziņu pagatavošanai.

Sastāvdaļas:

- 1 glāze alus
- $2\frac{1}{2}$ glāzes parasto miltu
- 2 ēdamkarotes cukurs
- 1 tējkarote sāls
- 1 ēdamkarote sviesta
- 1 tējkarote sausā rauga

Sālsstandziņu formas izveidošana

- 1 Nokaisiet uz darba virsmas nedaudz miltu.
- 2 Izņemiet maizes cepšanas pannu no ierīces un izņemiet mīklu maizes cepšanas pannas.
- 3 Izveidojiet no mīklas bumbu un sadaliet to četros vienādos gabalos, izmantojot nazi.
- 4 Katru gabalu sagrieziet vēl astoņos vienādos gabalos.
- 5 Izrullējiet katru gabalu aptuveni 50 cm garās un 1 cm plānās daļās (Zīm. 34).
- 6 Lociet katru daļu vienu otrai pretī, līdz tās sakrustojas. (Zīm. 35)
- 7 Tad aptiniet vienu galu ap otru un nolieciet satītos galus šķērsām pāri apla otrai pusei, lai izveidotu sālsstandziņu (Zīm. 36).
- 8 Nolieciet sālsstandziņas uz cepšanas paplātes ar augšpusi uz leju (ar satīto galu apakšā) un 2 cm atstātus vienu no otras. (Zīm. 37)
- 9 Izmantojot suku, uzklājiet sakultu olu, un uzkaisiet uz sālsstandziņām nedaudz rupjo sāli, magoņu vai sezama sēklas (Zīm. 38).

Padoms. Maizes cepšanas ierīcē vienlaicīgi var cept ne vairāk par sešām sālstandziņām. Lai turpinātu cepšanu, iestatiet programmu Bake (cepšana). Katrs cepšanas cikls ilgst aptuveni 10-12 minūtes.

10 Ielieciet cepšanas restītes un cepšanas paplātes maizes cepšanas ierīcē.

11 Nospiediet iedarbināšanas/apturēšanas/atcelšanas pogu, lai sāktu cepšanas ciklu.

12 Kad cepšanas cikls tiks pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

13 Izņemiet cepšanas restītes no ierīces.

Uzmanieties, jo cepšanas restītes, cepšanas paplātes un sālstandziņas ir karsti.

14 Noņemiet sālstandziņas no cepšanas paplātēm un atdzesējiet tās uz dzesēšanas restīšu paliktņa.

Padoms. Ja vēlaties, lai sālstandziņas būtu maigas un mīkstas, pasniedziet tās karstas kopā ar sinepēm.

Padoms. Ja vēlaties, lai sālstandziņas būtu kraukšķīgas un sausas, ievietojiet tās aukstā cepeškrāsnī uz neietaukotas cepšanas plāts. Izņemiet tās pēc trīs stundām vai arī nākamajā rītā.

Vairāku maizes formu veidotāja programmas

Vairāku maizes formu veidotājs	(13. programma)	Vairāku saldo maizīšu formu veidotājs	(14. programma)
Sastāvdaļas:	Daudzums	Sastāvdaļas:	Daudzums
Ūdens	150 ml	Ūdens	100 ml
Eļļa	-	Eļļa	1 ēd. k.
Sāls	1 tēj.k.	Sāls	½ tēj.k.
Cukurs	-	Cukurs	2 ēd. k.
Piena pulveris	-	Piena pulveris	1 ēd. k.
Baltie milti	300 g	Baltie milti	200 g
Sausais raugs	1 ½ tēj.k.	Sausais raugs	1 tēj.k.

Gatavošanas laiki un temperatūras

Gatavošanas laiki un temperatūras

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

Siltuma uzturēšanas temperatūra ievānījumam ir 20 °C.

Maksimālais aiztures laiks, ko var iestatīt visa veida maizēm, izņemot Super Rapid (īpaši ātro maizi) un Gluten Free (bezglutēna maizi), ir 13 stundas.

Maksimālais aiztures laiks programmai 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 balta maize)	Pēc 26 min.
īpaši ātrā maize	Pēc 15 min.
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Pēc 51 min.

Programma	Papildu sastāvdaļu pievienošana (kad atskan pīkstiens)
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Pēc 10 min.
Sweet (saldā maize)	Pēc 20 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Pēc 14 min.
Dough (mīkla)	Pēc 16 min.

Ilgums un temperatūras cepšanas posmā

Tips	Garozā	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
Basic White (parasta balta maize)	Gaisma	110 °C	750 g	50 min.	3 stundas un 30 min.
			1000 g	55 min.	3 stundas un 35 min.
			1250 g	60 min.	3 stundas un 40 min.
	Vidēja	120 °C	750 g	50 min.	3 stundas un 30 min.
			1000 g	55 min.	3 stundas un 35 min.
			1250 g	60 min.	3 stundas un 40 min.
Īpaši ātrā maize	Tumša	130 °C	750 g	55 min.	3 stundas un 35 min.
			1000 g	60 min.	3 stundas un 40 min.
			1250 g	65 min.	3 stundas un 45 min.
	Gaisma	110 °C	750 g	50 min.	2 stundas un 40 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 45 min.
			1250 g	60 min.	2 stundas un 50 min.
	Vidēja	120 °C	750 g	50 min.	2 stundas un 40 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 45 min.
			1250 g	60 min.	2 stundas un 50 min.
	Tumša	130 °C	750 g	55 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	60 min.	2 stundas un 50 min.
			1250 g	65 min.	2 stundas un 55 min.
Whole Wheat (pilngraudu kviešu maize)	Gaisma	115 °C	750 g	45 min.	3 stundas un 55 min.
			1000 g	50 min.	4 stundas
			1250 g	55 min.	4 stundas un 5 min.
	Vidēja	125 °C	750 g	50 min.	4 stundas

Tips	Garozā	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
	Tumša	135 °C	1000 g	55 min.	4 stundas un 5 min.
			1250 g	60 min.	4 stundas un 10 min.
			750 g	60 min.	4 stundas un 10 min.
			1000 g	65 min.	4 stundas un 15 min.
			1250 g	70 min.	4 stundas un 20 min.
			750 g	45 min.	2 stundas un 40 min.
Whole Wheat Rapid (ātrā pilngraudu kviešu maize)	Gaisma	115 °C	1000 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1250 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
			750 g	50 min.	2 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	2 stundas un 50 min.
			1250 g	60 min.	2 stundas un 55 min.
			750 g	60 min.	2 stundas un 55 min.
	Vidēja	125 °C	1000 g	65 min.	3 stundas
			1250 g	70 min.	3 stundas un 5 min.
			750 g	50 min.	5 stundas un 45 min.
			1000 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
			1250 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			750 g	55 min.	5 stundas un 50 min.
Franču	Gaisma	115 °C	1000 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			1250 g	65 min.	6 stundas
			750 g	60 min.	5 stundas un 55 min.
			1000 g	65 min.	6 stundas
			1250 g	70 min.	6 stundas un 5 min.
			750 g	52 min.	3 stundas un 17 min.
Sweet (saldā maize)	Gaisma	110 °C	1000 g	54 min.	3 stundas un 19 min.
			1250 g	56 min.	3 stundas un 21 min.
			750 g	54 min.	3 stundas un 19 min.
			1000 g	57 min.	3 stundas un 22 min.
			1250 g	60 min.	3 stundas un 25 min.
			750 g	58 min.	3 stundas un 23 min.

Tips	Garoza	Cepšanas temp.	Svars	Cepšanas laiks	Procesa laiks
			1000 g	61 min.	3 stundas un 26 min.
			1250 g	64 min.	3 stundas un 29 min.
Gluten Free (bezglutēna maize)	Vidēja	110 °C	1000 g	95 min.	2 stundas un 54 min.
Super Rapid (īpaši ātrā maize)	Vidēja	135 °C	1000 g	50 min.	1 stunda un 25 min.
Dough (mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	1 stundas un 30 min.
Bake Only (tikai cepšana)	N.P.	120 °C	N.P.	10 min.	N.P.
Pasta Dough (makaronu mīkla)	N.P.	N.P.	N.P.	0 min.	14 min.
Jam (ievārījums)	N.P.	115 °C	N.P.	70 min.	1 stunda un 25 min.
Vairāku maizes formu veidotājs	Gaismiņa	120 °C	750 g	40 min.	2 stundas un 15 min.
	Vidēja	130 °C	750 g	40 min.	2 stundas un 15 min.
	Tumša	140 °C	750 g	40 min.	2 stundas un 15 min.
Vairāku saldo maiziņu formu veidotājs	Gaismiņa	110 °C	750 g	30 min.	2 stundas un 5 min.
	Vidēja	120 °C	750 g	30 min.	2 stundas un 5 min.
	Tumša	130 °C	750 g	30 min.	2 stundas un 5 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 samaltiņiem 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, šķēļ 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 dzeltenī rupja maluma milti, kas samalti no cieto kviešu graudiem. Manna satur ļoti daudz proteīna. To lieto makaronu pagatavošanai. Makaronu mīklu, kas pagatavota no mannas, ir vieglāk mīcīt, un salīdzinājumā ar makaronu mīklu, kas pagatavota no parastajiem miltiem, cepšanas laikā šāda mīkla 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 mīklu, 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 aizstājus uz aspartāma bāzes (ne uz saharīna bāzes). Aizvietojiet daudzumus, kas līdzvērtīgi receptē norādītajiem.

Šķidrumi

Šķidrumi 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. Augļus un dārzeņu sulas, kas nav saldi, var izmantot atbilstoši receptēs norādītajiem daudzumiem. Izlasiet sulu etiķetes, lai pārliecinātos, vai 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.

Raugs

Raugs 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 mīklu ar maziem burbulīšiem, kas tai liek rūgt. Cepšanas procesa sākumā mīkla 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 neaiztieciat 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 ietverta mērkaroti varat izmantot, lai mērītu raugu, cukuru, sāli, piena pulveri un garšvielas.
- Neizmantojiet mērkaroti sausu sastāvdaļu smelšanai. Lēnām ieberiet sausās sastāvdaļas mērkarotē (Zīm. 39).

- Sastāvdaļas ieberiet ar kaudzi un pēc tam nolīdziniet tās ar metāla lāpstiņas galu vai naža plakano galu. Nespiediet sastāvdaļas karotē, kā arī nekratiet karoti, lai nolīdzinātu kaudzi (Zīm. 40).
- Vienīgā sastāvdaļa, kas mērkarotē jāpiespiež, ir brūnais cukurs. Piespiediet cukuru līdz tas aizņem visu mērkaroti.

Mērglāze

- Caurspīdīgo mērglāzi ar iedaļām varat izmantot jebkuram šķidrumam. Novietojiet mērglāzi uz plakanas virsmas un nosakiet tilpumu, pieliecoties pie mērglāzes iedaļām. Ja nepieciešams, pievienojiet vai noņemiet šķidrumu (Zīm. 41).

Suka

- Suku var izmantot, piemēram, vairāku formu maizes virsas samitrināšanai ar ūdeni, vai sakultas olas uzklāšanai uz smalkmaizītēm.
- Tāpat to var izmantot, lai no cepšanas pannas vai mīklas notīrītu ūdens pārpalikumu.

Garengrieznis

- Garengriezni var izmantot, lai sagrieztu mīklu un izveidotu iedobes uz vairāku formu maizes virsas.

Rīkojieties uzmanīgi ar garengriezni. Tā asmens ļoti ass.

Kad garengrieznis netiek lietots, ielieciet to apvalkā un novietojiet drošā vietā.

Kļūmju novēršana

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

Ar parastajām receptēm saistītas problēmas un iespējamie risinājumi

	Ūdens vai piens	Sāls	Cukurs vai medus	Milti	Raugs	Cits
Maizes klāips pacējas, 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 klāips pacējas 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	

	Ūdens vai piens	Sāls	Cukurs vai medus	Milti	Raugs	Cits
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 līdz galam izcepies						Pārbaudiet elektroapgādi, izvēlieties pareizos iestatījumus
Maizes klaips ir pārāk izcepies			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 uzstātijums	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.

Ar vairāku maizes formu veidotāja receptēm saistītas problēmas

Problēma	Iemesls	Atrisinājums
Veidojot vairāku maizes formu veidotāja maizes formu, mīklas forma atšķiras no aprakstītās un attēlotās formas.	Iespējams, kad sākat līdzināt mīklu, tai nebija izveidota taisnstūra forma un tā bija nevienmērīgi bieza	Rūpīgi saplaciniet mīklu, izmantojot mīklas rulli, lai izveidotu vienmērīgi biezu taisnstūra formu.
Mīkla viegli plīst un sadalās (piemēram, jo tā ir kunkuļaina) un tai ir grūti izveidot vajadzīgo formu.	Mīklas maisījumam ir pievienots par maz ūdens.	Mīkla tika pagatavota nepareizi. Pārliecinieties, vai ievērojāt receptēs ietvertos norādījumus.
	Mīklu veidojāt pārāk ilgi	Vēlreiz samīciet mīklu bumbā un desmit minūtes to neaiztieciet. Tad no jauna sāciet veidot formu.
		Mīciet mīklu divos posmos ar piecu minūšu starplaiku.
Mīkla ir lipīga un tai ir grūti izveidot formu	Mīklas maisījumam ir pievienots par daudz ūdens vai arī pievienotais ūdens bija pārāk silts.	Uzlieciet uz rokām nedarba virsmas. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu.
Mīklas bumbas ir grūti sagriezt.	Mīkla ir lipīga, jo pievienojāt par daudz ūdens.	Uzlieciet uz rokām nedarba virsmas. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu.
	Nazis nav pietiekami ass.	Izmantojiet komplektā ietverto garengriezni vai ļoti asu robotu nazi.
	Iespējams, griežat pārāk lēni.	Griežot mīklu, piespiediet garengriezni vai nazi, un griežiet ātri.
Iedobes maizes augšpusē cepšanas laikā aizveras vai neatveras.	Mīkla ir lipīga, jo pievienojāt par daudz ūdens.	Uzlieciet uz rokām nedarba virsmas. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu. Uzlieciet uz rokām vēl nedarba virsmas. Tad turpiniet mīcīt mīklu.
	Veidojot mīklas formu, iedobes iegriezāt nepietiekami dziļi.	Rullējot mīklu, spiediet to spēcīgāk.
	Iedobes mīklas augšpusē ir nepietiekami dziļas.	Iegriežiet iedobes dziļāk.

Problēma	Iemesls	Atrisinājums
Maizes klaipa malas cepšanas laikā atveras.	Iespējams, maizi mīcījāt nepareizi.	Mīciet mīklu rūpīgāk, līdz tā stiepas un nepļīst.
	Iedobes mīklas formas augšpusē nav pietiekami dziļas.	Iegrieziet iedobes dziļāk.
Izcepta maize pielīp pie cepšanas paplātes.	Uz mīklas uzklājāt pārāk daudz ūdens.	Pirms cepšanas notīriet lieko ūdeni, izmantojot suku.
	Maize pārāk pielīp.	Pirms mīklas formu novietošanas uz cepšanas paplātes nedaudz iesmērējiet paplātes ar eļļu.
Maize neizcepas zeltaini brūna.	Iespējams, pirms cepšanas aizmirsāt mīklu pārklāt ar ūdeni.	Pirms cepšanas pārliedzinieties, vai mīklu pareizi pārklājāt ar ūdeni.
	Maizes formas veidošanas laikā maizei pievienojāt pārāk daudz miltu.	Pirms cepšanas pārliedzinieties, vai mīklu pareizi pārklājāt ar ūdeni.
	Temperatūra istabā ir pārāk augsta (augstāka par 30° C).	Izmantojiet aukstāku ūdeni (no 10° C līdz 15° C) un/vai nedaudz mazāk raugu.
	Izvēlējāties pārāk gaišu apbrūnināšanas krāsu.	Nākamreiz izvēlieties tumšāku apbrūnināšanas krāsu.
Maize nepietiekami uzrūga.	Iespējams, aizmirsāt pievienot mīklas maisījumam raugu.	Neaizmirstiet mīklas maisījumam pievienot raugu.
	Izmantotajam raugam var būt beidzies derīguma termiņš.	Pirms rauga pievienošanas mīklas maisījumam, noteikti pārbaudiet tā derīguma termiņu.
	Iespējams, pievienojāt pārāk maz ūdeni.	Mīkla tika pagatavota nepareizi. Pārliedzinieties, vai ievērojāt receptēs ietvertos norādījumus.
	Mīklas formas veidošanas laikā tā tika pārmērīgi saspiesta	Vēlreiz samīciet mīklu bumbā un desmit minūtes to neaiztieci. Tad no jauna sāciet veidot formu.
		Mīciet mīklu divos posmos ar piecu minūšu starplaiku.

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.

Jautājums	Atbilde
Kā maizes klaipa formu ietekmē gadalaiks?	Vasarā dažkārt maizes klaipi saplok (un vidū izveidojas robs) vai arī tie nepietiekami uzrūgst. Ziemā maize var neuzrūgt pareizi. Šo problēmu iespējams atrisināt, izmantojot ūdeni, kura temperatūra ir 20 °C/68 °F.
Kādēļ milti dažkārt pielīp pie maizes malām?	Sākotnējās maisīšanas laikā nedaudz miltu dažkārt var pielipt 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 mīklas pagatavošanai lietot 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. Vīspirms 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.
Kādēļ vairāku formu maizes tiek izceptas nepareizi?	Iespējams, mīklas forma tika izveidota pārāk liela. Izveidojiet mazāku mīklas formu. Mīklai jānosedz tikai puse cepšanas paplātes virsmas. Ja vēlaties to vairāk apbrūnināt, iestatiet 10. programmu
Kādēļ vairāku formu maize tiek pārcepta?	Iespējams, mīklas forma tika izveidota pārāk maza. Uzlieciet uz cepšanas paplātes lielākas formas maizi. Mīklai jānosedz tikai puse cepšanas paplātes virsmas. Ja vēlaties to apbrūnināt gaišāku, iestatiet gaišu apbrūnināšanas krāsu.
Kādēļ vairāku formu maizes tiek nevienmērīgi izceptas?	Iespējams, mīklas formas tika izveidotas nevienmērīgas. Pārliecinieties, vai mīklu sadalījāt vienāda lieluma gabalos.

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

Program: Zwykły biały chleb	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C) lub mleko	290 ml	350 ml	450 ml
Mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Olej	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Biała mąka	500 g	600 g	750 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb pszenny razowy (programy 3 i 4)

Program: Chleb pszenny razowy	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olej	1 łyżka	2 łyżki	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Miód LUB cukier	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Mąka pszenna razowa	500 g	600 g	750 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Bagietki (program 5)

Program: Bagietki	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olej	1½ łyżki	2 łyżki	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Biała mąka	500 g	600 g	750 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Słodki chleb (program 6)

Program: Pieczywo słodkie	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C) lub mleko	270 ml	330 ml	390 ml
Mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Olej	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Program: Pieczywo słodkie	750 g	1000 g	1250 g
Cukier	4 łyżki	5 łyżek	6 łyżek
Biała mąka	500 g	600 g	700 g
Drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Chleb bezglutenowy (program 7)

Program: Bezglutenowy	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C) lub mleko	-	330 ml	410 ml
Mleko w proszku	-	2 łyżki	2 łyżki
Olej	-	2 łyżki	3 łyżki
Sól	-	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	-	2 łyżki	3 łyżki
Mąka bezglutenowa	-	560 g	700 g
Drożdże w proszku	-	2¼ łyżeczki	3¼ łyżeczki

Super szybki chleb (program 8)

Program: Super szybki chleb	750 g	1000 g	1250 g
Woda (27°C) lub mleko	-	380 ml	-
Mleko w proszku	-	2 łyżki	-
Olej	-	2 łyżki	-
Sól	-	1 łyżeczka	-
Cukier	-	2 łyżki	-
Biała mąka	-	600 g	-
Drożdże w proszku	-	4 łyżeczki	-

Ciasto/ciasto na pizzę (program 9)

Program: Ciasto	750 g	1000 g	1000 g
Woda (27°C) lub mleko	-	340 ml	
Mleko w proszku	-	2 łyżki	
Olej	-	¼ szklanki	
Sól	-	2 łyżeczki	
Cukier	-	2 łyżki	
Biała mąka	-	600 g	
Drożdże w proszku	-	2 łyżeczki	

Dżem truskawkowy lub jeżynowy (program 12)**Program: Dżem**

Świeże lub mrożone (rozrożone) owoce	2 szklanki
Cukier	1,5 szklanki

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
3/4 szklanki	175 ml
1 szklanka	250 ml

Shaper)

Programy Formowanie wielu wypieków (Multi Bread Shaper) (13 i 14) umożliwiają wypiekanie chleba o różnych kształtach. Od małych i dużych bułek, do bagietek oraz dowolnych kształtów. Programy te składają się z dwóch etapów:

- Etap pierwszy: wyrabianie i wyrastanie ciasta
- Etap drugi: pieczenie

Wyrabianie i wyrastanie ciasta

- 1 Wyjmij formę do chleba z urządzenia (patrz rozdział „Zasady używania” w instrukcji obsługi).
- 2 Zamontuj ostrza do wyrabiania ciasta (patrz rozdział „Zasady używania” w instrukcji obsługi).
- 3 Odmierz i umieść składniki w formie do chleba (patrz rozdział „Zasady używania” w instrukcji obsługi).
- 4 Umieść formę do chleba w wypiekaczu (patrz rozdział „Zasady używania” w instrukcji obsługi).
- 5 Podłącz wypiekacz do gniazdka elektrycznego.
- 6 Naciśnij przycisk wyboru programu i wybierz program 13 lub 14.
- 7 Jeśli chcesz, możesz nacisnąć przycisk wyboru koloru skórki raz lub kilkakrotnie, aby wybrać odpowiedni kolor skórki.

W przypadku programów 13 i 14 wstępnie wybranym kolorem skórki jest średni.

- 8 Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wyrabiania ciasta, po którym nastąpi cykl wyrastania ciasta.

- 9** Po zakończeniu pierwszego etapu programu urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
D Urządzenie emituje dźwięk informujący o zakończeniu wyrabiania i wyrastania ciasta.

Uwaga: Dwa cykle (wyrabianie i wyrastanie ciasta) są wykonywane automatycznie i trwają co najmniej 1 godz. i 21 minut, na przykład 26 minut wyrabiania i 55 minut wyrastania ciasta.

Uwaga: To normalne, że ciasto nie jest dokładnie wymieszane podczas wyrabiania.

Po zakończeniu pierwszego etapu programu ciasto należy upiec w ciągu jednej godziny. Po upływie godziny urządzenie zresetuje się i program Formowanie wielu wypieków (Multi Bread Shaper) zostanie wyłączony.

Formowanie i wypiekanie

- 1** Uformuj chleb w wybrany sposób i umieść go w formach do wypiekania (patrz sekcja „Przepisy z programem Formowanie wielu wypieków” poniżej).
- 2** Przygotuj stelaż do pieczenia (patrz sekcja „Przygotowanie stelaża do wypiekania” poniżej).
- 3** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.

Uwaga: W celu użycia stelaża do wypiekania należy wyjąć formę do chleba.

- 4** Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania w celu rozpoczęcia cyklu wypiekania.

Przygotowanie stelaża do wypiekania

Wypiekacz jest wyposażony w stelaż do wypiekania przeznaczony do użycia w przypadku przepisów z programem Formowanie wielu wypieków (Multi Bread Shaper) (programy 13 i 14). Na stelażu znajdują się dwie formy do wypiekania. Przy użyciu dwóch długich separatorów i czterech krótkich separatorów można podzielić formy w celu pieczenia bagietek, bułek i chlebów o dowolnym kształcie.

- 1** Aby upiec dwie podłużne bagietki lub inne rodzaje chleba, umieść długi separator w formie do wypiekania. Wciśnij separator, aby go zamocować.
- 2** Aby upiec krótkie bagietki lub inne rodzaje krótkiego chleba, umieść dwa krótkie separatory w poprzek formy i wciśnij je na miejsce.
- 3** Aby piec bułki, umieść najpierw długi separator, a następnie dopasuj otwory w krótkim separatorze do otworów w długim separatorze.
- 4** W celu wypiekania chleba o dowolnym kształcie nie używaj żadnych separatorów.

Przepisy z programem Formowanie wielu wypieków

W przypadku tych przepisów należy użyć stelaża do wypiekania, form do wypiekania, separatorów, noża piekarskiego i pędzla.

Bagietki

Przepis na 4 bagietki o wadzie 100 g.
 Kolor skórki należy ustawić na średni.

Składniki:

- 170 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 280 g mąki na chleb
- 1 łyżeczka suszonych drożdży

Uwaga: Aby bagietka była bardziej elastyczna, do składników należy dodać 1 łyżkę oleju. Aby bagietki nabrały więcej koloru, do składników należy dodać 2 łyżeczki cukru.

Formowanie bagietek:

- 1** Posyp mąką blat.
- 2** Wyjmij formę do chleba z urządzenia i wyjmij z niej ciasto.
- 3** Uformuj ciasto w kulę i podziel nożem na cztery części (rys. 1).

Uwaga: Upewnij się, że wszystkie części mają taką samą wagę.

Wskazówka: Aby bagietki były lżejsze i zawierały więcej powietrza, odłóż kule z ciasta na 5 minut przed formowaniem.

- 4** Rozgnieć na płasko wszystkie części ciasta na posypanym mąką blacie przy użyciu dłoni, lub delikatnie wałkując je wałkiem do ciasta (rys. 2).
- 5** Chwyc dłuższą stronę rozwałkowanego ciasta i złóż ją do środka. Następnie chwyc drugą dłuższą stronę ciasta i złóż ją do środka, zakładając na złożoną wcześniej pierwszą stronę (rys. 3).
- 6** Palcami uformuj wgłębienie pośrodku złożonego ciasta, na całej jego długości (rys. 4).
- 7** Zamknij wgłębienie, przeciągając przednią połowę ciasta w górę i w poprzek wgłębienia, a następnie umieść ją na drugiej połowie ciasta. Zagnieć szczelnie połączenie (rys. 5).
- 8** Umieść ciasto na blacie połączeniem w dół i rozwałkuj je dłońmi do przodu i do tyłu. Rozpocznij na środku i przesuwaj dłonie na zewnątrz, wałkując ciasto, aby je rozciągnąć do odpowiedniej długości. (rys. 6)
- 9** Nie naciskając zbyt mocno, rozwałkuj ciasto dłońmi, aby uzyskać odpowiedni kształt. Grubość i szerokość ciasta muszą być takie same.

Uwaga: Ciasto musi mieć taką samą długość jak forma do wypiekania (około 18 cm).

Wskazówka: Aby uzyskać bagietki o różnym smaku, na tym etapie można dodać składniki, takie jak ziarno sezamowe lub mak.

- 10** Załóż długie separatory w dwóch formach i umieść uformowane kawałki ciasta w poszczególnych sekcjach (rys. 7).
- 11** Aby uzyskać optymalny rezultat, na górnej części ciasta wykonaj ukośne nacięcia o długości 1 cm dołączonym nożem piekarskim lub nożem o ząbkowanym ostrzu (rys. 8).

Uwaga: Upewnij się, że nacięcia nie są głębsze niż 1 cm, a odległość między nimi wynosi co najmniej 2 cm (rys. 9).

- 12** Używając pędzla, zwilż górną część ciasta wodą (rys. 10).

Uwaga: Upewnij się, że na formie do wypiekania nie pozostała woda.

- 13** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 14** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 15** Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 16** Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia (rys. 11).

Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania i chleb są gorące.

- 17** Wyjmij bagietki z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce (rys. 12).

Bochen

Bochen jest to rodzaj podłużnego chleba z płaskim spodem i kilkoma ukośnymi nacięciami na górze.

- 1** Użyj składników i wykonaj czynności 1–3 opisane w sekcji „Bagietki” powyżej.

- 2 Rozwałkuj wszystkie cztery kawałki ciasta przy użyciu wałka do prostokątnych kawałków o długości 18 cm i grubości około 1,5 cm, z zaokrąglonymi rogami (rys. 13).
- 3 Chwyć dłuższą część ciasta i zwiń ją, formując bułkę o szerokości 5 cm. Zagnieć i wyrównaj końce (rys. 14).
- 4 Umieść długie separatory w formach do wypiekania, a następnie umieść uformowane ciasto w odpowiednich sekcjach.
- 5 Wykonaj ukośne nacięcia w odstępach około 1,5 cm (zwykle około 6 nacięć) dołączonym nożem piekarskim lub nożem o ząbkowanym ostrzu (rys. 15).
- 6 Używając pędzla, zwilż górną część ciasta wodą.

Uwaga: Upewnij się, że na formie do wypiekania nie pozostała woda.

- 7 Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 8 Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 9 Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 10 Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.

Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania, formy do chleba i chleb są gorące.

- 11 Wyjmij chleby z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Francuski chleb epi

Epi to francuski chleb wykonany z ciasta na bagietki i uformowany w kształcie kłosa („epi” po francusku oznacza kłós).

- 1 Użyj składników jak w przepisie na bagietki powyżej i uformuj bagietki w sposób opisany w punktach od 1 do 9.
- 2 Umieść długie separatory w formach do wypiekania, a następnie umieść uformowane ciasto w odpowiednich sekcjach.
- 3 Przy użyciu nożyczek natnij górną część ciasta w odstępach od 2 do 2,5 cm na całej długości w celu utworzenia zakładek na górnej części ciasta (rys. 16).

Uwaga: Cięcia muszą mieć długość około dwóch trzecich wysokości ciasta.

- 4 Przekładaj kolejno zakładki z ciasta na lewo i prawo (rys. 17).
- 5 Używając pędzla, zwilż górną część ciasta wodą.

Uwaga: Upewnij się, że na formie do wypiekania nie pozostała woda.

- 6 Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 7 Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 8 Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 9 Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.

Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania, formy do chleba i chleb są gorące.

- 10 Wyjmij chleby epi z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Wskazówka: Zakładki upieczonych bochenków chleba epi można łatwo oderwać i podawać pojedynczo.

Chleb pleciony

Jest to przepis na jeden z najpopularniejszych rodzajów chleba plecionego czyli chleb potrójnie pleciony.

