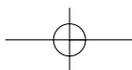
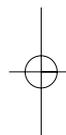
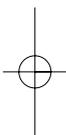




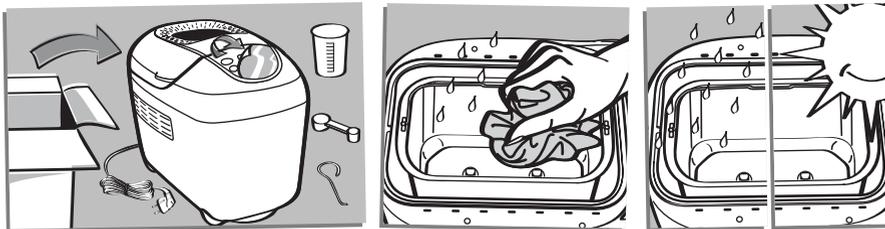
RUS

UA

www.moulinex.com



ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ



⚠ При первом использовании может появиться легкий запах.

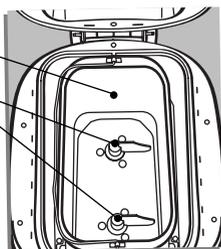
ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

A - Крышка со смотровым отверстием

B - Приборная панель

C - Чан для хлеба

D - Мешалки



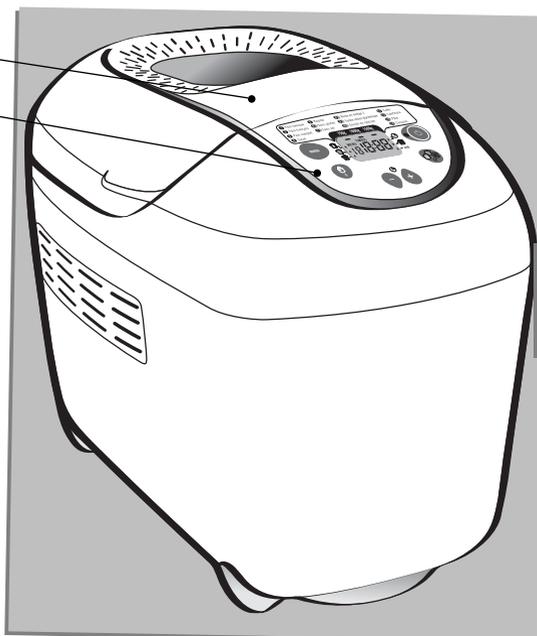
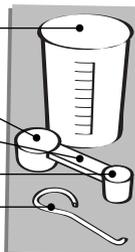
E - Мерный стакан

f1 - Столовая ложка

F - Дозировочная ложка

f2 - Чайная ложка

G - "Крючок" для вынимания мешалок

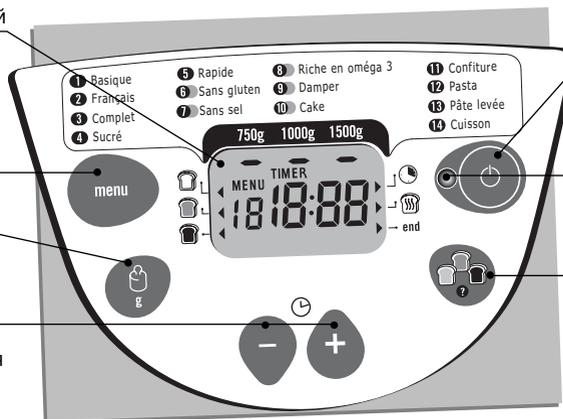


b1 - Жидкокристаллический дисплей

b6 - Выбор программ

b3 - Выбор веса

b4 - Клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 14



b2 - Кнопки запуска в различных режимах

b7 - Индикатор работы

b5 - Выбор цвета корочки

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб играет важную роль в нашем питании. Вы когда-нибудь мечтали испечь хлеб для себя дома? Вы сможете это сделать с нашей хлебопечкой.

Неважно, есть у Вас опыт, или нет, достаточно просто загрузить ингредиенты, а хлебопечка сама сделает всё остальное. Можно с легкостью выпекать хлеб, сдобы, пирожные, без всякого вмешательства. Но не спешите — сначала следует,

всё-таки, ознакомиться со своей новой хлебопечкой. Уделите для этого некоторое время, и не расстраивайтесь, если Ваши первые попытки оказались не совсем удачными. Если Вам не хочется долго ждать, то в Ваших первых шагах Вам поможет рецепт, который находится в разделе “Быстрый запуск”. Имейте в виду, что хлеб, выпеченный в хлебопечке, плотнее, чем хлеб, который покупается в булочной.

ПЕРВЫЕ ШАГИ

Советы по выпечке хлеба.

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно отвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.

Общий порядок закладки:

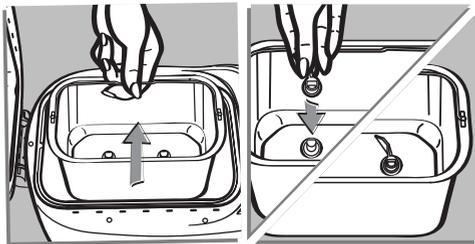
- Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
- Соль
- Сахар
- Первая половина муки
- Порошковое молоко
- Особые твердые ингредиенты
- Дрожжи

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

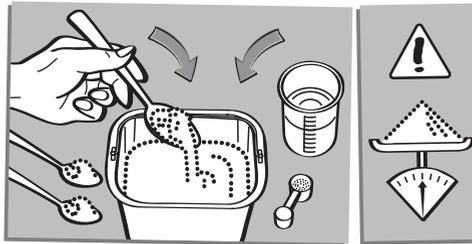
Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ПРОВОСТОГО ХЛЕБА.

ПРОСТОЙ ХЛЕБ (программа 1)	ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА > СРЕДНЯЯ ВЕС > 1000 г. ВРЕМЯ > 3 часа 20 минут РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО > 25 г. или 2 ст. л. ВОДА > 325 мл	СОЛЬ > 2 ч. л. САХАР > 2 ст. л. ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО > 2,5 ст. л. МУКА > 600 г. ДРОЖЖИ > 1,5 ч. л.
--------------------------------------	--	---

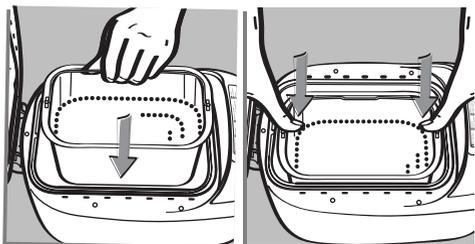
ч. л. > чайная ложка
ст. л. > столовая ложка



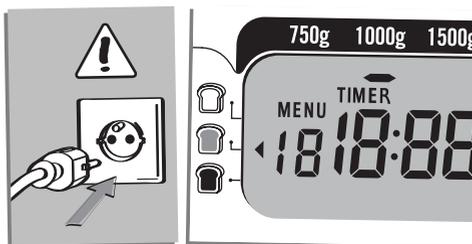
Снимите чан для теста за ручки, потянув вперед-назад, чтобы освободить стопоры с обеих сторон. Затем установите мешалки.



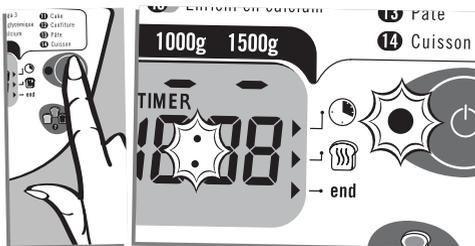
Заложить ингредиенты в чан в указанном порядке. Удостовериться в том, что все ингредиенты отмерены точно.



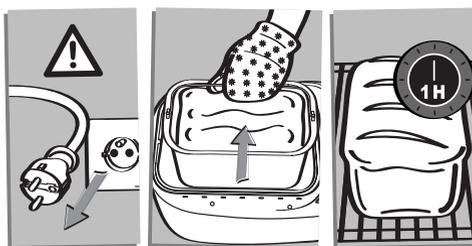
Вставить чан в хлебопечку. Нажмите на чан сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали чан.



Включите хлебопечку. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой



Нажать на кнопку ①.
Загорится световой индикатор.
Мигают два указателя таймера.
Цикл начнется.



После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте чан для хлеба, потянув за ручку. Всегда пользуйтесь рукавицами, потому что ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ



Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.

Кнопкой **MENU** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 14:

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| 1 > Простой хлеб | 4 > Сладкий хлеб | 8 > Хлеб обогащенный
Омега 3 | 11 > Варенье |
| 2 > Французская булка | 5 > Хлеб быстрой выпечки | 9 > Бородинский хлеб | 12 > Макароны изделия |
| 3 > Хлеб из цельной
муки | 6 > Хлеб без клейковины | 10 > Кекс | 13 > Дрожжевое тесто |
| | 7 > Хлеб без соли | | 14 > Только выпечка |

- 1 Программа Pain basique, "простой хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
- 2 Программа Pain français, "французская булка", соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.
- 3 Программа Pain complet, "хлеб из цельной муки", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
- 4 Программа Pain sucré, "сдобный хлеб", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабриката теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.
- 5 Программа Хлеб быстрой выпечки предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Для этой программы установка веса и цвета корочки не работают.
- 6 Хлеб без клейковины следует выпекать исключительно из полуфабрикатного теста без клейковины. Он предназначен для лиц, не переносящих клейковины (заболевания брюшной полости), присутствующей во многих злаках (пшеница, ячмень, рожь, овес, камут, полба и т.д.). Следуйте рекомендациям, нанесенным на пакет. Чан следует регулярно очищать во избежание

загрязнения теста. Если диета требует строгого отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи также не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб с клейковиной имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом.

