

Хлебопечка **Unold 68511 BACKMEISTER EXTRA** предназначена для выпекания простого дрожжевого хлеба и хлеба на закваске. У нее есть стандартные 12 программ, рассчитанных на хлеб и сдобу на дрожжах, кексы на соде и разрыхлителе, джем, и одна индивидуальная программа, параметры которой можно менять по своему усмотрению. С помощью индивидуальной программы можно испечь абсолютно любой хлеб, включая хлеб на закваске. Корпус **BACKMEISTER EXTRA** выполнен из нержавеющей стали, покрытой белой эмалью, панель управления включает пластиковые и резиновые элементы, дизайн хлебопечи строгий и без излишеств, крышка оснащена большим смотровым окошком, через которое можно контролировать процесс приготовления хлеба. Эта хлебопечь проста в управлении и обладает щедрым комплектом качественных аксессуаров, поэтому пользоваться ею очень приятно и удобно.

Мощность: 700 Вт., подключается в сеть с напряжением 220-240 В.

Размеры: ее вес составляет около 8,5 кг, а габариты 41,5/22/34,5 см.

Комплектация: большое ведерко с керамическим антипригарным покрытием для выпечки хлеба весом от 1300 до 1800 гр, двойное ведерко для выпечки двух буханок хлеба весом 350-500 гр. каждая, два комплекта лопаток для замеса для большого ведерка и комплект для двойного, пластиковые мерный стаканчик, мерная ложка и металлический крючок для извлечения лопатки из готового хлеба, инструкция и рецепты.

Особенности:

- 1 индивидуальная пользовательская программа и 9 стандартных, 5 из которых предназначены для выпечки простого дрожжевого хлеба и сдобы, включая хлеб из муки грубого помола и с добавками ржаной муки. Также есть программа для замеса теста без выпечки, программа для приготовления джемов и варенья и выпечки пирогов и кексов на разрыхлителе.
- Два ведерка для выпечки: одно большое для хлеба весом 1800 гр., и одно двойное для двух буханок весом около 500 гр. Обе формы имеют качественное керамическое антипригарное покрытие.
- Возможность выбрать цвет корочки (светлая/средняя/темная).
- Возможность выбрать вес хлеба (1300-1800 гр. и 350-550 гр.).
- Таймер отсрочки до 13 часов;
- Автоматическая поддержка фазы нагревания хлеба после выпечки, чтобы корочка не начала отсыревать.

Безопасность

Прежде чем первый раз включить хлебопечь, прочитайте раздел о технике безопасности.

- Перед первым подключением хлебопечи убедитесь, что собираетесь использовать сеть с подходящим напряжением переменного тока 220-240 В. (стандартная сеть.)

- Нельзя пользоваться этой хлебопечью на открытом воздухе.
- Эта хлебопечь не предназначена для использования детьми и лицами с ограниченными физическими и психическими возможностями, это может привести к травмам и повреждениям прибора.
- Пользоваться этой хлебопечью в коммерческих целях нельзя, она предназначена для использования на домашних кухнях и в аналогичных местах: на кухнях офисов и предприятий, где хлебопечью могут пользоваться сотрудники, клиенты гостиниц и мотелей, где предусмотрена возможность пользования хлебопечью.
- Прибор должен находиться в недоступном для детей месте, вы должны быть уверены, что маленькие дети не играют с ним.
- Никогда не погружайте хлебопечь или ее шнур под воду, не работайте с ней мокрыми руками, не дотрагивайтесь до шнура мокрыми руками.
- Если хлебопечь не используется или перед тем, как мыть или чистить ее, вынимайте шнур питания из сети.
- Перед тем, как включать прибор убедитесь, что шнур питания и сама хлебопечь без видимых повреждений. Если вы заметите такие, не подключайте ее, обратитесь в компетентный сервисный центр. Самостоятельный ремонт печь может привести к аннулированию гарантии.
- Используйте только оригинальные аксессуары, использование не оригинальных может привести к ошибкам в рецептах и повреждениям прибора. Аксессуары, идущее в комплекте вместе с ХП должны использоваться только по прямому назначению.
- Не пытайтесь достать ведерко для выпечки во время работы хлебопечи.
- Не заполняйте ведерко хлебопечи больше, чем предусмотрено инструкцией, это может привести к тому, что тесто попадет на нагревательный элемент или просто к неудачной выпечке.
- Пробуя новые рецепты, внимательно следите за приготовлением, чтобы при необходимости вовремя скорректировать работу хлебопечи и свои действия. Обращайте внимание на количество ингредиентов и консистенцию теста.
- Аналогично и с использованием таймера отсрочки: эту функцию используйте только для проверенных рецептов, которые вам хорошо знакомы и в которых вы уверены.
- Не перемещайте хлебопечь во время того, как она работает.
- Во время работы печи, не накрывайте ее корпус полотенцем и тканью, они могут загореться во время работы печи, кроме того, пар и горячий воздух должны беспрепятственно выходить из печь через вентиляционные отверстия.
- Не помещайте в хлебопечь посторонние предметы и фольгу, это может привести к возгоранию.

- Запускайте программу только убедившись, что вы правильно установили ведро в хлебопечь и внести все необходимые ингредиенты.
- Доставая готовый хлеб из ведерка, не стучите ведром по корпусу хлебопечи или другим поверхностям.

Установка и первое включение

- Проверьте хлебопечь, шнур питания и аксессуары на наличие повреждений. Если таковые имеются, не включайте хлебопечь, это может быть опасным, сразу же обратитесь в компетентный сервисный центр. Самостоятельный или просто несанкционированный ремонт может привести к дополнительным повреждениям и аннуляции гарантии.
- Перед использованием удалите все упаковочные материалы, проверьте, чтобы внутри хлебопечи, в отсеке для выпечки, не было кусочков полиэтилена и пенопласта.
- Корпус хлебопечи протрите влажным полотенцем, ведро и аксессуары вымойте под проточной водой, применяя мягкое моющее средство.
- Не погружайте в воду хлебопечь и шнур питания.
- Высушите все аксессуары и хлебопечь досуха и установите ведро внутри хлебопечи БЕЗ лопатки.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную не скользкую поверхность. На скользких поверхностях используйте коврик из тонкой резины, чтобы хлебопечь не могла упасть или сдвинуться с места во время замеса густого теста.
- Хлебопечка должна находиться на расстоянии минимум 10 см. от остальных приборов.
- Убедитесь, что шнур питания не свисает и не доступен детям и животным, которые могут играть с ним.
- Никогда не ставьте хлебопечь на газовую или электрическую плиту, следите за тем, чтобы шнур питания не контактировал с сильно греющимися приборами и поверхностями.
- Убедившись, что хлебопечка устойчива и не скользит, что ее корпус и шнур полностью сухие, подключите ее к сети, вставив вилку в розетку.
- Выберите с помощью кнопки **MENU** программу **BACKPULVER** (Мука) и нажмите на **START/STOP**.
- Во время первого нагрева хлебопечи возможно выделение большого количества пара и не приятного запаха, это нормально.
- После окончания программы, откройте крышку хлебопечи и дайте ей остыть. Хлебопечь готова в работе!

Панель управления

Хлебопечка **Unold 68511 BACKMEISTER EXTRA** проста и понятна в управлении, чтобы печь в ней хлеб, вам потребуется освоить всего несколько кнопок.

- **Переключатель ON/OFF-I/O (EIN / AUS)**

С помощью этого переключателя хлебопечь включается уже после подключения в сеть, перед самым началом работы, когда загружены все ингредиенты и установлено ведерко. После того, как хлеб испечен, но перед тем, как вынимать шнур из сети, этот переключатель следует установить в положение **EIN / AUS** (ВКЛ. / ВЫКЛ.).

Как только вы включите хлебопечь, она автоматически покажет время 3:00 (двоеточие мигать не будет, это означает, что программа еще не запущена) и базовую программу. Чтобы выбрать другую программу, вам нужно будет воспользоваться кнопкой **MENU**.

- **Кнопка MENU**

С помощью этой кнопки можно выбрать любую программу из доступных в этой модели хлебопечи, просто нажимая ее и следя за перемещением стрелочки на дисплее.