Składniki:

- ¼ szklanki mleka
- ½ dużego jajka
- 1 i 1/6 szklanki mąki
- 1 łyżka cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 1/8 szklanki masła
- ¾ łyżeczki suszonych drożdży

Aby uformować chleb pleciony:

- 1** Posyp mąką blat.
- 2** Wyjmij formę do chleba z urządzenia i wyjmij z niej ciasto.
- 3** Uformuj ciasto w kulę i podziel nożem na sześć części (rys. 18).

Uwaga: Upewnij się, że wszystkie części mają taką samą wagę.

- 4** Umieść trzy kawałki ciasta na posypanym mąką blacie i uformuj dłońmi podłużne kawałki. Rozpocznij na środku i przesuwaj dłonie do boków w celu rozciągnięcia ciasta do odpowiedniej długości (rys. 19).

Uwaga: Upewnij się, że kawałki ciasta mają równą średnicę. Podłużne kawałki należy formować tak długo, dopóki nie osiągną długości równej formie do wypiekania (około 18 cm).

- 5** Umieść trzy wałki z ciasta obok siebie na formie do wypiekania (rys. 20).
- 6** Rozpocznij zaplatanie wałków na środku. Podnieś prawy kawałek i ułóż go na środkowym. Następnie podnieś lewy kawałek i umieść go na prawym, a potem środkowy na lewym. Kontynuuj, aż zapleciesz kawałki do końca. Następnie zapleć kawałki ciasta od środka do drugiego końca (rys. 21).

- 7** Zwilż końce, sklej je razem i zawiń pod spód (rys. 22).

- 8** Używając pędzla, zwilż górną część ciasta wodą.

Uwaga: Upewnij się, że na formie do wypiekania nie pozostała woda.

- 9** Wykonaj czynności od 4 do 8 dla pozostałych trzech kawałków.
- 10** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 11** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 12** Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 13** Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.

Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania i chleb są gorące.

- 14** Wyjmij plecione chleby z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Bułki

Przepis na 12 bułek.

Składniki:

- 170 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 280 g mąki na chleb
- 1 łyżeczka suszonych drożdży

Aby uformować bułki:

- 1** Posyp mąką blat.

- 2** Wyjmij formę do chleba z urządzenia i wyjmij z niej ciasto.
- 3** Uformuj ciasto w kulę i podziel nożem na 12 części (rys. 23).
Uwaga: Upewnij się, że wszystkie części mają taką samą wagę.
- 4** Uformuj z każdego kawałka bułkę i umieść ją w formie do wypiekania (rys. 24).
- 5** Natnij bułkę pośrodku nożem piekarskim, aby utworzyć głęboką szczelinę dzielącą bułkę w połowie (rys. 25).
- 6** Natnij bułkę ponownie prostopadle do pierwszego nacięcia, aby podzielić ciasto na ćwiartki (rys. 26).
- 7** Używając pędzla, zwilż górną część ciasta wodą.
Uwaga: Upewnij się, że na formie do wypiekania nie pozostała woda.
- 8** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 9** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 10** Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 11** Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.
Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania i bułki są gorące.
- 12** Wyjmij bułki z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Bułki cyjanonowe

Składniki:

- ¼ szklanki mleka
- ½ dużego jajka
- 1 i 1/6 szklanki mąki do chleba
- 1 łyżka cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 1/8 szklanki masła
- ¾ łyżeczki suszonych drożdży

Nadzienienie:

- 1 łyżka cukru kryształ
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1/8 szklanki rodzynek
- Przed dodaniem składników do ciasta należy je dokładnie wymieszać.

Polewa:

- ½ dużego jajka, roztrzepanego
- 2 łyżeczki wody

Aby uformować bułeczki cyjanonowe:

- 1** Posyp mąką blat.
- 2** Wyjmij formę do chleba z urządzenia i wyjmij z niej ciasto.
- 3** Uformuj z ciasta kulę i przetnij ją na dwie równe części (rys. 27).
- 4** Rozwałkuj połówki, formując prostokątne kształty (rys. 28).
- 5** Umieść równe ilości nadzienia w ¾ każdej części (rys. 29).
- 6** Zawień ciasto i dokładnie uszczelnij połączenie (rys. 30).

Uwaga: Dokładnie uszczelnij połączenie i oba końce, aby uniknąć rozwinięcia się bułki po jej przecięciu (rys. 31).

- 7** Przetnij ciasto na dwie równe części (rys. 32).
 - 8** Umieść kawałki ciasta na formie do wypiekania przeciętą stroną skierowaną w górę.
 - 9** Używając pędzla, nałóż polewę z jajka na górną część ciasta (rys. 33).
 - 10** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
 - 11** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
 - 12** Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
 - 13** Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.
- Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania i bułki są gorące.
- 14** Wyjmij bułki z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Miękkie precle

Przepis na 32 precle.

Składniki:

- 1 szklanka piwa
- 2 i ½ szklanki mąki
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka suszonych drożdży

Aby uformować precle:

- 1** Posyp mąką blat.
- 2** Wyjmij formę do chleba z urządzenia i wyjmij z niej ciasto.
- 3** Uformuj ciasto w kulę i podziel nożem na cztery równe części.
- 4** Przetnij każdą część na 8 równych kawałków.
- 5** Uformuj z wszystkich kawałków wałki o długości około 50 cm i grubości około 1 cm (rys. 34).
- 6** Unieś końce każdego kawałka i zbliż je do siebie, aby się skrzyżowały. (rys. 35)
- 7** Następnie zawiń jeden koniec wokół drugiego i umieść skrócone końce po drugiej stronie koła, aby uformować precel (rys. 36).
- 8** Ułóż precle odwrotnie, skróconymi końcami do dołu, w ok. 2 cm odstępach w formie do wypiekania. (rys. 37)
- 9** Pędzlem nałóż roztrzepane jajko i posyp delikatnie precle gruboziarnistą solą, makiem lub ziarnami sezamu (rys. 38).

Wskazówka: W wypiekaczu można piec jednocześnie 6 precli. Aby kontynuować pieczenie konieczne może być użycie programu Wypiek. Cykl wypiekania trwa około 10–12 minut.

- 10** Umieść stelaż do pieczenia z formami do wypiekania w wypiekaczu.
- 11** Naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania/anulowania, aby rozpocząć cykl wypiekania.
- 12** Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od gniazda.
- 13** Wyjmij stelaż do wypiekania z urządzenia.

Zachowaj ostrożność, ponieważ stelaż do wypiekania i precle są gorące.

- 14** Wyjmij precle z form i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Wskazówka: Jeśli chcesz uzyskać miękkie precle, podawaj je na ciepło z musztardą.

Wskazówka: Aby uzyskać kruche precle, po upieczeniu umieść je w wystudzonej kuchence na nienatłuszczonej formie. Pozostaw je na 3 godziny lub na noc, a staną się suche i chrupiące.

Programy Formowanie wielu wypieków

Formowanie wielu wypieków	(program 13)	Formowanie wielu słodkich wypieków	(program 14)
Składniki	Ilość	Składniki	Ilość
Woda	150 ml	Woda	100 ml
Olej	-	Olej	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka	Sól	½ łyżeczki
Cukier	-	Cukier	2 łyżki
Mleko w proszku	-	Mleko w proszku	1 łyżka
Biała mąka	300 g	Biała mąka	200 g
Drożdże w proszku	1 ½ łyżeczki	Drożdże w proszku	1 łyżeczka

Czas i temperatura piekarnika

Czas i temperatura piekarnika

Standardowa temperatura dla trybu utrzymywania ciepła dla podanych rodzajów chleba oraz temperatura dla programu 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 15 godzin.

Maksymalny czas opóźnienia, jaki można ustawić dla programu 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 26 min
Zwykły biały szybki	Po 15 min
Razowy	Po 51 min
Szybki razowy	Po 10 min
Słodki	Po 20 min
Bezglutenowy	Po 14 min
Ciasto	Po 16 min

Czas trwania i temperatura dla fazy pieczenia

Model	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
Zwykły biały	Jasna	110°C	750 g	50 min	3 godz. 30 min

Model	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
	Średnia	120°C	1000 g	55 min	3 godz. 35 min
			1250 g	60 min	3 godz. 40 min
			750 g	50 min	3 godz. 30 min
			1000 g	55 min	3 godz. 35 min
			1250 g	60 min	3 godz. 40 min
			750 g	55 min	3 godz. 35 min
	Ciemna	130°C	1000 g	60 min	3 godz. 40 min
			1250 g	65 min	3 godz. 45 min
			750 g	50 min	2 godz. 40 min
			1000 g	55 min	2 godz. 45 min
			1250 g	60 min	2 godz. 50 min
			750 g	50 min	2 godz. 40 min
	Średnia	120°C	1000 g	55 min	2 godz. 45 min
			1250 g	60 min	2 godz. 50 min
			750 g	50 min	2 godz. 40 min
			1000 g	55 min	2 godz. 45 min
			1250 g	60 min	2 godz. 50 min
			750 g	55 min	2 godz. 45 min
	Ciemna	130°C	1000 g	60 min	2 godz. 50 min
			1250 g	65 min	2 godz. 55 min
			750 g	45 min	3 godz. 55 min
			1000 g	50 min	4 godz.
			1250 g	55 min	4 godz. 5 min
			750 g	50 min	4 godz.
	Średnia	125°C	1000 g	55 min	4 godz. 5 min
			1250 g	60 min	4 godz. 10 min
			750 g	60 min	4 godz. 10 min
			1000 g	65 min	4 godz. 15 min
			1250 g	70 min	4 godz. 20 min
			750 g	45 min	2 godz. 40 min
	Jasna	115°C	1000 g	50 min	2 godz. 45 min
			1250 g	55 min	2 godz. 50 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min
			1000 g	55 min	2 godz. 50 min
			1250 g	60 min	2 godz. 55 min
			750 g	50 min	2 godz. 45 min

Model	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
Francuski	Ciemna	135°C	750 g	60 min	2 godz. 55 min
			1000 g	65 min	3 godz.
			1250 g	70 min	3 godz. 5 min
	Jasna	115°C	750 g	50 min	5 godz. 45 min
			1000 g	55 min	5 godz. 50 min
			1250 g	60 min	5 godz. 55 min
	Średnia	125°C	750 g	55 min	5 godz. 50 min
			1000 g	60 min	5 godz. 55 min
			1250 g	65 min	6 godz.
Słodki	Ciemna	135°C	750 g	60 min	5 godz. 55 min
			1000 g	65 min	6 godz.
			1250 g	70 min	6 godz. 5 min
	Jasna	110°C	750 g	52 min	3 godz. 17 min
			1000 g	54 min	3 godz. 19 min
			1250 g	56 min	3 godz. 21 min
	Średnia	115°C	750 g	54 min	3 godz. 19 min
			1000 g	57 min	3 godz. 22 min
			1250 g	60 min	3 godz. 25 min
Bezglutenowy	Ciemna	125°C	750 g	58 min	3 godz. 23 min
			1000 g	61 min	3 godz. 26 min
			1250 g	64 min	3 godz. 29 min
	Średnia	110°C	1000 g	95 min	2 godz. 54 min
			1000 g	50 min	1 godz. 25 min
			1000 g	50 min	1 godz. 25 min
	Tylko pieczenie	120°C	nie dot.	0 min	1 godz. 30 min
			nie dot.	10 min	nie dot.
			nie dot.	0 min	14 min
Ciasto na makaron	nie dot.	nie dot.	nie dot.	0 min	14 min
	nie dot.	115°C	nie dot.	70 min	1 godz. 25 min
	nie dot.	120°C	750 g	40 min	2 godz. 15 min
Formowanie wielu wypieków	Jasna	120°C	750 g	40 min	2 godz. 15 min
	Średnia	130°C	750 g	40 min	2 godz. 15 min
	Ciemna	140°C	750 g	40 min	2 godz. 15 min

Model	Skórka	Temp. pieczenia	Waga	Czas pieczenia	Czas przygotowania
Formowanie wielu słodkich wypieków	Jasna	110°C	750 g	30 min	2 godz. 5 min
	Średnia	120°C	750 g	30 min	2 godz. 5 min
	Ciemna	130°C	750 g	30 min	2 godz. 5 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 zapewni 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 jakimkolwiek 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 wypiekania utrzymuje nadany mu kształt lepiej niż makaron wyrabiany z uniwersalnej mąki. Możesz zastąpić część uniwersalnej mąki lub mąki pszennej razowej kaszą manną.

Tłuszcze

Tłuszcze zmiękczą 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 zapominaj 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 skórkę. 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 wykorzystać 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, małeńkie 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 małeńkimi 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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ filiżanki letniej wody w miarce. Posyp powierzchnię 2 łyżeczkami drożdży. Delikatnie wymieszaj. Odstaw mieszankę na 10 minut. Mieszanka powinna być pienista 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 odmierzать 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 szklankę (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. Mąkę 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. Bagietki powinno się przechowywać w papierowych torbach, ponieważ gdy są one wystawione na działanie powietrza, zachowują chrupkość skórki. Najlepiej spożywać bagietki 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. 39).
- Wsyp składnik do miarki, a następnie odsyp poziomym ruchem nadmiar składnika, używając metalowej łopatkii lub noża. Nie wciskaj składnika do miarki i nie potrząsaj miarką, aby wyrównać poziom składnika (rys. 40).
- Jedynym składnikiem, który należy wciskać do miarki, jest brązowy cukier. Wciskaj cukier, aż nabierze kształtu miarki.

Kubek z miarką

- Przezroczysty kubek ze skalą umożliwia odmierzanie 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. 41).

Pędzel

- Pędzla można używać na przykład w celu zwilżenia górnej części chleba wodą lub nałożenia roztrzepanego jajka na bułki.
- Można nim również usuwać nadmiar wody z formy do wypiekania lub z ciasta.

Noż piekarski

- Noża piekarskiego można używać do krojenia ciasta i nacinania górnej części uformowanego chleba.

Zachowaj ostrożność podczas posługiwania się nożem piekarskim. Jego ostrze jest bardzo ostre.

Po użyciu noża zabezpiecz jego ostrze nakładką i przechowuj go w bezpiecznym miejscu.

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 związane ze standardowymi przepisami 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	

	Woda lub mleko	Sól	Cukier lub miód	Mąka	Drożdże	Inne
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 jest niedopieczony						Sprawdź zasilanie, wybierz właściwe ustawienia
Chleb jest przypieczony			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

	Woda lub mleko	Sól	Cukier lub miód	Mąka	Drożdże	Inne
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.

Problemy związane z przepisami do wykonania w programie Formowanie wielu wypieków

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas formowania chleba w programie Formowanie wielu wypieków ciasto ma inny kształt niż opisany i przedstawiony na ilustracjach.	Ciasto, które wykorzystano, nie miało prostokątnego kształtu i miało nierównomierną grubość.	Dobrze rozwałkuj ciasto i utwórz prostokątny kształt o równej grubości.
Ciasto łatwo się rwie i rozpada (np. z powodu grudek) oraz trudno się formuje.	Dodano za mało wody.	Ciasto zostało nieodpowiednio przygotowane. Postępuj dokładnie według przepisu.
	Ciasto było zbyt długo formowane.	Ugnieć ciasto w kulę i pozostaw na 10 minut. Następnie ponownie rozpocznij formowanie ciasta.
		Wyrabiaj ciasto w dwóch etapach, z 5-minutową przerwą.
Ciasto jest klejące i trudne do formowania.	Dodano zbyt dużo wody lub dodana woda była zbyt ciepła.	Posyp mąką ręce, ale NIE posypuj ciasta ani blatu. Następnie kontynuuj wyrabianie ciasta. Ponownie posyp ręce mąką i wyrabiaj ciasto, aż stanie się mniej klejące.
Kule z ciasta trudno się przecinają.	Ciasto jest klejące, ponieważ dodano za dużo wody.	Posyp mąką ręce, ale NIE posypuj ciasta ani blatu. Następnie kontynuuj wyrabianie ciasta. Ponownie posyp ręce mąką i wyrabiaj ciasto, aż stanie się mniej klejące.
	Nóż nie jest wystarczająco ostry.	Użyj dostarczonego noża piekarskiego lub bardzo ostrego noża ząbkowanego.
	Być może przecinasz ciasto zbyt wolno.	Wykonaj szybkie cięcie nożem piekarskim przez ciasto.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nacięcia w górnej części chleba zamykają się i nie otwierają podczas pieczenia.	Ciasto jest klejące, ponieważ dodano za dużo wody.	Posyp mąką ręce, ale NIE posypuj ciasta ani blatu. Następnie kontynuuj wyrabianie ciasta. Ponownie posyp ręce mąką i wyrabiaj ciasto, aż stanie się mniej klejące.
	Podczas formowania ciasto nie zostało wystarczająco rozciągnięte.	Mocniej rozciągnij ciasto podczas wyrabiania.
	Nacięcia na górnej części ciasta były zbyt płytkie.	Wykonaj głębsze nacięcia.
Chleb pęka po bokach podczas wypiekania.	Prawdopodobnie ciasto nie zostało właściwie wyrobione.	Wyrabiaj ciasto bardziej dokładnie, aż będzie rozciągało się bez rozrywania.
	Nacięcia na górnej części ciasta były zbyt płytkie.	Wykonaj głębsze nacięcia.
Upieczone chleby przywierają do formy.	Ciasto zostało zbyt mocno zwilżone wodą.	Przed pieczeniem usuń nadmiar wody przy użyciu pędzla.
	Chleb zbyt mocno przywiera.	Posmaruj lekko olejem formy do wypiekania przed ułożeniem w nich uformowanego ciasta.
Chleb nie jest złocistobrązowy.	Być może zapomniano zwilżyć ciasto wodą przed wypiekaniem.	Upewnij się, że przed pieczeniem ciasto zostanie prawidłowo zwilżone wodą.
	Podczas formowania ciasta nałożono na nie zbyt dużo mąki.	Upewnij się, że przed pieczeniem ciasto zostanie prawidłowo zwilżone wodą.
	Temperatura w pomieszczeniu jest wysoka (powyżej 30°C).	Użyj chłodniejszej wody (od 10°C do 15°C) i/lub nieco mniej drożdży.
	Wybrano zbyt jasny kolor skórki.	Następnym razem wybierz ciemniejszy kolor skórki.
Chleb nie wyrósł wystarczająco.	Być może zapomniano dodać drożdży.	Nie zapominaj o dodaniu drożdży.
	Użyte drożdże mogły być przeterminowane.	Przed dodaniem drożdży upewnij się, że są nie upłynął termin ich przydatności do użycia.
	Być może dodano zbyt mało wody.	Ciasto zostało nieodpowiednio przygotowane. Postępuj dokładnie według przepisu.
	Podczas formowania ciasto zostało zbyt mocno zgniecione.	Ugnieć ciasto w kulę i pozostaw na 10 minut. Następnie ponownie rozpocznij formowanie ciasta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
		Wyrabiaj ciasto w dwóch etapach, z 5-minutową przerwą.

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 przypiekają się do boków bochenka. W takim przypadku można zdrapać tę część skórki ostrym nożem.
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 wypiekane go 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 dodasz 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.

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego chleby są nieodpowiednio wypieczone?	Ciasto było prawdopodobnie zbyt duże. Zmniejsz rozmiar ciasta. Ciasto powinno zajmować tylko połowę powierzchni formy do wypiekania. Jeśli wymagane jest mocniejsze przypieczenie, należy użyć programu 10.
Dlaczego chleb jest za mocno przypieczony?	Ciasto było prawdopodobnie za małe. Umieść większy kawałek ciasta w formie do wypiekania. Ciasto powinno zajmować połowę powierzchni formy do wypiekania. Jeśli wymagane jest słabsze przypieczenie, zmień kolor skórki na jaśniejszy.
Dlaczego efekt wypiekania kilku chlebów jest nierównomierny?	Być może ciasto zostało nierówno podzielone. Upewnij się, że ciasto zostało podzielone na równe części.

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

program: albă simplă	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	290 ml	350 ml	450 ml
Lapte praf	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Ulei	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	1 ½ lingurițe	1 ½ lingurițe
Zahăr	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Făină albă	500 g	600g	750 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine din grâu integral (programele 3 și 4)

program: grâu integral	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Ulei	1 lingură	2 linguri	2 linguri
Sare	1 ½ lingurițe	2 lingurițe	2 lingurițe
Miere SAU zahăr	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Făină integrală de grâu	500 g	600g	750 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine franțuzească (programul 5)

program: franțuzească	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Ulei	1 ½ linguri	2 linguri	2 linguri
Sare	1 ½ lingurițe	2 lingurițe	3 lingurițe
Făină albă	500 g	600g	750 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine dulce (programul 6)

program: dulce	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	270 ml	330 ml	390 ml
Lapte praf	1 ½ linguri	2 linguri	3 linguri
Ulei	2 linguri	3 linguri	4 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

program: dulce	750 g	1000 g	1250 g
Zahăr	4 linguri	5 linguri	6 linguri
Făină albă	500 g	600g	700 g
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Pâine fără gluten (programul 7)

program: fără gluten	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	330 ml	410 ml
Lapte praf	-	2 linguri	2 linguri
Ulei	-	2 linguri	3 linguri
Sare	-	1 ½ lingurițe	1 ½ lingurițe
Zahăr	-	2 linguri	3 linguri
Făină fără gluten	-	560 g	700 g
Drojdie uscată	-	2 ¼ lingurițe	3¼ lingurițe

Pâine super rapidă (programul 8)

program: super-rapidă	750 g	1000 g	1250 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	380 ml	-
Lapte praf	-	2 linguri	-
Ulei	-	2 linguri	-
Sare	-	1 linguriță	-
Zahăr	-	2 linguri	-
Făină albă	-	600g	-
Drojdie uscată	-	4 lingurițe	-

Aluat/aluat pentru pizza (programul 9)

program: aluat	750 g	1000 g	1000 g
Apă (27°C/80°F) sau lapte	-	340 ml	
Lapte praf	-	2 linguri	
Ulei	-	¼ ceașcă	
Sare	-	2 lingurițe	
Zahăr	-	2 linguri	
Făină albă	-	600g	
Drojdie uscată	-	2 lingurițe	

Gem de căpșuni sau de mure (programul 12)**Program: gem**

Fructe proaspete sau congelate (dezghețate)	2 cești
Zahăr	1,5 cești

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
3/4 ceașcă	175 ml
1 ceașcă	250 ml

Programe și rețete Multi Bread Shaper

Programele Multi Bread Shaper (13 și 14) vă permit să vă configurați propria varietate de forme de pâine. De la pâinici mici și mari până la baghete și forme libere. Aceste programe au două etape:

- Prima etapă: frământarea și creșterea aluatului
- A doua etapă: coacerea

Frământarea și creșterea aluatului

- 1** Scoateți tava pentru pâine din aparat (consultați capitolul “Utilizarea aparatului” din manualul de utilizare).
- 2** Asamblați lamele de frământare (consultați capitolul “Utilizarea aparatului” din manualul de utilizare).
- 3** Măsurați și puneți ingredientele în tava pentru pâine (consultați capitolul “Utilizarea aparatului” din manualul de utilizare).
- 4** Puneți tava pentru pâine înapoi în aparatul de pâine (consultați capitolul “Utilizarea aparatului” din manualul de utilizare).
- 5** Conectați aparatul de pâine.
- 6** Apăsați selectorul de programe și selectați programul 13 sau 14.
- 7** Dacă doriți, apăsați selectorul pentru culoarea crustei o dată sau de mai multe ori, pentru a selecta culoarea corespunzătoare a crustei.
Pentru programele 13 și 14, culoarea presetată a crustei este medie.
- 8** Apăsați butonul de pornire/oprire/anulare pentru a porni ciclul de frământare a aluatului, care este urmat de ciclul de creștere.

- 9** Atunci când se termină prima etapă a programului, aparatul intră în standby.
D Aparatul emite semnale sonore pentru a vă comunica faptul că frământarea și creșterea aluatului s-au încheiat.

Notă: Cele două cicluri (frământarea și creșterea aluatului) au loc automat și durează 1 oră și 21 de minute, adică 26 de minute de frământare urmate de 55 de minute de creștere.

Notă: Este normal ca aluatul să nu fie amestecat uniform în timpul frământării.

Atunci când se termină prima etapă a programului, aluatul trebuie copt timp de o oră. După o oră, aparatul se resetează și programul Multi Bread Shaper se pierde.

Modelarea și coacerea

- 1** Dați pâinii dvs. forma dorită și puneți-o în tăvile pentru coacere (consultați secțiunea “Rețete Multi Bread Shaper” de mai jos).
- 2** Configurați grilajul pentru coacere (consultați secțiunea “Configurarea grilajului pentru coacere” de mai jos).
- 3** Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.

Notă: Trebuie să scoateți tava pentru pâine înainte de a putea utiliza grilajul pentru coacere.

- 4** Închideți capacul și apăsați butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.

Configurarea grilajului pentru coacere

Aparatul de pâine este prevăzut cu un grilaj pentru coacere special destinat rețetelor Multi Bread Shaper (programele 13 și 14). Grilajul pentru coacere este prevăzut cu două tăvi pentru coacere. Cu cele două separatoare lungi și cele patru separatoare scurte puteți împărți tăvile pentru coacere pentru a coace baghete, chifle, pâinici sau pâine fără o anumită formă.

- 1** Pentru a coace două baghete sau alte pâini lungi, poziționați separatorul lung în tava pentru coacere. Apăsați separatorul pentru a-l fixa.
- 2** Pentru a coace baghete sau alte pâini scurte, poziționați două separatoare scurte transversal în tava pentru coacere și împingeți-le la locul lor.
- 3** Pentru a coace chifle sau pâinici, mai întâi poziționați separatorul lung și apoi potriviți fantele din separatoarele scurte cu fantele din separatorul lung.
- 4** Pentru a coace pâine fără o anumită formă, nu utilizați niciun separator.

Rețete Multi Bread Shaper

Pentru aceste rețete aveți nevoie de grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere, separatoare pentru tăvile pentru coacere, dispozitivul de tăiere și perie.

Baghete

Această rețetă produce 4 baghete de 100 g fiecare.
 Setarea necesară pentru culoarea crustei este medie.

Ingrediente:

- 170 ml de apă
- 1 linguriță de sare
- 280 g de făină pentru pâine
- 1 linguriță de drojdie uscată

Notă: Pentru ca baghetele dvs. să fie mai elastice, adăugați o lingură de ulei la ingrediente. Dacă doriți ca cele 4 baghete să fie mai colorate, adăugați 2 lingurițe de zahăr la ingrediente.

Pentru a modela baghetele:

- 1 Presărați puțină făină pe suprafața de lucru.
- 2 Scoateți tava pentru pâine din aparat și scoateți aluatul din tava pentru pâine.
- 3 Faceți o bilă din aluat și împărțiți bila în patru grămăjoare cu un cuțit (fig. 1).

Notă: Asigurați-vă că grămăjoarele au aceeași greutate.

Sugestie: Pentru a face baghetele mai ușoare și mai aerate, lăsați bilele de aluat în repaus timp de 5 minute înainte de a le modela.

- 4 Întindeți fiecare grămăjoară de aluat pe suprafața presărată cu făină fie cu palmele, fie rulându-le ușor cu un făcăleț (fig. 2).
- 5 Apucați partea lungă a foi de aluat și împachetați-o spre interior. Apoi apucați cealaltă parte lungă a foi și împachetați-o spre interior deasupra părții împachetate (fig. 3).
- 6 Apăsăți cu degetele în centrul aluatului împachetat pe întreaga sa lungime pentru a crea o cavitate lungă (fig. 4).
- 7 Închideți cavitatea trăgând jumătatea frontală a aluatului în sus și transversal pe cavitate și poziționați-o deasupra celeilalte jumătăți de aluat. Apoi etanșați îmbinarea (fig. 5).
- 8 Puneți aluatul pe suprafața de lucru cu îmbinarea în jos și rulați-l cu mâinile înainte și înapoi. Începeți din centru și mișcați-vă mâinile spre exterior de-a lungul aluatului în timp ce îl rulați pentru a-l aduce la lungimea dorită. (fig. 6)
- 9 Rulați aluatul cu mâinile fără a-l presa prea mult pentru a obține o formă regulată. Grosimea și lățimea aluatului trebuie să rămână uniforme.

Notă: Aluatul trebuie să aibă aceeași lungime ca și tava pentru coacere (aprox. 18 cm).

Sugestie: Pentru a varia aroma baghetelor, puteți adăuga ingrediente precum susan sau semințe de mac în timpul acestei etape.

- 10 Asamblați separatoarele lungi în cele două tăvi pentru coacere și puneți formele de aluat în fiecare secțiune a tăvilor pentru coacere (fig. 7).
- 11 Pentru rezultate optime, faceți creștături diagonale de 1 cm lungime la partea superioară a aluatului modelat cu dispozitivul de tăiere furnizat sau cu un cuțit cu lamă zimțată (fig. 8).

Notă: Asigurați-vă că toate creștăturile au maxim 1 cm adâncime și 2 cm distanță între ele (fig. 9).

- 12 Utilizați peria pentru a umezi partea superioară a formelor de aluat cu apă (fig. 10).

Notă: Asigurați-vă că nu rămâne apă în tava pentru coacere.

- 13 Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.
- 14 Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.
- 15 Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.

- 16 Ridicați grilajul pentru coacere din aparat (fig. 11).

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și pâinile sunt fierbinți.

- 17 Luați baghetele din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă (fig. 12).

Bloomer

Bloomer se referă la o formă de pâine care este cilindrică, dar plană la partea inferioară, cu câteva creștături diagonale la partea superioară.

- 1 Utilizați ingredientele și urmați etapele de la 1 la 3 de la “Baghete” de mai sus.

- 2** Întindeți fiecare dintre cele patru grămăjoare de aluat cu un făcăleț în foi dreptunghiulare de 18 cm lungime și aprox. 1,5 cm grosime cu colțuri rotunjite (fig. 13).
- 3** Apucați partea lungă a fiecărei foi de aluat și rulați-o într-un rulou de 5 cm lățime. Uniți capetele și neteziți-le (fig. 14).
- 4** Poziționați separatoarele lungi în tăvile pentru coacere și puneți formele de aluat în fiecare secțiune.
- 5** Faceți creștături diagonale pe partea superioară la distanță de aprox. 1,5 cm (de obicei cam 6 creștături pe formă de aluat) cu dispozitivul de tăiere furnizat sau cu un cuțit cu lamă zimțată (fig. 15).
- 6** Utilizați peria pentru a umezi partea superioară a formelor de aluat cu apă.