- 7 Хлеб является одним из продуктов, максимально дающих организму дневную норму соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
- 8 Сбалансированный, полный в питательном плане состав этого хлеба обогащен жирной кислотой **Омега 3**. **Жирные кислоты Омега 3 способствуют нормальной работе сердечно-сосудистой системы.**
- 9 Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе заварки и закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
- 10 Позволяет изготовление выпечки и пирогов с использованием химических дрожжей.
- 11 Программа Confiture, "сладкая начинка", предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чане.

- 12** Программа 7 предназначена только для замешивания не дрожжевого теста, например, для лапши.
- 13** Программа Pâtes levées, “дрожжевое тесто”, не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
- 14** Программа выпечки рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться:
- а) в сочетании с программой для дрожжевого теста
 - б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе.
 - в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 14.

Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .

ВЫБОР ВЕСА ХЛЕБА

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес - ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. В программах 5, 9, 11, 12, 13, 14 вес хлеба не регулируется. Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора. Внимание! для некоторых рецептов выпечка 750-граммового хлеба невозможна. См. книгу рецептов.

ВЫБОР ЦВЕТА ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ [MOYEN]. В программах 5, 9, 11 регулировка подрумянивания не осуществляется. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЕМНАЯ КОРОЧКА [CLAIR/MOYEN/FONCE]. Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

ПУСК/ОСТАНОВКА

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку , и удерживайте её нажатой в течение 5 секунд.

БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

В Вашей хлебопечке есть специальный рецепт приготовления и выпечки бородинского хлеба (для большей информации смотрите книгу рецептов)

После замешивания 1 прибор подает звуковой сигнал и встает в режим ожидания для того, чтобы Вы смогли выполнить следующий этап по рецепту бородинского хлеба. Отсчет времени останавливается, экран показывает оставшееся время. Для продолжения программы нажмите на клавишу Старт опять.

Вы можете добавить семена кориандра на верхнюю корочку хлеба. Чтобы это сделать, прислушайтесь к звуковому сигналу (см. колонку “Кориандр зерна” в таблице внизу). В этой колонке указано время, которое будет отображаться на дисплее в момент сигнала. Чтобы хлеб был вкуснее, после выпечки хлеб необходимо полностью остудить.

Прог.	Корочка	Вес	Общее время	1-й замес	Остановка	Режим ожидания до повторного нажатия на Старт и начала замеса 2	2-й замес	1-й подъем	3-й замес	2-й подъем	4-й замес	3-й подъем	Выпекание	Кориандр зерна	Поддержание в тепле		
9	1	750	03:33										0:48	1:43	1:00		
		1000	03:38											0:53	1:48	1:00	
		1500	03:45											1:00	1:55	1:00	
	2	750	03:33												0:48	1:43	1:00
		1000	03:38	0:05:00	0:25:00		0:20:00	0:39:00	0:00:10	0:26:00	0:00:15	0:50:00			0:53	1:48	1:00
		1500	03:45												1:00	1:55	1:00
3	750	03:33											0:48	1:43	1:00		
	1000	03:38											0:53	1:48	1:00		
	1500	03:45											1:00	1:55	1:00		

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ

После режима ожидания программа не возобновляет работу

Прибор находился в режиме ожидания более одного часа до того, как Вы нажали на Старт. Программа аннулировалась.

Хлеб не поднимается

Добавленные ингредиенты первого этапа очень горячие. Из-за этого испортились дрожжи.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

Таблица на стр. **12-13** показывает, из чего состоит процесс выпечки конкретной программы.

Замешивание	Успокаивание	Подъем	Выпечка	Поддержание в тепле
Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.	Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.	Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.	Тесто превращается в мягкое, обеспечивается поджаривание хрустящей золотистой корочки.	Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

Замешивание: тесто проходит 1 й и 2 й циклы замешивания между циклами подъема. В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, ломтики сала и т.д.

Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать. В обобщенной таблице (страница **12-13**) и в колонке “дополнительно” указано время работы хлебопечки. В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке “дополнительно” из общего времени выпечки.

Например, в колонке “дополнительно” указано 2 часа 51 минута, а “общее время” составляет 3 часа 13 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 22 минуты.

Подъем: тесто в 1 м, 2 м или 3 м циклах подъема. Выпечка: хлеб в конечной стадии выпечки. Окончание процесса выпечки показывается световым индикатором “END”.

Поддержание в тепле: в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 Вы можете оставить хлеб в хлебопечке. На панели управления загорится световой индикатор. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки . Индикатор времени остается на 0:00 в течение одного часа. Через равные промежутки времени подается звуковой сигнал. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени поджаривания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками  и  выберите время(+ увеличение и - уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал.

Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно. Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками  и . Нажмите на кнопку . Подается звуковой сигнал. Рядом с индикацией  высвечивается индикация таймера , и начинает мигать указатель минут . Начинается обратный отсчет. Загорается индикатор работы. Если Вы ошиблись, и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На индикатор выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами. Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

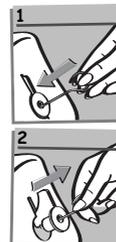
В случае обрыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется.

Цикл возобновляется с места останова. По истечении этого времени программирование теряется.

Если должны работать последовательно две программы, выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию.

Чтобы вынуть хлеб из чана: может случиться так, что мешалки застрянут в хлебе при его вынимании из чана. В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

- > вынул хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки (рис. 1),
- > осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку (рис. 2),
- > повторите то же для другой мешалки,
- > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъем теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активизирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Используйте, предпочтительно, так называемую "сильную", "хлебную" или "пекарную" муку, а не муку стандартного типа. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

Рекомендуется использование муки Т55, если в рецептах не указано иное. Наши рецепты составлены с учетом использования обычной муки Т55. В случае использования особых мучных смесей для хлеба, бриошей или молочного хлеба, не превышайте 1000 г на тесто в целом.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 3.

Сахар: предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

Соль: соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна входить в соприкосновение с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

Дрожжи: дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежееоткрытые обезвоженные дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезвоженных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия. Обезвоженные дрожжи могут продаваться в виде маленьких шариков, их следует также разводить небольшим количеством тёплой слегка

подсахаренной воды. Такие дрожжи используются в тех же пропорциях, что и обезвоженные дрожжи в пластинках, однако мы советуем использовать именно обезвоженные дрожжи в пластинках, поскольку их легче подготавливать.

Добавки (оливки, жир, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

- > строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
- > иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
- > тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
- > слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
- > не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности. При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстает от стенок чана:

- > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
- > в противном случае может быть необходимо добавить муки.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убедиться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.

Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста. Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавлению, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъема теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка ①				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
<p>Мешалки застревают в чане. Мешалки застревают в чане.</p> <p>При нажатии на кнопку ① хлебопечка не реагирует.</p> <p>При нажатии на кнопку ① двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит</p> <p>После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.</p> <p>Запах горелого.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Замочить перед снятием. • Перед закладкой ингредиентов в чан слегка смажьте мешалки маслом или пользуйтесь приспособлением для извлечения хлеба из чана (стр. 9) • Хлебопечка перегрелась. Выждать час между циклами. • Был запрограммирован другой запуск. • Чан вставлен не полностью. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки. • После ввода программы вручную не была нажата кнопка ① . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка. • Часть ингредиентов выпала из чана. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ПРОГ.	КОРОЧКА	ГРАМАЖ	ВРЕМЯ (ч)	1-й ПОДЪЕМ	УСПОКАИВАНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНО	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	нет	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

ПРОГ.	КОРОЧКА	ГРАМАЖ	ВРЕМЯ (ч)	1-й ПОДЪЕМ	УСПОКАИВАНИЕ	2-й ПОДЪЕМ	1-й ЗАМЕС	3-й ПОДЪЕМ	2-й ЗАМЕС	4-й ПОДЪЕМ	3-й ЗАМЕС	ВЫПЕКАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНО	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	Смотрите цикл для бородинского хлеба (стр 7.)													
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	нет
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	нет
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	нет
14	1	-	0:10 с шагом в 10 мин.									0:10 с шагом в 10 мин.	-	нет
	2													
	3													

Примечание: общая продолжительность не включает время поддержания в тепле для программ 1 - 10

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

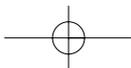
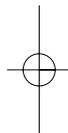
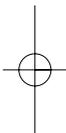
- Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте её охладиться.
- Протрите корпус и внутренние поверхности чана мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой. Если мешалка остается в чане, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- Снимите крышку и промойте её горячей водой.
- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирта. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Участвуйте в защите окружающей среды!