- **Корочка BRÄUNUNG /CRUST**

С помощью кнопки **BRÄUNUNG/CRUST** Выберите нужный цвет корочки (Hell/Mittel/Dunkel или Light/Medium/Dark или Светлая/Средняя/Темная). Это можно сделать на программах: BASIS (Базовая), SCHNELL/Быстрая выпечка и BACKPULVER/ Baking powder Пекарный порошок (Разрыхлитель)

- **Размер STUFE/SIZE**

С помощью этой функции вы можете выбрать, какой хлеб испечь - маленький или большой. Маленький предполагает вес примерно 500-750 гр. а большой – 750-1000 гр. Эта функция доступна в программах BASIS (Базовая), SCHNELL/Быстрая выпечка и HEFEKUCHEN (сладкая выпечка).

- **Предварительная установка времени (ZEIT/TIME PRESETTING)**

Не используйте эту функцию для непроверенных рецептов, сначала хотя бы раз испеките хлеб, полностью контролируя процесс. Для этой программы не используйте свежие дрожжи и скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, йогурт и тп.), следите за тем, чтоб во время закладки ингредиентов дрожжи не смешивались с водой, сахаром и солью. Если же вы уверены в рецепте, воспользоваться функцией отсрочки вы можете в программах BASIS (Базовая), VOLLKORN (хлеб из муки грубого помола), HEFEKUCHEN (сладкая выпечка) и BASIS-TEIG/Тесто.

Как пользоваться этой функцией, можно увидеть на примере. Например, сейчас 8 вечера (20:00), а вы хотите к 7 утра получить свежий теплый хлеб. Загрузите все ингредиенты в ведерко в порядке, указанном в рецепте, установите ведерко в хлебопечь. Выберите нужную программу, цвет корочки и вес хлеба. С помощью кнопки **ZEITÄNDERUNG /Time** (время) установите отсрочку на 10 часов и запустите программу. Выпечка будет окончена в 6 утра, сразу после включится функция сохранения тепла и к 7 утра вы получите свежий теплый хлеб.

Этапы приготовления хлеба

По мере работы программы, на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления хлеба (обратный отсчет) и этап приготовления.

- Во время выравнивания температуры ингредиентов перед замесом мотор хлебопечи не будет работать, но печь будет умеренно нагревать, а на дисплее отображаться **PREHEAT**

- Во время замеса теста на дисплее будет отображаться **KNEAD (1 +2)**.
- Как только придет время вносить добавки в тесто, хлебопечка громко просигналит, а на дисплее отобразится очередной шаг – **ADD**.
- Во время брожения теста дисплей будет показывать **RISE (1-3)**, перед третьим подъемом вы сможете удалить лопатку, если захотите.
- Как только хлебопечка приступит к выпечке, на дисплее отобразится **BAKE**.
- О завершении выпечки скажет сообщение **COMPLETE**, после чего хлеб можно достать из ведерка и выключить хлебопечку.
- Если хлебопечку не выключить, автоматически активизируется функция сохранения тепла **KEEP WARM**, продолжительность которой 60 минут.

Стандартные программы в хлебопечке Unold 68511 BACKMEISTER EXTRA

1	BASIS / Basic Основная	Это наиболее широко используемая программа для белого и ржано-пшеничного хлеба.
2	BASIS VOLLKORN/ Wholemeal - Хлеб из муки грубого помола	Для приготовления хлеба из муки грубого помола (непросеянной муки).
3	BASIS-TEIG/Тесто	Для приготовления дрожжевого теста, например теста для пиццы, без функции выпечки.
4	SCHNELL/Быстрая выпечка	Эта функция рассчитана на белый и пшенично-ржаной хлеб небольшого объема (до 1300 или 350-400 гр.). Обратите внимание, этап брожения на этой программе сильно сокращен, поэтому хлеб будет получаться более плотный и меньшего объема. Всегда используйте теплую жидкость и ингредиенты комнатной температуры, потому что холод сдерживает брожение.
5	SCHNELL-VOLLKORN/Хлеб из муки грубого помола (Быстрая выпечка)	Эта функция рассчитана на хлеб из муки грубого помола небольшого объема (до 1300 или 350-400 гр.). Обратите внимание, этап брожения на этой программе сильно сокращен, поэтому хлеб будет получаться более плотный и меньшего объема. Всегда используйте теплую жидкость и ингредиенты комнатной температуры, потому что холод сдерживает брожение.
6	SCHNELL-TEIG Быстрое тесто	Для приготовления (замеса) теста без функции выпечки и брожения.
7	KONFITÜRE/Jam Варенье (Джем)	Для приготовления джема и мармелада. Мы рекомендуем приобрести вторую форму для выпечки, которую вы будете использовать только для варенья. Так как химический процесс при варке варенья может влиять на покрытие таким образом, что хлеб может прилипнуть к форме, которую вы использовали для приготовления варенья.

8	HEFEKUCHEN Сладкая выпечка	Для приготовления сладкого дрожжевого хлеба (в функции выпечки)
9	BACKPULVER / Baking powder Пекарный порошок (Разрыхлитель)	Для тортов и печенья, выпекаемых с использованием пекарного порошка (разрыхлителя).

Первый хлеб на стандартной программе

- Подготовьте хлебопечку к работе так, как описано в разделе «Установка и первое использование», пока не подключая прибор к сети.
- Достаньте ведерко, установите лопатку для замеса.
- Взвесьте все ингредиенты с помощью весов или отмерьте с помощью мерного стаканчика и ложки, добавьте в ведерко так, как предусмотрено в рецепте.
- Установите ведерко в отсек для выпечки, поверните ведерко по часовой стрелке до щелчка.
- Закройте крышку хлебопечи и вставьте вилку в розетку, включите прибор, используя клавишу переключателя **EIN / AUS (I / O)**
- С помощью кнопки **MENU** выберите нужную программу (для стандартного хлеба вы можете выбрать основную программу BASIS).
- С помощью кнопки **KRUSTE/CRUST** Выберите нужный цвет корочки (Hell/Mittel/Dunkel или Light/Medium/Dark или Светлая/Средняя/Темная).
- Выберите размер хлеб с помощью функции **STUFE/SIZE**.
- После того, как вы установили все настройки, нажмите кнопку **START/STOP**, хлебопечь начнет замес.
- Если по каким-то причинам вы хотите остановить программу, нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте ее в течение нескольких секунд до звукового сигнала, эта функция доступна на любом этапе. Но, остановив программу таким образом, вам придется заново ее запустить с самого начала, если в этом будет необходимость.
- В процессе замеса вы услышите громкий сигнал, означающий, что пришло время вносить добавки: семечки, кусочки фруктов, орехи и пр. После внесения добавок, закройте крышку хлебопечи. Вносить добавки вместе с остальными ингредиентами в самом начале не желательно, потому что это усложнит замес теста, кроме того, добавки будут размяты лопаткой. По ходу замеса хлебопечь будет делать короткие паузы, это нормально и сделано для того, чтобы сухие ингредиенты лучше увлажнились.
- После замеса теста лопатка перестает вращаться и стратует этап брожения - хлебопечь начинает прогревать камеру для выпечки, создавая оптимальные условия для брожения теста. Крышку при этом лучше не открывать, чтобы не нарушать температурного режима. В

процессе брожения хлебопечь один или два раза (в зависимости от программы) обомнет тесто, после последней обминки можно извлечь лопатку для замеса и сформовать из теста в шар, чтобы готовая буханка получилась аккуратнее и без больших отверстий в донышке, которое обычно оставляет лопатка после извлечения.

- После того, как завершится фаза последнего подъема теста, по сути, расстойки, хлебопечь перейдет в режим выпечки.
- После завершения выпечки хлебопечь несколько раз издаст громкий сигнал, свидетельствующий о том, что хлеб готов. Вы можете сразу открыть крышку и достать ведерко, используя специальные рукавицы, чтобы не обжечься. А можете оставить хлеб в хлебопечи еще на час, он не отсыреет, поскольку хлебопечь будет находиться в режиме сохранения тепла, поддерживая тепло в камере для выпечки.
- Используя рукавицы или прихватки, переверните ведерко, чтобы достать хлеб, при необходимости встряхните его. Если хлеб по-прежнему остается в ведерке, пошевелите лопаткой снизу ведерка и встряхните его. Никогда не ударяйте ведерком по корпусу хлебопечки или другим поверхностям, это может привести к повреждению печи и ведерка.
- Если лопатка застряла в готовом хлебе, проденьте в отверстие в донышке хлеба специальный крючок (он входит в комплект), поверните и потяните на себя, извлекая лопатку.
- Ведерко протрите влажной тканью или залейте водой на 20 минут, после чего все загрязнения можно будет легко удалить.