Notă: Asigurați-vă că nu rămâne apă în tava pentru coacere.

- 7** Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.
- 8** Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.
- 9** Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.
- 10** Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și pâinile sunt fierbinți.

- 11** Luați bloomerile din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Pâine Epi French

Pâinea Epi French este o pâine franțuzească produsă din aluat de baghete și având forma unui spic de porumb ("epi" reprezintă cuvântul care desemnează spicul de porumb în limba franceză).

- 1** Utilizați ingredientele de la "Baghete" de mai sus și modelați baghetele urmând pașii de la 1 la 9.
- 2** Poziționați separatoarele lungi în tăvile pentru coacere și puneți formele de aluat în fiecare secțiune.
- 3** Utilizați o foarfecă pentru a tăia partea superioară a formei de aluat la intervale de 2 până la 2,5 cm pe întreaga lungime pentru a crea creștături la partea superioară a formei de aluat (fig. 16).

Notă: Lungimea tăieturilor trebuie să fie aproximativ două treimi din înălțimea formei de aluat.

- 4** Puneți creștăturile de aluat spre dreapta și spre stânga pe rând (fig. 17).
- 5** Utilizați peria pentru a umezi partea superioară a formelor de aluat cu apă.
- Notă: Asigurați-vă că nu rămâne apă în tava pentru coacere.*
- 6** Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.
- 7** Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.
- 8** Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.
- 9** Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și pâinile sunt fierbinți.

- 10** Luați pâinile epi French din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Sugestie: Creștăturile pâinilor epi French pot fi rupte cu ușurință pentru servirea individuală.

Pâine împletită

Aceasta este o rețetă pentru unul dintre cele mai obișnuite tipuri de pâine împletită, adică pâinea împletită în trei.

Ingrediente:

- ¼ ceașcă de lapte
- ½ ou mare
- 1 1/6 cești de făină
- 1 lingură de zahăr
- ¼ linguriță de sare
- 1/8 ceașcă de unt
- ¾ linguriță de drojdie uscată

Pentru a modela pâinea împletită:

- 1** Presărați puțină făină pe suprafața de lucru.
- 2** Scoateți tava pentru pâine din aparat și scoateți aluatul din tava pentru pâine.
- 3** Faceți o bilă din aluat și împărțiți bila în șase grămăjoare cu un cuțit (fig. 18).

Notă: Asigurați-vă că grămăjoarele au aceeași greutate.

- 4** Așezați trei grămăjoare pe suprafața de lucru presărată cu făină și rulați cu mâinile fiecare bucată înainte și înapoi. Începeți din centru și mișcați-vă mâinile spre exterior de-a lungul aluatului în timp ce îl rulați pentru a-l aduce la lungimea dorită (fig. 19).

Notă: Asigurați-vă că fâșia de aluat are un diametru constant. Fâșiile de aluat trebuie rulate până când au aceeași lungime ca și tava pentru coacere (aprox. 18 cm).

- 5** Poziționați cele trei fâșii de aluat una lângă cealaltă pe tava pentru coacere (fig. 20).
- 6** Începeți să împlețiți fâșiile de aluat din centru. Ridicați fâșia din dreapta și treceți-o peste fâșia centrală. Apoi treceți fâșia din stânga peste fâșia din dreapta, fâșia centrală peste fâșia din stânga. Continuați împletirea până când ajungeți la capătul fâșiilor. Apoi împlețiți din centru către celălalt capăt (fig. 21).
- 7** Umeziți capetele, lipiți-le și introduceți-le dedesubt (fig. 22).
- 8** Utilizați peria pentru a umezi partea superioară a formelor de aluat cu apă.

Notă: Asigurați-vă că nu rămâne apă în tava pentru coacere.

- 9** Urmați etapele de la 4 la 8 pentru celelalte trei fâșii.
- 10** Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.
- 11** Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.
- 12** Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.
- 13** Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și pâinile sunt fierbinți.

- 14** Luați pâinile împletite din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Chifle

Din această rețetă ies 12 chifle.

Ingrediente:

- 170 ml de apă
- 1 linguriță de sare
- 280 g de făină pentru pâine

- 1 linguriță de drojdie uscată

Pentru a modela chiflele:

1 Presărați puțină făină pe suprafața de lucru.

2 Scoateți tava pentru pâine din aparat și scoateți aluatul din tava pentru pâine.

3 Faceți o bilă din aluat și împărțiți bila în 12 grămăjoare cu un cuțit (fig. 23).

Notă: Asigurați-vă că grămăjoarele au aceeași greutate.

4 Dați fiecărei grămăjoare forma de chiflă și puneți aluatul modelat pe tava pentru coacere (fig. 24).

5 Crestați aluatul în centru cu dispozitivul de tăiere pentru a crea o creastătură care împarte aluatul în două jumătăți (fig. 25).

6 Crestați aluatul din nou perpendicular pe prima creastătură pentru a împărți aluatul în sferturi (fig. 26).

7 Utilizați o perie pentru a umezi partea superioară a formelor de aluat cu apă.

Notă: Asigurați-vă că nu rămâne apă în tava pentru coacere.

8 Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.

9 Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.

10 Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.

11 Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și chiflele sunt fierbinți.

12 Luați chiflele din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Pâinici cu scorțișoară

Ingrediente:

- ¼ ceașcă de lapte
- ½ ou mare
- 1 1/6 cești de făină pentru pâine
- 1 lingură de zahăr
- ¼ linguriță de sare
- 1/8 ceașcă de unt
- ¾ linguriță de drojdie uscată

Umplutură:

- 1 lingură de zahăr tos
- ½ linguriță de scorțișoară
- 1/8 ceașcă de stafide
- Amestecați bine ingredientele de umplere înainte de a le adăuga în aluat.

Glazura:

- ½ ou mare, bătut
- 2 lingurițe de apă

Pentru a modela pâinicile cu scorțișoară:

1 Presărați puțină făină pe suprafața de lucru.

2 Scoateți tava pentru pâine din aparat și scoateți aluatul din tava pentru pâine.

3 Rulați aluatul cu mâinile într-o bilă și tăiați bila în două jumătăți egale (fig. 27).

4 Rulați bilele de jumătăți de aluat, dându-le forme dreptunghiulare (fig. 28).

5 Puneți o cantitate egală de umplutură pe $\frac{3}{4}$ din fiecare formă (fig. 29).

6 Rulați formele de aluat și lipiți ferm capătul (fig. 30).

Notă: Etanșați corespunzător îmbinarea de la partea superioară și ambele capete pentru a evita împrăștierea conținutului chiflei atunci când începeți să o feliți (fig. 31).

7 Felițați aluatul rulat în două părți egale (fig. 32).

8 Puneți bucățile de aluat rulat pe tava de coacere cu partea feliată în sus.

9 Aplicați glazură de ou pe partea superioară a aluatului cu peria (fig. 33).

10 Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.

11 Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.

12 Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.

13 Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și pâinicile sunt fierbinți.

14 Luați pâinicile din tăvile pentru coacere și lăsați-le să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Covrigi moi

Din această rețetă rezultă 32 de covrigi.

Ingrediente:

- 1 ceașcă de bere
- $2\frac{1}{2}$ cești de făină universală
- 2 linguri de zahăr
- 1 linguriță de sare
- 1 lingură de unt
- 1 linguriță de drojdie uscată

Pentru a modela covrigii:

1 Presărați puțină făină pe suprafața de lucru.

2 Scoateți tava pentru pâine din aparat și scoateți aluatul din tava pentru pâine.

3 Faceți o bilă din aluat și împărțiți bila în patru grămăjoare de dimensiuni egale cu un cuțit.

4 Tăiați fiecare grămăjoară în 8 grămăjoare de dimensiuni egale.

5 Rulați fiecare grămăjoară în fâșii de aprox. 50 cm lungime și 1 cm grosime (fig. 34).

6 Apucați capetele fiecărei fâșii și trageți-le una spre alta până când se încrucișează una cu alta. (fig. 35)

7 Apoi răsuciți un capăt în jurul celuilalt și puneți capetele răsucite transversal de cealaltă parte a cercului pentru a modela covrigul (fig. 36).

8 Poziționați covrigii invers, cu capetele răsucite dedesubt, la 2 cm distanță între ei pe tava pentru coacere. (fig. 37)

9 Aplicați ou bătut cu peria și presărați ușor sare grunjoasă, semințe de mac sau semințe de susan (fig. 38).

Sugestie: Aparatul de pâine poate coace numai 6 covrigi în același timp. Este posibil să fie necesar să utilizați Programul de coacere pentru a continua coacerea. Fiecare ciclu de coacere durează aprox. 10-12 minute.

10 Puneți grilajul pentru coacere cu tăvile pentru coacere în aparatul de pâine.

11 Apăsăți butonul de pornire/oprire/anulare pentru a începe ciclul de coacere.

12 Scoateți aparatul din priză la sfârșitul ciclului de coacere.

13 Ridicați grilajul pentru coacere din aparat.

Fiți atenți, grilajul pentru coacere, tăvile pentru coacere și covrigii sunt fierbinți.

14 Luați covrigii din tăvile pentru coacere și lăsați-i să se răcească pe un grilaj de răcire din sârmă.

Sugestie: Dacă doriți covrigi moi și ușor de mestecat, serviți-i calzi cu muștar.

Sugestie: Pentru covrigi uscați și crocanți, puneți covrigii copti într-un cuptor rece pe o tavă pentru coacere neunsă. Lăsați-i să stea timp de 3 ore sau peste noapte pentru a deveni uscați și crocanți.

Programe Multi Bread Shaper

Multi Bread Shaper	(programul 13)	Multi Bread Shaper dulce	(programul 14)
Ingrediente	Cantități	Ingrediente	Cantități
Apă	150 ml	Apă	100 ml
Ulei	-	Ulei	1 lingură
Sare	1 linguriță	Sare	½ linguriță
Zahăr	-	Zahăr	2 linguri
Lapte praf	-	Lapte praf	1 lingură
Făină albă	300 g	Făină albă	200 g
Drojdie uscată	1 ½ lingurițe	Drojdie uscată	1 linguriță

Durate și temperaturi de coacere

Durate și temperaturi de coacere

Temperatura standard de păstrare la cald pentru tipurile de pâine și programul 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 15 ore.

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

Opțional: adăugare de ingrediente suplimentare în faza de aluat

Program	Adăugarea de ingrediente suplimentare (când aparatul emite un semnal sonor)
Albă simplă	După 26 de min.
Albă simplă rapidă	După 15 min.
Grâu integral	După 51 de min.
Grâu integral rapid	După 10 min.
Dulce	După 20 min.
Fără gluten	După 14 min.

Program

Adăugarea de ingrediente suplimentare (când
aparatură emite un semnal sonor)

Aluat

După 16 min.

Durate și temperaturi în etapa de coacere

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
Albă simplă	Deschisă	110°C	750 g	50 min.	3 ore și 30 de min.
			1000 g	55 min.	3 ore și 35 de min.
			1250 g	60 min.	3 ore și 40 de min.
	Medie	120°C	750 g	50 min.	3 ore și 30 de min.
			1000 g	55 min.	3 ore și 35 de min.
			1250 g	60 min.	3 ore și 40 de min.
	Închisă	130°C	750 g	55 min.	3 ore și 35 de min.
			1000 g	60 min.	3 ore și 40 de min.
			1250 g	65 min.	3 h 45 min.
Albă simplă rapidă	Deschisă	110°C	750 g	50 min.	2 h 40 min.
			1000 g	55 min.	2 h 45 min.
			1250 g	60 min.	2 h 50 min.
	Medie	120°C	750 g	50 min.	2 h 40 min.
			1000 g	55 min.	2 h 45 min.
			1250 g	60 min.	2 h 50 min.
	Închisă	130°C	750 g	55 min.	2 h 45 min.
			1000 g	60 min.	2 h 50 min.
			1250 g	65 min.	2 h 55 min.
Grâu integral	Deschisă	115°C	750 g	45 min.	3 h 55 min.
			1000 g	50 min.	4 ore
			1250 g	55 min.	4 h 5 min.
	Medie	125°C	750 g	50 min.	4 ore
			1000 g	55 min.	4 h 5 min.

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
	Închisă	135°C	1250 g	60 min.	4 h 10 min.
			750 g	60 min.	4 h 10 min.
			1000 g	65 min.	4 h 15 min.
			1250 g	70 min.	4 ore și 20 de min.
Grâu integral rapid	Deschisă	115°C	750 g	45 min.	2 h 40 min.
			1000 g	50 min.	2 h 45 min.
			1250 g	55 min.	2 h 50 min.
			750 g	50 min.	2 h 45 min.
	Medie	125°C	1000 g	55 min.	2 h 50 min.
			1250 g	60 min.	2 h 55 min.
			750 g	60 min.	2 h 55 min.
			1000 g	65 min.	3 ore
	Închisă	135°C	1250 g	70 min.	3 ore și 5 min.
			750 g	50 min.	5 h 45 min.
			1000 g	55 min.	5 h 50 min.
			1250 g	60 min.	5 h 55 min.
Franceză	Deschisă	115°C	750 g	50 min.	5 h 45 min.
			1000 g	55 min.	5 h 50 min.
			1250 g	60 min.	5 h 55 min.
			750 g	55 min.	5 h 50 min.
	Medie	125°C	1000 g	60 min.	5 h 55 min.
			1250 g	65 min.	6 ore
			750 g	60 min.	5 h 55 min.
			1000 g	65 min.	6 ore
	Închisă	135°C	1250 g	70 min.	6 h 5 min.
			750 g	52 de min.	3 ore și 17 min.
			1000 g	54 min.	3 h 19 min.
			1250 g	56 de min.	3 ore și 21 de min.
Dulce	Deschisă	110°C	750 g	52 de min.	3 ore și 17 min.
			1000 g	54 min.	3 h 19 min.
			1250 g	56 de min.	3 ore și 21 de min.
			750 g	54 min.	3 h 19 min.
	Medie	115°C	1000 g	57 min.	3 h 22 min.
			1250 g	60 min.	3 h 25 min.
			750 g	58 min.	3 h 23 min.
			1000 g	61 min.	3 h 26 min.
	Închisă	125°C	1250 g	64 min.	3 h 29 min.
			1000 g	61 min.	3 h 26 min.

Tip	Coajă	Temp. de coacere	Greutate	Durată de coacere	Timp de procesare
Fără gluten	Medie	110°C	1000 g	95 min.	2 h 54 min.
Super-rapidă	Medie	135°C	1000 g	50 min.	1 oră și 25 de min.
Aluat	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 h 30 min.
Numai coacere	N/A	120°C	N/A	10 min.	N/A
Aluat pentru paste	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Gem	N/A	115°C	N/A	70 min.	1 oră și 25 de min
Multi Bread Shaper	Deschisă	120°C	750 g	40 de min.	2 ore și 15 min.
	Medie	130°C	750 g	40 de min.	2 ore și 15 min.
	Închisă	140°C	750 g	40 de min.	2 ore și 15 min.
Multi Bread Shaper dulce	Deschisă	110°C	750 g	30 min.	2 ore și 5 min.
	Medie	120°C	750 g	30 min.	2 ore și 5 min.
	Închisă	130°C	750 g	30 min.	2 ore și 5 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 albite. 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 germeul conferă culoarea maronie și gustul de nucă, crescând totodată numărul de fibre. Coacerea cu făină integrală produce o pâine mai scundă și mai densă.

Făină de secară
Făina de secară se obține prin măcinarea fină a boabelor de secară. Numai făina de grâu și cea de secară conțin proteine formatoare de gluten. Glutenul din făina de secară 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 concasat 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, secară, 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 arnăut 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 coacerii 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, proaspete 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 din zahăr pentru a produce dioxidul de carbon care face pâinea să crească. Atunci 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. 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 cu drojdie instant, creșteți cantitatea specificată în rețetă cu $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ ceașcă de apă caldă, 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, 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 pahar 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. Preluati ușor ingredientele uscate în lingurița de dozare (fig. 39).

- Umpleți lingurița cu vârf și luați-i vârful cu muchia unei spatule de metal sau muchia dreaptă a unui cuțit. Nu presăți ingredientele în linguriță și nici nu o agitați pentru a-i lua vârful (fig. 40).
- Singurul ingredient care trebuie presat în lingurița de dozare este zahărul brun. Apăsăți pe acesta până când preia forma lingurii de măsurare.

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. 41).

Perie

- Peria poate fi utilizată de exemplu pentru a umezi partea superioară a pâinilor cu forme multiple cu apă sau pentru a aplica ou bătut pe partea superioară a pâinicilor.
- Poate fi utilizată de asemenea pentru a îndepărta apa în exces de pe tava pentru coacere sau de pe aluat.

Dispozitiv de tăiere

- Dispozitivul de tăiere poate fi utilizat pentru a tăia aluatul și pentru a cresta partea superioară a aluatului modelat al pâinilor cu forme multiple.

Fiți atenți atunci când manevrați dispozitivul de tăiere. Lama sa este foarte ascuțită.

Puneți protecția înapoi pe dispozitivul de tăiere după utilizare și depozitați-l într-un loc sigur.

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 cu rețetele standard 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 linguri, 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	

	Apă sau lapte	Sare	Zahăr sau miere	Făină	Drojdie	Altul
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 este necoaptă						Verificați alimentarea cu energie, selectați setările corecte
Pâinea este coaptă excesiv			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 atitudine 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.

Probleme cu rețetele Multi Bread Shaper

Problemă	Cauză	Soluție
Atunci când modelați pâinile Multi Bread Shaper, aluatul are o formă diferită față de cea descrisă și indicată.	Aluatul cu care ați început nu avea o formă dreptunghiulară și nici o grosime uniformă	Întindeți corespunzător aluatul cu un făcăleț pentru a crea o formă dreptunghiulară cu o grosime constantă.
Aluatul se rupe ușor și se departe (de ex. deoarece este plin de cocoloașe) și este greu de modelat.	Nu ați adăugat suficientă apă amestecului.	Aluatul nu a fost preparat corespunzător. Asigurați-vă că urmați rețetele.
	Ați prelucrat prea mult aluatul	Faceți din nou o bilă din aluat și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute. Apoi începeți să modelați aluatul de la început.
		Frământați aluatul în două etape, cu o pauză de 5 minute între ele.
Aluatul este lipicios și dificil de modelat	Ați adăugat prea multă apă amestecului sau apa pe care ați adăugat-o era prea caldă.	Luați niște făină pe mâini, dar NU puneți făină pe aluat sau pe suprafața de lucru. Apoi continuați să frământați aluatul. Mai puneți niște făină pe mâini și continuați până când aluatul este mai puțin lipicios.
Bilele de aluat sunt greu de tăiat.	Aluatul este lipicios deoarece ați adăugat prea multă apă.	Luați niște făină pe mâini, dar NU puneți făină pe aluat sau pe suprafața de lucru. Apoi continuați să frământați aluatul. Mai puneți niște făină pe mâini și continuați până când aluatul este mai puțin lipicios.
	Cuțitul nu este suficient de ascuțit.	Utilizați dispozitivul de tăiere furnizat sau un cuțit cu lama zimțată foarte ascuțit.
	Poate că ați ezitat în timp ce ați tăiat.	Asigurați-vă că împingeți rapid prin aluat dispozitivul de tăiere sau cuțitul.
Crestăturile de la partea superioară a pâinii au tendința de a se închide sau nu se deschid în timpul coacerii.	Aluatul este lipicios deoarece ați adăugat prea multă apă.	Luați niște făină pe mâini, dar NU puneți făină pe aluat sau pe suprafața de lucru. Apoi continuați să frământați aluatul. Mai puneți niște făină pe mâini și continuați până când aluatul este mai puțin lipicios.
	Nu ați întins suficient aluatul în timp ce l-ați modelat.	Trageți mai tare de aluat atunci când îl împachetați.

Problemă	Cauză	Soluție
	Crestăturile de la partea superioară a aluatului nu au fost suficient de adânci.	Faceți crestăturile mai adânci.
Părțile laterale ale pâinii au pleznit în timpul coacerii.	Probabil nu ați frământat aluatul corespunzător.	Frământați aluatul riguros până când se întinde fără să se rupă.
	Crestăturile de la partea superioară a formei aluatului nu au fost suficient de adânci.	Faceți crestăturile mai adânci.
Pâinile coapte se lipesc de tava pentru coacere.	Ați pus prea multă apă pe aluat cu peria.	Îndepărtați apa în exces cu peria înainte de coacere.
	Pâinile se lipesc prea mult.	Ungeți ușor cu ulei tăvile pentru copt înainte de a pune formele de aluat în ele.
Pâinile nu au culoarea maro auriu.	Poate că ați uitat să puneți apă cu peria pe aluat înainte de coacere.	Asigurați-vă că puneți corespunzător apă cu peria pe aluat înainte de coacere.
	Ați pus prea multă făină pe pâini atunci când le-ați modelat.	Asigurați-vă că puneți corespunzător apă cu peria pe aluat înainte de coacere.
	Temperatura în cameră este ridicată (peste 30°C).	Utilizați apă mai rece (10°C - 15°C) și/sau puțin mai puțină drojdie.
	Ați selectat o culoare de crustă prea deschisă.	Alegeți o culoare de crustă mai închisă data viitoare.
Pâinea nu a crescut suficient.	Poate că ați uitat să adăugați drojdie amestecului.	Nu uitați să adăugați drojdie în amestec.
	Se poate ca drojdia pe care ați utilizat-o să fi fost expirată.	Nu uitați să verificați data de expirare a drojdiei înainte de a o adăuga în amestec.
	Poate că nu ați adăugat suficientă apă.	Aluatul nu a fost preparat corespunzător. Asigurați-vă că urmați rețetele.
	Aluatul a fost strivit prea mult în timpul modelării	Faceți din nou o bilă din aluat și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute. Apoi începeți să modelați aluatul de la început.
		Frământați aluatul în două etape, cu o pauză de 5 minute între ele.

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 să se dezumfle uneori (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 de 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.
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.
De ce nu se coc corespunzător pâinile cu forme multiple?	Forma aluatului a fost probabil prea mare. Reduceți dimensiunea formei aluatului. Aluatul trebuie să acopere numai jumătate din suprafața tăvii pentru coacere. Dacă se dorește rumenirea suplimentară, utilizați programul 10.
De ce se coace suplimentar pâinea cu forme multiple?	Forma aluatului a fost probabil prea mică. Puneți o formă de aluat mai mare pe tava pentru coacere. Aluatul trebuie să acopere jumătate din suprafața tăvii pentru coacere. Dacă se dorește mai puțină rumenire, modificați culoarea crustei la deschisă.

Întrebare	Răspuns
De ce este neuniform rezultatul coacerii pâinii cu forme multiple?	Dimensiunea formelor de aluat poate fi neuniformă. Asigurați-vă că împărțiți aluatul în grămăjoare de dimensiuni egale.

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

программа: первый сорт	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	290 мл	350 мл	450 мл
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1½ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Хлеб из цельнозерновой муки (программы 3 и 4)

программа: цельнозерновой	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C)	320 мл	380 мл	480 мл
Раст. масло	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	2 ч. л.
Мед ИЛИ сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Цельнозерновая мука	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Французский хлеб (программа 5)

программа: французский	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C)	290 мл	350 мл	450 мл
Раст. масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	750 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Сладкий хлеб (программа 6)

программа: сладкий	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	270 мл	330 мл	390 мл
Сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Раст. масло	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

программа: сладкий	750 г	1000 г	1250 г
Сахар	4 ст. л.	5 ст. л.	6 ст. л.
Мука первого сорта	500 г	600 г	700 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.

Хлеб без клейковины (программа 7)

программа: без клейковины	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	-	330 мл	410 мл
Сухое молоко	-	2 ст. л.	2 ст. л.
Раст. масло	-	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	-	1½ ч. л.	1½ ч. л.
Сахар	-	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука без клейковины	-	560 г	700 г
Сухие дрожжи	-	2¼ ч. л.	3¼ ч. л.

Экспресс-выпечка хлеба (программа 8)

программа: экспресс- выпечка	750 г	1000 г	1250 г
Вода (27°C) или молоко	-	380 мл	-
Сухое молоко	-	2 ст. л.	-
Раст. масло	-	2 ст. л.	-
Соль	-	1 ч. л.	-
Сахар	-	2 ст. л.	-
Мука первого сорта	-	600 г	-
Сухие дрожжи	-	4 ч. л.	-

Тесто/тесто для пиццы (программа 9)

программа: тесто	750 г	1000 г	1000 г
Вода (27°C) или молоко	-	340 мл	
Сухое молоко	-	2 ст. л.	
Раст. масло	-	¼ чашки	
Соль	-	2 ч. л.	
Сахар	-	2 ст. л.	
Мука первого сорта	-	600 г	
Сухие дрожжи	-	2 ч. л.	

Клубничное или черничное варенье (программа 12)**Программа: варенье**

Свежие или замороженные (после разморозки) фрукты 2 чашки

Сахар 1,5 чашки

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

Программы формования выпечки и рецепты

Программы формования выпечки (13 и 14) позволяют придавать выпечке разнообразные формы: от маленьких и больших булочек до багетов и фантазийных форм. Эти программы включают в себя два следующих этапа.

- Первый этап: замешивание и подъем теста.
- Второй этап: выпекание.

Замешивание и подъем теста

- 1** Выньте из устройства форму для выпечки (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 2** Соберите ножи для замешивания (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 3** Взвесьте ингредиенты и поместите их в форму для выпечки (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 4** Поместите форму для выпечки обратно в хлебопечь (см. главу «Использование прибора» руководства пользователя).
- 5** Подключите хлебопечь к электросети.
- 6** Нажмите кнопку выбора меню и выберите программу 13 или 14.
- 7** При необходимости можно нажать кнопку выбора цвета корочки один или несколько раз и выбрать желаемый цвет корочки.

В программах 13 и 14 по умолчанию задан средний цвет корочки.

- 8** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла замешивания теста, после которого будет выполнен цикл подъема теста.
- 9** По завершении первого этапа программы устройство перейдет в режим ожидания.
- Д** Как только процесс замешивания и подъема теста завершится, устройство известит об этом при помощи звукового сигнала.

Примечание. Оба цикла (замешивание и подъем теста) являются автоматическими и длятся в общей сложности 1 час и 21 минуту: 26 минут уходит на замешивание теста и 55 — на подъем.

Примечание. Если во время замешивания, ингредиенты перемешиваются неравномерно, это нормально.

По окончании первого этапа программы тесто следует выпечь в течение часа. По прошествии часа происходит автоматический сброс программы, и программа формования выпечки отключается.

Придание тесту формы и выпекание

- 1** Придайте выпечке желаемую форму и поместите ее на противни (см. раздел «Рецепты выпечки» ниже).
- 2** Установите раму для выпечки (см. раздел «Установка рамы для выпечки» ниже).
- 3** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

Примечание. Следует извлечь форму для выпечки до начала использования рамы для выпечки.

- 4** Закройте крышку и нажмите на кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

Установка рамы для выпечки

Хлебопечь поставляется с рамой для выпечки, которая предназначена специально для приготовления выпечки (программы 13 и 14). К раме для выпечки прилагается два противня. Кроме того, в комплект входят два длинных разделителя и четыре коротких разделителя, при помощи которых можно разделять противни для приготовления багетов, рогаликов, булочек и выпечки фантазийной формы.

- 1** Для выпекания двух длинных багетов или других двух длинных форм хлеба поместите длинный разделитель на противень. Нажмите на разделитель, чтобы закрепить его.
- 2** Для выпекания коротких багетов или других небольших форм хлеба поместите два коротких разделителя вдоль противней и надавите на них, чтобы установить на место.
- 3** Для выпекания рогаликов или булочек сначала установите на противень длинный разделитель, а затем совместите пазы коротких разделителей с пазами длинного разделителя.
- 4** Для придания хлебу фантазийной формы на ваш вкус уберите все разделители.

Рецепты выпечки

Для приготовления выпечки по этим рецептам вам потребуются рама для выпечки, противни, разделители для противней, нож для нарезания на ломтики и щеточка.

Багеты

Этот рецепт рассчитан на приготовление 4 багетов весом по 100 г каждый.
Уровень прожаривания корочки — средний.

Ингредиенты

- 170 мл воды

- 1 ч. л. соли
- 280 г хлебопекарной муки
- 1 ч. л. сухих дрожжей

Примечание. Чтобы багеты были более упругими, добавьте к ингредиентам 1 ст. л. растительного масла. Если вы хотите придать багетам более яркий оттенок, добавьте к ингредиентам 2 ч. л. сахара.

Формование багетов

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.
- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на четыре части при помощи ножа (Рис. 1).

Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.

Совет. Чтобы багеты были более легкими и воздушными, дайте им подойти в течение 5 минут до начала выпекания.

- 4** Сплющите каждый кусочек теста на присыпанной мукой рабочей поверхности, прижимая ладонью или слегка раскатав при помощи скалки (Рис. 2).
- 5** Возьмитесь за длинную сторону одного из получившихся пластов теста и заверните ее во внутреннюю сторону. Затем возьмитесь за другую длинную сторону пласта и заверните ее во внутреннюю сторону поверх уже согнутого края теста (Рис. 3).
- 6** Надавите пальцами на середину согнутого пласта теста по всей его длине, создав таким образом углубление (Рис. 4).
- 7** Закройте углубление, натянув переднюю половину теста поверх и поперек углубления и поместив ее поверх другой половины теста. Затем закрепите край стыка (Рис. 5).
- 8** Поместите тесто на рабочую поверхность швом вниз и покатайте его руками из стороны в сторону. Начиная с центра, постепенно перемещайте руки к внешним сторонам рулетика по всей его длине для того, чтобы вытянуть багет до желаемой длины. (Рис. 6)
- 9** Растягивая тесто, не надавливайте на него слишком сильно, иначе оно потеряет форму. Толщина и ширина теста должны оставаться равномерными.