- В Вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.
- Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.
- Безопасность прибора соответствует действующим правилам и предписаниям по технике безопасности.
- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- По соображениям безопасность дети или лица с физическими или психическими недостатками, а также лица, страдающие расстройством органов чувств, могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания соответствующему напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.
 В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- При повреждении шнура или разъёма питания не пользоваться хлебопечкой. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не пользуйтесь хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- Все приборы проходят жёсткий контроль на заводе-изготовителе. Практические испытания проводятся на случайно выбираемых экземплярах - этим объясняется возможное наличие следов использования.
- По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- При работе программы № 11 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.
- Внимание! Тесто, вываливающееся при переполнении чана на нагревательный элемент, может воспламениться, поэтому:
 - никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах;
 - не превышайте общего веса теста в 1500 г.
- Акустический уровень шума прибора составляет 55 дБа.



RUS	3 - 14
UA	15 - 26

От бородинского
хлеба до французского
багета



От бородинского хлеба до французского багета

/ Фотографии: Valentin Duval /

Romain Pages Éditions

Оглавление

Введение	5
Использование хлебопечки Home Bread Baguette для приготовления домашнего хлеба	8
Приготовление багетов	10
Рецепты	14
Проблемы и их решение	96

Как пользоваться книгой: Фотография соответствует первому рецепту на странице слева.

Сокращения, используемые для обозначения единиц измерения:

ч.л.: чайная ложка; ст.л.: столовая ложка; гр: грамм; мл: миллилитр; сл: 0,01л; щеп.: щепотка.

Введение

Внимательно прочитайте эти вводные страницы, на них вы найдете важную информацию которая поможет сделать Ваши блюда вкуснее.

Качество и свежесть используемых ингредиентов, а также точность при их взвешивании - основные элементы, от которых зависит удачное приготовление хлеба. Ниже приводятся различные ингредиенты и их свойства.

Мука: зерновая мука классифицируется в зависимости от количества содержащихся в ней отрубей и уровня содержания золы. (Уровень содержания золы характеризует количество минеральных веществ, которые остаются после сжигания муки в духовке при температуре 900 °С в течение 2 часов.)

– Белая мука для производства хлеба и кондитерских изделий: пшеничная мука тонкого помола (Т 45)

– Мука для приготовления хлеба: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, пшеничная мука (Т 55)

– Пшеничная мука грубого помола (Т 80)

– Цельная мука (Т 110, Т 130, Т 150, Т 170)

(Примечание: сорта ржаной муки классифицируются таким же образом, от Т 70 до Т 170).

При обозначении типа муки число в индексе соответствует большему или меньшему содержанию отрубей, волокон (клетчатки), витаминов, минералов и олиго-элементов.

При использовании значительного количества муки с большим содержанием отрубей хлеб при выпечке поднимается меньше. Необходимое количество воды также зависит от типа муки, обращайтесь внимание на консистенцию теста - оно должно быть мягким и эластичным и не приклеиваться к контейнеру.

Мука бывает двух видов: пригодная для хлебопечения и не пригодная для хлебопечения. Мука, пригодная для хлебопечения, богата клейковиной, которая необходима для того, чтобы тесто поднялось. В частности, это пшеничная мука. Муку, мало или менее пригодную для хлебопечения (ржаную, кукурузную, гречишную, каштановую...), следует использовать как дополнение к муке, пригодной для хлебопечения, в пропорциях от 10 до 50 % в зависимости от конкретного случая (некоторые виды муки имеют очень характерный вкус и, соответственно, должны использоваться в незначительных количествах).

Пригодность муки для хлебопечения в значительной степени зависит от природы и происхождения зерновых, из которых она получена. В этом и заключается секрет производства лучших сортов муки!

В продаже есть сорта муки и дрожжей, специально разработанные для приготовления хлеба, например, специальная мука для выпечки хлеба марки Francine. Благодаря своему опыту в области помола муки Francine каждый день тщательно отбирает во Франции лучшие сорта зерна, пригодного для хлебопечения. Гамма сортов муки, предлагаемых маркой Francine для приготовления хлеба, гарантирует Вам пышный хлеб с неподражаемым вкусом и позволит разнообразить удовольствие, получаемое от потребления хлеба, по Вашему желанию (специальная мука для приготовления деревенского хлеба, мука для многозернового хлеба, для ржаного хлеба...). Также Вы найдете среди продукции марки хлебопекарные дрожжи, специально предназначенные для выпечки хлеба.

Хлебопекарные дрожжи (*saccharomyces cerevisiae*): это живой продукт, который является основным и совершенно необходимым для приготовления хлеба: благодаря дрожжам хлеб получает объем и столь любимый Вами вкус! Хлебопекарные дрожжи существуют в разных формах: свежие в виде маленьких кубиков, сухие активные, которые необходимо предварительно замочить, или сухие мгновенного действия. Дрожжи продаются в супермаркетах (в отделах хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но Вы также можете купить свежие дрожжи в Вашей булочной. Если Вы используете свежие дрожжи или сухие дрожжи мгновенного действия, их необходимо положить вместе с другими ингредиентами непосредственно в контейнер Вашей хлебопечки. Не забудьте предварительно измельчить свежие дрожжи пальцами для того, чтобы они легче разошлись в тесте. Если Вы используете сухие активные дрожжи (в виде маленьких шариков), перед использованием их следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура воды должна быть около 37 °C: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре они могут потерять свою активность. Всегда соблюдайте рекомендованные дозы и не забывайте увеличить количество закладываемых дрожжей, если Вы используете свежие дрожжи (см. ниже таблицу соответствий).

Закваска для брожения: вместо дрожжей вы также можете использовать закваску для брожения. Это натуральная обезвоженная закваска, которая продается в магазинах биопродуктов. При применении закваски процесс подъема теста и вкус хлеба отличаются от дрожжевого теста. Следует соблюдать следующую пропорцию: 2 столовые ложки на 500 граммов муки.

Пекарский порошок (разрыхлитель): его можно использовать только для приготовления кексов и пирогов (тортов), они не используются для выпечки хлеба. Существуют виды муки, в которой содержится разрыхлитель.

Таблица соответствия количества/веса между сухими дрожжами и свежими дрожжами

Сухие дрожжи (в ч.л.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Свежие дрожжи (в гр)	12	20	25	30	35	40	50	55	60

Жидкости: для обеспечения эффективности дрожжей предпочтительно использовать жидкость комнатной температуры или слегка подогретую (не выше 38 °C). Вы можете использовать воду, молоко, фруктовые или овощные соки.

Соль: Соль очень важна для приготовления хлеба, она придает вкус и способствует подъему теста. Количество соли следует отмерять с большой точностью, т.к. недостаток соли вызывает слишком активный процесс подъема теста, однако затем, во время выпекания, тесто опадает. Избыточное количество соли замедляет процесс брожения.

Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может поцарапать поверхность контейнера), предпочтительно использование неочищенной соли. Внимание: соль и дрожжи не должны контактировать до момента замешивания теста в приборе.

Сахар: он также участвует в процессе брожения, питает дрожжи и способствует получению красивой золотистой корочки при выпечке. Его так же, как и соль, следует точно дозировать. Вы можете использовать сахар рафинад, коричневый сахар, сахар-сырец, мед, патоку или кленовый сироп.

Другие ингредиенты:

Жиры: присутствие жиров делает хлеб более нежным и вкусным и продлевает срок его хранения. Для приготовления хлеба можно использовать все виды жиров, но наилучший вкус достигается при использовании сливочного и оливкового масла. При использовании сливочного масла предварительно нарежьте масло кубиками для того, чтобы оно более равномерно распределилось в тесте.

Молоко и молочные продукты: использование молока и других молочных продуктов улучшает питательную ценность хлеба и, безусловно, изменяет его вкус и рыхлость. Более того, они оказывают эмульгирующее действие, благодаря которому мякиш получается красивым и аппетитным. Вы можете использовать свежие продукты или добавить немного сухого молока.

Яйца: они обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют правильному формированию мякиша. Способствуя поднятию теста, яйца изменяют вкус и текстуру хлеба и входят в состав теста для приготовления сдобного хлеба и булочек.

Ароматы и добавки: в тесто можно добавить специи, зерна, свежие и сушеные овощи и фрукты, грудинку, нарезанную брусочками, оливки. Все добавки, кроме молотых специй (которые можно добавить в муку в начале приготовления), необходимо заложить в контейнер после звукового сигнала хлебопечки для того, чтобы во время замешивания теста они не подверглись измельчению, а просто смешались с тестом. Не следует добавлять эти ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста.

Все этапы приготовления хлеба, от подъема теста до выпечки изделий, контролируются вашей хлебопечкой. После того как хлеб готов, вам остается только выложить его на решетку и оставить на один час, после чего вы можете приступить к его дегустации. Если вы новичок в домашней выпечке хлеба, мы рекомендуем вам начать с простого рецепта и полностью освоить его; тщательно записывайте все изменения, которые вы вносите в первоначальный рецепт и используйте его в будущем как основу.

Использование хлебопечки Home Bread Baguette

Новая хлебопечка Home Bread Baguette позволит вам удовлетворить всех членов вашей семьи и приготовить оригинальный и красивый хлеб, а также румяные и хрустящие багеты.

Аксессуары:

Ваша хлебопечка Home Bread Baguette поставляется в комплекте со всеми необходимыми аксессуарами:

- Контейнер с двумя лопатками, в котором можно приготовить разнообразные виды хлеба весом до 1,5 кг.
- Мерный стакан и ложка для упрощения закладки ингредиентов, а также металлический крючок для того, чтобы вынуть хлеб из контейнера и аккуратно демонтировать лопатки.
- Подставку для выпекания, состоящая из двух противней с антипригарным покрытием для выпечки четырех багетов, а также пекарские принадлежности: приспособление для нанесения продольных насечек на хлеб и кисточка.