Пользовательская программа EIGENPROGRAMM/ USERPROGRAM

Пользовательская программа – простая и одновременно самая функциональная из всех, которыми оснащена эта хлебопечь благодаря тому, что вы можете программировать ее этапы и их продолжительность по своему усмотрению. Это значит, что с помощью пользовательской программы можно испечь практически любой хлеб, включая хлеб на закваске. Также вы можете выбрать цвет корочки, размер буханки и использовать таймер отсрочки для хорошо знакомых рецептов.

Выбрать программу **EIGENPROGRAMM** можно с помощью кнопки **MENU**. При самом первом включении по умолчанию на дисплее высветится время 3:00, потому что ее настройки такие же, как в базовой программе BASIS. Потом при дальнейшем включении пользовательской программы будут отображаться те настройки, которые вы сами задали, когда пользовались программой последний раз.

Установив ведерко с ингредиентами, выбрав программу, цвет корочки и размер хлеба, вы можете перейти к программированию.

- С помощью кнопки **PROGRAMMABSCHNITT/Программный шаг** выберите этап.
- С помощью кнопки **ZEITÄNDERUNG** установите нужное время, хлебопечь будет издавать звуки при каждом нажатии. Если вы превысили максимально возможное время длительности этапа, вы увидите на дисплее «0», нажмите еще раз, чтобы снова попробовать задать нужное время. Если вы оставите «0», этот этап будет пропущен. Чтобы зафиксировать установленное вами время продолжительности этапа, снова нажмите **PROGRAMMABSCHNITT**.

- Чтобы перейти к следующему этапу, еще раз нажмите **ABSCHNITT**, а с помощью кнопки **ZEITWAHL** выберите время.
- Завершив настройки всех этапов, нажмите **ABSCHNITT**, а потом дважды **START**. На дисплее появится общее время продолжительности программы и хлебопечь начнет работы.

Таблица этапов пользовательского режима

Этап (программный шаг) PROGRAMMABSCHNITT	Базовые настройки программы	Возможный временной интервал программирования
Общее время	3:10	-
Предварительный нагрев	22 минут	0-30 минут
Замес теста	18 минут	0-30 минут
Подъем теста 1	45 минут	0-120 минут
Подъем теста 2	85 минут	0-120 минут
Подъем теста 3	-	0-120 минут
Выпекание	60 минут	0-60 минут
Сохранение тепла	60 минут	0-60 минут

Тут должен быть QR-код (<http://www.hlebomoli.ru/blog/kak-podognat-retsept-dlya-hp>) (статья про адаптацию рецептов для хлебопечи)

Старайтесь не использовать функцию отсрочки старта рецептов на закваске, которые вы не проверили лично. Хлеб на закваске требует более внимательного контроля, чем дрожжевой хлеб, определенной степени готовности закваски, поэтому использование функции отсрочки старта затруднительно.

Если в процессе работы пользовательской программы ДО выпечки вы захотите изменить параметры (например, сократить или наоборот продлить брожение), сбросьте программу, нажав на кнопку **START/STOP** и удерживая ее несколько секунд. Хлебопечь издаст громкий звук, после чего вы снова сможете запрограммировать режим аналогично тому, как вы сделали это раньше. При этом можно обнулять замес и этапы брожения, оставлять одну лишь выпечку, или одно брожение и выпечку.

Обратите внимание, если хлебопечь окончила выпечку, но вам хотелось бы продлить ее, вы не сможете сделать этого, пока ХП не остынет до 40 градусов. В обратном случае на дисплее будет высвечиваться сообщение об ошибке, сопровождаемое громким звуком.

Другие функции хлебопечи

Звуки

Хлебопечка издает громкие сигналы каждый раз, когда:

- Вы нажимаете кнопки **MENU, ZEITÄNDERUNG** или **PROGRAMMABSCHNITT**;
- Во время второго замеса, когда нужно вносить добавки в тесто;
- В конце процесса выпечки;
- Несколько звуковых сигналов в конце режима сохранения тепла;

Отключить звук у хлебопечи нельзя, в том числе и в режиме отсрочки старта.

Возобновление программы после отключения электричества

Если вдруг произойдет отключение электроэнергии во время работы хлебопечи, она возобновит работу с момента остановки, но только в случае, если отключение длилось не более 2 минут. Если электричества не было больше 2 минут, программа собьется и хлебопечь придется запускать заново. Если электроэнергии не было продолжительное время, это может привести к тому, что сохранить тесто не удастся, тогда хлебопечь должна быть запущена заново с новыми ингредиентами.

Функция безопасности

Производители не советуют открывать крышку хлебопечи в процессе приготовления теста. Это может сильно повлиять на температуру брожения и выпечки хлеба, тем самым нарушим процессы и приведя к ухудшению качества хлеба.

Если после окончания выпечки вы хотите повторно запустить программу, следует дождаться остывания прибора минимум до 40 градусов (на это может потребоваться около 40 минут), в обратном случае хлебопечь не запустится, издаст громкий звуковой сигнал, а дисплей выдаст сообщение об ошибке «**H:HH**». Чтобы хлебопечь быстрее остыла, достаньте ведерко, дождитесь остывания прибора и запустите снова.

Если после остывания хлебопечи и включения она не запустится, а на дисплее появится сообщение «**E: EE**», это означает, что датчик температур неисправен и вам следует обратиться в сервисную службу.

Из соображений безопасности хлебопечь не имеет верхних нагревательных элементов, тэн расположен внизу ведерка, поэтому верхняя корка у готового хлеба всегда бледнее стенок и донышка.

Очистка и уход

- Перед тем, как чистить и мыть прибор, всегда ждите его полного остывания. Это касается и самой хлебопечи, и ведерка.
- Всегда отключайте хлебопечь из сети перед тем, как начать ее мыть и чистить.
- Для мытья хлебопечи используйте мягкие моющие средства или средства для мытья посуды и мягкие ткани и губки. Не используйте грубые и абразивные вещества, которые могут привести к возникновению царапин. Никогда не используйте химические, едкие, обезжиривающие вещества, бензин и средства для очистки духовок.

- Ведерко для выпечки оснащено керамическим антипригарным покрытием, чувствительным к воздействию металла и других грубых материалов. Не используйте при очистке металлические предметы и мочалки, которые могут повредить антипригарное покрытие ведерка хлебопечи.
- Старайтесь удалить все крошки и остатки ингредиентов влажной тканью со дна камеры для выпечки и нагревательных элементов.
- Не погружайте хлебопечь в воду, не заполняйте камеру для выпечки водой, не погружайте шнур питания в воду, не мочите его.
- Чтобы было легче чистить ХП, можно снять верхнюю крышку, освободив ее от петель, а затем потянув за нее.
- После того, как вы достали готовый хлеб из ведерка хлебопечи, на дне и стенках могут остаться загрязнения. Не погружая ведерко в воду, налейте в него воду так, чтоб лопатка находилась под водой, и оставьте на 20 минут. После вы без труда сможете удалить все загрязнения, просто протерев мягкой губкой или влажной тканью. Не замачивайте ведерко надолго!
- Пластиковые элементы корпуса и антипригарное покрытие ведерка может со временем менять оттенок, это нормально.
- Если вы храните хлебопечь в коробке, после очистки дождитесь, чтоб она полностью высохла и чтоб ее крышка была закрыта, а потом прячьте.

Вопросы по выпечке хлеба для стандартных программ

Хлеб застрял в ведерке после выпечки.

Дайте хлебу остыть в течение 10-15 минут и снова попытайтесь достать хлеб из ведерка, используя прихватки. Можно потрусить ведерко, но не стучать им по корпусу хлебопечи или другим поверхностям. Можно пошевелить лезвиями со стороны дна ведерка, чтобы помочь хлебной корке отстать от стенок ведерка.

Чтобы избежать такого в будущем, смазывайте дно и крепления для лопаток растительным маслом. Если вы используете одно ведерко и для выпечки хлеба, и для приготовления варенья, приставание корки хлеба к стенкам ведерки – обычное явление. Желательно иметь два ведерка для хлеба и джем отдельно.

Как сделать так, чтоб отверстий от лопаток не было в донышке хлеба?