Примечание. Длина рулетика должна соответствовать длине противня (около 18 см).

Совет. На этом этапе можно добавить к багетам различные ингредиенты, такие как кунжут и мак, чтобы разнообразить их вкус.

- 10** Разместите длинные разделители на двух противнях и положите сформированные багеты в соответствующие отделения противней (Рис. 7).
- 11** Для достижения оптимального результата на верхней стороне багетов сделайте продольные диагональные надрезы длиной 1 см, воспользовавшись прилагаемым ножом для нарезания на ломтики или обычным ножом с зубчатым лезвием (Рис. 8).

Примечание. Проследите, чтобы надрезы были не глубже 1 см, а расстояние между ними было не менее 2 см (Рис. 9).

- 12** При помощи щеточки сбрызните поверхность багетов водой (Рис. 10).

Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.

- 13** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 14** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

15 По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

16 Вытащите раму для выпечки из хлебопечи (Рис. 11).

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

17 Снимите багеты с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения (Рис. 12).

Батон «Городской»

Этот батон имеет цилиндрическую форму, плоское дно и несколько диагональных разрезов на поверхности.

1 Используйте тот же набор ингредиентов, что и для приготовления багетов; и следуйте шагам 1-3, как при приготовлении багетов. См. рецепт «Багеты» выше.

2 Раскатайте каждый из четырех кусочков теста при помощи скалки так, чтобы получились прямоугольные пласты длиной 18 см и толщиной примерно 1,5 см. Углы пластов должны быть закругленными (Рис. 13).

3 Возьмитесь за длинную сторону одного из пластов и заверните пласт в рулет толщиной 5 см. Спрячьте и разгладьте шов. Также следует поступить и с остальными пластами (Рис. 14).

4 Поместите длинные разделители на противни и разложите батоны по секциям.

5 При помощи прилагаемого ножа для нарезки на ломтики или при помощи обычного ножа с зазубренным лезвием сделайте на поверхности батонов диагональные надрезы на расстоянии примерно 1,5 см друг от друга (около 6 надрезов на каждом батоне) (Рис. 15).

6 Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.

7 Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

8 Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

9 По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

10 Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

11 Снимите городские батоны с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Французские рогалики

Французские рогалики — это рогалики в форме кукурузных початков (во французском языке эти рогалики называются «ері», что буквально означает «початок кукурузы»), для приготовления которых используется то же тесто, что и для багетов.

1 Используйте ингредиенты, указанные выше в рецепте «Багеты», и выполните шаги 1-9 того же рецепта.

2 Поместите длинные разделители на противни и разложите рогалики по секциям.

3 С помощью ножниц сделайте надрезы на поверхности рогаликов по всей длине таким образом, чтобы срезанная часть теста свисала небольшими лоскутками. Расстояние между надрезами должно составлять около 2-2,5 см (Рис. 16).

Примечание. Длина надрезов — примерно две трети высоты рогаликов.

4 Расположите образовавшиеся лоскутки теста по левые и правые стороны от мест надрезов (Рис. 17).

5 Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.

6 Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

7 Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

8 По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

9 Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

10 Снимите французские рогаики с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Совет. Французские рогаики можно есть, постепенно отрывая от них «лоскутки» — они легко отделяются.

Косичка

Это рецепт одного из самых распространенных видов хлеба-косички — косичка из трех частей.

Ингредиенты

- ¼ чашки молока
- ½ большого яйца
- 1 1/6 чашки муки
- 1 ст. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1/8 чашки сливочного масла
- ¾ ч. л. сухих дрожжей

Формование косички

1 Посыпьте рабочую поверхность мукой.

2 Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.

3 Скатайте из теста шар и разделите этот шар на шесть частей при помощи ножа (Рис. 18).

Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.

4 Поместите три кусочка теста на рабочую поверхность, присыпанную мукой, и руками скатайте из каждого кусочка «колбаску». Начиная с центра, постепенно перемещайте руки к внешним сторонам «колбаски» по всей ее длине для того, чтобы вытянуть тесто до желаемой длины (Рис. 19).

Примечание. Проследите, чтобы у всех трех частей был одинаковый диаметр. Кроме того, кусочки нужно раскатывать до тех пор, пока они не достигнут длины противня (около 18 см).

5 Положите получившиеся три полоски теста на противень рядом друг с другом (Рис. 20).

6 Начинаяте плести косичку с центра. Приподнимите правую полоску и перекиньте ее через среднюю. Затем перекиньте левую полоску через правую, а среднюю — через левую. Продолжайте плести косичку пока не дойдете до конца. После этого закончите косичку с другого края (Рис. 21).

7 Смочите концы косички водой, соедините полоски между собой и скройте швы (Рис. 22).

8 Щеточкой сбрызните поверхность батонов водой.

Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.

9 Для формирования следующих трех полосок выполните шаги 4-8.

10 Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

11 Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

12 По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

13 Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

14 Снимите косички с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Рулетики

Данный рецепт рассчитан на приготовление 12 рулетиков.

Ингредиенты

- 170 мл воды
- 1 ч. л. соли
- 280 г хлебопекарной муки
- 1 ч. л. сухих дрожжей

Формование рулетиков

1 Посыпьте рабочую поверхность мукой.

2 Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.

3 Скатайте из теста шар и разделите этот шар на двенадцать частей при помощи ножа (Рис. 23).

Примечание. Проследите, чтобы все кусочки были одинаковыми по весу.

4 Скатайте из каждого кусочка рулетик и поместите рулетики на противень (Рис. 24).

5 Надрежьте каждый рулетик в центре при помощи ножа для нарезки ломтиками, чтобы создать глубокую борозду, которая разделит тесто на половинки (Рис. 25).

6 Сделайте еще один надрез, перпендикулярный первому — кусочек будет поделен на четыре части (Рис. 26).

7 Щеточкой сбрызните поверхность рулетиков водой.

Примечание. Убедитесь, что вода не попала на сам противень.

8 Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.

9 Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.

10 По окончании выпекания отключите устройство от электросети.

11 Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

12 Снимите рулетики с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Булочки с корицей

Ингредиенты

- ¼ чашки молока
- ½ большого яйца
- 1 1/6 чашки хлебопекарной муки

- 1 ст. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1/8 чашки сливочного масла
- ¾ ч. л. сухих дрожжей

Начинка

- 1 ст. л. сахара-песка
- ½ ч. л. корицы
- 1/8 чашки изюма
- Перед тем как добавить сыпучие наполнители к тесту, их следует хорошо смешать.

Глазурь

- ½ большого взбитого яйца
- 2 ч. л. воды

Формование булочек с корицей

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.
- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Руками скатайте тесто в шар и разрежьте этот шар на две равные половины (Рис. 27).
- 4** Раскатайте обе половинки шара, чтобы получилось две пластины прямоугольной формы (Рис. 28).
- 5** Добавьте к каждой пластине одинаковое количество наполнителей — заполнив каждую часть теста на ¾ (Рис. 29).
- 6** Скатайте из теста рулеты и крепко запечатайте края (Рис. 30).

Примечание. Хорошо скрепите верхний шов с обоих концов, чтобы рулеты не развернулись при нарезке на кусочки (Рис. 31).

- 7** Разрежьте каждый рулет на две одинаковые части (Рис. 32).
- 8** Сложите получившиеся кусочки на противень срезом вверх.
- 9** С помощью щетки нанесите на поверхность булочек яичную глазурь (Рис. 33).
- 10** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 11** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.
- 12** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.
- 13** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

- 14** Снимите булочки с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Мягкие крендели

Данный рецепт рассчитан на приготовление 32 кренделей.

Ингредиенты

- 1 чашка пива
- 2½ чашки муки общего назначения
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ч. л. сухих дрожжей

Формование кренделей

- 1** Посыпьте рабочую поверхность мукой.

- 2** Извлеките из устройства форму для выпечки и выньте из формы для выпечки тесто.
- 3** Скатайте из теста шар и разделите этот шар на четыре части одинакового размера при помощи ножа.
- 4** Разрежьте каждую часть на 8 одинаковых кусочков.
- 5** Скатайте из каждого кусочка полоску длиной примерно 50 см и толщиной около 1 см (Рис. 34).
- 6** С каждой полоской повторите по очереди следующие действия. Возьмите концы полоски и подтяните их друг к другу, при этом полоски пересекутся между собой. (Рис. 35)
- 7** Затем закрутите один конец полоски вокруг другого и положите закрученные концы на другую сторону образовавшегося круга, формируя крендель (Рис. 36).
- 8** Положите крендели на противень верхней стороной вниз так, чтобы перекрещенные концы оказались на противне. Крендели должны быть расположены на расстоянии 2 см друг от друга. (Рис. 37)
- 9** При помощи щеточки смажьте поверхность кренделей яйцом, слегка посыпьте их солью крупного помола, маком или кунжутом (Рис. 38).

Совет. Хлебопечь может вместить только 6 кренделей за один раз. Чтобы допечь оставшиеся, вам может потребоваться программа выпечки. Каждый цикл выпекания длится около 10-12 минут.

- 10** Поместите раму для выпечки и противни в хлебопечь.
- 11** Нажмите кнопку «Старт»/«Стоп»/«Отмена» для запуска цикла выпекания.
- 12** По окончании выпекания отключите устройство от электросети.
- 13** Вытащите раму для выпечки из хлебопечи.

Будьте осторожны: рама для выпечки, противни и выпечка очень горячие!

- 14** Снимите крендели с противней и дайте им охладиться на решетке для охлаждения.

Совет. Если вам нравятся мягкие рассыпчатые крендели, подавайте их теплыми с горчицей.

Совет. Если вы любите хрустящие и твердые крендели, поместите готовые крендели в охлажденную духовку на противень без жира и дайте им отстояться в течение 3 часов или в течение ночи.

Программы формования выпечки

Формование выпечки	(программа 13)	Формование сладкой выпечки	(программа 14)
Ингредиенты	Количество	Ингредиенты	Количество
Вода	150 мл	Вода	100 мл
Раст. масло	-	Раст. масло	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.	Соль	½ ч. л.
Сахар	-	Сахар	2 ст. л.
Сухое молоко	-	Сухое молоко	1 ст. л.
Мука первого сорта	300 г	Мука первого сорта	200 г

Формование выпечки (программа 13)	Формование сладкой выпечки (программа 14)
Сухие дрожжи 1½ ч. л.	Сухие дрожжи 1 ч. л.

Время и температура выпекания

Время и температура выпекания

Стандартная температура в режиме подогрева для различных типов хлеба и программы «Только выпекание» в приведенных ниже 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 15 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 26 мин.
Экспресс-выпечка белого хлеба	После 15 мин.
Цельнозерновой	После 51 мин.
Цельнозерновой, ускор.	После 10 мин.
Сладкий	После 20 мин.
Без клейковины	После 14 мин.
Тесто	После 16 мин.

Значения времени и температуры для этапа выпекания

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
Первый сорт	Светлая	110°C	750 г	50 мин.	3 ч. 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
	Средняя	120°C	750 г	50 мин.	3 ч. 30 мин.
			1000 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
	Темная	130°C	750 г	55 мин.	3 ч. 35 мин.
			1000 г	60 мин.	3 ч. 40 мин.
			1250 г	65 мин.	3 ч. 45 мин.
Экспресс-выпечка белого хлеба	Светлая	110°C	750 г	50 мин.	2 ч. 40 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
	Средняя	120°C	1000 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 40 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	55 мин.	2 ч. 45 мин.
	Темная	130°C	1000 г	60 мин.	2 ч. 50 мин.
			1250 г	65 мин.	2 ч. 55 мин.
			750 г	45 мин.	3 ч. 55 мин.
			1000 г	50 мин.	4 часа
			1250 г	55 мин.	4 ч. 5 мин.
			750 г	50 мин.	4 часа
Цельнозерновой	Средняя	125°C	1000 г	55 мин.	4 ч. 5 мин.
			1250 г	60 мин.	4 ч. 10 мин.
			750 г	60 мин.	4 ч. 10 мин.
			1000 г	65 мин.	4 ч. 15 мин.
			1250 г	70 мин.	4 ч. 20 мин.
			750 г	45 мин.	2 ч. 40 мин.
Цельнозерновой, ускор.	Светлая	115°C	1000 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1250 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			750 г	50 мин.	2 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	2 ч. 50 мин.
			1250 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
			750 г	60 мин.	2 ч. 55 мин.
	Темная	135°C	1000 г	65 мин.	3 часа
			1250 г	70 мин.	3 ч. 5 мин.
			750 г	50 мин.	5 ч. 45 мин.
			1000 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
			1250 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.
Французский	Средняя	125°C	1000 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1250 г	65 мин.	6 ч.
			750 г	55 мин.	5 ч. 50 мин.

Тип	Корочка	Темп. выпекания	Вес	Время выпекания	Время обработки
	Темная	135°C	750 г	60 мин.	5 ч. 55 мин.
			1000 г	65 мин.	6 ч.
			1250 г	70 мин.	6 ч. 5 мин.
Сладкий	Светлая	110°C	750 г	52 мин.	3 ч. 17 мин.
			1000 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			1250 г	56 мин.	3 ч. 21 мин.
	Средняя	115°C	750 г	54 мин.	3 ч. 19 мин.
			1000 г	57 мин.	3 ч. 22 мин.
			1250 г	60 мин.	3 ч. 25 мин.
	Темная	125°C	750 г	58 мин.	3 ч. 23 мин.
			1000 г	61 мин.	3 ч. 26 мин.
			1250 г	64 мин.	3 ч. 29 мин.
Без клейковины	Средняя	110°C	1000 г	95 мин.	2 ч. 54 мин.
Экспресс-выпечка	Средняя	135°C	1000 г	50 мин.	1 ч. 25 мин.
Тесто	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	н/а (не применимо)	0 мин.	1 ч. 30 мин.
Только выпекание	н/а (не применимо)	120°C	н/а (не применимо)	10 мин.	н/а (не применимо)
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)	70 мин.	1 ч. 25 мин.
Формование выпечки	Светлая	120°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
	Средняя	130°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
	Темная	140°C	750 г	40 мин.	2 ч. 15 мин.
Формование сладкой выпечки	Светлая	110°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 мин.
	Средняя	120°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 мин.
	Темная	130°C	750 г	30 мин.	2 ч. 5 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 содержат 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 подслащивания 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 обезжиренное 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 (витамин 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 ½ 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 столовых ложки какого-либо продукта (лишние или недостающие) 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. Если требуется добавить, например, 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. 39).
- 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. 40).
- 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. 41).

Щеточка

- Щеточка может понадобиться для смачивания поверхности выпечки водой или для того, чтобы смазать булочки яйцом.
- Ей также можно воспользоваться для удаления излишков воды с противня или теста.

Нож для нарезания на ломтики

- Нож для нарезания на ломтики можно использовать для резки теста, а также для того, чтобы сделать надрезы на поверхности разнообразной формовой выпечки.

Будьте внимательны при работе с ножом для нарезания на ломтики — у него очень острое лезвие.

После использования надевайте на нож для нарезания ломтиками чехол. Храните нож в безопасном месте.

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 при приготовлении хлеба по стандартным рецептам и возможные пути их решения

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб поднимается, а затем опадает	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	

	Вода или молоко	Соль	Сахар или мед	Мука	Дрожжи	Другие продукты
Хлеб низкий и тяжелый				Используйте более свежую муку правильно-го 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
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.

Проблемы при приготовлении выпечки по рецептам

Проблема	Причина	Способы решения
Во время формования выпечки тесто не принимает форму, как описано и показано на иллюстрации.	Замешенное тесто не приняло форму прямоугольника и не было однородным по своей консистенции	Чтобы придать тесту форму прямоугольника разравнивайте тесто тщательно, используя для этого скалку.
Тесто легко рвется и распадается на части (например, потому что сбивается комками), ему трудно придать форму.	В тесте недостаточно воды.	Тесто приготовлено неправильно. Сверьтесь с инструкциями рецепта.
	Тесто замешивалось слишком долго	Снова соберите все тесто и сформируйте из него шар, а затем оставьте его на 10 минут. Затем начните формировать выпечку с начала.
		Замешивайте тесто в два приема с 5-минутным перерывом.
Тесто слишком липкое, не получается придать ему форму	При замешивании в тесто было добавлено слишком много воды, или вода была слишком теплой.	Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
Тесто слишком трудно резать.	Тесто липкое, потому что при его замешивании было использовано слишком много воды.	Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
	Нож недостаточно острый.	Используйте нож для нарезки на ломтики, поставляемый в комплекте, или другой очень острый нож с зубчатым лезвием.
	Возможно, вы режете недостаточно быстро.	Постарайтесь разрезать тесто ножом для нарезки на ломтики или обычным ножом быстрее.

Проблема	Причина	Способы решения
Надрезы, сделанные на поверхности выпечки, затягиваются или не открываются во время выпекания.	Тесто липкое, потому что при его замешивании было использовано слишком много воды.	Натрите руки мукой, но НЕ добавляйте муку в тесто и на рабочую поверхность. Затем продолжайте замешивать тесто. Снова натрите руки мукой и продолжайте так до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
	При формировании тесто было растянуто недостаточно сильно.	Складывайте тесто, натягивайте его сильнее.
	Надрезы на поверхности выпечки не достаточно глубокие.	Делайте более глубокие надрезы.
Во время выпекания на хлебе появились трещины.	Вероятно, вы плохо перемешали тесто.	Перемешивайте тесто тщательно до тех пор, пока оно не станет эластичным — тесто не должно легко разрываться...
	Надрезы на поверхности выпечки не достаточно глубокие.	Делайте более глубокие надрезы.
Выпечка прилипает к противню.	Вы увлажнили поверхность теста слишком сильно.	Перед тем, как выпекать изделия, удалите с них лишнюю воду при помощи щеточки.
	Выпечка прилипает слишком сильно.	До того как выкладывать изделия из теста на противень, слегка смажьте поверхность противня растительным маслом.
На выпечке не образуется золотистая корочка.	Вероятно, вы забыли увлажнить поверхность выпечки водой перед выпеканием.	Перед тем, как отправить изделия в хлебопечь, убедитесь, что вы хорошо увлажнили их поверхность при помощи щеточки.
	При формировании выпечки на ее поверхности осталось слишком много муки.	Перед тем, как отправить изделия в хлебопечь, убедитесь, что вы хорошо увлажнили их поверхность при помощи щеточки.
	Высокая комнатная температура (выше 30°C).	Используйте холодную воду (10°C-15°C) и/или меньшее количество дрожжей.
	Вы выбрали слишком светлый цвет корочки в установках хлебопечи.	В следующий раз выбирайте более темный цвет корочки.
Изделия не достаточно хорошо подошли.	Возможно, вы забыли добавить к ингредиентам дрожжи.	В следующий раз проследите за тем, чтобы не забыть добавить дрожжи.

Проблема	Причина	Способы решения
	Дрожжи, использованные при приготовлении выпечки, вышли из срока годности.	Перед тем как добавлять дрожжи к смеси ингредиентов убедитесь, что они не вышли из срока годности.
	Возможно, в тесте недостаточно воды.	Тесто приготовлено неправильно. Сверьтесь с инструкциями рецепта.
	Во время формования тесто было сжато слишком сильно.	Снова соберите все тесто и сформируйте из него шар, а затем оставьте его на 10 минут. Затем начните формировать выпечку с начала.
		Замешивайте тесто в два приема с 5-минутным перерывом.

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.

Вопрос	Ответ
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.
Почему выпечка не достаточно хорошо пропеклась?	Возможно, изделия из теста были слишком большими. Сократите размер выпекаемых изделий. Выпечка должна покрывать только половину поверхности противня. Если вы хотите, чтобы выпечка подрумянилась, выбирайте программу 10.
Почему выпечка пропеклась слишком сильно?	Возможно, выпекаемые изделия оказались слишком малы по размеру. Увеличьте размер изделий. Выпечка должна покрывать половину поверхности противня. Если вам кажется, что корочка слишком зажаристая, выберите более светлый цвет корочки в установках хлебопечи.
Почему выпекаемые изделия получились разными по размеру?	Размер выпекаемых изделий может различаться. Старайтесь разделять тесто на одинаковые по размеру части.

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

program: Obyčajný biely	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	290 ml	350 ml	450 ml
Sušené mlieko	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Olej	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Soľ	1 ČL	1 ½ ČL	1 ½ ČL
Cukor	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Biela múka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Celozrnný chlieb (programy 3 a 4)

program: Celozrnný	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F)	320 ml	380 ml	480 ml
Olej	1 PL (polievková lyžica)	2 PL	2 PL
Soľ	1 ½ ČL	2 ČL	2 ČL
Med ALEBO cukor	2 PL	2 PL	3 PL
Celozrnná múka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Francúzsky chlieb (program 5)

program: Francúzsky	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F)	290 ml	350 ml	450 ml
Olej	1 ½ PL	2 PL	2 PL
Soľ	1 ½ ČL	2 ČL	3 ČL
Biela múka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Sladký chlieb (program 6)

program: Sladký	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	270 ml	330 ml	390 ml
Sušené mlieko	1 ½ PL	2 PL	3 PL
Olej	2 PL	3 PL	4 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1 ČL

program: Sladký	750 g	1000 g	1250 g
Cukor	4 PL	5 PL	6 PL
Biela múka	500 g	600 g	700 g
Sušené droždie	1 ČL	1 ČL	1 ČL

Bezlepkový chlieb (program 7)

program: Bezlepkový	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	330 ml	410 ml
Sušené mlieko	-	2 PL	2 PL
Olej	-	2 PL	3 PL
Soľ	-	1 ½ ČL	1 ½ ČL
Cukor	-	2 PL	3 PL
Bezlepková múka	-	560 g	700 g
Sušené droždie	-	2 ¼ ČL	3 ¼ ČL

Super rýchly chlieb (program 8)

program: Super rýchly	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	380 ml	-
Sušené mlieko	-	2 PL	-
Olej	-	2 PL	-
Soľ	-	1 ČL	-
Cukor	-	2 PL	-
Biela múka	-	600 g	-
Sušené droždie	-	4 ČL	-

Cesto/Cesto na pizzu (program 9)

program: Cesto	750 g	1000 g	1000 g
Voda (27 °C/80 °F) alebo mlieko	-	340 ml	
Sušené mlieko	-	2 PL	
Olej	-	¼ šálky	
Soľ	-	2 ČL	
Cukor	-	2 PL	
Biela múka	-	600 g	
Sušené droždie	-	2 ČL	

Jahodový alebo černicový džem (program 12)**Program: Džem**

Čerstvé alebo mrazené ovocie (rozmrazené)	2 šálky
Cukor	1,5 šálky

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
3/4 šálky	175 ml
1 šálka	250 ml

Programy a recepty pre multi tvarovač chleba

Programy multi tvarovača chleba (13 a 14) Vám umožňujú vytvárať chlieb rozličných tvarov. Tieto programy majú dve fázy:

- Prvá fáza: miesenie a kysnutie cesta
- Druhá fáza: pečenie

Miesenie a kysnutie cesta

- 1** Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“ v návode na používanie).
- 2** Nasadte lopatky na miesenie (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“ v návode na používanie).
- 3** Odmerajte množstvá prísad a vložte ich do nádoby na pečenie (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“ v návode na používanie).
- 4** Nádobu na pečenie vložte späť do domácej pekárne (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“ v návode na používanie).
- 5** Domácu pekáreň pripojte k sieťovej zásuvke.
- 6** Stlačte tlačidlo voľby programu a vyberte program 13 alebo 14.
- 7** Ak chcete, stláčaním tlačidla nastavenia opečenia kôrky môžete zvoliť želanú farbu kôrky. Pre programy 13 a 14 je predvolené stredné opečenie kôrky.
- 8** Stláčením tlačidla štart/stop/zrušiť spustíte cyklus miesenia cesta, po ktorom nasleduje cyklus kysnutia.
- 9** Keď sa skončí prvá fáza programu, zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

■ Zariadenie Vás pípaním upozorní na dokončenie miesenia a kysnutia cesta.

Poznámka: Uvedené dva cykly (miesenie a kysnutie cesta) prebiehajú automaticky a trvajú 1 hodinu a 21 minút, t.j. 26 minút miesenia, po ktorom nasleduje 55 kysnutia.

Poznámka: Počas miesenia je normálne, že cesto nie je rovnomerne rozložené.

Ked' sa dokončí prvá fáza programu, cesto sa musí do hodiny upiecť. Po hodine sa zariadenie zresetuje a program multi tvarovača chleba sa stratí.

Tvarovanie a pečenie

- 1 Chlieb vytvarujte podľa Vašich predstáv a vložte ho do plechov na pečenie (pozrite si časť „Recepty pre multi tvarovač chleba“ nižšie).
- 2 Rozložte rošt na plechy na pečenie (pozrite si časť „Rozloženie roštu na plechy na pečenie“ nižšie).
- 3 Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.

Poznámka: Pred použitím roštu na plechy na pečenie musíte vybrať nádobu na pečenie.

- 4 Zatvorte veko a stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.

Rozloženie roštu na plechy na pečenie

Domáca pekáreň sa dodáva s roštom na plechy na pečenie, ktorý je špeciálne určený pre recepty multi tvarovača chleba (programy 13 a 14). Rošt na plechy na pečenie sa dodáva s dvomi plechmi na pečenie. Pomocou dvoch dlhých oddeľovačov a štyroch krátkych oddeľovačov môžete plechy na pečenie rozdeliť, čo vám umožní piecť bagety, rohlíky, žemle alebo voľne tvarovaný chlieb.

- 1 Ak chcete piecť dve dlhé bagety alebo iné chleby, na plech na pečenie umiestnite dlhý oddeľovač. Oddeľovač upevnite zatlačením nadol.
- 2 Ak chcete piecť krátke bagety alebo iné krátke chleby, naprieč plechom na pečenie umiestnite dva krátke oddeľovače a zatlačte ich na svoje miesto.
- 3 Ak chcete piecť rohlíky alebo žemle, najskôr umiestnite dlhý oddeľovač a potom otvory v krátkych oddeľovačoch zasuniete do otvorov na dlhom oddeľovači.
- 4 Ak chcete piecť voľne tvarovaný chlieb, oddeľovače nepoužívajte.

Recepty pre multi tvarovač chleba

Na tieto recepty budete potrebovať rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie, oddeľovače pre plechy na pečenie, krájač a kefkú.

Bagety

Tento recept umožňuje pripraviť 4 bagety, z ktorých každá má hmotnosť 100 g.

Požadované nastavenie farby kôrky je medium (stredná).

Zloženie:

- 170 ml vody
- 1 ČL soli
- 280 g múky na chlieb
- 1 ČL droždia

Poznámka: Ak chcete, aby boli bagety na povrchu lesklé, k prísadám pridajte 1 PL oleja. Ak chcete dodať 4 bagetám viac farby, pridajte k prísadám 2 ČL cukru.

Tvarovanie bagiet:

- 1 Pracovný podklad poprášte múkou.
- 2 Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie a vyberte z nej cesto.

3 Cesto zrolujte do gule a guľu rozdeľte nožom na štyri hrudky (Obr. 1).

Poznámka: Zaistite, aby mali všetky hrudky rovnakú hmotnosť.

Tip Ak chcete, aby boli bagety ľahšie a nadýchanejšie, nechajte guľôčky cesta 5 minút stáť a až následne ich tvarujte.

4 Každú hrudku cesta sploštite na pomúčenom pracovnom podklade dlaňou ruky alebo jemným valčekom na cesto (Obr. 2).

5 Uchopte dlhý okraj plátu cesta a prehnite ho dovnútra. Potom uchopte druhý dlhý okraj plátu a zahnite ho do vnútra na vrch prehnutej strany (Obr. 3).

6 Zatlačte prsty do stredu prehnutého cesta po celej dĺžke, aby sa vytvorila dlhá priehlbina (Obr. 4).

7 Priehlbínu uzatvorte ťahaním za prednú polovicu cesta nahor a naprieč priehlbínou a umiestnite ju na vrch druhej polovice cesta. Potom lem uzatvorte (Obr. 5).

8 Cesto položte na pracovný podklad s lemom smerom nadol a rukami ho valkajte dopredu a dozadu. Začnite od stredu a ruky posúvajte ku okrajom po dĺžke cesta za súčasného valkania, aby ste ho vytvarovali do požadovanej dĺžky. (Obr. 6)

9 Pri valkaní cesta naň nadmerne netlačte, aby ste dosiahli pravidelný tvar. Hrúbka a šírka cesta musia byť rovnomerné.

Poznámka: Cesto musí mať rovnakú dĺžku ako plech na pečenie (pribl. 18 cm).

Tip Ak chcete vytvoriť rôzne príchute bagiet, v tejto fáze môžete pridať prísady ako je sezam alebo mak.

10 Na dva plechy na pečenie nasadíte dlhé oddeľovače a vytvarované cesto položte do jednotlivých priečinkov na plechoch na pečenie (Obr. 7).

11 V záujme dosahovania optimálnych výsledkov na vrchu vytvarovaného cesta vytvorte priloženým krájačom alebo zúbkovaným nožom 1 cm dlhé zárezy (Obr. 8).

Poznámka: Uistite sa, že výrezy nie sú hlboké viac ako 1 cm a že nie sú viac ako 2 cm od seba (Obr. 9).

12 Pomocou kefy navlhčíte vodou vrchnú časť vytvarovaného cesta (Obr. 10).

Poznámka: Uistite sa, že v plechu na pečenie nezostala voda.

13 Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.

14 Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.

15 Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.

16 Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia (Obr. 11).

Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a oddeľovače sú horúce.

17 Vyberte bagety z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke (Obr. 12).

Bloomer

Slovičko Bloomer označuje chlieb oválneho tvaru, ktorý je na spodnej strane plochý a má na vrchnej strane niekoľko vertikálnych pruhov.

1 Použite prísady a postupujte podľa krokov 1 až 3 v nižšie uvedenej časti „Bagety“.

2 Vyvalkajte každú zo štyroch hrudiek cesta pomocou valčeka na 18 cm dlhé a pribl. 1,5 cm široké obdĺžnikové pláty s oblými rohmi (Obr. 13).