Порядок работы:

Если вы хотите выпечь хлеб, выберите рецепт и приготовьте все необходимые ингредиенты.

Возьмите контейнер и заложите в него ингредиенты, тщательно соблюдая указанный порядок, т.к. от этого зависит качество вашего хлеба. Обязательно взвесьте каждый компонент, соблюдайте указанные в рецепте количества.

После того как ингредиенты подготовлены, поставьте контейнер в хлебопечку и выберите в меню программу, соответствующую вашему рецепту.

Выберите вес вашего хлеба (750 гр, 1 000 гр или 1 500 гр), установите уровень выпечки по Вашему желанию, можно выбрать выпечку со светло-золотистой, средне-золотистой и темно-золотистой корочкой.

После выполнения этих этапов Вам остается только запустить программу в действие, и начнется процесс выпекания хлеба.

На дисплее Вашей хлебопечки высвечивается время приготовления хлеба. Звуковой сигнал означает, что хлеб готов и его можно вынуть из формы.

С помощью металлического крючка снимите лопатки с хлеба, после чего можете приступить к дегустации.

Ваша хлебопечка тщательно соблюдает все этапы производства хлеба так, как это делают пекари.

Автоматически включаются этапы замешивания теста, подъема теста, выпекания и сохранение хлеба теплым.

Функции:

Отсрочить время начала выпечки хлеба:

Ваш прибор оборудован функцией, позволяющей отсрочить время включения, таким образом, вы можете по желанию запрограммировать заранее время приготовления вашего хлеба и выбрать, к какому моменту он будет готов.

Сохранение хлеба теплым:

После того как хлеб готов, автоматически включается функция сохранения хлеба в теплом виде, позволяющая сохранить приготовленный хлеб теплым и, таким образом, обеспечить его вкусовые качества.

Программы:

Программы, предлагаемые Вашей хлебопечкой, очень разнообразны и позволяют Вам приготовить багеты, соленые и сладкие булочки, а также пироги, торты или джемы. Дайте простор Вашему воображению и наслаждайтесь приготовленными блюдами!

Приготовление багетов



Наконец Вы можете выпекать багет у себя дома! Станьте настоящим пекарем и удивите Вашу семью и друзей, выпекая вкусные и оригинальные багеты.

Ниже мы предлагаем рецепт приготовления классического багета с советами и рекомендациями, которые позволят Вам творчески интерпретировать основной рецепт, а также восхитительные рецепты, предложенные пекарями Paneo, которые, мы надеемся, стимулируют Ваше воображение.

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый

Время	2час. 03мин.
Тёплая вода	170 мл
Соль	1 ч.л.
Пшеничная мука	280 гр
Сухие дрожжи	1 ч.л.



→ **Приготовление теста:** выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, мука и дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу «багет» (9). Нажмите на кнопку «кнопка Старт».



→ Изготовление багетов:

- Посыпьте руки мукой, чтобы тесто к ним не приклеивалось, и осторожно выньте тесто из контейнера.
- Сделайте из теста шар и разделите его на 4 «заготовки» одинакового размера.
- Возьмите одну «заготовку» из теста: положите ее на поверхность, предварительно посыпанную мукой, примните тесто ладонью для придания ему четырехугольной формы.



- Сложите полученный кусок теста четырехугольной формы вдвое, немного примните его и затем положите «швом» вверх. Повторите операцию для того, чтобы четырехугольник теста стал более тонким.
- Затем намотайте тесто вокруг большого пальца, надавливая ладонью другой руки на «шов». Повторите эту операцию 3 - 4 раза для того, чтобы багет был однородным, а его длина соответствовала длине противня в подставке для выпекания.
- Затем скатайте багет и повторите эти операции с другими «заготовками» из теста для изготовления каждого багета.



- Сделайте надрезы на верхней поверхности багетов с помощью приспособления, предназначенного для этой цели или ножа с зубчатым лезвием.
- Наконец, для получения красивых золотистых багетов смочите их поверхность с помощью кисточки.
- Положите багеты на противни, установите противни на подставку для выпекания,
 - Перед тем, как поставить багеты в хлебопечку, не забудьте извлечь из неё прямоугольный контейнер для хлеба
 - Нажмите на кнопку «кнопка Старт» для запуска программы (55 минут).
- После звукового сигнала готовые багеты можно вынуть из хлебопечки.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕКАРЯ



→ **Для придания вкуса вашим багетам или придания индивидуальности рецепту:** добавьте ингредиенты по вашему выбору во время замешивания теста (звуковой сигнал известит вас, в какой момент их нужно заложить) зерна кунжута злаки или сыр, грецкий орех, фундук, оливки или грудинка, нарезанная брусочками. Прежде чем добавить их к основным ингредиентам, обязательно мелко измельчить дополнительные компоненты. На следующих страницах вы найдете 10 рецептов, предлагающих варианты классического багета.

→ **Для «средиземноморского» штриха:** добавьте в тесто немного оливкового масла (1 чайную ложку, по вашему вкусу), а также смажьте ваши багеты оливковым маслом перед выпечкой!

→ **Для украшения ваших багетов и получения эффектного результата:** приготовьте ваши багеты классическим способом и смочите их, прежде чем нанести на их поверхность надрезы, затем обваляйте багеты в зернах по вашему выбору: мак, лен, подсолнечник или кунжут.

→ **Для того чтобы багет в виде колоса был как из настоящей булочной:** очень просто! Используйте ножницы для нанесения надрезов на верхней поверхности багетов через каждые 2-3 см (делайте глубокие надрезы). Затем последовательно разведите места надрезов влево и вправо по всей длине багета для получения «колоса».

→ **Для украшения сладких багетов:** все так же с помощью ножниц вы можете сделать более мелкие надрезы на верхней поверхности багетов → гарантированный эффект при приготовлении ваших молочных или сдобных булочек!



Вы можете ознакомиться с процессом изготовления багетов, скачав фильм на сайте www.moulinex.com



/ Багеты с медом и овсяными хлопьями /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 175 мл
- Соль : 3/4 ч.л.
- Мед : 30 гр
- Пшеничная мука : 210 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 40 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л
- Овсяные хлопья : 25 гр

В случае использования свежих дрожжей
вам следует в три раза увеличить
количество (по весу), указанное для
сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:
тёплая вода, мед и соль.
Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку.
Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».
После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.
Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты.
Смочите их водой, после чего обваляйте в овсяных хлопьях.
Разложите «заготовки» из теста на подставку для выпекания «багет».
Сделайте глубокие надрезы с помощью ножниц и разведите места
надрезов в стороны для придания им формы «колоса».
Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Багет, подаваемый на завтрак, является настоящим источником энергии на весь день. /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Багеты с отрубями тонкого помола /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 175 мл.
- Сахар : 1 ч.л.
- Соль : 3/4 ч.л.
- Сливочное масло : 20 гр
- Пшеничная мука : 150 гр
- Цельная мука : 100 гр
- Отруби тонкого помола 8 ст.л.
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сливочное масло, сахар и соль.
Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку.
Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».
После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.
Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в отрубях тонкого помола. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», сделайте поперечные надрезы.
Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Этот нежный багет приятен на вкус, а отруби делают его полезным для здоровья. /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Багеты со злаками /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 200 мл
- Соль : 3/4 ч.л.
- Сахар : 1 ч.л.
- Пшеничная мука : 165 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 40 гр
- Цельная мука : 40 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Зерна льна : 1/2 ст. л.
- Зерна кунжута : 1/2 ст. л.
- Зерна мака : 1/2 ст. л.
- Зерна подсолнечника : 1/2 ст. л.
- Зерна проса 1/2 ст. л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 9 и нажмите на «кнопка Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в муке. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», нанесите продольные надрезы. Снова нажмите на «кнопка Старт».

/ Аппетитная и сбалансированная смесь злаков. Вы, несомненно, оцените этот багет, отведав его отдельно - в качестве легкой закуски или в виде тостов со сливочным маслом и джемом! /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Багеты с зернами кунжута /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 175 мл
- Сахар : 1 ч.л.
- Соль : 3/4 ч.л.
- Пшеничная мука : 250 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Зерна кунжута : 50 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр. 10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль.
Затем добавьте муку и сухие дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку.
Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».
После первого звукового сигнала добавьте зерна кунжута в тесто.
После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», сделайте продольные надрезы. Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Несколько зерен кунжута достаточно для придания аромата и экзотической нотки вашему багету! /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Багеты с черносливом и грецким орехом /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 160 мл
- Сахар : 1 ст.л.
- Соль : 3/4 ч.л.
- Кукурузная крупа : 25 гр
- Пшеничная мука : 200 гр
- Ржаная мука (тип 170) 25 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л.
- Чернослив : 45 гр
- Грецкие орехи : 45 гр

В случае использования свежих дрожжей
вам следует в три раза увеличить
количество (по весу), указанное для
сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:
тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие
дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После первого звукового сигнала добавьте грецкие орехи в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.

Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, затем
обваляйте багеты в кукурузной крупе.