До начала последнего подъема теста вы можете удалить лопатку из ведерка. Для этого смажьте руки растительным маслом или водой, погрузите пальцы в тесто и извлеките лопатку, разровняв тесто.

Тесто вытекает из ведерка.

Это может происходить, если вы ошиблись во время закладки ингредиентов и положили больше жидкости и муки, чем это предусматривает инструкция. Кроме того, такое возможно, если вы

добавили слишком много дрожжей. В следующий раз будьте внимательны при дозировании ингредиентов и уменьшите количество дрожжей.

Хлеб поднимается, а потом опускается во время выпечки.

Такое возможно, если вы превысили дозировку дрожжей или жидкости или использовали слишком горячую воду для замеса теста. Внимательно отмеряйте количество жидкости в следующий раз, обратите внимание на консистенцию теста во время замеса, оно не должно быть слишком мягким. Уменьшите количество дрожжей.

Также такое может быть, если вы используете слабую муку. Попробуйте скорректировать свойства муки, добавив 1 ст.л. пшеничной клейковины на каждые 500 гр. муки и использовав программу SCHNELL (Быстрая выпечка).

Хлеб имеет дрожжевой привкус

Дрожжевой вкус характерен для дрожжевого хлеба, тем не менее, если этот вкус навязчивый и неприятный, уменьшите дозировку дрожжей или попробуйте дрожжи другого производителя. Попробуйте подкислить тесто, использовав сыворотку, кефир, йогурт или простоквашу в качестве жидкости.

Почему хлеб в хлебопечи отличается по вкусу от хлеба, выпеченного в духовке?

Вкус хлеба формируют не только ингредиенты и брожение теста, но и выпечка и даже форма изделия. В духовке хлеб получается более сухим, румяным благодаря равномерному и мощному нагреву, кроме того, способ и сила нагрева влияют на формирование корочки, что тоже приводит к тому, что хлеб, испеченный в разных условиях, будет отличаться по вкусу. Хлеб из хлебопечки имеет более влажный мякиш и другую корочку в силу особенностей условий выпечки.

Как сделать хлеб вкуснее?

Чтобы сделать хлеб вкуснее, добавляйте в тесто семечки, орехи, сыр, лук, травы, сливочное и растительное масло, вместо обычной воды используйте картофельный отвар и сыворотку. Внесение в дрожжевое тесто кисломолочных продуктов очень хорошо сказывается и на свойствах теста, и на вкусе хлеба.

Верхняя корочка получается бледной.

В целях безопасности производитель установил нагревательный элемент внизу камеры для выпечки, из-за чего верхняя корочка почти всегда получается бледной. Однако, если во время последней обминки достать тесто, сформовать из него шарик и уложить обратно в ведерко, хлеб получится румянее и аккуратнее. Заодно можно и лопатку достать.

Вопросы по выпечке хлеба на закваске на пользовательской программе

Верхушка хлеба сильно трескается в процессе выпечки.

Возможно, тесто не успело подойти, как следует, в результате чего верхушка потрескалась во время выпечки. Нужно увеличить время первого и второго брожения до 120 минут на каждом этапе.

Если вы уверены, что тесто хорошо подошло перед выпечкой, но хлеб все равно потрескался, это может быть из-за недостатка пара в начале выпечки, что приводит к неправильному формированию верхней корки и подрывам. Во время последнего подъема теста смажьте верхушку хлеба яйцом, молоком, чаем или растительным маслом и присыпьте семечками, чтобы верхняя корочка была красивее.

Хлеб не пропекся и получился тяжелым.

Возможно, вы превысили рекомендуемый объем закладки ингредиентов, поэтому у вас получился слишком тяжелый хлеб, который не смог пропечься.

Может быть и так, что причина в вашей закваске: когда она находится в ослабленном состоянии, она не просто медленнее поднимает тесто, она вообще теряет способность как следует поднимать его, из-за чего оно может лежать в ведерке хлебопечи и практически не двигаться с места.

Хлеб получился кислым и не поднялся.

Обычно причина кроется в состоянии закваски – если она часто перекисает и долгое время находится в осевшем состоянии, это приводит к тому, что закваска слабеет, нарушается здоровая микрофлора закваски, что приводит к пассивности природных дрожжей закваски. Тесто во время ферментации насыщается кислотами, которые продуцируют молочнокислые бактерии, становится кислым на вкус, но при этом малоактивные дрожжи не в состоянии разрыхлить его как следует.

Верхушка у хлеба опала, а сам хлеб получился кислым, но пышным.

Тесто перебродило. Попробуйте уменьшить время последнего подъема теста на 20 минут, используйте прохладную воду во время замеса, уменьшите содержание сахара в рецепте.

Верхушка хлеба опала, а мякиш получился сырым, клеклым.

Вы использовали слишком много воды при замесе теста. В следующий раз старайтесь более внимательно отмерять ингредиенты для замеса.

Хлеб не успевает подойти даже на максимальном времени брожения всех этапов подъема теста.

Замените часть муки на зельнозерновую пшеничную, добавьте отрубей или сахара, это ускорит и стимулирует брожение. Если для вас не принципиально использование дрожжей, можете внести их в соотношении 1-1,5 гр. сухих дрожжей (примерно ¼ ч.л.) на 500 гр. муки.

Как решить проблемы с закваской

Если вы заметили, что ваша закваска стала хуже поднимать тесто, хлеб хуже разрыхлен и имеет явный кислый привкус, попробуйте «усилить» закваску, троекратно освежив в пропорциях 1:1:1. Например:

- Возьмите 10 гр. закваски, добавьте 10 гр. воды и 10 гр. муки., затяните пленкой или накройте крышкой, чтоб не сохла поверхность.

- Когда закваска созреет и поднимется (она станет пористой и ее верхушка поднимется «шапочкой»), добавьте к уже имеющимся 30 гр. зрелой закваски 30 гр. воды и 30 гр. муки., емкость с закваской затяните пленкой или накройте крышкой.
- К созревшим 90 гр. закваски добавьте 90 гр. воды и 90 гр. муки, накройте крышкой или затяните пленкой и дождитесь, когда закваска созреет.

Если вам не нужно такого большого количества закваски, каждый раз используйте меньшее количество зрелой закваски, добавляя такое же количество муки и воды (например, 20 гр. закваски, 20 гр. воды и 20 гр. муки). Держите закваску при комнатной температуре, очередную подкормку проводите тогда, когда закваска достигла своего пика – поднялась, стала пористой и имеет свежескислый запах.

В дальнейшем, чтобы закваска не теряла своей подъемной силы, регулярно ее подкармливайте, не допуская переокисления.

Стандартные рекомендации для пользовательской программы и хлеба на закваске в хлебопечи

Имея в распоряжении такую функциональную программу, как пользовательскую с возможностью программирования, трудно удержаться от экспериментов. Чтобы они были удачными, придерживайтесь простых правил.

- Старайтесь не печь хлеб большего веса, чем это предусмотрено в инструкции. Если теста будет слишком много, оно выльется из ведерка и попадет на нагревательные элементы. Кроме того, слишком большой хлеб, особенно, если это ржаной или хлеб с большим количеством цельнозерновой муки, не сможет пропечься.
- Старайтесь не печь хлеб из очень влажного теста, иначе хлебу будет трудно пропечься, верхушка у хлеба с избытком влаги будет осевшей, а мякиш клеклым. Стандартная влажность теста для пшеничного хлеба для хлебопечек составляет 55-65%, ржаного – 70-80%. Чтобы вычислить влажность теста в рецепте, количество воды разделите на количество муки и умножьте на 100. Например, $225:350 \times 100 = 64,2$. Если вы хотите поэкспериментировать со смесью муки и не знаете, сколько воды добавить, чтобы получить подходящее тесто, исходите из того, что вам нужно получить стандартную влажность теста, например, 65%. Вам нужно вес муки разделить на 100 и умножить на процент влажности. Допустим, у вас приготовлено 500 гр. муки или смеси различной муки. Вам нужно $500:100 \times 66 = 325$.
- Количество закваски (опары) сильно влияет на скорость подъема теста. Слишком малое ее количество приведет к тому, что хлеб не успеет подняться в рамках пользовательского режима, а слишком большое к заметной кислинке. Оптимальным является использование 20-25% муки в опаре. Поэтому, адаптируя рецепт для пользовательского режима и для хлеба на закваске, посчитайте заранее, сколько муки необходимо заквасить в опаре. Например, если у вас в рецепте всего 500 гр. муки, вычислите 20% из этого количества: $500:100 \times 20 = 100$. Это значит, что накануне замеса вам нужно поставить опару из 100 гр. муки, части воды из рецепта и 5-10 гр. закваски, и оставить созревать при комнатной температуре на 10-12 часов.