- 3 Uchopte dlhý okraj plátu cesta a zrolujte ho na 5 cm hrubý rohlík. Konce zahnite a vyhladte (Obr. 14).
- 4 Na dva plechy na pečenie nasadte dlhé oddeľovače a vytvarované cesto položte do jednotlivých priečinkov.
- 5 Na vrch vyrežte pomocou pribaleného krájača alebo zúbkovaného noža diagonálne zárezy vzdialené pribl. 1,5 cm od seba (zvyčajne sa na jedno vytvarované cesto zmestí 6 zárezov) (Obr. 15).
- 6 Pomocou kefky navlhčite vodou vrchnú časť vytvarovaného cesta.

Poznámka: Uistite sa, že v plechu na pečenie nezostala voda.

- 7 Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.
- 8 Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
- 9 Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.
- 10 Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.

Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a chleby sú horúce.

- 11 Vyberte chleby bloomer z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Francúzsky chlieb Epi

Chlieb Epi je francúzsky chlieb pripravovaný z bagetového cesta v tvare kukuričného klasu („epi“ je francúzsky termín pre kukuričný klas).

- 1 Použite prísady z vyššie uvedenej časti „Bagety“ a bagety vytvarujte podľa krokov 1 až 9.
- 2 Na dva plechy na pečenie nasadte dlhé oddeľovače a vytvarované cesto položte do jednotlivých priečinkov.
- 3 Pomocou nožníc narežte vrchnú časť vytvarovaného cesta v 2 až 2,5 cm intervaloch po celej dĺžke, aby sa na vrchu vytvarovaného cesta vytvorili záhyby (Obr. 16).

Poznámka: Dĺžka zárezov musí predstavovať približne dve tretiny výšky vytvarovaného cesta.

- 4 Záhyby z cesta ukladajte striedavo doprava a doľava (Obr. 17).
- 5 Pomocou kefky navlhčite vodou vrchnú časť vytvarovaného cesta.

Poznámka: Uistite sa, že v plechu na pečenie nezostala voda.

- 6 Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.
- 7 Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
- 8 Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.
- 9 Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.

Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a chleby sú horúce.

- 10 Vyberte francúzske chleby epi z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Tip Záhyby upečených francúzskych chlebov epi je možné ľahko odlomiť a podávať samostatne.

Zapletený chlieb

Toto je recept na jeden z najbežnejších typov zapleteného chleba, t.j. chlieb zapletený z troch pramiénkov.

Zloženie:

- ¼ šálky mlieka
- ½ veľkého vajca
- 1 1/6 hrnčeka múky
- 1 PL cukru
- ¼ ČL soli
- 1/8 šálky masla
- ¾ ČL droždia

Tvarovanie zapleteného chleba:

- 1** Pracovný podklad poprášte múkou.
- 2** Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie a vyberte z nej cesto.
- 3** Cesto zrolujte do gule a guľu rozdeľte nožom na šesť hrudiek (Obr. 18).

Poznámka: Zaistite, aby mali všetky hrudky rovnakú hmotnosť.

- 4** Tri hrudky položte na pracovný pomúčený podklad a rukami ho val'kajte dopredu a dozadu. Začnite od stredu a ruky posúvajte ku okraju po dĺžke cesta za súčasného val'kania, aby ste ho vytvarovali do požadovanej dĺžky (Obr. 19).

Poznámka: Zaistite, aby pramienky cesta mali rovnaký priemer. Pramienky cesta sa musia val'kať dovtedy, kým nebudú mať rovnakú dĺžku ako plech na pečenie (pribl. 18 cm).

- 5** Tri pramienky cesta položte vedľa seba na každý plech na pečenie (Obr. 20).
- 6** Pramienky cesta začnite zapleť od stredu. Zdvihnite pravý pramienok a preložte ho cez stredný pramienok. Potom preložte ľavý pramienok cez stredný pramienok a stredný pramienok cez ľavý pramienok. V zapletaní pokračujte, kým nedosiahnete koniec pramienkov. Potom zapleťajte od stredu smerom k druhému koncu (Obr. 21).

- 7** Navlhčite konce, zatlačte ich dohromady a zasuňte ich na spodok (Obr. 22).

- 8** Pomocou kefkы navlhčite vodou vrchnú časť vytvarovaného cesta.

Poznámka: Uistite sa, že v plechu na pečenie nezostala voda.

- 9** U zvyšných troch pramienkov postupujte podľa krokov 4 až 8.
- 10** Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárně.
- 11** Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
- 12** Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.

- 13** Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.

Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a oddeľovače sú horúce.

- 14** Vyberte zapletané chleby z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Rohlíky

Na základe tohto receptu pripravíte 12 rohlíkov.

Zloženie:

- 170 ml vody
- 1 ČL soli
- 280 g múky na chlieb
- 1 ČL droždia

Tvarovanie rohlíkov:

- 1** Pracovný podklad poprášte múkou.

- 2** Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie a vyberte z nej cesto.
- 3** Cesto zrolujte do gule a guľu rozdeľte nožom na 12 hrudiiek (Obr. 23).
Poznámka: Zaistite, aby mali všetky hrušky rovnakú hmotnosť.
- 4** Každú hrušku vytvarujte na rohlík a vytvarované cesto položte na plech na pečenie (Obr. 24).
- 5** Krájačom narežte cesto v strede, aby ste vytvorili hlbokú ryhu, ktorá cesto rozdelí na dve polovice (Obr. 25).
- 6** Cesto potom narežte znovu kolmo na prvú ryhu, čím cesto rozdelíte na štvrtiny (Obr. 26).
- 7** Pomocou kefy navlhčite vodou vrchnú časť vytvarovaného cesta.
Poznámka: Uistite sa, že v plechu na pečenie nezostala voda.
- 8** Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.
- 9** Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
- 10** Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.
- 11** Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.
Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a rohlíky sú horúce.
- 12** Vyberte rohlíky z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Škoricové žemle

Zloženie:

- ¼ šálky mlieka
- ½ veľkého vajca
- 1 1/6 šálky múky na chlieb
- 1 PL cukru
- ¼ ČL soli
- 1/8 šálky masla
- ¾ ČL droždia

Plnka:

- 1 PL kryštálového cukru
- ½ ČL škorice
- 1/8 šálky hrozienok
- Prísady do plnky pred pridaním do cesta zmiešajte.

Poleva:

- ½ veľkého vyšľahaného vajca
- 2 ČL vody

Tvarovanie škoricových žemlí:

- 1** Pracovný podklad poprášte múkou.
- 2** Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie a vyberte z nej cesto.
- 3** Cesto rukami zrolujte do gule a guľu rozrežte na rovnaké polovice (Obr. 27).
- 4** Polovice gule z cesta vyvalkajte do obdĺžnikového tvaru (Obr. 28).
- 5** Na ¾ každého tvaru vylejte rovnaké množstvo plnky (Obr. 29).
- 6** Vytvarované cesto zrolujte a koniec pevne uzatvorte (Obr. 30).

Poznámka: Vrchný lem a oba konce dôkladne uzatvorte, aby sa rohlík pri krájaní nezačal rozbaľovať (Obr. 31).

- 7** Zrolované cesto rozkrojte na dve rovnaké časti (Obr. 32).

- 8** Polovice zrolovaného cesta položte na plech na pečenie rozkrojenou stranou smerom nahor.
 - 9** Na vrch cesta kefkou naneste vajcovú polevu (Obr. 33).
 - 10** Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.
 - 11** Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
 - 12** Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.
 - 13** Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.
- Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a žemle sú horúce.
- 14** Vyberte žemle z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Mäkké praclíky

Na základe tohto receptu pripravíte 32 praclíkov.

Zloženie:

- 1 šálka piva
- 2½ šálky univerzálnej múky
- 2 PL cukru
- 1 ČL soli
- 1 PL masla
- 1 ČL droždia

Tvarovanie praclíkov:

- 1** Pracovný podklad poprášte múkou.
- 2** Zo zariadenia vyberte nádobu na pečenie a vyberte z nej cesto.
- 3** Cesto zrolujte do gule a guľu rozdeľte nožom na štyri rovnako veľké hrušky.
- 4** Každú hrušku rozrežte na 8 rovnako veľkých hrudiek.
- 5** Každú hrušku rozvaľkajte na pribl. 50 cm dlhý a 1 cm široký pramienok (Obr. 34).
- 6** Zdvihnite konce a ťahajte ich k sebe, kým sa neprekrížia. (Obr. 35)
- 7** Potom točte jeden koniec okolo druhého a zatočené konce položte naprieč druhou stranou kruhu, aby ste vytvorili praclík (Obr. 36).
- 8** Praclíky položte na plech na pečenie otočené naopak so zatočenými koncami smerom nadol v rozstupoch 2 cm od seba. (Obr. 37)
- 9** Kefkou naneste vyšľahané vajce a praclíky zľahka poprášte hrubou soľou, makom alebo sezamovými semienkami (Obr. 38).

Tip V domácej pekárni je možné piecť len 6 praclíkov súčasne. Ak chcete pokračovať v pečení, môže byť potrebné použiť program na pečenie. Každý cyklus pečenia trvá pribl. 10-12 minút.

- 10** Rošt na plechy na pečenie vložte spolu s plechmi na pečenie do domácej pekárne.
 - 11** Stlačením tlačidla stop/štart/zrušiť spustíte cyklus pečenia.
 - 12** Po skončení cyklu pečenia odpojte zariadenie.
 - 13** Rošt na plechy na pečenie zdvihnite a vyberte zo zariadenia.
- Dávajte si pozor, pretože rošt na plechy na pečenie, plechy na pečenie a praclíky sú horúce.
- 14** Vyberte praclíky z plechov na pečenie a nechajte ich vychladnúť na drôtenej podložke.

Tip Ak chcete dosiahnuť, aby praclíky boli mäkké a jemné, podávajte ich teplé s horčicou.

Tip Ak chcete mať praclíky krehké, suché a chrumkavé, upečené praclíky položte do chladnej rúry na nevymastený plech na pečenie. Ak chcete, aby boli suché a chrumkavé, nechajte ich tam stáť 3 hodiny alebo cez noc.

Programy pre multi tvarovač chleba

Multi tvarovač chleba	(program 13)	Multi tvarovač chleba sladký	(program 14)
Prísady	Množstvá	Prísady	Množstvá
Voda	150 ml	Voda	100 ml
Olej	-	Olej	1 PL (polievková lyžica)
Soľ	1 ČL	Soľ	½ ČL
Cukor	-	Cukor	2 PL
Sušené mlieko	-	Sušené mlieko	1 PL (polievková lyžica)
Biela múka	300 g	Biela múka	200 g
Sušené drożdžie	1 ½ ČL	Sušené drożdžie	1 ČL

Časy a teploty pečenia

Časy a teploty pečenia

Štandardná teplota v režime udržiavania teploty pre rôzne typy chleba a program Bake Only (Len pečenie) 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 15 hodín.

Maximálny posun času pre program Bake Only (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 26 min.
Obyčajný biely rýchly	Po 15 min.
Celozrnný	Po 51 min.
Rýchly celozrnný	Po 10 min.
Sladký	Po 20 min.
Bezlepkový	Po 14 min.
Cesto	Po 16 min.

Časy a teploty vo fáze pečenia

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Obyčajný biely	Svetlá	110 °C	750 g	50 min.	3 hod 30 min.
			1000 g	55 min.	3 hod 35 min.

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
			1250 g	60 min.	3 hod 40 min.
	Stredná	120 °C	750 g	50 min.	3 hod 30 min.
			1000 g	55 min.	3 hod 35 min.
			1250 g	60 min.	3 hod 40 min.
	Tmavá	130 °C	750 g	55 min.	3 hod 35 min.
			1000 g	60 min.	3 hod 40 min.
			1250 g	65 min.	3 hod 45 min.
Obyčajný biely rýchly	Svetlá	110 °C	750 g	50 min.	2 hod 40 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 45 min.
			1250 g	60 min.	2 hod 50 min.
	Stredná	120 °C	750 g	50 min.	2 hod 40 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 45 min.
			1250 g	60 min.	2 hod 50 min.
	Tmavá	130 °C	750 g	55 min.	2 hod 45 min.
			1000 g	60 min.	2 hod 50 min.
			1250 g	65 min.	2 hod 55 min.
Celozrný	Svetlá	115 °C	750 g	45 min.	3 hod 55 min.
			1000 g	50 min.	4 h
			1250 g	55 min.	4 hod 5 min.
	Stredná	125 °C	750 g	50 min.	4 h
			1000 g	55 min.	4 hod 5 min.
			1250 g	60 min.	4 hod 10 min.
	Tmavá	135 °C	750 g	60 min.	4 hod 10 min.
			1000 g	65 min.	4 hod 15 min.
			1250 g	70 min.	4 hod 20 min.
Rýchly celozrný	Svetlá	115 °C	750 g	45 min.	2 hod 40 min.
			1000 g	50 min.	2 hod 45 min.
			1250 g	55 min.	2 hod 50 min.
	Stredná	125 °C	750 g	50 min.	2 hod 45 min.
			1000 g	55 min.	2 hod 50 min.
			1250 g	60 min.	2 hod 55 min.
	Tmavá	135 °C	750 g	60 min.	2 hod 55 min.

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Francúzsky	Svetlá	115 °C	1000 g	65 min.	3 hod
			1250 g	70 min.	3 hod 5 min.
			750 g	50 min.	5 hod 45 min.
	Stredná	125 °C	1000 g	55 min.	5 hod 50 min.
			1250 g	60 min.	5 hod 55 min.
			750 g	55 min.	5 hod 50 min.
	Tmavá	135 °C	1000 g	60 min.	5 hod 55 min.
			1250 g	65 min.	6 hod
			750 g	60 min.	5 hod 55 min.
	Svetlá	110 °C	1000 g	65 min.	6 hod
			1250 g	70 min.	6 hod 5 min.
			750 g	52 min.	3 hod 17 min.
Sladký	Svetlá	110 °C	1000 g	54 min.	3 hod 19 min.
			1250 g	56 min.	3 hod 21 min.
			750 g	54 min.	3 hod 19 min.
	Stredná	115 °C	1000 g	57 min.	3 hod 22 min.
			1250 g	60 min.	3 hod 25 min.
			750 g	58 min.	3 hod 23 min.
	Tmavá	125 °C	1000 g	61 min.	3 hod 26 min.
			1250 g	64 min.	3 hod 29 min.
			750 g	61 min.	3 hod 26 min.
	Stredná	110 °C	1000 g	95 min.	2 hod 54 min.
			1000 g	50 min.	1 hod 25 min.
			1000 g	50 min.	1 hod 25 min.
Cesto	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	nie je k dispozícii	0 min.	1 hod 30 min.
Len pečenie	nie je k dispozícii	120 °C	nie je k dispozícii	10 min.	nie je k dispozícii
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	70 min.	1 hod 25 min.
Multi tvarovač chleba	Svetlá	120 °C	750 g	40 min.	2 hod 15 min.
	Stredná	130 °C	750 g	40 min.	2 hod 15 min.
	Tmavá	140 °C	750 g	40 min.	2 hod 15 min.

Typ	Kôrka	Teplota pri pečení	Hmotnosť	Čas pečenia	Čas spracovania
Multi tvarovač chleba sladký	Svetlá	110 °C	750 g	30 min.	2 hod 5 min.
	Stredná	120 °C	750 g	30 min.	2 hod 5 min.
	Tmavá	130 °C	750 g	30 min.	2 hod 5 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 nekalitné výsledky pri pečení chleba.

Prísady

Biela múka

Biela múka obsahuje dostatok bielkoviny (lepku) na vytvorenie veľkého objemu a štruktúry chleba. Práve lepek 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 zrno – 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 lepek. 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 zrno 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 pečenia, než cesto z univerzálnej múky. Časť univerzálnej alebo celozrnej múky môžete nahradiť práve múkou semolina.

Tuky

Vďaka tomu, že zadržiavajú 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 droždí a ochucuje. Soľ nikdy pri príprave cesta nevynechávajú. Použitie množstvo soli je síce malé, ale potrebné. Bez soli by chlieb mohol prekysnúť alebo sa prepadať.

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 použité množstvo zodpovedajúce cukru podľa daného receptu.

Tekutiny

Tekutiny sa zmiešajú s múkou a vytvoria elastické cesto. Použitím mlieka získate jemnejšiu štruktúru, použitím vody chrumkavejšiu kôru. Odstredenú sušenú mlieko a sušený smar zvyšujú nutričnú hodnotu a súčasne zjemňujú štruktúru. Sušené mlieko ani smar 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 smar sa lepšie premieša, ak ho pridáte až po múke.

Ak vodu a odstredenú sušenú 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. Presvedčte sa na obale týchto štiav, či naozaj neobsahujú soľ, cukor alebo 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. Nízkoťučné 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 plyný 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 droždí. Aktivitu droždí 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 droždí – aktívne suché, instantné a pekárské. Pekárské droždie je mimoriadne aktívny druh droždí so zvýšeným obsahom kyseliny askorbovej (vitamín C). Bolo vyvinuté špeciálne pre použitie v pekárňach. Pri nahrádzaní pekárského droždí aktívnym suchým droždím alebo instantným droždím zvýšte množstvo uvedené v recepte o ¼ čajovej lyžičky. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím droždí, ktoré predpisuje daný recept. Teplo droždie ničí. Pri príprave surovín 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 droždí, 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 droždí

Rozpusťte 1 ČL cukru v ½ šálky vlažnej vody v odmernej nádobe. Po povrchu rozsypte 2 ČL droždí. 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 množstve, takže ich použitie je jednoduché. Existujú v rôznych príchuťach 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 utesnenom 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 príslušenstve 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. 39).
- Odmerku naplňte kopcovito a zarovnajte ju hranou kovovej stierky alebo rovnou hranou noža. Suroviny v odmerke nestláčajte, ani ich nezarovnávejte utriasaním (Obr. 40).
- Jedinou surovinou, ktorú možno v odmerke stláčať, je hneďý cukor. Tlačte na cukor dovtedy, 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. 41).

Kefa

- Kefu možno použiť napríklad na navlhčenie vrchnej časti tvarovaného chleba vodou alebo naniesenie rozšľahaného vajca na vrchnú stranu žemli.
- Taktiež ju možno použiť na odstránenie prebytočnej vody z plechu na pečenie alebo cesta.

Krájač

- Krájač možno použiť na krájanie cesta alebo tvorbu zárezov na vrchu vytvarovaného cesta na chlieb rozličných tvarov.

Pri manipulácii s dodaným krájačom buďte opatrní. Jeho čepeľ je veľmi ostrá.

Po použití na krájač vráťte ochranné puzdro a krájač odložte na bezpečné miesto.

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 so štandardnými receptami a možné riešenia

	Voda alebo mlieko	Sol'	Cukor alebo med	Múka	Droždzie	Iné
Bochník nakysne, no potom sa prepadne	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte $\frac{1}{4}$ ČL		Pridajte 1 – 2 PL, použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Uberte $\frac{1}{8} - \frac{1}{4}$ ČL, použite čerstvé droždzie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Bochník nakysne príliš vysoký	Uberte 1 – 2 PL, použite chladnejšiu tekutinu	Pridajte $\frac{1}{4}$ ČL	Uberte $\frac{1}{2}$ ČL	Uberte 1 – 2 PL	Uberte $\frac{1}{8} - \frac{1}{4}$ ČL, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník nenakysne dostatočne	Pridajte 1 – 2 PL	Uberte $\frac{1}{4}$ ČL	Pridajte $\frac{1}{2}$ ČL	Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte $\frac{1}{8} - \frac{1}{4}$ ČL, použite čerstvé droždzie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	
Bochník je malý a hustý				Použite čerstvejšiu múku, použite správny druh múky	Pridajte droždzie, použite čerstvé droždzie, použite správny druh droždia pri správnom nastavení	Skontrolujte napájanie
Kôrka je príliš svetlá			Pridajte $\frac{1}{2}$ ČL			Zvoľte správne nastavenia
Chlieb je nedopečený						Skontrolujte napájanie, zvoľte správne nastavenia
Chlieb je príliš upečený			Uberte $\frac{1}{2}$ ČL			Zvoľte správne nastavenia

	Voda alebo mlieko	Sol'	Cukor alebo med	Múka	Droždie	Iné
Surovinová zmes nie je dobře 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.

Problémy s receptami pre multi tvarovač chleba

Problém	Príčina	Riešenie
Keď tvarujete chleby pre multi tvarovač chleba, cesto má odlišný tvar od popísaného a zobrazeného tvaru.	Cesto, s ktorým ste začínali, nemalo obdĺžnikový tvar a nemalo rovnomernú hrúbku	Cesto správne vyvalkajte pomocou valčeka, aby ste vytvorili obdĺžnikový tvar s rovnomernou hrúbkou.
Cesto sa ľahko trhá a rozpadá sa (napr. pretože je hrudkovité) a ťažko sa tvaruje.	Do zmesi ste nepridali dostatok vody.	Cesto nebolo správne pripravené. Postupujte presne podľa receptov.
	Cesto ste vypracovali na nadmernú dĺžku	Cesto vyvalkajte do gule a nechajte ho stáť 10 minút. Potom ho začnite tvarovať od začiatku.
		Cesto mieste v dvoch fázach, pričom medzi fázami urobte 5-minútovú prestávku.

Problém	Príčina	Riešenie
Cesto sa lepí a ťažko sa tvaruje	Do zmesi ste pridali príliš veľa vody alebo ste pridali príliš teplú vodu.	Na ruky si dajte múku, ale NIE na cesto ani na pracovnú plochu. Potom pokračujte v miesení cesta. Na ruky si dajte ďalšiu múku a pokračujte, kým sa cesto nebude menej lepiť.
Gulôčky s cestom sa ťažko režu.	Cesto sa lepí, pretože ste pridali priveľa vody.	Na ruky si dajte múku, ale NIE na cesto ani na pracovnú plochu. Potom pokračujte v miesení cesta. Na ruky si dajte ďalšiu múku a pokračujte, kým sa cesto nebude menej lepiť.
	Nôž nie je dosť ostrý.	Použite pribalený krájač alebo veľmi ostrý zúbkovaný nôž.
	Možno ste pri krájaní zaváhali.	Krájač alebo nôž pretlačte cez cesto čo najrýchlejšie.
Zárezy na vrchu chleba sa zvyknú zatvárať alebo sa počas pečenia neotvoria.	Cesto sa lepí, pretože ste pridali priveľa vody.	Na ruky si dajte múku, ale NIE na cesto ani na pracovnú plochu. Potom pokračujte v miesení cesta. Na ruky si dajte ďalšiu múku a pokračujte, kým sa cesto nebude menej lepiť.
	Počas tvarovania ste cesto dostatočne nenatiahli.	Pri balení ťahajte cesto silnejšie.
	Zárezy na vrchu cesta neboli dosť hlboké.	Zväčšite hĺbku zárezov.
Bočné okraje cesta pri pečení praskajú a otvárajú sa.	Pravdepodobne ste cesto nesprávne vymiesili.	Cesto vymieste dôkladnejšie, kým sa nebude ťahať bez trhania.
	Zárezy na vytvarovanom ceste neboli dosť hlboké.	Zväčšite hĺbku zárezov.
Upečené chleby sa lepia na plech na pečenie.	Na cesto ste natreli príliš veľa vody.	Pred pečením odstráňte prebytočnú vodu pomocou kefy.
	Chleby sa príliš lepia.	Pred uložením vytvarovaného cesta plechy na pečenie zľahka namastite olejom.
Chleby nie sú zlatisto hnedé.	Možno ste pred pečením zabudli cesto potrieť vodou.	Pred pečením nezabudnite cesto dostatočne potrieť vodou.
	Pri tvarovaní chlebov ste na ne naniesli priveľa múky.	Pred pečením nezabudnite cesto dostatočne potrieť vodou.
	Izbová teplota je príliš vysoká (viac ako 30 °C).	Použite studenšiu vodu (10 °C až 15 °C) a/alebo menej droždia.
	Zvolili ste príliš svetlú farbu kôrky.	Nabudúce vyberte tmavšiu farbu kôrky.
Chlieb dostatočne nenakysol.	Možno ste zabudli do zmesi pridať droždie.	Do zmesi nezabudnite pridať droždie.

Problém	Príčina	Riešenie
	Použitie droždie bolo možno po dátume odporúčanej spotreby.	Pred pridaním droždia k zmesi nezabúdajte skontrolovať dátum odporúčanej spotreby.
	Možno ste nepridali dostatok vody.	Cesto nebolo správne pripravené. Postupujte presne podľa receptov.
	Pri tvarovaní bolo cesto priveľmi stlačené.	Cesto vyvalkajte do gule a nechajte ho stáť 10 minút. Potom ho začnite tvarovať od začiatku.
		Cesto mieste v dvoch fázach, pričom medzi fázami urobte 5-minútovú prestávku.

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 „prepadnúť“ (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.
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 vajíčok?	Áno. Znížte množstvo vody a nahraďte ju vajíčkami. Do odmernej nádoby najprv dajte vajíčka, potom dolejte vodu na množstvo podľa daného receptu. Ak používate vajíčka, nepoužívajte časovač, lebo vajíčka 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.

Otázka	Odpoveď
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.
Prečo sa chleby rozličných tvarov neupečú správne?	Vytvarované cesto bolo pravdepodobne príliš veľké. Zmenšíte veľkosť vytvarovaného cesta. Cesto by malo pokrývať len polovicu plechu na pečenie. Ak požadujete ďalšie zapečenie, použite program 10
Prečo sa chlieb rozličných tvarov upečie nadmerne?	Veľkosť cesta bola pravdepodobne príliš malá. Na plech na pečenie umiestnite väčšie vytvarované cesto. Cesto by malo pokrývať polovicu povrchu plechu na pečenie. Ak požadujete menej intenzívne zapečenie, zmeňte farbu kôrky na nastavenie light (svetlá).
Prečo je výsledok pečenia chleba rozličných tvarov nerovnomerný?	Veľkosť vytvarovaného cesta môže byť nerovnomerná. Uistite sa, že cesto rozdeľujete na hrudky rovnakej veľkosti.

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

program: Osnovni beli	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C) ali mleko	290 ml	350 ml	450 ml
Mleko v prahu	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Olje	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Sol	1 čajna žlička	1½ čajne žličke	1½ čajne žličke
Sladkor	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Bela moka	500 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Polnozrnat kruh (programa 3 in 4)

program: Polnozrnati	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olje	1 žlica	2 žlici	2 žlici
Sol	1½ čajne žličke	2 čajni žlički	2 čajni žlički
Med ALI sladkor	2 žlici	2 žlici	3 žlice
Polnozrnata moka	500 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Francoski kruh (program 5)

program: Francoski	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olje	1½ žlice	2 žlici	2 žlici
Sol	1½ čajne žličke	2 čajni žlički	3 čajne žličke
Bela moka	500 g	600 g	750 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Sladek kruh (program 6)

program: Sladki	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C) ali mleko	270 ml	330 ml	390 ml
Mleko v prahu	1½ žlice	2 žlici	3 žlice
Olje	2 žlici	3 žlice	4 žlice
Sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička
Sladkor	4 žlice	5 žlic	6 žlic
Bela moka	500 g	600 g	700 g

program: Sladki	750 g	1000 g	1250 g
Kvas v prahu	1 čajna žlička	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Kruh brez glutena (program 7)

program: Brez glutena	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	330 ml	410 ml
Mleko v prahu	-	2 žlici	2 žlici
Olje	-	2 žlici	3 žlice
Sol	-	1½ čajne žličke	1½ čajne žličke
Sladkor	-	2 žlici	3 žlice
Moka brez glutena	-	560 g	700 g
Kvas v prahu	-	2¼ čajne žličke	3¼ čajne žličke

Super hiter kruh (program 8)

program: Super hitri	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	380 ml	-
Mleko v prahu	-	2 žlici	-
Olje	-	2 žlici	-
Sol	-	1 čajna žlička	-
Sladkor	-	2 žlici	-
Bela moka	-	600 g	-
Kvas v prahu	-	4 čajne žličke	-

Testo/testo za pico (program 9)

program: Testo	750 g	1000 g	1000 g
Voda (27 °C) ali mleko	-	340 ml	
Mleko v prahu	-	2 žlici	
Olje	-	¼ posodice	
Sol	-	2 čajni žlički	
Sladkor	-	2 žlici	
Bela moka	-	600 g	
Kvas v prahu	-	2 čajni žlički	

Jagodna ali robidova marmelada (program 12)

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

program: Marmelada

Sladkor

1,5 posodice

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
3/4 posodice	175 ml
1 posodica	250 ml

Programi in recepti za kruh različnih oblik

Programa za kruh različnih oblik (13 in 14) vam omogočata peko različnih oblik kruha po svoji izbiri. Od malih in velikih žemljic do francoskih štručk in poljubnih oblik. Programi potekajo v dveh stopnjah:

- Prva stopnja: gnetenje in vzhajanje testa
- Druga stopnja: peka

Gnetenje in vzhajanje testa

- 1** Snemite posodo za kruh z aparata (oglejte si poglavje “Uporaba aparata” v uporabniškem priročniku).
- 2** Namestite lopatici za gnetenje (oglejte si poglavje “Uporaba aparata” v uporabniškem priročniku).
- 3** Odmerite sestavine in jih dajte v posodo za kruh (oglejte si poglavje “Uporaba aparata” v uporabniškem priročniku).
- 4** Posodo za kruh znova vstavite v aparat za peko kruha (oglejte si poglavje “Uporaba aparata” v uporabniškem priročniku).
- 5** Vključite aparat za peko kruha.
- 6** Pritisnite izbirnik za programe in izberite program 13 ali 14.
- 7** Če želite, lahko enkrat ali večkrat pritisnete tudi izbirnik barve skorje, da izberete želeno barvo skorje.
Pri programih 13 in 14 je prednastavljena barva skorje srednja.
- 8** Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da sprožite cikel gnetenja testa, ki mu sledi cikel vzhajanja.
- 9** Ko je prva stopnja programa zaključena, aparat preide v stanje pripravljenosti.
- ▶ Aparat vas na zaključek gnetenja in vzhajanja testa opozori s piskom.

Opomba: Cikla (gnetenje in vzhajanje testa) potekata samodejno in trajata 1 uro in 21 minut; 26 minut gnetenja in 55 minut vzhajanja.