Разложите их на подставку для выпекания «багет»,
сделайте продольные надрезы. В каждый надрез положите
3 чернослива. Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Осенний рецепт, с фруктовым и лесным ароматом... можно употреблять отдельно или подавать с сыром /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Сдобный багет с зернами подсолнечника /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сливочное масло : 50 гр
- Соль : 3/4 ч.л.
- Сахар : 3 ст.л.
- Пшеничная мука : 210 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 40 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.
- Яйца : 4
- Зерна подсолнечника : 35 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: яйца, сливочное масло, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После первого звукового сигнала добавьте зерна подсолнечника в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку, выньте тесто и сделайте из него 16 маленьких шариков.

Разложите по 4 шарика на подставку для выпекания «багет» для получения одного сдобного багета, сделайте продольные надрезы.

Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Попробуйте этот сдобный багет: тающая во рту сдоба становится еще вкуснее благодаря привкусу слегка хрустящих зерен подсолнечника... /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Багеты по-деревенски /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 190 мл
- Соль : 3/4 ч.л.
- Пшеничная мука : 210 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 40 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Сахар : 1 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10. Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, после чего обваляйте их в муке. Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», нанесите продольные надрезы. Снова нажмите на кнопку «включено - выключено».

/ Небольшого количества ржаной муки достаточно для придания деревенского колорита этому традиционному багету. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Хлеб по-деревенски /

Вес : 1 000 гр
Время : 3 час. 39

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 405 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 1 ст.л.
- Пшеничная мука : 560 гр
- Цельная мука : 130 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2 ч.л.

Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов:

- Грецкий орех : 150 гр
- Фундук : 150 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, сахар.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте, по желанию, грецкие орехи или фундук.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: грецкий орех.

/ Этот хлеб, слегка кисловатый на вкус, обязан своим цветом содержанию в нем зерновых оболочек. Благодаря использованию особого способа брожения он дольше хранится, не черствея. Именно за это качество его особенно ценили в деревне. /



/ Венские багеты с сахаром-сырцом /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 110 мл
- Сахар-сырец : 65 гр
- Сливочное масло : 35 гр
- Яичный желток : 1
- Соль : 3/4 ч.л.
- Пшеничная мука : 250 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр. 10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар-сырец, сливочное масло и соль.
Затем добавьте муку и сухие дрожжи.
Поставьте контейнер в хлебопечку.
Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».
После звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто.
Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты.
Разложите багеты на подставку для выпекания «багет», смажьте взбитым яичным желтком, затем сделайте несколько поперечных надрезов. Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Этот багет, подаваемый горячим, легко приготовить, он включает простые ингредиенты, полезные для здоровья, и быстро станет вашим излюбленным блюдом для «сладкой паузы». /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Хлеб по-средиземноморски /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 550 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 150 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л.
- Каперсы : 60 гр
- Оливки : 100 гр
- Оливковое масло : 1 ст.л.
- Помидор : 1
- Крупная соль :
1 ст.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, каперсы, оливки и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

Нарежьте помидор круглыми ломтиками. За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, смажьте поверхность хлеба оливковым маслом, выложите ломтики помидора и посыпьте крупной камаргской солью.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ В этом хлебе вы найдете прованские солнечные ноты. Хлеб рекомендуется подавать горячим! /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Прованский хлеб /

Вес : 1250 гр

Время : 1 час. 25 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 430 мл
- Оливковое масло : 5,5 ст.л.
- Соль : 2,5 ст.л.
- Пшеничная мука : 720 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 4,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, оливковое масло, соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 13.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

Через час выключите хлебопечку и выньте тесто из контейнера

Посыпьте рабочую поверхность мукой и сформируйте из теста шар удлиненной формы. Раскатайте его скалкой, затем с помощью ножниц сделайте надрезы в форме «колоса» (см.страницу 13).

Дайте тесту подойти в течение 20 минут при комнатной температуре.

Предварительно нагрейте духовку до 220°C (положение термостата. 7-8) в течение 5 минут с емкостью, наполненной водой, для увлажнения воздуха в духовке. Смочите хлеб водой с помощью кисточки. Поставьте хлеб в духовку и выпекайте в течение 25 минут. Дайте остыть на решетке.

/ Вы можете почувствовать себя в Провансе: обычное тесто для хлеба с ароматом оливкового масла, раскатанное и прорезанное перед выпеканием, великолепно сочетается с салатами и свежими овощами. Не хватает только пения цикад, чтобы сон стал явью! /



/ Хлеб по старинному рецепту /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 450 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 650 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 50 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Отличительной особенностью этого хлеба является мякиш серого цвета, который получается благодаря использованию в тесте небольшого количества ржаной муки, что способствует сохранению отменного качества хлеба при хранении. /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEO.



/ Хлеб с отрубями /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 42 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 390 мл
- Молоко : 70 мл
- Подсолнечное масло : 1/2 ст.л.
- Соль : 1,5 ч.л.
- Пшеничная мука : 420 гр
- Отруби тонкого помола : 210 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

тёплая вода, молоко, подсолнечное масло и соль. Затем добавьте муку, отруби тонкого помола и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 3, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ Идеальный хлеб, способствующий лучшему усвоению пищи, изготовлен из белой муки с добавлением отрубей, внешней оболочки зерна. /



/ Хлеб с зернами /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 50 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода: 405 мл
- Рапсовое масло : 2,5 ст.л.
- Мед : 2,5 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Ржаная мука (тип 170) : 330 гр
- Цельная мука : 330 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2,5 ч.л.
- Зерна льна : 100 гр
- Зерна подсолнечника : 30 гр
- Зерна мака : 20 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, рапсовое масло, мед и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте зерна льна, подсолнечника и мака.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ Превосходная смесь из зерна льна, подсолнечника и мака в сочетании с цельнозерновой и ржаной мукой приглашает вас совершить удивительный кулинарный эксперимент. Хлеб идеально сочетается с блюдами восточной кухни или блюдами из лосося. /



/ Белый хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода: 400 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 1 ст.л.
- Пшеничная мука : 700 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1,5 ч.л.

Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов:

- Долька чеснока : 3
- Репчатый лук : 2
- Оливки : 125 гр
- Грудинка, нарезанная брусочками : 200 гр
- Колбаса «чорисо» 100 гр
- Чорисо : 100гр (вместо колбасы «чорисо» можно использовать любую другую колбасу)

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль, сахар. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте, по желанию, один из дополнительных ингредиентов (чеснок, репчатый лук...).

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: грудинка, нарезанная брусочками.

/ Несмотря на бытующее предубеждение, данный хлеб, выпеченный на основе пшеничной муки, содержит важнейшие питательные вещества, в том числе фосфор, калий и кальций. Идеальный хлеб для соленых или сладких закусок: он станет неотъемлемым компонентом ваших аперитивов в сочетании с луком, оливками, грудинкой или колбасой «чорисо». /



/ Цельнозерновой хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 42 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 310 мл
- Молоко : 90 мл
- Подсолнечное масло : 1 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 1,5 ст.л.
- Пшеничная мука : 240 гр
- Цельная мука : 460 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, подсолнечное масло, соль, сахар и сухое молоко.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 3, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Великолепный хлеб, полезный для здоровья, рекомендуется многими диетами, т.к. выпекается на основе муки, содержащей все элементы пшеничного зерна: ядро зерна, оболочку и зародыш. Хлеб богат витаминами В, минеральными солями и волокнами. /



/ Голландский хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Мимолет : 200 гр
(вместо сыра Мимолет можно использовать сыр Эдем или любой другой сыр)
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 500 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 150 гр
- Цельная мука : 50 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
1 ч.л.
- Зерна мака : 40 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сыр мимолет, соль и зерна мака.

Если нет сыра Мимолет, используйте другой сыр.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Этот яркий хлеб понравится любителям сыра: хрустящие зерна мака с тонким пикантным вкусом подчеркивают фруктовые и солоноватые ароматы сыра мимолет. /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Хлеб времен Французской Революции /

Вес : 1500 гр

Время : 3 час. 47 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Соль : 2,5 ч.л.
- Пшеничная мука : 400 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 200 гр
- Цельная мука : 100 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Картофель : 230 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Приготовьте печеный картофель в духовке, затем охладите его. Отложите 2 или 3 круглых ломтика для украшения.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, соль и холодный картофель, нарезанный кусками.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 3, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

За 30 - 45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите ломтики картофеля на хлеб для украшения.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой

/ Этот хлеб вас удивит оригинальностью своих ароматов: тонкое сочетание пшеницы, ржи и картофеля. /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Ржаной хлеб /

ПРОГРАММА 9 «Бородинский хлеб»

Вес : 890 гр

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Ржаная мука : 250 гр
- Мука пшеничная : 250 гр
- Всего муки : 500
- Тёплая вода : 350 мл
- Соль : 10 ч.л.
- Дрожжи : 7 ч.л.
- Клейковина : 10
- Сахар : 15 ст.л.
- Тмин : 5

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

тёплая вода, соль, клейковина, сахар и тмин.