Ингредиенты для выпечки

Вкус, вид и пищевая ценность хлеба зависит от того, что вы в него добавите. Заменяв часть пшеничной другими видами муки, добавив семечки и сухофрукты, заменив воду на другие жидкости, добавив масло, увеличив или уменьшив содержание сахара в хлебе, вы сможете печь самый разный и полезный хлеб. Чтобы ваши эксперименты были удачными, прочитайте раздел об ингредиентах, которые используются в приготовлении хлеба.

Что означают цифры на упаковке, обозначающие сорт муки?

Цифры на упаковке муки, произведенной в Европе или США, обозначают содержание минеральных веществ, которые содержатся преимущественно в грубых частицах, этот показатель обычно называется «зольностью». **Зольность** – от слова «зола», чтобы выяснить ее показатель в конкретном образце муки, 50 гр. муки сжигают в специальных условиях при определенной температуре, остается небольшое количество пепла – золы. Эту золу взвешивают и вычисляют процент из 50 гр. муки, которую сожгли ранее. Чем больше золы – тем выше зольность, тем больше минеральных веществ. На основе показателей зольности производители маркируют сорта муки, а точнее, таким образом обозначают степень ее помола. Так белая хлебная мука, которая аналогична высшему сорту, имеет небольшой процент зольности, а мука грубого помола, цельнозерновая – гораздо выше и обозначается другими цифрами.

Пшеничная мука	Описание	Германия	Австрия	Швейцария
	Белая мука очень тонкого помола, кондитерская, для тортов и пирожных	405	480	400
	Белая хлебная мука, аналогичная пшеничной муке в/с	550	780	550
	Мука среднего помола	1050	1600	1100
	Мука грубого помола, цельнозерновая	1600	1700	1900
Ржаная мука	Ржаная мука очень тонкого помола	815	500	720
	Ржаная мука тонкого помола	997	960	1100
	Ржаная мука среднего помола	1150	960	1100
	Ржаная мука грубого помола,	1740	2500	1900

	цельнозерновая			
--	----------------	--	--	--

Что такое мука грубого помола?

Чаще всего так называют муку, смолотую из цельного зерна, то есть, цельнозерновую. Мука при этом не просеивается и имеет в составе большое количество грубых частиц. Такую муку можно получать дома с помощью бытовых жерновых мельниц, и это будет самая хорошая мука для домашнего хлеба, потому что из нее получается самый вкусный, ароматный и полезный хлеб. Если у вас нет возможности делать муку дома и вы покупаете ее в магазине, обращайте внимание на дату изготовления. Цельнозерновая мука портится намного быстрее белой, поскольку в составе имеет зародыш и ценные масла в нем. Под воздействием кислорода эти масла окисляются и прогоркают, поэтому максимальный срок хранения такой муки не должен превышать полугод. По своей пищевой ценности цельнозерновая мука значительно превосходит белую высшего или первого сорта, потому что очень богата витаминами и минералами, поэтому даже тесто на закваске с добавлением цельнозерновой муки бродит быстрее, чем тесто из белой муки.

Различные виды муки

Чтобы сделать хлеб вкуснее и полезнее, можно часть пшеничной муки заменять любой другой: кукурузной, рисовой, гречневой, ячменной, ржаной, овсяной и пр. Однако не стоит добавлять ее более 10-15%, иначе она сильно повлияет на результат – вкус и структуру готового хлеба.

Спельта и полба

Спельта и полба – древние виды пшеницы, которые часто путают или считают, что это одно и то же, на самом же деле, спельта – это вид полбы. Оба вида пшеницы обладают очень богатым минеральным составом и намного полезнее обычной хлебопекарной пшеницы, потому что обладают менее аллергичным белком и лишены каких-либо химических примесей, потому что не выносят удобрений и любой «химии». Содержание белка у них может быть очень разным в зависимости от региона произрастания, считается, что спельта богаче клейковиной, чем полба. В любом случае, спельтовый или полбяной хлеб будет намного полезнее простого пшеничного, особенно из белой муки.

Ржаная мука

Ржаная мука сильно отличается по свойствам от пшеничной муки. Она не образует клейковинного каркаса и на ощупь напоминает замазку или глину, при этом длительных замес никак не меняет этих свойств, поэтому долго вымешивать такое тесто нет смысла. Настоящий ржаной хлеб можно печь только на закваске, поскольку только молочнокислое брожение, возникающее благодаря закваске, может сделать так, чтобы ржаной хлеб получился пористым и насыщенным вкусом и ароматом, простым дрожжам такое не под силу.

Что такое безглютеновая мука?

Мука, из семян и злаков, которые не содержат глютена, присутствующего в пшенице, ржи, овсе и ячмене. Выпекать из такой муки можно или с добавками специальных связующих веществ или на разрыхлителе и соде.

Что такое клейковина

Говоря «клейковина», подразумевают «глютен» - пшеничный белок, и наоборот. Это то вещество, которое обеспечивает растяжимость, упругость и эластичность теста из пшеничной муки, эти свойства еще называют «каркасом теста». Клейковина развивается в процессе замеса и позволяет формированию красивого пористого мякиша и пышного хлеба. Чтобы понять, как развивается клейковина, дотроньтесь до теста в начале и в конце замеса и почувствуйте разницу. В начале замеса вы увидите комковатое рвущееся, липкое тесто, в конце оно будет гладким и упругим. Чтобы повысить содержание глютена в тесте, добавляют по 1 ст.л. сухой пшеничной клейковины на 500 гр. муки. Вместе с тем, глютен, который, кроме пшеницы, содержится еще в ржаном зерне, овсе и ячмене, способен вызывать аллергию и серьезное заболевание – целиакию.

Жидкость

Используйте для приготовления хлеба родниковую воду или фильтрованную проточную. Старайтесь не использовать деминерализованную «мягкую воду», ставшую после очистки «мягкой» и скользкой на ощупь. Минеральные вещества, содержащиеся в воде, выступают пищей для дрожжей и способствуют их нормальному развитию, а недостаток минеральных веществ приводит к ослаблению дрожжей. Это особенно актуально для закваски спонтанного брожения.

Чтобы сделать хлеб вкуснее, можно заменять воду на картофельный отвар, сыворотку или пиво, добавлять йогурт или сметану и обязательно следить, чтобы количество жидкости не превышало указанное в рецепте. Дополнительную жидкость можно добавлять (буквально по чайной ложке) только в том, случае, если тесто кажется слишком густым.

Если вы используете яйца, учитывайте их, как жидкость. Отмеряя количество жидкости в мерном стакане, сначала разбейте в стакан яйца, а потом налейте жидкость до нужной отметки.

Сахар

Используйте для хлеба небольшое количество сахара или меда – около 1 ст.л. на 500 гр. муки, иначе хлеб получится излишне сладким. Помните, что большое количество сахара (больше 20%) сильно сдерживает брожение, поэтому в сдобное тесто вносится большее количество дрожжей. Мы советуем добавлять в хлеб примерно 5% сахара по отношению к муке, тогда хлеб будет иметь сбалансированный вкус.

Соль

Вы можете менять состав хлеба по вашему усмотрению, заменяя часть муки на отруби, добавляя семечки, добавляя большее количество сахара или масла, но вот соль – это неизменный компонент, количество которого всегда должно оставаться постоянным. Содержание соли не должно превышать 2,5% от веса муки, проще говоря, на 500 гр. муки нужно брать полную чайную ложку соли. По возможности используйте морскую или розовую гималайскую соль, имеющую богатый минеральный состав. Кроме того, что такая соль намного полезнее обычной поваренной соли, она стимулирует брожение благодаря содержанию минералов.

Масло

Добавления сливочного или растительного масла в хлеб делают готовое изделие мягче и замедляют его черствение. Кроме того, масло делает хлеб ароматнее и вкуснее, однако внесение слишком большого количества масла (больше 20%) сильно тормозит бродильные процессы в тесте и тесто может не успеть подойти в рамках заданной программы.