Opomba: Testo med gnetenjem morda ne bo enakomerno premešano. To je običajno.

Po zaključku prve stopnje programa mora biti testo pečeno v roku ene ure. Po eni uri se aparat ponastavi in program za kruh različnih oblik je izgubljen.

Oblikovanje in peka

- 1** Po želji oblikujte testo in ga zložite na pladnje za peko (oglejte si odsek "Recepti za kruh različnih oblik" spodaj).
- 2** Namestite nosilec za peko (oglejte si odsek "Namestitev nosilca za peko" spodaj).
- 3** Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.

Opomba: Pred uporabo nosilca za peko morate odstraniti posodo za kruh.

- 4** Za začetek cikla peke zaprite pokrov in pritisnite gumb za začetek/zaustavitev/preklic.

Namestitev nosilca za peko

Aparatu za peko kruha je priložen poseben nosilec za peko, namenjen receptom za kruh različnih oblik (programa 13 in 14). Nosilec za peko je opremljen z dvema pladnjema, ki ju lahko z dvema dolgima in štirimi kratkimi pregradami razdelite na več delov za peko francoskih štručk, žemljic, zavitkov ali kruha poljubnih oblik.

- 1** Če želite speči dve dolgi francoski štruci, na pladenj namestite dolgo pregrado. Pritisnite jo navzdol, da se zaskoči.
- 2** Če želite peči kratke francoske štručke ali drugačne kratke oblike kruha, prek pladnja za peko postavite dve kratki pregradi in jih potisnite, da se zaskočita.
- 3** Za peko zavitkov ali žemljic na pladenj najprej namestite dolgo pregrado in nato zareze v kratkih pregradah vstavite v zareze v dolgi pregradi.
- 4** Za peko kruha poljubnih oblik pregrad ne potrebujete.

Recepti za kruh različnih oblik

Za peko kruha po teh receptih boste potrebovali nosilec in pladnja za peko, pregrade za pladnja, rezilo in čopič.

Francoske štručke

Po tem receptu pripravite 4 štručke po 100 g.

Ustrezna nastavitev za barvo skorje je srednje.

Sestavine:

- 170 ml vode
- 1 žlička soli
- 280 g moke za kruh
- 1 žlička suhega pivskega kvasa

Opomba: Če želite pripraviti štručke z bolj prožno teksturo, vmešajte še 1 žličko olja. Če želite pripraviti 4 štručke z izrazitejšo barvo, sestavinam dodajte še 2 žlički sladkorja.

Oblikovanje francoskih štručk:

- 1** Po delovni površini potresite nekaj moke.
- 2** Z naprave snemite posodo za kruh in iz nje vzemite testo.
- 3** Testo zgnetite v kepo in jo z nožem razdelite na štiri dele (Sl. 1).

Opomba: Vsi deli morajo biti enako težki.

Nasvet: Da bodo francoske štručke lažje in bolj rahle, kepe testa pred oblikovanjem pustite mirovati 5 minut.

- 4** Kepe testa z dlanjo zravajte na pomokani površini ali jih previdno razvaljajte z valjarjem (Sl. 2).
- 5** Primate daljšo stran razvaljanega testa in jo zavijte navznoter. Nato primite še za drugo daljšo stran in jo zapognite prek zvite strani (Sl. 3).
- 6** Po celotni dolžini štruce po sredini s prsti oblikujte dolgo vdolbino (Sl. 4).
- 7** Vdolbino zadelajte, tako da sprednji del testa povlečete navzgor in prek vdolbine ter ga položite na vrh druge polovice testa. Nato zgladite stik (Sl. 5).
- 8** Postavite testo na delovno površino, tako da bo stik obrnjen navzdol. Kruh zdaj z rokami razvaljajte na zeleno dolžino. Začnite v sredini in se z rokami pomikajte navzven vzdolž celotne štruce kruha. (Sl. 6)
- 9** Testo valjajte z rokami, vendar ne pritiskajte premočno, da testo oblikovano enakomerno. Debelina in širina testa morata biti enakomerni.

Opomba: Testo naj bo dolgo toliko kot pladenj za peko (približno 18 cm).

Nasvet: Na tej stopnji lahko v testo dodate še druge sestavine, kot sta sezam ali makova semena, in tako štrucam dodate drugačen okus.

- 10** Na pladnja za peko namestite dolgi pregradi in vsako oblikovano štruco položite v en razdelek na pladnjih (Sl. 7).
- 11** Za najboljše rezultate lahko na zgornji del oblikovanih štruc s priloženim rezilom ali nazobčanim nožem zarezete 1 cm dolge poševne zareze (Sl. 8).

Opomba: Zareze ne smejo biti globlje od 1 cm, razdalja med njimi pa naj bo največ 2 cm (Sl. 9).

- 12** S čopičem navlažite zgornji del testa z vodo (Sl. 10).

Opomba: Pazite, da v pladnju za peko ne ostane nič vode.

- 13** Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.
- 14** Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.
- 15** Po zaključku cikla peke izklopite aparat.
- 16** Dvignite nosilec za peko iz aparata (Sl. 11).

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter kruh so zelo vroči.

- 17** Francoske štruče s pladnjev zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo (Sl. 12).

Štruca z zarezami

Štruca z zarezami je podolgovate oblike s plosko spodnjo stranjo in več poševnimi zarezami po vrhnji strani.

- 1** Uporabite sestavine za pripravo francoskih štruc in sledite prvim trem korakom zgoraj.
- 2** Vsakega izmed štirih delov testa z valjarjem razvaljajte na 18 cm dolge in približno 1,5 cm debele kose pravokotne oblike z zaobljenimi vogali (Sl. 13).
- 3** Primate daljši konec vsakega dela testa in ga zavijte navzgor v 5 cm debele zvitke. Zadelajte konce in jih zgladite (Sl. 14).
- 4** Pladnja za peko razdelite z dolgimi pregradami in v vsak razdelek postavite eno od štruc.

5 S priloženim rezilom ali nazobčanim nožem v zgornje dele štruc na približno 1,5 cm zarežite poševne zareze (običajno približno 6 zarez na štruco) (Sl. 15).

6 S čopičem navlažite zgornji del testa z vodo.

Opomba: Pazite, da v pladnju za peko ne ostane nič vode.

7 Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.

8 Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.

9 Po zaključku cikla peke izklopite aparat.

10 Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter kruh so zelo vroči.

11 Štruce z zarezi s pladnjevi zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Francoski storž (epi)

Francoski storž je francoski kruh, izdelan iz testa za francoske štruce in oblikovan v obliki koruznega storža (epi je francoska beseda za koruzni storž).

1 Uporabite sestavine za pripravo francoskih štruc zgoraj in sledite korakom od 1 do 9.

2 Pladnja za peko razdelite z dolgimi pregradami in v vsak razdelek postavite eno od štruc.

3 Zgornji del štruc po celotni dolžini narežite v žepke v odsekih od 2 do 2,5 cm (Sl. 16).

Opomba: Žepki naj bodo globoki približno dve tretjini višine štruce.

4 Žepke izmenično obračajte v levo in v desno (Sl. 17).

5 S čopičem navlažite zgornji del testa z vodo.

Opomba: Pazite, da v pladnju za peko ne ostane nič vode.

6 Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.

7 Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.

8 Po zaključku cikla peke izklopite aparat.

9 Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter kruh so zelo vroči.

10 Francoske storže s pladnjevi zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Nasvet: Žepke spečenih francoskih storžev brez težav odlomite v posamezne porcije.

Pletenke

Po spodnjem receptu lahko oblikujete eno najbolj razširjenih oblik pletenk, kito.

Sestavine:

- ¼ posodice mleka
- ½ velikega jajca
- 1 1/6 posodice moke
- 1 žica sladkorja
- ¼ žličke soli
- 1/8 posodice masla
- ¾ žličke suhega pivskega kvasa

Oblikovanje pletenke:

1 Po delovni površni potresite nekaj moke.

2 Z naprave snemite posodo za kruh in iz nje vzemite testo.

- 3** Testo zvaljajte v kepo in jo z nožem razdelite na šest delov (Sl. 18).

Opomba: Vsi deli morajo biti enako težki.

- 4** Tri dele položite na pomokano delovno površino in jih z gibi naprej in nazaj razvaljajte z rokami. Začnite v sredini in se z rokami pomikajte navzven vzdolž celotne štruce kruha, tako da ga razvaljate na želeno dolžino (Sl. 19).

Opomba: Pazite, da bodo vsi razvaljani deli enako debeli. Valjajte jih, dokler ne bodo dolgi toliko kot pladenj (približno 18 cm).

- 5** Tri razvaljane zvitke testa položite na pladenj za peko enega ob drugem (Sl. 20).
- 6** Zvitke začnite splestati v sredini. Dvignite desni zvitek in ga položite čez zvitek v sredini. Nato levi zvitek položite čez zvitek na desni, zvitek v sredini čez levi zvitek. Testo spleтайте, dokler ne pridete do konca zvirkov. Nato od sredine navzven spleťite testo še v drugi smeri (Sl. 21).
- 7** Navlažite konce, jih zgnetite skupaj in zavijajte pod pletenko (Sl. 22).
- 8** S čopičem navlažite zgornji del testa z vodo.

Opomba: Pazite, da v pladnju za peko ne ostane nič vode.

- 9** Sledite korakom od 4 do 8 in oblikujte še preostale tri zvitke.
- 10** Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.
- 11** Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.
- 12** Po zaključku cikla peke izklopite aparat.
- 13** Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter kruh so zelo vroči.

- 14** Pletenke s pladnjem zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Zvitki

Po tem receptu lahko pripravite 12 zvirkov.

Sestavine:

- 170 ml vode
- 1 žlička soli
- 280 g moke za kruh
- 1 žlička suhega pivskega kvasa

Oblikovanje zvirkov:

- 1** Po delovni površini potresite nekaj moke.
- 2** Z naprave snemite posodo za kruh in iz nje vzemite testo.
- 3** Testo zvaljajte v kepo in jo z nožem razdelite na 12 delov (Sl. 23).

Opomba: Vsi deli morajo biti enako težki.

- 4** Vsak del oblikujte v zvitek in oblikovano testo zložite na pladenj za peko (Sl. 24).
- 5** Testo po sredini zarežite z rezilom in ustvarite globoko zarezo, ki ga deli na polovici (Sl. 25).
- 6** V testo pravokotno na prvo naredite še eno zarezo, da ga razdelite na četrtine (Sl. 26).
- 7** S čopičem navlažite zgornji del testa z vodo.

Opomba: Pazite, da v pladnju za peko ne ostane nič vode.

- 8** Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.

9 Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.

10 Po zaključku cikla peke izklopite aparat.

11 Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter zvitki so zelo vroči.

12 Zvitke s pladnjevi zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Cimetove žemljice

Sestavine:

- ¼ posodice mleka
- ½ velikega jajca
- 1 1/6 posodice moke za kruh
- 1 žlica sladkorja
- ¼ žličke soli
- 1/8 posodice masla
- ¾ žličke suhega pivskega kvasa

Nadev:

- 1 žlica kristalnega sladkorja
- ½ žličke cimeta
- 1/8 posodice rozin
- Preden sestavine za nadev dodate v testo, jih dobro premešajte.

Glazura:

- ½ velikega razžvrkljanega jajca
- 2 žlički vode

Oblikovanje cimetovih žemljic:

1 Po delovni površni potresite nekaj moke.

2 Z naprave snemite posodo za kruh in iz nje vzemite testo.

3 Testo z rokami razvaljajte v kepo in jo prerežite na dve enaki polovici (Sl. 27).

4 Polovici testa razvaljajte v pravokotnika (Sl. 28).

5 Po ¾ vsakega pravokotnika razmažite enako količino nadeva (Sl. 29).

6 Pravokotnika zvijte in konca trdno zadelajte (Sl. 30).

Opomba: Zgornji stik in oba konca zvitka dobro zadelajte, da se zvitek med rezanjem ne bi odvil (Sl. 31).

7 Zvitek testa prerežite na dve polovici (Sl. 32).

8 Dele razvaljanega testa zložite na pladenj za peko, pri čemer naj bo prerezana stran obrnjena navzgor.

9 Zgornji del testa s čopičem premažite z jajčno glazuro (Sl. 33).

10 Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.

11 Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.

12 Po zaključku cikla peke izklopite aparat.

13 Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter žemljice so zelo vroči.

14 Žemljice s pladnjevi zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Mehke preste

Po tem receptu lahko pripravite 32 prest.

Sestavine:

- 1 posodica piva
- 2½ posodice večnamenske moke
- 2 žlica sladkorja
- 1 žlička soli
- 1 žlica masla
- 1 žlička suhega pivskega kvasa

Oblikovanje prest:

- 1** Po delovni površni potresite nekaj moke.
- 2** Z naprave snemite posodo za kruh in iz nje vzemite testo.
- 3** Testo zvaljajte v kepo in jo z nožem razdelite na štiri enako velike dele.
- 4** Vsak del razrežite na 8 enako velikih kosov.
- 5** Vsakega razvaljajte v približno 50 cm dolge in 1 cm debele zvitke (Sl. 34).
- 6** Primite konca posameznega zvitka in ju povlecite skupaj tako, da ju prekrizate. (Sl. 35)
- 7** Nato en konec ovijte okoli drugega in ovita konca povlecite na nasprotno stran kroga, da oblikujete presto (Sl. 36).
- 8** Preste zložite na pladenj tako, da bodo obrnjene navzdol, zviti konci pa naj bodo na spodnji strani. Med posameznimi prestami naj bo 2 cm razmaka. (Sl. 37)
- 9** Preste s čopičem premažite z razžvrkljanim jajcem in jih potresite z grobo soljo ali s makovimi ali sezamovimi semeni (Sl. 38).

Nasvet: V aparatu za peko kruha lahko naenkrat pripravite samo 6 prest. Morda boste morali za nadaljevanje peke uporabiti program za peko. Vsak cikel peke traja od 10 do 12 minut.

- 10** Nosilec s pladnjema za peko postavite v aparat za peko kruha.
- 11** Pritisnite gumb za začetek/konec/preklic, da začnete s ciklom peke.
- 12** Po zaključku cikla peke izklopite aparat.
- 13** Dvignite nosilec za peko iz aparata.

Previdno, nosilec in pladnja za peko ter preste so zelo vroči.

- 14** Preste s pladnjem zložite na mrežast podstavek in pustite, da se ohladijo.

Nasvet: Če želite mehke in rahle preste, jih postrezite še tople z gorčico.

Nasvet: Za hrustljave, suhe preste jih po peki postavite v hladno pečico na nenamaščen pladenj za peko. Pustite jih 3 ure ali čez noč, da se posušijo in postanejo hrustljave.

Programi za kruh različnih oblik

Različne oblike	(program 13)	Različne oblike – sladki	(program 14)
Sestavine	Količine	Sestavine	Količine
Voda	150 ml	Voda	100 ml
Olje	-	Olje	1 žlica
Sol	1 čajna žlička	Sol	½ čajne žličke
Sladkor	-	Sladkor	2 žlici
Mleko v prahu	-	Mleko v prahu	1 žlica

Različne oblike	(program 13)	Različne oblike – sladki	(program 14)
Bela moka	300 g	Bela moka	200 g
Kvas v prahu	1½ čajne žličke	Kvas v prahu	1 čajna žlička

Čas in temperatura peke

Čas in temperatura peke

Običajna temperatura pri ohranjanju toplote za vrste kruha in program 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 15 ur.

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

Izbirno: dodajanje dodatnih sestavin med pripravo testa

Program	Dodajanje sestavin (ko aparat piska)
Osnovni beli	Po 26 minutah
Osnovni beli – hitra priprava	Po 15 minutah
Polnozrnati	Po 51 minutah
Hitri polnozrnati	Po 10 minutah
Sladki	Po 20 minutah
Brez glutena	Po 14 minutah
Testo	Po 16 minutah

Časi in temperature pri peki

Vrsta	Skorja	Temp. peke	Teža	Čas peke	Čas obdelave
Osnovni beli	Lučka	110 °C	750 g	50 min	3 ure 30 min
			1000 g	55 min	3 ure 35 min
			1250 g	60 min	3 ure 40 min
	Srednja	120 °C	750 g	50 min	3 ure 30 min
			1000 g	55 min	3 ure 35 min
			1250 g	60 min	3 ure 40 min
	Temna	130 °C	750 g	55 min	3 ure 35 min
			1000 g	60 min	3 ure 40 min
			1250 g	65 min	3 h 45 min
Osnovni beli – hitra priprava	Lučka	110 °C	750 g	50 min	2 h 40 min
			1000 g	55 min	2 h 45 min
			1250 g	60 min	2 h 50 min

Vrsta	Skorja	Temp. peke	Teža	Čas peke	Čas obdelave
	Srednja	120 °C	750 g	50 min	2 h 40 min
			1000 g	55 min	2 h 45 min
			1250 g	60 min	2 h 50 min
	Temna	130 °C	750 g	55 min	2 h 45 min
			1000 g	60 min	2 h 50 min
			1250 g	65 min	2 h 55 min
Polnozrnati	Lučka	115 °C	750 g	45 min	3 h 55 min
			1000 g	50 min	4 ure
			1250 g	55 min	4 h 5 min
	Srednja	125 °C	750 g	50 min	4 ure
			1000 g	55 min	4 h 5 min
			1250 g	60 min	4 h 10 min
	Temna	135 °C	750 g	60 min	4 h 10 min
			1000 g	65 min	4 h 15 min
			1250 g	70 min	4 ure 20 min
Hitri polnozrnati	Lučka	115 °C	750 g	45 min	2 h 40 min
			1000 g	50 min	2 h 45 min
			1250 g	55 min	2 h 50 min
	Srednja	125 °C	750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
			1250 g	60 min	2 h 55 min
	Temna	135 °C	750 g	60 min	2 h 55 min
			1000 g	65 min	3 h
			1250 g	70 min	3 ure 5 min
Francoščina	Lučka	115 °C	750 g	50 min	5 h 45 min
			1000 g	55 min	5 h 50 min
			1250 g	60 min	5 h 55 min
	Srednja	125 °C	750 g	55 min	5 h 50 min
			1000 g	60 min	5 h 55 min
			1250 g	65 min	6 h
	Temna	135 °C	750 g	60 min	5 h 55 min
			1000 g	65 min	6 h
			1250 g	70 min	6 h 5 min

Vrsta	Skorja	Temp. peke	Teža	Čas peke	Čas obdelave
Sladki	Lučka	110 °C	750 g	52 min	3 ure 17 min
			1000 g	54 min	3 h 19 min
			1250 g	56 min	3 ure 21 min
	Srednja	115 °C	750 g	54 min	3 h 19 min
			1000 g	57 min	3 h 22 min
			1250 g	60 min	3 h 25 min
	Temna	125 °C	750 g	58 min	3 h 23 min
			1000 g	61 min	3 h 26 min
			1250 g	64 min	3 h 29 min
Brez glutena	Srednja	110 °C	1000 g	95 min	2 h 54 min
Super hitri	Srednja	135 °C	1000 g	50 min	1 ura 25 min
Testo	/	/	/	0 min	1 h 30 min
Samo peka	/	120 °C	/	10 min	/
Testo za testenine	/	/	/	0 min	14 min
Marmelada	/	115 °C	/	70 min	1 ura 25 min
Različne oblike	Lučka	120 °C	750 g	40 min	2 uri 15 min
	Srednja	130 °C	750 g	40 min	2 uri 15 min
	Temna	140 °C	750 g	40 min	2 uri 15 min
Različne oblike – sladki	Lučka	110 °C	750 g	30 min	2 uri 5 min
	Srednja	120 °C	750 g	30 min	2 uri 5 min
	Temna	130 °C	750 g	30 min	2 uri 5 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. Štruce, spečene iz polnozrnate moke, so manjše in gostejše.

Ržena moka

Ržena moka je izdelana iz fino mletih rženih zrn. Samo moke, 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, med peko pa bolje ohranja obliko kot testo, izdelano 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 znata 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 pržno 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 prave količine moke, soli, sladkorja in kvasa, 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 pečene.

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. 39).

- Žličko zvrhajte in nato zravnajte z robom kovinske lopatice ali z ravnim robom noža. Sestavin ne potiskajte v žličko in je ne stresajte, da bi jih zravnali (Sl. 40).
- 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. 41).

Ščetka

- Čopič lahko uporabljate, če želite na primer navlažiti zgornji del kruha različnih oblik z vodo ali če želite žemljice premazati z razžvrkljanim jajcem.
- Z njim lahko tudi odstranite odvečno vodo s pladnja za peko ali s testa.

Rezilo

- Z rezilom lahko režete testo in ustvarjate zareze na zgornji del kruha različnih oblik.

Priloženo rezilo je zelo ostro, zato z njim ravnajte previdno.

Rezilo po uporabi znova vstavite v tok in ga shranite na varnem mestu.

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 s standardnimi recepti in možne rešitve

	Voda ali mleko	Sol	Sladkor ali med	Moka	Kvas	Ostalo
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	

	Voda ali mleko	Sol	Sladkor ali med	Moka	Kvas	Ostalo
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 surova						Preverite napajanje, izberite ustrezne nastavitve
Štruca je preveč spečena			½ žlice manj			Izberite ustrezne nastavitve
Mešanica za kruh ni zmešana						Pravilno namestite posodo za kruh, lopatnico 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.

Težave z recepti za kruh različnih oblik

Težava	Vzrok	Rešitev
Pri oblikovanju kruha različnih oblik je testo drugačne oblike kot je opisano in prikazano.	Testo, s katerim ste začeli, ni bilo pravokotne oblike in ni bilo enakomerno debelo.	Z valjarjem razvaljajte testo v pravokotno obliko enakomerne debeline.
Testo se hitro strga ali razpade (npr: ker je preveč grudičasto) in ga je težko oblikovati.	V zmes niste dodali dovolj vode.	Testo ni bilo pravilno pripravljeno. Točno sledite receptom.
	Testo ste predolgo obdelovali	Testo znova zgnetite v kepo in pustite, da 10 minut počiva. Nato ga začnite oblikovati od začetka.
		Testo gnetite v dveh korakih in vmes počakajte 5 minut.
Testo je lepljivo in ga je težko oblikovati	V mešanico ste dodali preveč vode ali pa je bila voda, ki ste jo dodali, pretopla.	Na roke, in NE na testo ali delovno površino, nanesite nekoliko moke. Nato nadaljujte z gnetenjem testa. Na roke nanesite še nekoliko moke in nadaljujte, dokler testo ne bo manj lepljivo.
Kepe testa je težko rezati.	Testo je lepljivo, ker ste dodali preveč vode.	Na roke, in NE na testo ali delovno površino, nanesite nekoliko moke. Nato nadaljujte z gnetenjem testa. Na roke nanesite še nekoliko moke in nadaljujte, dokler testo ne bo manj lepljivo.
	Nož ni dovolj oster.	Uporabite priloženo rezili ali zelo oster nazobčan nož.
	Morda ste pri rezanju preveč nežni.	Z nožem ali rezilom s hitrimi in odločnimi gibi prerežite testo.
Zareze na zgornjem delu kruha se zapirajo ali se med peko ne razprejo.	Testo je lepljivo, ker ste dodali preveč vode.	Na roke, in NE na testo ali delovno površino, nanesite nekoliko moke. Nato nadaljujte z gnetenjem testa. Na roke nanesite še nekoliko moke in nadaljujte, dokler testo ne bo manj lepljivo.
	Med oblikovanjem testa niste dovolj raztegnili.	Med zavijanjem testa ga močnejše povlecite.
	Zareze na zgornjem delu testa niso bile dovolj globoke.	Testo globlje zarežite.
Kruh med peko pri straneh razpoka.	Testa verjetno niste pravilno zgnetli.	Testo temeljiteje zgnetite tako, da ga lahko razvlečete, ne da bi se strgalo.

Težava	Vzrok	Rešitev
	Zareze na zgornjem delu testa niso bile dovolj globoke.	Testo globlje zarežite.
Spečen kruh se prijema pladnja za peko.	Na testo ste s čopičem nanесли preveč vode.	Pred peko s čopičem odstranite odvečno vodo.
	Kruh se preveč prijema.	Pladnje rahlo namastite z oljem, preden nanje zložite testo.
Kruh ni zlatorjave barve.	Morda ste ga pred peko pozabili namazati z vodo.	Pred peko testo vedno ustrezno premažite z vodo.
	Na testo ste med oblikovanjem nanесли preveč moke.	Pred peko testo vedno ustrezno premažite z vodo.
	Sobna temperatura je previsoka (nad 30 °C).	Uporabite hladno vodo (10–15 °C) in/ali nekoliko manj kvasa.
	Izbrali ste presvetlo barvo skorje.	Naslednjič izberite temnejšo barvo skorje.
Kruh ni dovolj vzhajal.	Morda ste pozabili dodati kvas.	V mešanico vedno dodajte kvas.
	Morda ste uporabili kvas s pretečenim rokom uporabnosti.	Pred dodajanjem kvasa vedno preverite njegov rok uporabnosti.
	Morda niste dodali dovolj vode.	Testo ni bilo pravilno pripravljeno. Točno sledite receptom.
	Testo je bilo med oblikovanjem preveč zbito	Testo znova zgnetite v kepo in pustite, da 10 minut počiva. Nato ga začnite oblikovati od začetka.
		Testo gnetite v dveh korakih in vmes počakajte 5 minut.

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 vzhajal. 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.

Vprašanje	Odgovor
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 pripravljeni posebej za ta aparat, zato so lahko rezultati z drugimi recepti drugačni. Če imate težave z drugimi recepti, si oglejte poglavje Odpravljanje težav.
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 zmleta. Priporočamo, da za najboljše rezultate doma zmleto moko zmešate z običajno.
Zakaj kruh različnih oblik ni ustrezno spečen?	Verjetno ste oblikovali prevelike kose testa. Pripravite manjše oblike testa. Testo naj prekriva samo polovico površine pladnja za peko. Če želite, naj bo testo bolj zapečeno, uporabite program 10.
Zakaj je kruh različnih oblik preveč spečen?	Verjetno ste oblikovali premajhne kose testa. Na pladenj za peko zložite večje oblike testa. Testo naj prekriva polovico površine pladnja za peko. Če želite, naj bo testo manj zapečeno, uporabite svetlo nastavitve za barvo skorje.
Zakaj je spečen kruh različnih oblik tako neenakomeren?	Morda je bilo neenakomerno že oblikovano testo. Testo razdelite na dele enakih velikosti.

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

program: Obični beli	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	290 ml	350 ml	450 ml
Mleko u prahu	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
Ulje	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
So	1 kašičica	1½ kašičica	1½ kašičica
Šećer	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
Belo brašno	500 g	600 g	750 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Hleb od integralnog brašna (programi 3 i 4)

program: Integralni	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Ulje	1 kašika	2 kašike	2 kašike
So	1½ kašičica	2 kašičice	2 kašičice
Med ili šećer	2 kašike	2 kašike	3 kašike
Integralno brašno	500 g	600 g	750 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Francuski hleb (program 5)

program: Francuski	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Ulje	1½ kašika	2 kašike	2 kašike
So	1½ kašičica	2 kašičice	3 kašičice
Belo brašno	500 g	600 g	750 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Slatki hleb (program 6)

program: Slatki	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	270 ml	330 ml	390 ml
Mleko u prahu	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
Ulje	2 kašike	3 kašike	4 kašike
So	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

program: Slatki	750 g	1000 g	1250 g
Šećer	4 kašike	5 kašike	6 kašika
Belo brašno	500 g	600 g	700 g
Suvi kvasac	1 kašičica	1 kašičica	1 kašičica

Hleb bez glutena (program 7)

program: Bez glutena	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	330 ml	410 ml
Mleko u prahu	-	2 kašike	2 kašike
Ulje	-	2 kašike	3 kašike
So	-	1½ kašičica	1½ kašičica
Šećer	-	2 kašike	3 kašike
Brašno bez glutena	-	560 g	700 g
Suvi kvasac	-	2¼ kašičice	3¼ kašičice

Hleb koji se veoma brzo priprema (program 8)

program: Veoma brzo	750 g	1000 g	1250 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	380 ml	-
Mleko u prahu	-	2 kašike	-
Ulje	-	2 kašike	-
So	-	1 kašičica	-
Šećer	-	2 kašike	-
Belo brašno	-	600 g	-
Suvi kvasac	-	4 kašičice	-

Testo/testo za picu (program 9)

program: Testo	750 g	1000 g	1000 g
Voda (27°C/80°F) ili mleko	-	340 ml	
Mleko u prahu	-	2 kašike	
Ulje	-	¼ šolje	
So	-	2 kašičice	
Šećer	-	2 kašike	
Belo brašno	-	600 g	
Suvi kvasac	-	2 kašičice	

Džem od jagoda ili kupina (program 12)**program: Džem**

Sveže ili zamrznuto (odmrznuto) voće	2 šolje
Šećer	1,5 šolja

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

Programi Više oblika hleba i recepti

Programi Više oblika hleba (13 i 14) omogućavaju vam da pravite vekne različitog oblika. Od velikih i malih zemički do bageta i proizvoljnih oblika. Ti programi podrazumevaju dve faze:

- Prva faza: mešenje testa i narastanje
- Druga faza: pečenje

Mešenje testa i narastanje

- 1 Izvadite posudu za hleb iz aparata (pogledajte poglavlje „Upotreba aparata“ u korisničkom priručniku).
- 2 Sklopite sečiva za mešenje (pogledajte poglavlje „Upotreba aparata“ u korisničkom priručniku).
- 3 Izmerite sastojke i stavite ih u posudu za hleb (pogledajte poglavlje „Upotreba aparata“ u korisničkom priručniku).
- 4 Vratite posudu za hleb u aparat (pogledajte poglavlje „Upotreba aparata“ u korisničkom priručniku).
- 5 Priključite aparat za pravljenje hleba na naponsku mrežu.
- 6 Pritisnite selektor programa i izaberite program 13 ili 14.
- 7 Ako želite, pritisnite selektor boje korice nekoliko puta da biste izabrali željenu boju korice. Unapred podešena boja korice za programe 13 i 14 je srednja.
- 8 Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste pokrenuli ciklus mešenja testa, nakon kojeg sledi ciklus narastanja.
- 9 Nakon završetka prve faze programa aparat će preći u stanje mirovanja.