Затем добавьте два вида муки и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

/ Хлеб картофельный с луком /

ПРОГРАММА «ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ»

Вес : 990 гр

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука : 400 гр
- Картофельные хлопья : 100
- Тёплая вода t 20С : 360 мл
- Соль : 10 ч.л.
- Дрожжи : 10 ч.л.
- Лук жареный : 50
- Масло сливочное : 10
- Сахар : 15 ст.л.
- Зелень свежая : 20
- Клейковина : 15

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

тёплая вода, соль, лук жареный, масло сливочное, сахар, зелень свежая и клейковина.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « включить-выключить ».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

/ Традиционный хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 450 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 700 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Откройте для себя в мякише этого хлеба замечательный вкус пшеницы, характерный для традиционного французского хлеба высокого качества. /

Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Хлеб быстрого приготовления /

Вес : 1000 гр

Время : 1 час. 20 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 285 мл
- Молоко : 115 мл
- Подсолнечное масло : 2 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 1,5 ст.л.
- Пшеничная мука : 640 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 5, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

/ «Очень быстро и очень просто» : для начинающих, для людей, которые торопятся, для нетерпеливых и гурманов, этот хлеб ответит всем вашим ожиданиям! /



/ Ржаной хлеб по-овернски /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 600 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 200 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 500 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
1 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Традиционный рецепт, в котором сочетаются характерные ароматы и кисловатый вкус ржи. /



Ознакомьтесь с рецептами
и рекомендациями пекарей-
профессионалов PANEО.



/ Фермерский хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Соль: 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 400 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 150 гр
- Цельная мука : 150 гр
- Сухие пекарские дрожжи :
3/4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Влажный мякиш этого серого хлеба обладает ярко выраженным вкусом. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEO.



/ Хлеб без корки /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 20 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 210 мл
- Молоко : 115 мл
- Подсолнечное масло : 2 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 600 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

Традиционный хлеб без корки превосходен как холодный, так и поджаренный на гриле. Прекрасно сочетается как со сладкими так и с солеными блюдами. Идеально подходит для бутербродов на завтрак, сэндвичей на обед, тостов полдник, канане и закусок. /



/ Макароны изделия домашнего приготовления /

Вес : 1250 гр

Время : 15 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Пшеничная мука : 830 гр
- Тёплая вода : 130 мл
- Яйца: 5
- Соль : 1,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: мука, тёплая вода, яйца и соль.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 12.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.

Тесто готово для использования.

/ Вы хотите приготовить пасту дома? Вот компоненты для того, чтобы приготовить хорошее тесто для макаронных изделий: мука, яйца, тёплая вода и хлебопечка! Она изготовит для вас тесто без комков, гладкое и эластичное, а после этого - вам карты в руки! /

/ Тесто для пиццы /

Вес : 1250 гр

Время : 1 час. 25 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 400 мл
- Оливковое масло : 2,5 ст.л.
- Соль : 2,5 ч.л.
- Пшеничная мука : 800 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2,5 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок : тёплая вода, оливковое масло, соль.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 13.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер. Тесто готово для использования.

/ Кто бы мог в это поверить? Тесто для пиццы домашнего приготовления, чтобы выпечь пиццу прямо у вас дома ... Приготовьте пиццу по своему желанию и настроению. Хороший томатный соус и все готово: вы начинаете свое путешествие в Италию! /



/ Хлеб из суржи /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 350 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 350 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Хлеб из суржи готовится из смеси пшеничной и ржаной муки в равных пропорциях. Хлеб с относительно мягким вкусом, идеально подходит для морепродуктов и сыров. /

/ Хлеб по-савойски /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 500 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 500 гр
- Ржаная мука (тип 170): 200 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.
- Репчатый лук (+ несколько колец лука) : 30 гр
- Грибы : 40 гр
- Сыр Бофор кубиками : 80 гр
(вместо сыра Бофор можно использовать сыр Пармезан или любой другой сыр)

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, нарезанные грибы и репчатый лук, кубики сыра Бофор и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите кольца лука на хлеб для украшения.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Грибы, сыр «Бофор», репчатый лук... Получите заряд энергии и насладитесь вкусом! Подавать теплым с салатом с грудинкой, нарезанной брусочками. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.





/ Хлеб « Омега 3 » /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 50 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 140 мл
- Молоко : 90 мл
- Натуральный йогурт : 185 гр
- Рапсовое масло : 1,5 ст.л.
- Патока : 3 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 200 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 270 гр
- Цельнозерновая мука : 140 гр
- Молотые зерновые проростки : 30 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 4 ч.л
- Зерна льна : 70 гр
- Зерна подсолнечника : 60 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, натуральный йогурт, рапсовое масло, патока и соль. Затем добавьте три вида муки, молотые зерновые проростки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 8, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте зерна льна и подсолнечника.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ Элементы омега 3 необходимы для нашего здоровья и содержатся в пище при сбалансированном питании. Этот хлеб на базе черного льна и рапсового масла, в состав которых входит омега 3, частично удовлетворяет потребность в необходимых жирных кислотах, которые не вырабатываются в организме человека. /



/ Мексиканский хлеб «текс-мекс» /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 450 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Молоко : 10 гр
- Пшеничная мука : 500 гр
- Цельная мука : 140 гр
- Кукурузная крупа : 60 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Сладкий перец : 100 гр
- Мексиканская смесь специй : 20 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сладкий перец, нарезанный кубиками, специи, молоко кукурузная крупа и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Вкус сладкого перца подчеркивается пряными нотами. Благодаря использованию кукурузной крупы, хлеб немного плотной консистенции и золотистого цвета идеально подходит для приготовления тостов и сэндвичей. /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Крестьянский хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 42 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 290 мл
- Молоко : 115 мл
- Подсолнечное масло : 1 ст.л.
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 1,5 ст.л.
- Пшеничная мука : 330 гр
- Цельная мука : 165 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 165 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, молоко, подсолнечное масло, соль и сахар.

Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 3, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Похожий на Хлеб по-деревенски, данный хлеб отличается от него долей ржаной муки. Его текстура тонкая и однородная, а мякиш долгое время остается свежим благодаря высокому содержанию молока, у этого хлеба рассыпчатая корочка и сбалансированный вкус...хлеб великолепно подходит к кофе. /



/ Бородинский хлеб /

Вес : 1000 гр

Время :3 час. 48 мин.

Бородинский хлеб готовится в 3 этапа.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Этап 1 (5 мин)

- Кипящая тёплая вода : 80 мл
- Солод : 3 ст.л.
- Кориандр : 1 ч.л.

Этап 2 (30 мин)

- Ржаная мука : 50 г
- Дрожжи : 1 ч.л.
- Солод : 1 ст.л.
- Кориандр : 1 ч.л.
- Вода : 100 мл

Этап 3 (3ч08)

- вода : 240 мл
- Соль : 1,5 ч.л.
- Яблочный уксус : 2 ст.л.
- Подсолнечное масло : 2 ст.л.
- Мёд : 1,5 ст.л.
- Ржаная мука : 490 г.
- Кориандр : 0,5 ч.л.
- Дрожжи : 1,5 ч.л.
- Семена кориандра : 1 ст.л.

Этап 1 :

Налейте кипящую воду в чашу, добавьте солод и кориандр. Перемешивайте в течение 5 минут. Оставьте полученную смесь на 30 минут. Тем временем переходите ко второму этапу.

Этап 2 :

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: ржаная мука, дрожжи, солод, кориандр, вода. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9, задайте вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «включить-выключить». После звукового сигнала переходите к третьему этапу.

Этап 3 :

Откройте крышку. Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: смесь, приготовленная в 1ом этапе, вода, соль, яблочный уксус, подсолнечное масло, мёд, ржаная мука, кориандр, дрожжи. Поместите контейнер в хлебопечку и нажмите кнопку «включить-выключить». После звукового сигнала добавьте семена кориандра. В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.



/ Хлеб без соли /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 42 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 400 мл
- Подсолнечное масло : 1/2 ст.л.
- Лимонный сок : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 700 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1,5 ч.л.
- Зерна кунжута : 100 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, подсолнечное масло, лимонный сок.

Затем добавьте муку, сухие дрожжи и зерна кунжута.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Данный хлеб идеально подходит для людей, которые должны соблюдать бессолевую диету. Зерна кунжута и лимонный сок придают этому хлебу особенный вкус, который заставит вас забыть об отсутствии соли. /



/ Спортивный хлеб /

Вес : 1500 гр

Время : 3 час. 44 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 600 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 500 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 150 гр
- Цельная мука : 150 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ст.л.
- Зерна кунжута : 1 ст.л.
- Зерна мака : 1 ст.л.
- Зерна льна : 1 ст.л.
- Зерна проса (пшено) : 1 ст.л.
- Зерна подсолнечника : 1 ст.л.
- Цукаты из апельсина : 40 гр
- Грецкий орех : 50 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, зерна кунжута, мака, льна, проса и подсолнечника, цукаты из апельсина, нарезанные кусочками, соль и грецкий орех. Затем добавьте три вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 7, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера. По желанию посыпьте хлеб смесью зерен и несколькими кусочками цукатов из апельсинов.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Настоящий энергетический коктейль благодаря полной и богатой смеси питательных ингредиентов! /



Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.



/ Сдобная булочка /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 50 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко : 80 мл
- Яйца : 4
- Сливочное масло : 200 гр
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 70 гр
- Пшеничная мука : 575 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3,5 ч.л.

Дополнительно.