Дрожжи

Для получения стабильного результата используйте сухие дрожжи, особенно, если собираетесь использовать функцию отсрочки старта. При закладке ингредиентов в ведерко, старайтесь не смешивать дрожжи с солью, сахаром и водой (если используете отсрочку старта), это может повлиять на активность дрожжей. Если вам нужно пересчитать количество свежих прессованных дрожжей на сухие, количество свежих разделите на 3. Стандартная дозировка дрожжей для хлеба в хлебопечках составляет примерно 1,5% от веса муки, это значит, что на 500 гр. муки вам потребуется примерно полная чайная ложка сухих дрожжей.

Добавки в тесто

В тесто во время замеса можно вносить семечки, орехи, сухофрукты, картофельное пюре и даже уже сваренную кашу. Сухие добавки можно просто добавить в тесто, но учтите, что это может повлиять на консистенцию теста: семечки вберут в себя часть влаги и тесто получится более густым. Можно заранее замачивать семечки и орехи, а перед добавлением в тесто сливать воду. Вносить полезные добавки желательно в количестве не более 20% от веса муки. Используя сваренную кашу и картофельное пюре, помните, что эти продукты уже содержат довольно большое количество влаги (до 50%), это значит, что вам, чтобы получить тесто нужной консистенции, придется или скорректировать количество жидкости (добавлять не всю), или увеличить содержание муки. Вносить сухие добавки в тесто нужно по сигналу хлебопечи, который она издает во время замеса теста, картофельное пюре и каши нужно загружать сразу вместе со всеми остальными ингредиентами.

Не забывайте, что избыток добавок в тесто может привести к тому, что хлеб будет иметь ломкую структуру крошиться.

Единицы и способ измерения

В комплект хлебопечи входят мерные стакан и ложка, с помощью которых вы можете дозировать ингредиенты. Всегда очень внимательно отмеряйте количество. Если вы печете по рецептам, которые прилагаются к этой хлебопечи, используйте фирменные мерные стаканы и ложки там, где это оговорено непосредственно в рецепте.

Вот сокращения, которые вы можете встретить в рецептах:

Tbsp (ст.л.) – столовая ложка, т.е., большая мерная ложка.

Tsp (ч.л.) – чайная ложка, т.е., маленькая мерная ложка.

g (гр.) – грамм.

ml (мл.) – миллилитр.

Bag – пакетик дрожжей весом 7 гр.

Несмотря на то, что большинство рецептов к хлебопечи **Unold 68511 BACKMEISTER EXTRA** адаптированы к использованию мерных аксессуаров, которые идут в комплекте, самым точным и надежным способом остаются весы. В хлебопечение принято все взвешивать в граммах, потому что только точный вес дает представление об истинном количестве ингредиентов и их соотношении в рецепте. К примеру, стакан пшеничной муки и стакан ржаной муки имеют разный

вес, потому что ржаная мука более объемная и занимает больший объем, поэтому стакан ржаной муки легче стакана пшеничной. Аналогично и с жидкостями: чтобы понимать, какой процент воды содержится в рецепте и какую влажность имеет тесто, вам нужно знать количество жидкости в граммах, а не в миллилитрах или сантиметрах. Это особенно актуально, если вы печете на пользовательской программе или экспериментируете с рецептами.

Порядок добавления ингредиентов

Производитель советует сначала добавлять жидкие ингредиенты, потом муку и остальные составляющие. Сахар и соль можно предварительно растворять в воде, порядок внесения дрожжей зависит от вида дрожжей и рекомендации производителя. Некоторые сухие дрожжи нужно предварительно активировать - растворить в воде с щепоткой сахара и немного подождать, пока они забродят. Порядок добавления жидкости и муки можно менять, если вы замешиваете очень густое тесто и добавлять сначала муку, а потом воду. В любом случае, если вам кажется, что хлебопечка недостаточно равномерно перемешивает ингредиенты или много остается на стенках, вы можете нажать на паузу и аккуратно соскрести тесто со стенок ведерка силиконовой, деревянной или пластиковой лопаткой. Металлические ложки и лопатки использовать нельзя, потому что они могут повредить антипригарное покрытие ведерка.

Если вы используете отсрочку старта, добавляйте дрожжи таким образом, чтобы они не смешивались с водой, иначе дрожжи начнут бродить слишком рано и это может сильно повлиять на результат выпечки.

Тайминг

Результаты выпечки сильно зависят от того, насколько точно вы дозировали ингредиенты и выбрали правильную программу или запрограммировали пользовательскую. Чтобы лучше понимать, из каких этапов состоят стандартные программы и какие функции доступны в рамках каждой ознакомьтесь с подробными таблицами для каждой программы.

Программа №1 Basis/Basic/Базовая

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 3:20 (маленький хлеб). Возможность выбрать цвет корочки, размер хлеба и установить отсрочку старта.	Общая продолжительность 3:30 (большой хлеб). Возможность выбрать цвет корочки, размер хлеба и установить отсрочку старта.
	ST.I Размер I/ Маленький хлеб	ST.II Размер II /Большой хлеб
Предварительный нагрев, мотор в это время не работает	17 мин.	20 мин.
Замес	18 мин.	18 мин.
Подъем теста 1	45 мин.	45 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.

Подъем теста 2 (брожение)	18 мин.	18 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.
Подъем теста 3 (расстойка)	45 мин.	45 мин.
Выпечка	55 мин.	62 мин.
Сохранение тепла	60 мин.	60 мин.

Программа №2 BASIS VOLLKORN/Wholemeal - Хлеб из муки грубого помола

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 3:30 (маленький хлеб). Возможность выбрать размер хлеба и установить отсрочку старта.	Общая продолжительность 3:40 (большой хлеб). Возможность выбрать размер хлеба и установить отсрочку старта.
	ST.I Размер I/ Маленький хлеб	ST.II Размер II /Большой хлеб
Предварительный нагрев	37 мин.	40 мин.
Замес	18 мин.	18 мин.
Подъем теста 1	45 мин.	45 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.
Подъем теста 2 (брожение)	18 мин.	18 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.
Подъем теста 3 (расстойка)	35 мин.	35 мин.
Выпечка	55 мин.	62 мин.
Сохранение тепла	60 мин.	60 мин.

Программа №3 BASIS-TEIG/Тесто

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 1:50 Возможность воспользоваться функцией отсрочки старта	
-----------------------------	---	--

	ST.I Размер I/ Маленький хлеб	ST.II Размер II /Большой хлеб
Предварительный нагрев	22 мин.	
Замес	19 мин.	
Подъем теста 1	45 мин.	
Обминка	1 мин.	
Подъем теста 2 (брожение)	22 мин.	

Программа №4 SCHNELL/Fast /Быстрая выпечка

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность программы 1:58. Возможность выбрать цвет корочки.
Выравнивание температуры	5 мин.
Замес теста	25 мин.
Подъем теста 1	7 мин.
Обминка	1 мин.
Подъем теста 2	25 мин.
Выпекание	55 мин.
Сохранение тепла	60 мин.

Программа №5 SCHNELL-VOLLKORN/Хлеб из муки грубого помола (Быстрая выпечка)

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность программы 2:08.
Предварительный нагрев	5 мин.
Замес	25 мин.
Подъем теста 1	7 мин.

Обминка	1 мин.
Подъем теста 2	35 мин.
Выпекание	55 мин.
Сохранение тепла	60 мин.

Программа №6 SCHNELL-TEIG/Быстрое тесто (замес)

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 0:45.
Предварительный нагрев	9 мин.
Замес	19 мин.

Программа №7 KONFITÜRE /Jam/Варенье, Джем

Этапы, продолжительность	Общее время 1:20
Нагрев (умеренный, выравнивание температуры)	15 мин.
Смешивание и нагревание(кипение)	45мин.
Остывание	20 мин.

Программа №8 HEFEKUCHEN/Sweet/Сладкая выпечка (сдоба)

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 3:09 (маленький хлеб). Возможность размер хлеба и функцию отсрочки старта.	Общая продолжительность 3:20 (большой хлеб). Возможность размер хлеба и функцию отсрочки старта.
	ST.I Размер I/ Маленький хлеб	ST.II Размер II /Большой хлеб
Предварительный	11 мин.	22 мин.