- Aparat će se oglasiti zvučnik signalom kako bi ukazao na to da je završeno mešenje i narastanje testa.

Napomena: Ta dva ciklusa (mešenje testa i narastanje) obavljaju se automatski i traju bar 1 sat i 21 minut, tj. 26 minuta mešenja praćeno sa 55 minuta narastanja.

Napomena: Normalno je da testo tokom mešenja ne bude podjednako sjedinjeno.

Nakon završetka prve faze programa testo je neophodno ispeći u roku od jednog sata. Nakon jedan sat aparat će se resetovati, a postavke programa Više oblika hleba biće izgubljene.

Oblikovanje i pečenje

- 1 Oblikujte hleb po želji i stavite ga u posude za pečenje (pogledajte donji odeljak „Recepti za program Više oblika hleba“).
- 2 Montirajte rešetku za pečenje (pogledajte donji odeljak „Montiranje rešetke za pečenje“).
- 3 Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.

Napomena: Morate da uklonite posudu za hleb da biste koristili rešetku za pečenje.

- 4 Zatvorite poklopac i pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.

Montiranje rešetke za pečenje

Aparat za pravljenje hleba isporučuje se sa rešetkom za pečenje koja je posebno namenjena za recepte za program Više oblika hleba (programi 13 i 14). Rešetka za pečenje isporučuje se sa dve posude za pečenje. Pomoću dva dugačka i četiri kratka separatora možete da podelite posude za pečenje kako biste pekli bagete, kifle, zemičke ili hleb proizvoljnog oblika.

- 1 Ako želite da pečete dva dugačka bageta ili druge vrste hleba, u posudu za pečenje stavite dva dugačka separatora. Pritisnite separator da biste ga fiksirali.
- 2 Ako želite da pečete kratke bagete ili duge kratke vrste hleba, u posudu za pečenje dijagonalno postavite dva kratka separatora i pritisnite da biste ih fiksirali.
- 3 Ako želite da pečete kifle ili zemičke, prvo postavite dugački separator, a zatim proreze na kratkim separatorima uklopite sa prorezima na dugačkom separatoru.
- 4 Ako želite da napravite hleb proizvoljnog oblika, nemojte koristiti nijedan separator.

Recepti za program Više oblika hleba

Za ove recepte potrebna vam je rešetka za pečenje, posude za pečenje, separatori, dodatak za sečenje i četka.

Bageti

Ovo je recept za 4 bageta po 100 g.

Zahtevana boja korice je srednja.

Sastojci:

- 170 ml vode
- 1 kašičica soli
- 280 g hlebnog brašna
- 1 kašičica suvog kvasca

Napomena: Ako želite da bageti imaju elastičniju teksturu, sastojcima dodajte 1 kašiku ulja. Ako želite da 4 bageta imaju izraženiju boju, sastojcima dodajte 2 kašičice šećera.

Da biste oblikovali bagete:

- 1 Pospite malo brašna po radnoj površini.

- 2** Izvadite posudu za hleb iz aparata, a testo izvadite iz posude za hleb.
- 3** Oblikujte testo u loptu i podelite je na četiri komada pomoću noža (Sl. 1).

Napomena: Uverite se da su svi komadi podjednake težine.

Savet: Ako želite da bageti budu mekši i vazdušastiji, ostavite testo da stoji 5 minuta pre nego što ga oblikujete.

- 4** Dlanom pritisnite svaki komad testa o radnu površinu posute brašnom ili to obavite laganim pokretima oklagijom (Sl. 2).
- 5** Uхватite dugačku stranu razvijenog testa i preklopite je ka unutra. Zatim uhvatite drugu dugačku stranu i preklopite je preko prethodno preklopljene strane (Sl. 3).
- 6** Gurnite prste u sredinu presavijenog testa celom dužinom kako biste napravili dugačko udubljenje (Sl. 4).
- 7** Udubljenje zatvorite tako što ćete prednju polovinu testa povući nagore, preko udubljenja i postaviti je preko druge polovine testa. Zatim zatvorite spoj (Sl. 5).
- 8** Stavite testo na radnu površinu tako da spoj bude okrenut nadole i valjajte ga napred-nazad rukama. Počnite od sredine i pomerajte ruke ka spolja duž testa, valjajući ga kako biste postigli željenu dužinu. (Sl. 6)
- 9** Valjajte testo rukama bez preteranog pritiskanja da biste dobili ujednačen oblik. Debljina i širina testa moraju da ostanu ujednačene.

Napomena: Testo mora da bude iste dužine kao posuda za pečenje (približno 18 cm).

Savet: Ako želite da bageti budu različitih ukusa, tokom ove faze možete da dodate sastojke, kao što su semenke susama ili maka.

- 10** Postavite dugačke separatore u posude za pečenje, a zatim oblikovane komade testa stavite u odeljke (Sl. 7).
- 11** Da biste dobili optimalne rezultate, sa gornje strane oblikovanog testa napravite dijagonalne zareze dužine 1 cm pomoću priloženog dodatka za sečenje ili noža sa nazubljenim sečivom (Sl. 8).

Napomena: Uverite se da dubina zareza nije veća od 1 cm i da razmak između njih nije veći od 2 cm (Sl. 9).

- 12** Pomoću četke navlažite gornji deo svakog komada testa vodom (Sl. 10).

Napomena: Uverite se da u posudi za pečenje nema vode.

- 13** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 14** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 15** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 16** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata (Sl. 11).

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i hlebovi vrel.

- 17** Izvadite bagete iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki (Sl. 12).

Vekna sa zarezima na vrhu

Vekna sa zarezima na vrhu je cilindričnog oblika sa ravnim dnom i nekoliko dijagonalnih zareza na vrhu.

- 1** Upotrebite sastojke i pratite korake 1 do 3 iz gornjeg odeljka „Bageti“.

- 2** Razvijte svaki od četiri komada testa pomoću oklagije tako da dobijete pravougaone listove sa zaobljenim ivicama dužine 18 cm i približne debljine 1,5 cm (Sl. 13).
- 3** Uхватite dugačku stranu svakog lista testa i umotajte je nagore u rolnu širine 5 cm. Uvucite krajeve i poravnajte ih (Sl. 14).
- 4** Postavite dugačke separatore u posude za pečenje, a zatim oblikovane komade testa stavite u odeljke.
- 5** Napravite dijagonalne zareze na vrhu na približnoj razdaljini od 1,5 cm (obično 6 zarez po komadu testa) pomoću priloženog dodatka za sečenje ili noža sa nazubljenim sečivom (Sl. 15).
- 6** Pomoću četke navlažite gornji deo svakog komada testa vodom.

Napomena: Uverite se da u posudi za pečenje nema vode.

- 7** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 8** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 9** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 10** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i hlebovi vrel.

- 11** Izvadite vekne iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Francuski hleb „Epi“

Francuski hleb „Epi“ je vrsta francuskog hleba koja se pravi od testa za bagete i ima oblik klipa kukuruza („epi“ na francuskom znači klip kukuruza).

- 1** Upotrebite sastojke iz gornjeg odeljka „Bageti“, a oblikujte ih tako što ćete pratiti korake 1 do 9.
- 2** Postavite dugačke separatore u posude za pečenje, a zatim oblikovane komade testa stavite u odeljke.
- 3** Pomoću makaza sa gornje strane komada testa napravite zareze u razmacima od 2 do 2,5 cm celom dužinom kako biste kreirali krilca (Sl. 16).

Napomena: Dužina zarez mora da bude približno dve trećine visine komada testa.

- 4** Krilca naizmenično preklapajte na desnu i na levu stranu (Sl. 17).
- 5** Pomoću četke navlažite gornji deo svakog komada testa vodom.

Napomena: Uverite se da u posudi za pečenje nema vode.

- 6** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 7** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 8** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 9** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i hlebovi vrel.

- 10** Izvadite vekne francuskog hleba „Epi“ iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Savet: Krilca sa ispečenih vekni francuskog hleba „Epi“ možete lako da odlomite i da poslužite odvojeno.

Pletenica

Ovo je recept za jedan od najčešćih tipova pletenice, tj. pletenicu sa tri trake.

Sastojci:

- ¼ šolje mleka
- ½ velikog jajeta
- 1 1/6 šolja brašna
- 1 kašika šećera
- ¼ kašičica soli
- 1/8 šolje putera
- ¾ kašičice suvog kvasca

Da biste oblikovali pletenicu:

- 1** Pospite malo brašna po radnoj površini.
- 2** Izvadite posudu za hleb iz aparata, a testo izvadite iz posude za hleb.
- 3** Oblikujte testo u loptu i podelite je na šest komada pomoću noža (Sl. 18).

Napomena: Uverite se da su svi komadi podjednake težine.

- 4** Stavite tri komada na radnu površinu posutu brašnom i razvijte svaki od njih rukom. Počnite u sredini pa pomerajte ruke ka spolja duž testa, sve vreme ga valjajući kako biste dobili željenu dužinu (Sl. 19).

Napomena: Uverite se da trake od testa imaju ujednačen prečnik. Trake od testa potrebno je razvijati dok se ne budu imale istu dužinu kao posuda za pečenje (približno 18 cm).

- 5** Postavite tri trake od testa jednu pored druge u posudi za pečenje (Sl. 20).
- 6** Sa uplitanjem počnite od sredine. Podignite levu traku i prebacite je preko srednje trake. Zatim levu traku prebacite preko desne, a srednju traku preko leve. Nastavite sa uplitanjem dok ne dođete do kraja traka. Zatim obavite uplitanje od sredine do drugog kraja (Sl. 21).
- 7** Nakvasite krajeve, spojite ih i presavijte ih nadole (Sl. 22).

- 8** Pomoću četke navlažite gornji deo svakog komada testa vodom.

Napomena: Uverite se da u posudi za pečenje nema vode.

- 9** Za preostale tri trake pratite korake 4 do 8.
- 10** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 11** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 12** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 13** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i hlebovi vreli.

- 14** Izvadite pletenice iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Kifle

Ovo je recept za 12 kifli.

Sastojci:

- 170 ml vode
- 1 kašičica soli
- 280 g hlebnog brašna
- 1 kašičica suvog kvasca

Da biste oblikovali kifle:

- 1** Pospite malo brašna po radnoj površini.
- 2** Izvadite posudu za hleb iz aparata, a testo izvadite iz posude za hleb.

- 3** Oblikujte testo u loptu i podelite je na dvanaest komada pomoću noža (Sl. 23).

Napomena: Uverite se da su svi komadi podjednake težine.

- 4** Svaki komad oblikujte u kiflu, a zatim ga stavite u posudu za pečenje (Sl. 24).
- 5** Zasecite testo po sredini pomoću dodatka za sečenje kako biste napravili dubok zarez koji testo deli na polovine (Sl. 25).
- 6** Ponovo zasecite testo pod pravim uglom u odnosu na prvi zarez kako biste ga podelili na četvrtine (Sl. 26).
- 7** Pomoću četke navlažite gornji deo svakog komada testa vodom.

Napomena: Uverite se da u posudi za pečenje nema vode.

- 8** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 9** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 10** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 11** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i kifle vrel.

- 12** Izvadite kifle iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Zemičke sa cimetom

Sastojci:

- ¼ šolje mleka
- ½ velikog jajeta
- 1 1/6 šolja hlebnog brašna
- 1 kašika šećera
- ¼ kašičice soli
- 1/8 šolje putera
- ¾ kašičice suvog kvasca

Fil:

- 1 kašika kristal šećera
- ½ kašičice cimeta
- 1/8 šolje suvog grožđa
- Dobro izmešajte sastojke za nadev pre nego što ih dodate u testo.

Glazura:

- ½ velikog jajeta, umućeno
- 2 kašičice vode

Da biste oblikovali zemičke sa cimetom:

- 1** Pospite malo brašna po radnoj površini.
- 2** Izvadite posudu za hleb iz aparata, a testo izvadite iz posude za hleb.
- 3** Rukama oblikujte testo u loptu, a zatim je preseците na dve jednake polovine (Sl. 27).
- 4** Razvijte polovine tako da dobiju pravougaoni oblik (Sl. 28).
- 5** Stavite jednaku količinu nadeva na ¾ svakog komada (Sl. 29).
- 6** Umotajte komade testa i dobro spojite krajeve (Sl. 30).

Napomena: Dobro zatvorite gornji spoj na oba kraja kako biste sprečili da se rolna odmota kada počnete da je sećete (Sl. 31).

- 7** Umotano testo isecite na dva jednaka komada (Sl. 32).

- 8** Stavite komade umotanog testa u posudu za pečenje tako da isečena strana bude okrenuta nagore.
- 9** Pomoću četke nanesite glazuru od jaja na gornju stranu testa (Sl. 33).
- 10** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 11** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 12** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 13** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i zemičke vreli.

- 14** Izvadite zemičke iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Meke perece

Ovo je recept za 32 perece.

Sastojci:

- 1 šolja piva
- 2½ šolje višenamenskog brašna
- 2 kašike šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kašika putera
- 1 kašičica suvog kvasca

Da biste oblikovali perece:

- 1** Pospite malo brašna po radnoj površini.
- 2** Izvadite posudu za hleb iz aparata, a testo izvadite iz posude za hleb.
- 3** Oblikujte testo u loptu i podelite je na četiri komada jednake veličine pomoću noža.
- 4** Svaki komad isecite na 8 komada jednake veličine.
- 5** Razvijte svaki komad u traku približne dužine 50 cm i debljine 1 cm (Sl. 34).
- 6** Uzmite oba kraja svake trake i povucite ih jedan ka drugom dok ne budu ukršteni. (Sl. 35)
- 7** Zatim uvrnite jedan kraj oko drugog, pa uvrnite krajeve postavite preko druge strane kruga da biste oblikovali perecu (Sl. 36).
- 8** Perece stavite na u posudu za pečenje tako da gornjom stranom budu okrenute nadole i da razdaljina između njih bude 2 cm. (Sl. 37)
- 9** Četkom nanesite umućeno jaje i blago pospite perece krupnom solju i semenkama maka ili susama (Sl. 38).

Savet: U aparatu za pravljenje hleba moguće je istovremeno peći samo 6 pereca. Da biste nastavili sa pečenjem možda ćete morati da upotrebite program Pečenje. Svaki ciklus pečenje traje približno 10-12 minuta.

- 10** Stavite rešetku za pečenje sa posudama za pečenje u aparat za pravljenje hleba.
- 11** Pritisnite dugme za početak/zaustavljanje/otkazivanje da biste započeli ciklus pečenja.
- 12** Nakon završetka ciklusa pečenja isključite aparat iz struje.
- 13** Izvadite rešetku za pečenje iz aparata.

Budite pažljivi pošto su rešetka za pečenje, posude za pečenje i perece vreli.

- 14** Izvadite perece iz posuda za pečenje i ostavite ih da se ohlade na rešetki.

Savet: Ako želite da perece budu meke i izdašne, poslužite tople sa senfom.

Savet: Ako želite da dobijete hrskave i suve perece, stavite ih u nepodmazanu posudu za pečenje koju ćete zatim staviti u ohlađenu rernu. Ostavite ih da stoje 3 sata ili preko noći da bi postale suve i hrskave.

Programi Više oblika hleba

Više oblika hleba	(program 13)	Više oblika slatkog hleba	(program 14)
Sastojci	Količine	Sastojci	Količine
Voda	150 ml	Voda	100 ml
Ulje	-	Ulje	1 kašika
So	1 kašičica	So	½ kašičice
Šećer	-	Šećer	2 kašike
Mleko u prahu	-	Mleko u prahu	1 kašika
Belo brašno	300 g	Belo brašno	200 g
Suvi kvasac	1½ kašičica	Suvi kvasac	1 kašičica

Temperature i vremena pečenja

Temperature i vremena pečenja

Standardna temperatura za održavanje toplote za tipove hleba i samo za program „Samo pečenje“ u donjim tabelama 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 15 sati.

Maksimalno vreme odlaganja za program „Samo 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 26 min.
Obični beli - brzo	Nakon 15 min.
Integralni	Nakon 51 min.
Integralni, brzo	Nakon 10 min.
Slatki	Nakon 20 min.
Bez glutena	Nakon 14 min.
Testo	Nakon 16 min.

Trajanje i temperatura u fazi pečenja

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
Obični beli	Svetlo	110°C	750 g	50 min.	3 sata 30 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 35 min.

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
	Srednja	120°C	1250 g	60 min.	3 sata 40 min.
			750 g	50 min.	3 sata 30 min.
			1000 g	55 min.	3 sata 35 min.
	Tamna	130°C	1250 g	60 min.	3 sata 40 min.
			750 g	55 min.	3 sata 35 min.
			1000 g	60 min.	3 sata 40 min.
Obični beli - brzo	Svetlo	110°C	1250 g	65 min.	3 sata 45 min.
			750 g	50 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 45 min.
	Srednja	120°C	1250 g	60 min.	2 sata 50 min.
			750 g	50 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 45 min.
	Tamna	130°C	1250 g	60 min.	2 sata 50 min.
			750 g	55 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	60 min.	2 sata 50 min.
	Integralni	115°C	1250 g	65 min.	2 sata 55 min.
			750 g	45 min.	3 sata 55 min.
			1000 g	50 min.	4 sata
	Srednja	125°C	1250 g	55 min.	4 sata 5 min.
			750 g	50 min.	4 sata
			1000 g	55 min.	4 sata 5 min.
	Tamna	135°C	1250 g	60 min.	4 sata 10 min.
			750 g	60 min.	4 sata 10 min.
			1000 g	65 min.	4 sata 15 min.
Integralni, brzo	Svetlo	115°C	1250 g	70 min.	4 sata 20 min.
			750 g	45 min.	2 sata 40 min.
			1000 g	50 min.	2 sata 45 min.
	Srednja	125°C	1250 g	55 min.	2 sata 50 min.
			750 g	50 min.	2 sata 45 min.
			1000 g	55 min.	2 sata 50 min.
	Tamna	135°C	1250 g	60 min.	2 sata 55 min.
			750 g	60 min.	2 sata 55 min.

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
Francuski	Svetlo	115°C	1000 g	65 min.	3 sata
			1250 g	70 min.	3 sata 5 min.
			750 g	50 min.	5 sati 45 min.
			1000 g	55 min.	5 sati 50 min.
			1250 g	60 min.	5 sati 55 min.
			750 g	55 min.	5 sati 50 min.
	Srednja	125°C	1000 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1250 g	65 min.	6 sati
			750 g	60 min.	5 sati 55 min.
			1000 g	65 min.	6 sati
			1250 g	70 min.	6 sati 5 min.
			750 g	52 min.	3 sata 17 min.
Slatki	Svetlo	110°C	1000 g	54 min.	3 sata 19 min.
			1250 g	56 min.	3 sata 21 min.
			750 g	54 min.	3 sata 19 min.
			1000 g	57 min.	3 sata 22 min.
			1250 g	60 min.	3 sata 25 min.
			750 g	58 min.	3 sata 23 min.
	Srednja	115°C	1000 g	61 min.	3 sata 26 min.
			1250 g	64 min.	3 sata 29 min.
			1000 g	95 min.	2 sata 54 min.
			1000 g	50 min.	1 sata 25 min.
			Nije dostupno	0 min.	1 sat 30 min.
			Nije dostupno	10 min.	Nije dostupno
Bez glutena	Srednja	110°C	1000 g	95 min.	2 sata 54 min.
Veoma brzo	Srednja	135°C	1000 g	50 min.	1 sata 25 min.
Testo	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	1 sat 30 min.
Samo pečenje	Nije dostupno	120°C	Nije dostupno	10 min.	Nije dostupno
Testo za testeninu	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0 min.	14 min.
Džem	Nije dostupno	115°C	Nije dostupno	70 min.	1 sat 25 min.
Više oblika hleba	Svetlo	120°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.
	Srednja	130°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.
	Tamna	140°C	750 g	40 min.	2 sata 15 min.

Tip	Korica	Temp. pečenja	Težina	Vreme pečenja	Trajanje procesa
Više oblika slatkog hleba	Svetlo	110°C	750 g	30 min.	2 sata 5 min.
	Srednja	120°C	750 g	30 min.	2 sata 5 min.
	Tamna	130°C	750 g	30 min.	2 sata 5 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 koja se dobija od čitavog zna 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 brašna 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 samlevena. 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, ovlas 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 koja 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 pečenja 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 zrnju, 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 zrnju (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 tečno 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 nezaslađene 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 dioksidi 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 odgovarajućem 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. 39).
- 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. 40).
- 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 prozirnu 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. 41).

Četka

- Četku može da služi za navlaživanje gornjeg dela hleba različitih oblika vodom ili za nanošenje umućenog jajeta na gornju stranu vekni.
- Može da služi i za uklanjanje viška vode iz posude za pečenje ili sa testa.

Dodatak za sečenje

- Dodatak za sečenje može da služi za sečenje testa i pravljenje zareza sa gornje strane oblikovanog testa ili hleba različitih oblika.

Pažljivo rukujte dodatkom za sečenje. Njegovo sečivo je veoma oštro.

Nakon upotrebe dodatka za sečenje vratite ga u futrolu i odložite na bezbedno mesto.

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 sa standardnim receptima 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 ispečena						Proverite napajanje, izaberite odgovarajuće postavke
Vekna je prepečena			Smanjite za ½ kašičice			Izaberite odgovarajuće postavke

Voda ili mleko	So	Šećer ili med	Brašno	Kvasac	Ostalo
Mešavina za hleb nije sjedinjena					Pravilno instalirajte posudu za hleb, a zatim pravilno gurnite 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.

Problemi sa receptima za program Više oblika hleba

Problem	Uzrok	Rešenje
Prilikom oblikovanja vekni za program Više oblika hleba testo ima drugačiji oblik od onoga što je opisano i prikazano.	Testo sa kojim ste započeli rad nije bilo pravougaonog oblika i ravnomerne debljine	Dobro poravnajte testo pomoću oklagije da biste dobili pravougaoni oblik ravnomerne debljine.
Testo se lako cepa, raspada se (npr., zbog toga što sadrži grudvice) i teško se oblikuje.	Niste dodali dovoljno vode u mešavinu.	Testo nije ispravno pripremljeno. Obavezno se pridržavajte recepta.
	Predugo ste obrađivali testo	Ponovo umesite testo u loptu i ostavite ga da stoji 10 minuta. Zatim počnite da ga oblikujete od početka.
		Mesite testo u dve faze, sa pauzom od 5 minuta između.
Testo je lepljivo i teško se oblikuje	Dodali ste previše vode u mešavinu ili je voda koju ste dodali bila previše topla.	Nanesite malo brašna na ruke, ali NE na testo niti na radnu površinu. Zatim nastavite sa mešenjem testa. nanesite još brašna na ruke i nastavite dok testo ne bude manje lepljivo.

Problem	Uzrok	Rešenje
Lopte od testa se teško seku.	Testo je lepljivo zato što ste dodali previše vode.	Nanesite malo brašna na ruke, ali NE na testo niti na radnu površinu. Zatim nastavite sa mešenjem testa, nanesite još brašna na ruke i nastavite dok testo ne bude manje lepljivo.
	Nož nije dovoljno oštar.	Koristite priloženi dodatak za sečenje ili veoma oštar nož sa nazubljenim sečivom.
	Možda ste oklevali prilikom sečenja.	Obavezno brzo gurnite dodatak za sečenje ili nož kroz testo.
Zarezi sa gornje strane vekni se zatvaraju ili se ne otvaraju tokom pečenja.	Testo je lepljivo zato što ste dodali previše vode.	Nanesite malo brašna na ruke, ali NE na testo niti na radnu površinu. Zatim nastavite sa mešenjem testa, nanesite još brašna na ruke i nastavite dok testo ne bude manje lepljivo.
	Niste dovoljno rastegli testo prilikom oblikovanja.	Prilikom zamotavanja testa snažnije ga razvlačite.
	Zarezi na gornjoj površini testa nisu bili dovoljno duboki.	Napravite dublje zarez.
Bočne strane hleba pucaju tokom pečenja.	Verovatno niste dobro umesili testo.	Temeljnije umesite testo tako da ne puca prilikom razvlačenja.
	Zarezi na gornjoj površini komada testa nisu bili dovoljno duboki.	Napravite dublje zarez.
Hleb se nakon pečenja lepi za posudu za pečenje.	Naneli ste previše vode na testo.	Pre pečenja uklonite višak vode pomoću četke.
	Hleb se previše lepi.	Malo podmažite posude za pečenje uljem pre nego što stavite komade testa u njih.
Hleb nema zlatno braon boju.	Možda ste zaboravili da premažete testo vodom pre pečenja.	Obavezno pre pečenja premažite testo vodom na odgovarajući način.
	Na vekne ste prilikom oblikovanja naneli previše brašna.	Obavezno pre pečenja premažite testo vodom na odgovarajući način.
	Sobna temperatura je visoka (viša od 30°C).	Koristite hladnu vodu (10°C do 15°C) i/ili malo manje kvasca.
	Izabrali ste presvetlu boju korice.	Sledeći put odaberite tamniju boju korice.
Hleb nije dovoljno narastao.	Možda ste zaboravili da dodate kvasac u mešavinu.	Ne zaboravite da dodate kvasac u mešavinu.
	Kvascu koji ste upotreбили možda je prošao rok.	Obavezno proverite rok trajanja kvasca pre nego što ga dodate u mešavinu.
	Možda niste dodali dovoljno vode.	Testo nije ispravno pripremljeno. Obavezno se pridržavajte recepta.
	Testo je previše izgnječeno prilikom oblikovanja	Ponovo umesite testo u loptu i ostavite ga da stoji 10 minuta. Zatim počnite da ga oblikujete od početka.
		Mesite testo u dve faze, sa pauzom od 5 minuta između.

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.
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 receptata 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.
Zašto vekne različitog oblika nisu dobro ispečene?	Komad testa je verovatno bio preveliki. Smanjite veličinu komada testa. Testo bi trebalo da prekriva samo pola površine posude za pečenje. Ako želite da zapečete hleb, upotrebite program 10
Zašto su vekne različitog oblika prepečene?	Komad testa je verovatno bio premali. Stavite veći komad testa u posudu za pečenje. Testo bi trebalo da prekriva pola površine posude za pečenje. Ako želite da hleb bude manje zapečen, izaberite postavku za boju koricu Svetla.
Zašto su vekne različitog oblika neravnomerno ispečene?	Veličina komada testa možda je neravnomerna. Obavezno podelite testo na komade jednake veličine.

Програми та рецепти для приготування традиційного хліба**Білий хліб (програми 1 та 2)**

програма: Basic White (Білий хліб)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C) або молоко	290 мл	350 мл	450 мл
сухе молоко	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
олія	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
цукор	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
Борошно вищого гатунку	500 г	600 г	750 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Хліб із цільного пшеничного борошна (програми 3 та 4)

програма: Whole Wheat (Цільнозерновий)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C)	320 мл	380 мл	480 мл
олія	1 стол. ложка	2 стол. ложки	2 стол. ложки
Сіль	1½ чайної ложки	2 чайні ложки	2 чайні ложки
мед АБО цукор	2 стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
Цільне пшеничне борошно	500 г	600 г	750 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Французький хліб (програма 5)

програма: French (Французький)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C)	290 мл	350 мл	450 мл
олія	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	2 стол. ложки
Сіль	1½ чайної ложки	2 чайні ложки	3 чайні ложки
Борошно вищого гатунку	500 г	600 г	750 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Солодкий хліб (програма 6)

програма: Sweet (Солодкий хліб)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C) або молоко	270 мл	330 мл	390 мл
сухе молоко	1½ стол. ложки	2 стол. ложки	3 стол. ложки
олія	2 стол. ложки	3 стол. ложки	4 стол. ложки

програма: Sweet (Солодкий хліб)	750 г	1000 г	1250 г
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка
цукор	4 стол. ложки	5 стол. ложок	6 стол. ложок
Борошно вищого гатунку	500 г	600 г	700 г
сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Безглютеновий хліб (програма 7)

програма: Gluten Free (Безглютеновий)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C) або молоко	-	330 мл	410 мл
сухе молоко	-	2 стол. ложки	2 стол. ложки
олія	-	2 стол. ложки	3 стол. ложки
Сіль	-	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки
цукор	-	2 стол. ложки	3 стол. ложки
безглютенове борошно	-	560 г	700 г
сухі дріжджі	-	2¼ чайної ложки	3¼ чайної ложки

Супершвидке випікання хліба (програма 8)

програма: Super Rapid (Супершвидко)	750 г	1000 г	1250 г
вода (27°C) або молоко	-	380 мл	-
сухе молоко	-	2 стол. ложки	-
олія	-	2 стол. ложки	-
Сіль	-	1 чайна ложка	-
цукор	-	2 стол. ложки	-
Борошно вищого гатунку	-	600 г	-
сухі дріжджі	-	4 чайних ложки	-

Тісто/тісто для піци (програма 9)

програма: Dough (Тісто)	750 г	1000 г	1000 г
вода (27°C) або молоко	-	340 мл	
сухе молоко	-	2 стол. ложки	
олія	-	¼ чашки	
Сіль	-	2 чайні ложки	
цукор	-	2 стол. ложки	
Борошно вищого гатунку	-	600 г	

програма: Dough (Тісто)	750 г	1000 г	1000 г
сухі дріжджі	-	2 чайні ложки	

Полуничне або чорничне повидло (програма 12)

Програма: Jam (Повидло)	
свіжі або заморожені (розморожені) фрукти	2 чашки
цукор	1,5 чашки

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
3/4 чашки	175 мл
1 чашка	250 мл

Програми та рецепти для приготування хлібин різної форми

Програми для приготування кількох хлібин (13 та 14) дозволяють створювати різноманітні форми хліба – від малих і великих булочок до французьких батонів та хлібин довільної форми. Ці програми передбачають два етапи:

- Перший етап: замішування і підروстання тіста
- Другий етап: випікання

Замішування і підростання тіста

- 1** Вийміть із пристрою форму для хліба (див. розділ “Застосування пристрою” у цьому посібнику користувача).
- 2** Встановіть лопатки для замішування (див. розділ “Застосування пристрою” у цьому посібнику користувача).
- 3** Відміряйте та покладіть продукти у форму для хліба (див. розділ “Застосування пристрою” у цьому посібнику користувача).
- 4** Встановіть форму для хліба назад у хлібопічку (див. розділ “Застосування пристрою” у цьому посібнику користувача).
- 5** Під’єднайте хлібопічку до електромережі.
- 6** Натисніть селектор програми і виберіть програму 13 або 14.