- Кусочки шоколада : 150 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес булочки и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала, по желанию, добавьте кусочки шоколада.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите булочку из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: кусочки шоколада.

/ Булочка с желтым мякишем осветит солнцем весь предстоящий день, а шоколадная булочка сделает его еще более неотразимым! Сдобная булочка хорошо сочетается как с салатом или сыром, так и с йогуртом или джемом. Одним словом, она идеально подходит для завтраков и полдников, она доставит удовольствие всем! /



/ Кекс /

Вес : 1000 гр

Время : 1 час. 25 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца : 4
- Сахар : 220 гр
- Ванильный сахар : 1,5 пакета
- Соль : 1 щеп.
- Темный ром : 2 ст.л.
- Лимон : 1,5
- Сливочное масло : 220 гр
- Пшеничная мука тонкого помола (тип 45) : 450 гр
- Пекарский порошок : 3,5 ч.л.
- Изюм : 100 гр
- Цукаты : 100 гр

Выложите в салатник яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Взбейте все продукты в течение 5 минут. Вылейте приготовленную смесь в контейнер. Добавьте темный ром, сок и цедру лимона, размягченное сливочное масло, пшеничную муку тонкого помола и пекарский порошок.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес кекса и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте изюм и цукаты.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите кекс из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

Рекомендации: если вы предпочитаете хорошо пропеченный кекс, вы можете в конце программы оставить его дополнительно еще на 10 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из контейнера.

/ Этим кексом мы обязаны англичанам, он был создан для моряков, торговавших с Индией. Кекс является полноценным продуктом питания, в состав которого входят яйца, мука, жир и сахар, он может долго храниться благодаря рому, в котором маринуются цукаты. Вот оригинальный рецепт, который можно приготовить в хлебопечке. Устоять перед ним невозможно! /



/ Апельсиновый джем /

Вес : 1200 гр

Время : 1 час 05 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Апельсины : 750 гр
- Сахар : 750 гр
- Пектин * : 50 гр
* или 50 мл лимонного сока.

Очистите апельсины, нарежьте их кусочками, удалите зернышки. Выложите нарезанные фрукты в контейнер. Добавьте сахар и пектин. Поместите контейнер в хлебопечку.

Выберите программу 11. Нажмите на кнопку «кнопка Старт». В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.

Рекомендации: если вы не нашли в продаже пектина, вы можете заменить его лимонным соком (примерно 50 мл); этот фрукт богат пектином. В этом случае мы советуем вам при приготовлении джема добавить дополнительно 40 минут. Для приготовления джема выбирайте фрукты по сезону.

/ Каждому времени года соответствуют свои плоды и столько же способов их приготовления, как в виде джема, так и в виде желе. Самое важное - выбрать лучшие фрукты, для того чтобы получить от них максимальную отдачу; затем их сочетания будут сопровождать приготовленные вами в хлебопечке изделия: булочки, багеты, пироги (торты), кексы... /

/ Пюре из яблок с ревенем /

Вес : 1200 гр

Время : 1 час 05 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яблоки : 600 гр
- Ревень : 600 гр
- Сахар : 5 ст.л.

Очистите яблоки и ремень, нарежьте их кусочками. Выложите нарезанные фрукты в контейнер. Добавьте сахар. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 11.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт». В конце программы выключите хлебопечку и выньте контейнер.

/ Секрет успеха в приготовлении пюре состоит в том, что необходимо отбирать только самые спелые фрукты. Вот основной рецепт... теперь вы сможете сами сочетать фрукты по сезону и в зависимости от вашего воображения..., а хлебопечка сделает все остальное: все очень просто, дело за вами! /

/ Рекомендации: нарежьте фрукты кусочками разного размера - в зависимости от того, предпочитаете ли вы пюре с кусочками фруктов или однородное пюре: если фрукты нарезаны кусками среднего размера, после приготовления в пюре сохранятся кусочки. Для приготовления пюре выбирайте фрукты по сезону /



/ Лимонный пирог /

Вес : 1200 гр

Время : 1 час 25 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Яйца : 4
- Сахар : 300 гр
- Соль : 1 щеп.
- Сливочное масло : 120 гр
- Пшеничная мука тонкого помола (тип 45) : 450 гр
- Пекарский порошок : 3,5 ч.л.
- Лимон : 1

Положите в салатник яйца, сахар и соль. Взбивайте все продукты в течение 5 минут. Выложите приготовленную смесь в контейнер. Добавьте размягченное масло, пшеничную муку тонкого помола, пекарский порошок, сок и цедру лимона. Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите пирог из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ С легкой и приятной текстурой и слегка кисловатым вкусом этот пирог освежит ваши вкусовые ощущения. /



/ Пирог «Куглоф» /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 50 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко : 120 мл
- Яйца : 3
- Сливочное масло : 210 гр
- Соль : 1 ч.л.
- Сахар : 90 гр
- Пшеничная мука : 530 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3,5 ч.л.
- Миндальные орехи целиком : 50 гр
- Изюм : 150 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Вымочите изюм в воде или белом крепком алкоголе.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес пирога и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

При звуковом сигнале добавьте цельный миндальный орех и вымоченный изюм.

В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ С этим фирменным эльзасским блюдом вы совершите путешествие в самое сердце Эльзаса, пирог - традиционное угощение воскресного семейного завтрака: нечто вроде сдобной булочки, очень воздушной и приправленной смесью миндального ореха и вымоченного изюма. Подлинность рецепта гарантируется! /



/ Молочный хлеб /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 20 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко : 315 мл
- Сливочное масло : 70 гр
- Соль : 2 ч.л.
- Сахар : 3 ст.л.
- Пшеничная мука : 555 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 2 ч.л.

Дополнительно вы можете добавить один из следующих ингредиентов:

- Изюм : 70 гр
- Цукаты : 70 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, размягченное сливочное масло, соль и сахар.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте, по желанию, изюм или цукаты.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой; дополнительный ингредиент: изюм.

/ Великолепная выпечка, нежная и воздушная. Немного молока, сливочного масла, сахара, муки... и все готово! Особые гурманы могут творчески переработать рецепт и добавить изюм или цукаты! /



/ Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ» /

ПРОГРАММА 1 «Простой хлеб»

Вес : 1250 гр

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука пшеничная, В/С/ : 500 гр
- Тёплая вода : 200 мл
- Дрожжи : 15 ч.л.
- Соль : 6,50 ч.л.
- Сахар : 125 ст.л.
- Масло сливочное : 100
- Яйцо-столовое : 100
- Изюм : 175 гр
- Корица : 0,500
- Кардамон : 0,500
- Пудра сахарная на обсыпку : 5
- Клейковина : 15

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

тёплая вода, соль, сахар, сливочное масло, яйцо, изюм, корица, кардамон, сахарная пудра, клейковина.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 1, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

/ Сдоба творожная /

ПРОГРАММА 4 (Сладкий хлеб)

Вес : 1040 гр

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука : 500 гр
- Молоко : 110 мл
- Соль : 5 ч.л.
- Дрожжи : 10 ч.л.
- Клейковина : 20
- Масло : 100
- Сахар : 100 ст.л.
- Яйца : 75
- Творог : 125

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок:

молоко, соль, яйца, клейковина, масло, сахар и творог.

Затем добавьте муку и дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 4, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку « включить-выключить ».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

/ Пряник /

Вес : 1000 гр

Время : 1 час. 25 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Гвоздика : 5
- Молоко : 40 мл
- Яйца : 1
- Сахар-сырец : 130 гр
- Соль : 1 щеп.
- Смесь из 4 специй : 4,5 ч.л.
- Мед : 390 гр
- Сливочное масло : 45 гр
- Пшеничная мука : 350 гр
- Цельнозерновая мука : 80 гр
- Пекарский порошок : 4 ч.л.

Влейте молоко и положите гвоздику в емкость. Дайте настояться в течение 1 часа.

Положите в салатник яйца, сахар-сырец и соль. Взбейте все продукты в течение 5 минут.

Добавьте специи, молоко с предварительно вынутой гвоздикой, мед и размягченное сливочное масло. Выложите приготовленную смесь в контейнер. Добавьте два вида муки и пекарский порошок.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 10, вес пряника и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите прибор, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Поклонники сдобных изделий с медом доставят себе удовольствие, отведав этот несравненный пряник, ароматизированный смесью из 4 специй: корицы, имбиря, гвоздики и мускатного ореха. /

/ Рекомендации: если вы предпочитаете хорошо пропеченный пряник, вы можете в конце программы дополнительно оставить его на 10-20 минут в хлебопечке, прежде чем вынуть его из контейнера. /



/ Хлеб с зеленым чаем и финиками /

Вес : 1000 гр

Время : 3 час. 39 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Зеленый чай (холодный) : 600 мл
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 450 гр
- Цельная мука : 250 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Финики (+ 3 для украшения) : 100 гр
- Зерна кунжута : 20 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: чай, финики без косточек и соль.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите финики и зерна кунжута на хлеб для украшения.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Изысканная алхимия, соединяющая ментоловые нотки зеленого чая и характерный и сладкий вкус фиников ... все ароматы Востока! /

/ Фламандский хлеб с малиной /

Вес : 1500 гр

Время : 3 час. 44 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко : 300 гр
- Соль : 2 ч.л.
- Сливочное масло : 100 гр
- Сахар : 3 ст.л.
- Сахар-сырец : 50 гр
- Яйца : 4
- Пшеничная мука : 700 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.
- Свежая малина (+ 6 для украшения) : 80 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, яйца, малина, сахар и соль. Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После звукового сигнала добавьте сливочное масло и сахар-сырец.