нагрев		
Замес	18 мин.	18 мин.
Подъем теста 1	45 мин.	45 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.
Подъем теста 2 (брожение)	18 мин.	18 мин.
Обминка	1 мин.	1 мин.
Подъем теста 3 (расстойка)	39 мин.	39 мин.
Выпечка	56 мин.	56 мин.
Сохранение тепла	60 мин.	60 мин.

**Программа №10 BACKPULVER/Baking powder/ Пекарский порошок
(Разрыхлитель, сода) для выпечки кексов и пирогов.**

Этапы, продолжительность	Общая продолжительность 2:00, возможность выбрать цвет корочки
Замес 1	24 мин.
Выпечка	80 мин.
Остывание	16 мин.

Неисправности в работе хлебопечи и их устранение

Ошибка	Причина	Решение
Дым выходит из камеры для выпечки или вентиляционного отверстия	Ингредиенты застряли в камере для выпечки или на внешней стороне формы для выпечки или попали на нагревательный элемент	Выключите прибор, выньте вилку из розетки, подождите, пока хлебопечь остынет, затем очистите камеру для выпечки, форму и нагревательные элементы
Хлеб частично опустился и он влажный в нижней части	Хлеб слишком долго оставался в форме для выпечки после завершения функции сохранения тепла и отсырел	Доставайте хлеб из ведерка не позднее, чем завершится функция сохранения тепла, чтобы избежать влияния на

		хлеб пара
Хлеб трудно доставать из ведерка	Хлеб удерживается лопаткой или припекся в доньшку и стенкам ведерка	<p>Подождите 10-15 минут, подом попробуйте сильно встряхнуть ведерко, взяв его дном вверх, хлеб должен вылететь, используйте рукавицы или прихватки. Если лопатка осталась в хлебе, извлеките ее с помощью специального крючка, если ведерко нуждается в очистке, заполните его теплой водой, но не погружайте полностью в воду, и оставьте на 20 минут.</p> <p>Перед следующим использованием смажьте лопатку и крепление растительным маслом.</p>
Снаружи и внутри хлеба заметна сухая мука, ингредиенты не были хорошо перемешаны и хлеб не пропечен должным образом	Выбрана неверная программа, на которой тесто не смогло как следует перемешаться и пропечься	Внимательно изучите рецепт и подберите подходящую программу, руководствуясь таблицей тайминга режимов хлебопечи
	Кнопка ПУСК/СТОП (START/STOP) была нажата во время работы устройства	Почистите ведерко, загрузите ингредиенты, выберите программу и запустите хлебопечь по-новой
	Крышка несколько раз открывалась про процессе брожения и выпечки	Крышку можно открывать только для внесения добавок в тесто для извлечения лопатки, старайтесь больше не открывать крышку хлебопечи, чтобы не нарушать температурных режимов и условий брожения и выпечки
	Длительное отключение электроэнергии	Достаньте ингредиенты, почистите ведерко, добавьте новые и запустите хлебопечь снова
	Лопатка не вымешивает тесто	Выключите хлебопечь, отключите из сети, достаньте

		ведерко и проверьте, не попали ли туда посторонние предметы, блокирующие работу лопатки. Если ничего не мешает, но лопатка все равно не вымешивает, обратитесь в сервисный центр
--	--	--

Рецепты для стандартных программ (дрожжи).

Белый хлеб с манной крупой

Вес хлеба	500 гр.	750 гр.
Вода	230	750
Соль	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	$\frac{1}{2}$ ч.л.	1 ч.л.
Манная крупа	100 гр.	150 гр.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	230 гр.	350 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа Быстрая выпечка (Schnell/Fast)		
Воду можно заменить молоком, сывороткой или картофельным несоленым отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

Деревенский хлеб

Вес хлеба	500 гр.	750 гр.
Молоко	180 мл.	275 мл.
Сливочное масло	15 гр.	25 гр.
Соль	$\frac{3}{4}$ ч.л.	1 ч.л.
Сахар	$\frac{1}{2}$ ч.л.	1 ч.л.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с.,)	330 гр.	500 гр.

особо тонкого помола)		
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа BASIS (Основная) или WEISSBROT (белый хлеб)		
Воду можно заменить молоком, сывороткой или картофельным несоленным отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

Хлеб с изюмом

Вес хлеба	560 гр.	870 гр.
Вода	180 мл.	275 мл.
Масло сливочное	20 гр.	30 гр.
Соль	1/3 ч.л.	½ ч.л.
Мед	2/3 ст.л.	1 ст.л.
Корица	½ ч.л.	¾ ч.л.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	330 гр.	500 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Изюм	50 гр.	75 гр.
Программа Быстрая выпечка Schnell (Fast) или Сладкая выпечка HEFEKUCHEN (Sweet)		
Воду можно заменить молоком, сывороткой или картофельным несоленным отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

Цельнозерновой хлеб

Вес хлеба	570 гр.	860 гр.
Вода	230 мл.	350 мл.
Масло сливочное или растительное	15 гр.	25 гр.
Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.

Сахар	½ ч.л.	1 ч.л.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	180 гр.	270 гр.
Мука грубого помола или цельнозерновая	180 гр.	270 гр.
Сухие дрожжи	5 гр. (1 ч.л. с горкой)	7 гр. (1,5 ч.л.)
Программа Быстрая выпечка (Schnell) или Хлеб из муки грубого помола (VOLLKORN)		
Воду можно заменить молоком, сывороткой или картофельным несоленым отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

Цельнозерновой хлеб с медом

Вес хлеба	570 гр.	860 гр.
Вода	230 мл.	350 мл.
Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Растительное масло	2/3 ст.л.	1 ст.л.
Мед	½ ст.л.	1 ст.л.
Мука грубого помола или цельнозерновая	330 гр.	500 гр.
Пшеничная клейковина	½ ч.л.	¼ ст.л.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа Хлеб из муки грубого помола (VOLLKORN)		
Воду можно заменить молоком, сывороткой или картофельным несоленым отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

100% цельнозерновой хлеб

Вес хлеба	560 гр.	850 гр.
Вода	230 мл	350 мл.

Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Мед	½ ч.л.	1 ч.л.
Мука грубого помола или цельнозерновая	360 гр.	540 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа Хлеб из муки грубого помола (VOLLKORN)		
Воду можно заменить сывороткой или картофельным несоленным отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведре с закладкой такого количества в каждое.		

Хлеб с инжиром и грецкими орехами

Вес хлеба	600 гр.	900 гр.
Вода	230 мл.	350 мл.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	170 гр.	260 гр.
Ржаная мука	260 гр.	400 гр.
Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Сухой инжир (мелко рубленный)	30 гр.	50 гр.
Грецкие орехи (крупно рубленные)	30 гр.	50 гр.
Мед	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа BASIS (Основная)		
Воду можно заменить сывороткой или картофельным несоленным отваром.		
** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведре с закладкой такого количества в каждое.		

Сдобный хлеб

Вес хлеба	480 гр.	730 гр.
-----------	---------	---------

Яйца (смешать с водой или молоком)	1 шт.	2 шт.
Вода или молоко	180 мл.	275 мл.
Сливочное масло	15 гр.	25 гр.
Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	½ ч.л.	1 ч.л.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	330 гр.	500 гр.
Дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа BASIS (Основная)		
*Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.		

Французский хлеб с травами

Вес хлеба	560 гр.	850 гр.
Вода	230 мл.	350 мл.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	350 гр.	525 гр.
Мука из твердых сортов пшеницы (можно заменить манкой)	50 гр.	75 гр.
Сахар	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Соль	½ ч.л.	1 ч.л.
Петрушка, укроп или любые другие любимые травы, мелкорубленные	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Чеснок давленный	1 зубчик	2 зубчика
Растительное или сливочное масло	10 гр.	15 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа BASIS (Основная) или Быстрая выпечка (Schnell)		

*Воду можно заменить сывороткой или картофельным несоленым отваром.

** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.

Творожный хлеб

Вес хлеба	530 гр.	800 гр.
Вода или молоко	130 мл.	200 мл.
Сливочное масло	20 гр.	30 гр.
Яйца	1 маленькое	1 крупное
Соль	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2/3 ст.л.	1 ст.л.
Творог	80 гр.	125 гр.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	330 гр.	500 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)	5 гр. (1 ч.л. с горкой)

Программа Быстрая выпечка (Schnell)

** Количество ингредиентов для маленького хлеба также подойдет для выпечки в двойном ведерке с закладкой такого количества в каждое.