- 7** Якщо потрібно, один або кілька разів натисніть селектор кольору скоринки, щоб вибрати відповідний колір скоринки.

Для програм 13 та 14 попередньо встановлено середній колір підрум'янення скоринки.

- 8** Натисніть кнопку початку/зупинення/скасування, щоб розпочати замішування тіста, після чого воно буде підростати.

- 9** Після завершення першого етапу програми пристрій переходить у режим очікування.

- Пристрій подає звукові сигнали, повідомляючи про завершення замішування і підростання тіста.

Примітка: Два цикли (замішування і підростання тіста) виконуються автоматично і тривають 1 год. 21 хвилину (26 хвилин тісто замішується і 55 хвилин підростає).

Примітка: Тісто замішується до неоднорідної консистенції. Це нормально.

Після завершення першого етапу програми тісто слід випекти протягом години. Через одну годину пристрій скидає програму і програму “Multi Bread Shaper” (“Кілька хлібин”) буде втрачено.

Надання форми і випікання

- 1** Надайте хлібу потрібної форми і поставте його на листи для випікання (див. розділ нижче “Рецепти для приготування хлібин різної форми”).
- 2** Приготуйте рамку для випікання до використання (див. розділ нижче “Приготування рамки для випікання до використання”).
- 3** Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.

Примітка: Перед використанням рамки для випікання потрібно виїняти форму для хліба.

- 4** Закрийте кришку і натисніть кнопку зупинення/початку/скасування, щоб розпочати випікання.

Приготування рамки для випікання до використання

Хлібопічка постачається з рамкою для випікання, спеціально розробленою для випікання за рецептами для приготування хлібин різної форми (програми 13 та 14). Рамка для випікання має два листи для випікання. За допомогою двох довгих та чотирьох коротких розділювачів можна поділити листи для випікання французьких батонів, булочок або хлібин довільної форми.

- 1** Щоб спекти два довгі французькі батони чи інший хліб, встановіть довгий розділювач на лист для випікання. Притисніть розділювач донизу для фіксації.
- 2** Щоб спекти короткі французькі батони чи інший невеликий хліб, встановіть два короткі розділювачі на лист для випікання і зафіксуйте їх.
- 3** Щоб спекти булочки, спочатку встановіть довгий розділювач, а потім вставте короткі розділювачі у пази на довгому розділювачі.
- 4** Для випікання хліба довільної форми розділювачі не потрібні.

Рецепти для приготування хлібин різної форми

Щоб готувати за цими рецептами, потрібні рамка для випікання, листи для випікання, розділювачі для листів для випікання, різак та щітка.

Французькі батони

За цим рецептом можна приготувати 4 французькі батони вагою по 100 г кожен.

Потрібний колір скоринки – колір середнього підрум'янення.

Інгредієнти:

- 170 мл води

- 1 чайна ложка солі
- 280 г хлібного борошна
- 1 чайна ложка сухих дріжджів

Примітка: Щоб французькі батони були пухкішими, додайте до інгредієнтів 1 стол. ложки олії. Щоб 4 французькі батони більше вирізнялися кольором, додайте до інгредієнтів 2 чайні ложки цукру.

Для надання французьким батонам форми:

- 1** Посипте робочу поверхню борошном.
- 2** Вийміть із пристрою форму для хліба і викладіть із неї тісто.
- 3** Замісіть тісто в кульку і ножем розділіть її на чотири грудки (Мал. 1).

Примітка: Грудки мають бути однакової ваги.

Порада: Щоб французькі батони були легшими і пухкішими, перед тим як формувати грудки, потрібно зачекати 5 хвилин.

- 4** Розрівняйте кожну грудку тіста на посипаній борошном робочій поверхні долонею або обережно розкатайте їх качалкою (Мал. 2).
- 5** Візьміть за довгий край листа тіста і загорніть його досередини. Потім візьміть за інший довгий край листа тіста і загорніть його досередини поверх уже загорнутого краю (Мал. 3).
- 6** Притисніть пальцями середину згорнутого листа по всій його довжині, щоб створити довге заглиблення (Мал. 4).
- 7** Закрийте заглиблення, потягнувши одну половину тіста догори і поклавши її на половину тіста. Потім зарівняйте складку (Мал. 5).
- 8** Покладіть тісто на робочу поверхню складкою донизу та розкачайте його руками вперед і назад. Розкачуючи, покладіть руки по центру і переміщайте їх в боки по всій довжині, щоб розтягнути тісто на потрібну довжину. (Мал. 6)
- 9** Розкачуючи тісто, не натискайте надто сильно, щоб надати йому правильної форми. Товщина тіста має відповідати його ширині.

Примітка: Батон має бути тої самої довжини, що й лист для випікання (прибл. 18 см).

Порада: Для надання французьким батонам різного присмаку на цьому етапі приготування можна додати такі інгредієнти, як сезам або мак.

- 10** Встановіть на два листи для випікання довгі розділювачі та покладіть сформоване тісто в кожну частину листів для випікання (Мал. 7).
- 11** Для забезпечення найкращих результатів за допомогою різак з комплекту або зубчастого ножа зверху на сформованому тісті зробіть діагональні розрізи довжиною 1 см (Мал. 8).

Примітка: Глибина розрізів не повинна перевищувати 1 см, а відстань між ними – 2 см (Мал. 9).

- 12** За допомогою щітки скропіть тісто зверху водою (Мал. 10).

Примітка: Слідкуйте, що на листах для випікання не залишалося води.

- 13** Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопечку.
- 14** За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.
- 15** Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.

16 Вийміть рамку для випікання із пристрою (Мал. 11).

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та хліб гарячі.

17 Викладіть багети з листів для випікання і дайте їм охолонути на дротяній підставці для охолодження (Мал. 12).

Батон

Батон – це хліб напівциліндричної форми, низ якого плаский, а зверху кілька діагональних розрізів.

1 Візьміть потрібні продукти і виконайте кроки 1-3 поданого вище розділу “Французькі батони”.

2 За допомогою качалки розкатайте всі чотири грудки тіста на прямокутні листи із круглими кутами довжиною 18 см і товщиною прибіл. 1,5 см (Мал. 13).

3 Візьміть за довгий край кожного листа тіста і закрутіть його у рулетик шириною 5 см. Зафіксуйте кінці та розгладьте їх (Мал. 14).

4 Встановіть на листи для випікання довгі розділювачі та покладіть форми тіста в кожну частину листів для випікання.

5 За допомогою різакa з комплекту або зубчатого ножа зробіть зверху діагональні прорізи на відстані прибіл. 1,5 см (зазвичай на одній формі тіста роблять прибіл. 6 розрізів) (Мал. 15).

6 За допомогою щітки скропіть тісто зверху водою.

Примітка: Слідкуйте, що на листах для випікання не залишалося води.

7 Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.

8 За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.

9 Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.

10 Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та хліб гарячі.

11 Викладіть батони з листів для випікання і дайте їм охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Французький хліб у формі колоска

Французький хліб у формі колоска – це французький хліб, який випікається із тіста для французьких батонів і схожий на колос злакових (“ері” французькою означає “колосок злакових”).

1 Візьміть продукти, вказані у розділі вище “Французькі батони” і, виконавши кроки 1-9, надайте тісту форми французьких батонів.

2 Встановіть на листи для випікання довгі розділювачі та покладіть форми тіста в кожну частину листів для випікання.

3 За допомогою ножиць зробіть зверху розрізи з відступом 2-2,5 см по всій довжині форми тіста, щоб зверху форми утворилися окремі скибки (Мал. 16).

Примітка: Глибина розрізів має становити прибіл. дві третини висоти форми тіста.

4 Розсуньте утворені розрізами скибки вправо та вліво почергово (Мал. 17).

5 За допомогою щітки скропіть тісто зверху водою.

Примітка: Слідкуйте, що на листах для випікання не залишалося води.

- 6** Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.
- 7** За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.
- 8** Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.
- 9** Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та хліб гарячі.

- 10** Викладіть французький хліб у формі колоска з листів для випікання і дайте йому охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Порада: Утворені розрізанням скибки вже спеченого французького хліба у формі колоска можна легко відламувати й подавати окремо.

Хліб-плетінка

Це рецепт одного з найбільш традиційних видів плетінки, а саме плетінки з трьох смужок тіста.

Інгредієнти:

- ¼ склянки молока
- ½ великого яйця
- 1 1/6 склянки борошна
- 1 стол. ложка цукру
- ¼ чайної ложки солі
- 1/8 склянки масла
- ¾ чайної ложки сухих дріжджів

Для створення форми хліба-плетінки:

- 1** Посипте робочу поверхню борошном.
- 2** Вийміть із пристрою форму для хліба і викладіть із неї тісто.
- 3** Замісіть тісто в кульку і ножем розділіть її на шість грудок (Мал. 18).

Примітка: Грудки мають бути однакової ваги.

- 4** Покладіть три грудки на посипану борошном робочу поверхню та розкачайте їх руками вперед і назад. Розкачуючи, покладіть руки по центру і переміщайте їх в боки по всій довжині, щоб розтягнути тісто на потрібну довжину (Мал. 19).

Примітка: Слідкуйте за рівномірністю діаметра кожної смужки тіста. Смужки тіста слід розкачувати до довжини листа для випікання (прибл. 18 см).

- 5** Розкладіть поруч три смужки тіста на лист для випікання (Мал. 20).
- 6** Розпочинайте плести смужки тіста від середини центру. Візьміть праву смужку і переплетіть її на середню смужку. Потім переплетіть ліву смужку на праву і середню смужку на ліву. Плетіть смужки до кінця. Після цього почніть плести із центру до іншого кінця (Мал. 21).

- 7** Змочіть кінці, стисніть їх до купи і загніть донизу (Мал. 22).

- 8** За допомогою щітки скропіть тісто зверху водою.

Примітка: Слідкуйте, що на листах для випікання не залишалося води.

- 9** Виконайте кроки 4-8 для інших трьох смужок.
- 10** Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.
- 11** За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.
- 12** Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.

13 Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та хліб гарячі.

14 Викладіть хліб-плетінку з листів для випікання і дайте йому охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Булочки

За цим рецептом можна приготувати 12 булочок.

Інгредієнти:

- 170 мл води
- 1 чайна ложка солі
- 280 г хлібного борошна
- 1 чайна ложка сухих дріжджів

Для надання булочкам форми:

1 Посипте робочу поверхню борошном.

2 Вийміть із пристрою форму для хліба і викладіть із неї тісто.

3 Замісіть тісто в кульку і ножом розділіть її на 12 грудок (Мал. 23).

Примітка: Грудки мають бути однакової ваги.

4 Зробіть із грудок кульки і поставте готові форми на лист для випікання (Мал. 24).

5 Різаком розріжте тісто до середини для утворення глибокого прорізу і розділення тіста на половинки (Мал. 25).

6 Знову розріжте тісто перпендикулярно до першого прорізу, щоб розділити тісто на четвертинки (Мал. 26).

7 За допомогою щітки скропіть тісто зверху водою.

Примітка: Слідкуйте, що на листах для випікання не залишалося води.

8 Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.

9 За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.

10 Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.

11 Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та булочки гарячі.

12 Викладіть булочки з листів для випікання і дайте їм охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Булочки з корицею

Інгредієнти:

- ¼ склянки молока
- ½ великого яйця
- 1 1/6 склянки хлібного борошна
- 1 стол. ложка цукру
- ¼ чайної ложки солі
- 1/8 склянки масла
- ¾ чайної ложки сухих дріжджів

Додатки:

- 1 стол. ложка цукру-піску
- ½ чайної ложки кориці
- 1/8 склянки родзинок

- Перед тим як додавати інгредієнти до тіста, їх слід змішати.

Глазур:

- ½ великого яйця (збита)
- 2 чайні ложки води

Для надання форми булочкам з корицею:

- 1** Посипте робочу поверхню борошном.
- 2** Вийміть із пристрою форму для хліба і викладіть із неї тісто.
- 3** Замісіть тісто в кульку і розділіть її на дві рівні частини (Мал. 27).
- 4** Розкачайте половинки тіста, щоб вони стали прямокутної форми (Мал. 28).
- 5** Рівномірно намастіть $\frac{3}{4}$ кожної булочки начинкою (Мал. 29).
- 6** Загорніть тісто та добре стисніть краї (Мал. 30).

Примітка: Добре стисніть верхню складку та обидва краї, щоб за побігти випаданню начинки булочки під час нарізання (Мал. 31).

- 7** Розріжте згорнуте тісто на дві рівні частини (Мал. 32).
- 8** Кладіть начинені булочки на лист для випікання зрізом догори.
- 9** Скористайтесь щіткою і зверху помастіть тісто глазур'ю з яйця (Мал. 33).
- 10** Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.
- 11** За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.
- 12** Після випікання від'єднайте пристрій від мережі.
- 13** Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та булочки гарячі.

- 14** Викладіть булочки з листів для випікання і дайте їм охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Пухкі кренделі

За цим рецептом можна приготувати 32 кренделя.

Інгредієнти:

- 1 склянка пива
- 2½ склянки звичайного борошна
- 2 стол. ложки цукру
- 1 чайна ложка солі
- 1 стол. ложка масла
- 1 чайна ложка сухих дріжджів

Надання форми кренделям:

- 1** Посипте робочу поверхню борошном.
- 2** Вийміть із пристрою форму для хліба і викладіть із неї тісто.
- 3** Замісіть тісто в кульку і ножем розділіть її на чотири рівні грудки.
- 4** Розріжте кожну грудку на 8 рівних частин.
- 5** Розкачайте кожну грудку на смужку довжиною прибл. 50 см і товщиною 1 см (Мал. 34).
- 6** Візьміть за кінці смужки і закладіть один кінець поверх другого. (Мал. 35)
- 7** Потім закрутіть один кінець за інший і покладіть заплетені кінці на іншу сторону кола, утворюючи крендель (Мал. 36).

8 Покладіть кренделі на лист для випікання переплетеними кінцями вниз на відстані 2 см один від одного. (Мал. 37)

9 Скориставшись щіткою, помастіть кренделі збитим яйцем і посипте невеликою кількістю солі грубого помелу, маку або насіння сезаму (Мал. 38).

Порада: Ця хлібопічка дозволяє спекти лише 6 кренделів за один раз. Для продовження випікання може знадобитися програма “Bake” (“Випікання”). Кожен цикл випікання триває прибл. 10-12 хвилин.

10 Встановіть рамку для випікання з листами для випікання у хлібопічку.

11 За допомогою кнопки зупинення/початку/скасування розпочніть випікання.

12 Після випікання від’єднайте пристрій від мережі.

13 Вийміть рамку для випікання із пристрою.

Обережно, рамка для випікання, листи для випікання та кренделі гарячі.

14 Викладіть кренделі з листів для випікання і дайте їм охолонути на дротяній підставці для охолодження.

Порада: Щоб кренделі були м’якими, подавайте їх гарячими разом з гірчицею.

Порада: Щоб кренделі були хрусткими та сухими, ставте готові кренделі у холодну духовку або на незмащений лист для випікання. Залиште їх на 3 години чи на ніч, після чого вони будуть сухими та хрусткими.

Програми для приготування кількох хлібин

Multi Bread Shaper (Кілька хлібин)	(програма 13)	Multi Bread Shaper Sweet (Кілька хлібин (солодкий))	(програма 14)
Продукти	Кількість	Продукти	Кількість
вода	150 мл	вода	100 мл
олія	-	олія	1 стол. ложка
Сіль	1 чайна ложка	Сіль	½ чайної ложки
цукор	-	цукор	2 стол. ложки
сухе молоко	-	сухе молоко	1 стол. ложка
Борошно вищого гатунку	300 г	Борошно вищого гатунку	200 г
сухі дріжджі	1½ чайної ложки	сухі дріжджі	1 чайна ложка

Час випікання і температура

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 15 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 26 хв.
Basic White Rapid (Білий прискорено)	Через 15 хв.
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Через 51 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Через 10 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Через 20 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Через 14 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	750 г	50 хв.	3 год, 30 хв.
			1000 г	55 хв.	3 год, 35 хв.
			1250 г	60 хв.	3 год, 40 хв.
	Середня	120°C	750 г	50 хв.	3 год, 30 хв.
			1000 г	55 хв.	3 год, 35 хв.
			1250 г	60 хв.	3 год, 40 хв.
	Темна	130°C	750 г	55 хв.	3 год, 35 хв.
			1000 г	60 хв.	3 год, 40 хв.
			1250 г	65 хв.	3 год, 45 хв.
Basic White Rapid (Білий прискорено)	Підсвітка	110°C	750 г	50 хв.	2 год, 40 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 45 хв.
			1250 г	60 хв.	2 год, 50 хв.
	Середня	120°C	750 г	50 хв.	2 год, 40 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 45 хв.
			1250 г	60 хв.	2 год, 50 хв.
	Темна	130°C	750 г	55 хв.	2 год, 45 хв.
			1000 г	60 хв.	2 год, 50 хв.
			1250 г	65 хв.	2 год, 55 хв.

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
Whole Wheat (Цільнозерновий)	Підсвітка	115°C	750 г	45 хв.	3 год, 55 хв.
			1000 г	50 хв.	4 год.
			1250 г	55 хв.	4 год, 5 хв.
	Середня	125°C	750 г	50 хв.	4 год.
			1000 г	55 хв.	4 год, 5 хв.
			1250 г	60 хв.	4 год, 10 хв.
	Темна	135°C	750 г	60 хв.	4 год, 10 хв.
			1000 г	65 хв.	4 год, 15 хв.
			1250 г	70 хв.	4 год, 20 хв.
Whole Wheat Rapid (Цільнозерновий прискорено)	Підсвітка	115°C	750 г	45 хв.	2 год, 40 хв.
			1000 г	50 хв.	2 год, 45 хв.
			1250 г	55 хв.	2 год, 50 хв.
	Середня	125°C	750 г	50 хв.	2 год, 45 хв.
			1000 г	55 хв.	2 год, 50 хв.
			1250 г	60 хв.	2 год, 55 хв.
	Темна	135°C	750 г	60 хв.	2 год, 55 хв.
			1000 г	65 хв.	3 год.
			1250 г	70 хв.	3 год, 5 хв.
Французька	Підсвітка	115°C	750 г	50 хв.	5 год, 45 хв.
			1000 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			1250 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
	Середня	125°C	750 г	55 хв.	5 год, 50 хв.
			1000 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			1250 г	65 хв.	6 год.
	Темна	135°C	750 г	60 хв.	5 год, 55 хв.
			1000 г	65 хв.	6 год.
			1250 г	70 хв.	6 год, 5 хв.
Sweet (Солодкий хліб)	Підсвітка	110°C	750 г	52 хв.	3 год, 17 хв.
			1000 г	54 хв.	3 год, 19 хв.
			1250 г	56 хв.	3 год, 21 хв.

Тип	Скоринка	Темп. випікання	Вага	Тривалість випікання	Тривалість приготування
	Середня	115°C	750 г	54 хв.	3 год, 19 хв.
			1000 г	57 хв.	3 год, 22 хв.
			1250 г	60 хв.	3 год, 25 хв.
	Темна	125°C	750 г	58 хв.	3 год, 23 хв.
			1000 г	61 хв.	3 год, 26 хв.
			1250 г	64 хв.	3 год, 29 хв.
Gluten Free (Безглютеновий)	Середня	110°C	1000 г	95 хв.	2 год, 54 хв.
Super Rapid (Супершвидко)	Середня	135°C	1000 г	50 хв.	1 год, 25 хв.
Dough (Тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	1 год, 30 хв.
Bake Only (Лише випікання)	немає	120°C	немає	10 хв.	немає
Pasta Dough (Італійське тісто)	немає	немає	немає	0 хв.	14 хв.
Jam (Повидло)	немає	115°C	немає	70 хв.	1 год, 25 хв.
Multi Bread Shaper (Кілька хлібин)	Підсвітка	120°C	750 г	40 хв.	2 год, 15 хв.
	Середня	130°C	750 г	40 хв.	2 год, 15 хв.
	Темна	140°C	750 г	40 хв.	2 год, 15 хв.
Multi Bread Shaper Sweet (Кілька хлібин (солодкий))	Підсвітка	110°C	750 г	30 хв.	2 год, 5 хв.
	Середня	120°C	750 г	30 хв.	2 год, 5 хв.
	Темна	130°C	750 г	30 хв.	2 год, 5 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 цілого 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 нелущеної 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. Частину 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 запasti.

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 замінник 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 хрусткіш 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 фруктови 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 підروстання 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 упакованні хлібної суміші, а потім додати саму хлібну суміш.

Вимірювання кількості продуктів

Ідеально приготований 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

Аksesуари

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. 39).
- 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. 40).
- 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. 41).

Щітка

- Щітку можна використовувати для скроплення хліба різних форм водою або змащення булочок збитим яйцем.
- Її можна також використовувати для збирання надлишку води з листа для випікання або тіста.

Різак

- Різак використовується для розділення тіста та утворення розрізів зверху.

Будьте обережні під час роботи з різакком. Його лезо дуже гостре.

Після використання встановіть на різак захисний ковпак і відкладіть його на зберігання у безпечне місце.

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, які можуть виникати під час приготування стандартних видів хліба, та їх вирішення

	Вода або молоко	Сіль	Цукор або мед	Борошно	Дріжджі	Інше
Хліб підростає, 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, беріть відповідні 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

	Вода або молоко	Сіль	Цукор або мед	Борошно	Дріжджі	Інше
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 змінійте кількість сухих продуктів.

Проблеми, які можуть виникати під час приготування хліба за рецептами для хлібин різної форми

Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування хліба за рецептами для хлібин різної форми тісто набуває іншої форми, ніж та, що описано та зображено.	Тісту не було надано прямокутної форми, і воно не було однорідної консистенції	Розкатайте тісто качалкою належним чином, щоб воно набуло прямокутної форми та однорідної консистенції
Тісто легко відривається, розпадається (наприклад, через те, що воно грудкувате) і йому важко надати форми.	У суміші недостатньо води.	Тісто неправильно приготовано. Готуйте його за рецептом.
	Ви надто довго місили тісто	Знову замісіть тісто в кульку і залиште його на 10 хвилин. Потім надайте тісту форми.
		Замішуйте тісто у два етапи із 5-хвилинною перервою між ними.

Проблема	Причина	Вирішення
Тісто липне і йому важко надати форму	У суміші надто багато води або вода, яку доливали, була надто гаряча.	Посипте руки, а НЕ тісто чи робочу поверхню борошном. Потім продовжіть замішувати тісто. Візьміть у руки ще трохи борошна і замішуйте, поки тісто не стане менш липким.
Кульки тіста важко різати.	Тісто липке, тому що в ньому надто багато води.	Посипте руки, а НЕ тісто чи робочу поверхню борошном. Потім продовжіть замішувати тісто. Візьміть у руки ще трохи борошна і замішуйте, поки тісто не стане менш липким.
	Ніж недостатньо гострий.	Користуйтеся різак з комплекту або дуже гострим зубчастим ножом.
	Можливо, ріжучи, Ви зволікали.	Ріжте тісто різак або ножом швидкими та інтенсивними рухами.
Розрізи на хлібі закриваються і не відкриваються під час випікання.	Тісто липке, тому що в ньому надто багато води.	Посипте руки, а НЕ тісто чи робочу поверхню борошном. Потім продовжіть замішувати тісто. Візьміть у руки ще трохи борошна і замішуйте, поки тісто не стане менш липким.
	Надаючи тісту форми, Ви недостатньо натягнули його.	Загортаючи тісто, тягніть його сильніше.
	Розрізи зверху на тісті надто малі.	Робіть глибші розрізи.
Під час випікання хліб по боках розтріскується.	Можливо, тісто замішено не так, як слід.	Місіть тісто краще, поки воно не буде тягнутися, не розриваючись.
	Розрізи зверху на тісті надто малі.	Робіть глибші розрізи.
Спечений хліб липне до листа для випікання.	Тісто скроплено надто великою кількістю води.	Перед випіканням зберіть надлишок води щіткою.
	Хліб надто сильно пристає до листа.	Перед тим як класти форми тіста на листи для випікання, трохи змастіть їх олією.
Хліб не підрум'явився до золотистого кольору.	Можливо, перед випіканням Ви забули скропити тісто водою.	Скроплюйте тісто водою перед тим, як його випікати.
	Надаючи тісту форму, Ви брали надто багато борошна.	Скроплюйте тісто водою перед тим, як його випікати.

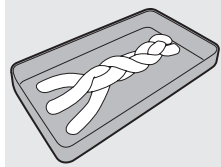
Проблема	Причина	Вирішення
	Температура у кімнаті надто висока (вища за 30 °C).	Беріть холоднішу воду (від 10 °C до 15 °C) та/або трохи менше дріжджів.
	Вибрано надто світлий колір скоринки.	Наступного разу вибирайте темніший колір скоринки.
Хліб недостатньо підріс.	Можливо, Ви забули додати дріжджі.	Пам'ятайте про дріжджі.
	Можливо, термін придатності доданих дріжджів закінчився.	Перед тим як додавати дріжджі, перевірте термін їх придатності.
	Можливо, долито недостатньо води.	Тісто неправильно приготовано. Готуйте його за рецептом.
	Надаючи тісту форму, Ви надто сильно його замішували	Знову замісіть тісто в кульку і залиште його на 10 хвилин. Потім надайте тісту форми.
		Замішуйте тісто у два етапи із 5-хвилинною перервою між ними.

Запитання, що часто задаються

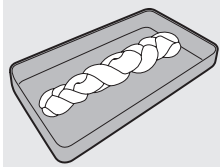
Запитання	Відповідь
Чому хліб інколи буває різної висоти та форми?	На хліб дуже впливають умови середовища, наприклад, температура в кімнаті, погода, вологість, висота, коливання потоку повітря і використання таймера. На форму хліба також впливає використання несвіжих продуктів або неправильно виміряна 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 становить 20 °C.
Чому інколи до боків хліба прилипає борошно?	Під час замішування невелика кількість борошна може прилипати до стінок форми для хліба, а потім спектися на боках хліба. У такому випадку зчистіть цю частину скоринки гострим ножем.
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. У такому разі беріть холоднішу воду для замішування тіста.
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. Відлійте 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.

Запитання	Відповідь
Чи можна використовувати цю хлібopічку 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.
Чому хліб, приготований за рецептом для хлібин різної форми, не випікається належним чином?	Можливо, хліб надто великий. Зменшіть розмір форми тіста. Тісто має займати лише частину листа для випікання. При потребі подальшого підрум'янення використовуйте програму 10
Чому хліб, приготований за рецептом для хлібин різної форми, перепікається?	Можливо, хліб надто малий. Покладіть на лист для випікання більшу форму тіста. Тісто має займати половину листа для випікання. Якщо потрібне поміріше підрум'янення, змініть колір скоринки на світлий.
Чому хлібини, приготовані за рецептом для хлібин різної форми, випікаються нерівномірно?	Можливо, розмір хлібин різний. Тісто слід ділити на рівні частини.

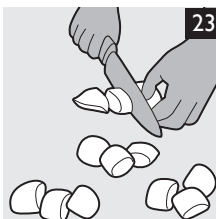
21



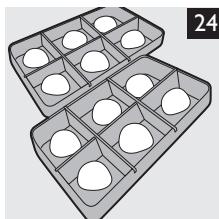
22



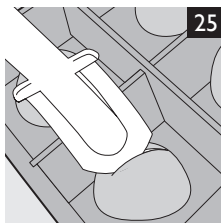
23



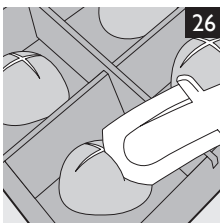
24



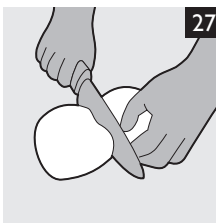
25



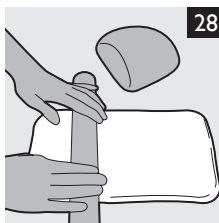
26



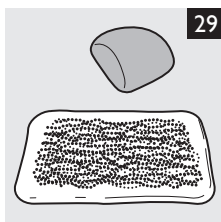
27



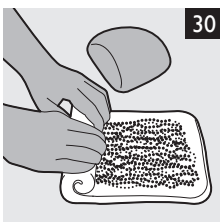
28



29



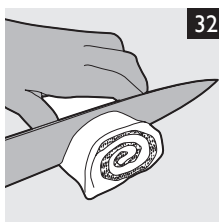
30



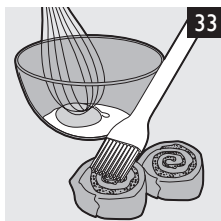
31



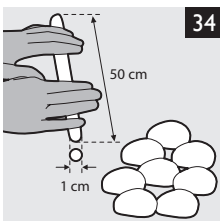
32



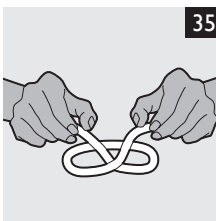
33



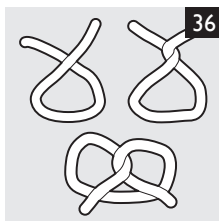
34



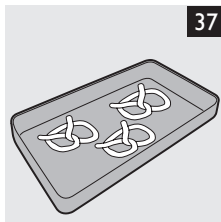
35



36



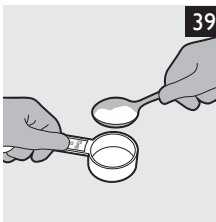
37



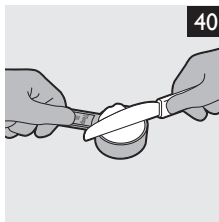
38



39



40



41





www.philips.com



4222.005.0043.2