За 30-45 минут до окончания программы откройте хлебопечку и проверьте степень готовности теста: если тесто достаточно плотное, выложите малину на хлеб для украшения.

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка с темно-золотистой корочкой.

/ Восхитительное сочетание вкусов в этом хлебе-пироге ... Изысканный вкус малины гармонично сочетается со сладостью «сливочной карамели», удивительное сочетание... нежный вкус. /



/ Багеты с кусочками шоколада и яблоками /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время 2 час. 03 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 100 мл
- Сахар : 45 гр
- Соль : 3/4 ч.л.
- Сливочное масло : 30 гр
- Яичный желток : 1
- Пшеничная мука : 250 гр
- Цельная мука : 45 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Кусочки шоколада : 45 гр
- Яблоко : 45 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10.
Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар, сливочное масло и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После первого звукового сигнала добавьте кусочки шоколада и яблок в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты. Разложите их на подставку для выпекания «багет», смажьте их взбитым яичным желтком, затем сделайте несколько поперечных насечек. Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Хочется сладкого? Отведайте этой багеты и насладитесь кислотово-фруктовыми ароматами яблок с примесью изысканных нот шоколада... /

/ Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом /

Вес : 1500 гр
Время : 3 час. 44 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 450 мл
- Сливочное масло : 100 гр
- Мед : 50 гр
- Сахар : 3 ч.л.
- Яблоки : 100 гр
- Кусочки шоколада : 30 гр
- Грецкий орех : 30 гр
- Соль : 2 ч.л.
- Пшеничная мука : 500 гр
- Цельная мука : 200 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сливочное масло, мед, сахар, яблоки, нарезанные кубиками, кусочки шоколада, соль и грецкие орехи.

Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в машину. Выберите программу 2, вес хлеба и желаемый цвет корочки. Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите машину, выньте контейнер из машины и выньте хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со светло-золотистой корочкой.

/ Хлеб на полдник! Эта вкусная смесь натуральных ингредиентов готовит вам много сюрпризов... любители, несомненно, оценят этот хлеб! /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.





/ Багеты с изюмом /

Для приготовления 4 мини-багетов
весом 100 гр каждый
Время : 2 час. 03 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Тёплая вода : 165 мл
- Сахар : 1 ст.л.
- Соль : 3/4 ч.л.
- Пшеничная мука : 125 гр
- Ржаная мука (тип 170) : 125 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 3/4 ч.л.
- Изюм : 75 гр

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

См. Советы и рекомендации по изготовлению багетов на стр.10. Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: тёплая вода, сахар и соль. Затем добавьте два вида муки и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 9 и нажмите на кнопку «кнопка Старт».

После первого звукового сигнала добавьте изюм в тесто.

После второго звукового сигнала откройте хлебопечку и выньте тесто. Разделите его на 4 равные части, из которых изготовьте багеты, затем обваляйте багеты в муке.

Разложите их на подставку для выпекания «багет», и сделайте несколько поперечных насечек. Снова нажмите на кнопку «включить - выключить».

/ Хлеб с белым и черным виноградом /

Вес : 1000 гр
Время : 3 час. 42 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соль : 2 ч.л.
- Молоко : 450 мл
- Сливочное масло : 100 гр
- Пшеничная мука : 700 гр
- Сухие пекарские дрожжи : 1 ч.л.
- Белый виноград : 100 гр
- Черный виноград : 100 гр
- Сахар : 3 ст.л.

В случае использования свежих дрожжей вам следует в три раза увеличить количество (по весу), указанное для сухих дрожжей.

Выложите ингредиенты в контейнер, соблюдая следующий порядок: молоко, сливочное масло, сахар, соль и свежий виноград.

Затем добавьте муку и сухие дрожжи.

Поставьте контейнер в хлебопечку. Выберите программу 3, вес хлеба и желаемый цвет корочки.

Нажмите на кнопку «кнопка Старт».

В конце программы выключите хлебопечку, выньте контейнер и выложите хлеб из контейнера.

Для иллюстрации: выпечка со средне-золотистой корочкой.

/ Этот хлеб с нежными и сладкими ароматами винограда идеально сочетается с печенью «фуа гра» или выдержанным сыром из козьего молока. /

Ознакомьтесь с рецептами и рекомендациями пекарей-профессионалов PANEО.





Указатель рецептов

Апельсиновый джем	76	Ржаной хлеб по-овернски	52
Багеты по-деревенски	26	Сдоба творожная	85
Багеты с зернами кунжута	20	Сдобная булочка	72
Багеты с медом и овсяными хлопьями	14	Сдобный багет с зернами подсолнечника	24
Багеты с отрубями тонкого помола	16	Спортивный хлеб	70
Багеты с черносливом и грецким орехом	22	Тесто для пиццы	56
Багеты со злаками	18	Традиционный хлеб	50
Белый хлеб	40	Фермерский хлеб	54
Багеты с изюмом	92	Фламандский хлеб с малиной	88
Багеты с кусочками шоколада и яблоками	90	Хлеб «Омега 3»	60
Венские багеты с сахаром-сырцом	28	Хлеб без корки	54
Голландский хлеб	44	Хлеб без соли	68
Кекс	74	Хлеб быстрого приготовления	50
Крестьянский хлеб	64	Хлеб времен Французской Революции	46
Кулич «ПАСХАЛЬНЫЙ»	84	Хлеб из суржи	58
Лепешка по-средиземноморски	30	Хлеб картофельный с луком	49
Лимонный пирог	78	Хлеб по старинному рецепту	34
Макаронные изделия домашнего приготовления	56	Хлеб по-деревенски	26
Мексиканский хлеб «текс-мекс»	62	Хлеб по-савойски	58
Молочный хлеб	82	Хлеб с белым и черным виноградом	92
Пирог «Куглоф»	80	Хлеб с волокнами	36
Прованский хлеб	32	Хлеб с зеленым чаем и финиками	88
Пряник	86	Хлеб с зернами	38
Пюре из яблок с ревенем	76	Хлеб с медом, яблоками, грецкими орехами и шоколадом	90
		Цельнозерновой хлеб	42

Добро пожаловать в Клуб Панео, клуб любителей хлеба!



Опытные пекари PANEO во всем мире готовы выслушать пекарей-любителей, новичков или уже имеющих опыт, - всех, кто увлекается выпечкой хлеба, сдобных булочек и фирменных видов хлеба.

Коллективный опыт пекарей PANEO воплотился в разработке данной хлебопечки, с помощью которой вы можете легко приготовить хлеб самых удивительных форм: настоящие мини-багеты, традиционные виды хлеба, которые приятно удивят ваших друзей, а также вкуснейшие сдобные булочки.

Для того чтобы помочь вам, был создан Клуб Панео (Club-Paneo), его сайт в Интернете www.club-paneo.com - неизменное место встреч пекарей-любителей со всего мира.

Вы найдете там фотографии, узнаете приемы приготовления хлеба, рекомендации, увидите демонстрации и познакомитесь более чем с 50 рецептами вкусных и простых в приготовлении видов хлеба.

Среди всех секретов, которые раскроют вам пекари PANEO, самый главный заключается в правильном выборе дрожжей! Независимо от того, будут ли они свежими или сухими, именно их выбор и использование определяют успех приготовления вашего хлеба.

Пекари Панео выбрали для вас в каждой стране лучшие марки дрожжей: Saf-Moment в России, Yuva в Турции, Lievital в Италии, l'hirondelle и Francine во Франции... откройте их для себя на сайте www.club-paneo.com.

Мы уверены, что при соблюдении этих рекомендаций вы тоже быстро станете настоящим пекарем PANEO!

Проблемы и их решение

Хлеб :

- **Хлеб поднялся недостаточно:** точно соблюдайте рекомендованные количества для каждого ингредиента, причина состоит в том, что было положено либо излишнее количество муки, либо недостаточное количество дрожжей, воды или сахара. во время приготовления теста ингредиенты необходимо взвешивать.
- **Хлеб осел:** возможно, было использовано слишком много воды и дрожжей, уменьшите их количество и следите за тем, чтобы тёплая вода не была слишком горячей.
- **Цвет хлеба коричневый, но внутри он не достаточно пропекся:** было добавлено слишком много воды, следите за тем, чтобы наливать ее в меньшем количестве.

Багеты :

- **Тесто тяжело уложить в формы:** возможно, вы слишком сильно вымесили тесто, а количество воды недостаточно. В этом случае переделайте шар, оставьте его на **10 минут**, после чего снова повторите операцию.
- **Тесто приклеивается к рукам и посуде, поэтому изготовление багетов затруднено:** было добавлено слишком много воды, слегка посыпьте руки мукой.
- **Надрезы на ваших багетах слипаются:** ваши надрезы неглубокие, делайте надрезы глубже.
- **Тесто рвется или образует комки:** в этом случае вы слишком сильно вымесили тесто, необходимо переделать шар из теста и оставить его на **10 минут**, после чего снова повторите операцию.