В вашей хлебопечи можно печь не только хлеб, но и кексы и пироги. Поскольку на программе ВАСКPULVER (Разрыхлитель) лопатка работают в режиме замеса в общей сложности 24 минут, эта программа подходит для пирогов из простого теста, как для маффинов, и не подходит для бисквитов и теста, где взбиваются белки или яйца.

Простой и вкусный пирог

Вес пирога	700 гр.
Яйцо	3 шт.
Мягкое сливочное масло	100 гр.
Сахар	100 гр.
Ванильный сахар	1 ч.л.
Соль мелкая	1/3 ч.л.

Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	300 гр.
Разрыхлитель (пекарский порошок)	1,5 ч.л.
Добавки, варианты: шоколад, кокосовая стружка, орехи, очищенные и порезанные кубиками яблоки.	50 гр.
Программа ВАСКPULVER (Разрыхлитель)	

Рецепты хлеба на закваске для пользовательской программы EIGENPROGRAMM

Простой ржано-пшеничный хлеб на закваске («Машин хлеб», автор рецепта Мария Пинькас)

Вес хлеба примерно	Для выпечки в большом ведерке	Для выпечки в двойном ведерке
	1 кг.	500 гр. каждый
Для закваски (опары)		
Ржаная закваска (стартер)	20 гр.	10 гр.
Вода	200 гр.	100 гр.
Мука ржаная цельнозерновая	200 гр.	100 гр.
В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, затяните пленкой или накройте крышкой, оставьте на 12 часов созреть при комнатной температуре. Готовая закваска заметно вырастет и будет воздушной внутри.		
Для теста		
Закваска (опара)	400 гр.	200 гр.
Вода	275 гр.	137 гр.

Мука пшеничная цельнозерновая	200 гр.	100 гр.
Мука ржаная цельнозерновая	230 гр.	115 гр.
Соль	14 гр.	7 гр.
Сахар или мед	15 гр.	7 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару, добавьте воду, муку, соль и сахар. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 30 мин. После замеса достаньте лопатку для замеса, а тесто сверните в шар и уложите обратно в ведро.</p> <p>Подъем 1 – 120 мин.</p> <p>Подъем теста 2 – 30 мин.</p> <p>Подъем теста 3 – 0 мин.</p> <p>Выпечка 70 мин.</p> <p>Функция сохранения тепла 60 мин.</p> <p>*Время брожения может отличаться от указанного и зависит от подъемной силы и активности вашей закваски.</p>		

Белый хлеб на закваске

Вес хлеба примерно:	Для выпечки в большом ведерке	Для выпечки в двойном ведерке
	820 гр.	400-410 гр. каждый
Для закваски (опары)		
Пшеничная или ржаная закваска (стартер)	5-10 гр.	5 гр.
Вода	100 гр.	50 гр.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с.,	100 гр.	50 гр.

особо тонкого помола)		
<p>В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, затяните пленкой или накройте крышкой, оставьте на 12 часов созреть при комнатной температуре. Готовая закваска заметно вырастет и будет воздушной внутри.</p>		
Для теста:		
Опара	200 гр.	100 гр.
Вода	200 гр.	100 гр.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	450 гр.	225 гр.
Соль	12 гр.	6 гр.
Сахар	25 гр.	12 гр.
Сливочное масло	25 гр.	12 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару, добавьте воду, муку, соль и сахар. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 30 мин.</p> <p>Подъем теста 1- 100 мин.</p> <p>Подъем теста 2 – 100 мин.</p> <p>После последней обминки достаньте лопатку для замеса, а тесто сверните в шар и уложите обратно в ведро.</p> <p>Подъем теста 3 – 120 мин.</p> <p>Подъем теста 3 – 100 мин.</p> <p>Выпечка – 60 мин.</p> <p>*Время брожения может отличаться от указанного и зависит от подъемной силы и активности вашей закваски.</p>		

Литовский простой ржаной хлеб

Вес хлеба примерно	Для выпечки в большом	Для выпечки в двойном
--------------------	-----------------------	-----------------------

	ведерке	ведерке
	1 кг.	500 гр. каждый
Для закваски (опары):		
Ржаная закваска (стартер)	30 гр.	15 гр.
Вода	300 гр.	150 гр.
Ржаная цельнозерновая мука	300 гр.	150 гр.
<p>В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, затяните пленкой или накройте крышкой, оставьте на 12 часов созреть при комнатной температуре. Готовая закваска заметно вырастет и будет воздушной внутри.</p>		
Для теста		
Опара	600 гр.	300 гр.
Воды	150 гр.	75 гр.
Ржаная цельнозерновая мука	150 гр.	75 гр.
Пшеничная цельнозерновая мука	150 гр.	75 гр.
Мед	35 гр.	17 гр.
Сахар	35 гр.	17 гр.
Соль	12 гр.	6 гр.
Тмин	5 гр. (1 ст.л.)	2,5 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару, добавьте воду, муку, соль и сахар. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 30 мин.</p> <p>Тесто с большим количеством ржаной муки плохо вымешивается в хлебопечке, поэтому периодически помогайте его перемешивать силиконовым шпателем. После замеса достаньте лопатку для замеса из хлебопечи и, окуная ложку или силиконовый шпатель в воду, гладко разровняйте поверхность хлеба.</p>		

Подъем 1 – 120 мин.

Подъем 2 – 20 мин.

Подъем 3 – 0 мин.

Выпечка 70 мин.

Функция сохранения тепла 60 мин.

*Время брожения может отличаться от указанного и зависит от подъемной силы и активности вашей закваски.

Пшеничный цельнозерновой

Вес хлеба примерно:	Для выпечки в большом ведерке	Для выпечки в маленьком ведерке
	800 гр.	400 гр. каждый
Для закваски (опары):		
Зрелая закваска	5-10 гр.	5 гр.
Вода	100 гр.	50 гр.
Белая пшеничная мука (в.с., 1с., особо тонкого помола)	100 гр.	50 гр.
В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, оставьте созревать, опара должна стать пышной и пористой.		
Для теста:		
Опара	200 гр. (вся)	100 гр.
Цельнозерновая пшеничная мука	400 гр.	200 гр.
Вода	245 гр.	122 гр.
Соль	12 гр.	6 гр.
Сахар или мед (можно не добавлять)	20 гр.	10 гр.

Растительное масло	20 гр.	10 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару, добавьте воду, муку, соль и сахар. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес 1 – 30 мин.</p> <p>Подъем 1 – 120 мин.</p> <p>Подъем 2 – 100 мин. После последней обминки достаньте лопатку для замеса, сверните тесто в шар и уложите обратно в ведро.</p> <p>Подъем 3 – 0 мин.</p> <p>Выпечка 60 мин.</p> <p>Функция сохранения тепла 60 мин.</p> <p>*Время брожения может отличаться от указанного и зависит от подъемной силы и активности вашей закваски.</p>		

Ржаной 100%

Вес хлеба примерно:	Для выпечки в большом ведре	Для выпечки в двойном ведре
	1 кг.	500 гр. каждый
Для закваски (опары)%		
Зрелая закваска	20 гр.	10 гр.
Вода	200 гр.	100 гр.
Ржаная цельнозерновая мука (грубого помола)	200 гр.	100 гр.
<p>В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, затяните пленкой или накройте крышкой, оставьте на 12 часов созревать при комнатной температуре. Готовая закваска заметно вырастет и будет воздушной внутри.</p>		
Для теста:		

Закваска (опара)	400 гр.	200 гр.
Вода	275 гр.	137 гр.
Ржаная цельнозерновая мука (грубого помола)	430 гр.	215 гр.
Соль	12 гр.	6 гр.
Мед по желанию	25 гр.	12 гр.
Специи по желанию (тмин, кориандр)	5 гр.	2,5 гр.

В ведерко поместите созревшую опару, добавьте воду, муку, соль и сахар. Выберите с помощью кнопки **MENU** пользовательскую программу **EIGENPROGRAMM**, с помощью кнопки **ABSCHNITT** выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки **ZEITWAHL** устанавливайте нужное время.

Замес – 30 мин.

Тесто с большим количеством ржаной муки плохо вымешивается в хлебопечке, поэтому периодически помогайте его перемешивать силиконовым шпателем. После замеса достаньте лопатку для замеса, а поверхность теста разровняйте силиконовым шпателем, периодически смачивая его водой.

Подъем 1 – 100 мин.

Подъем 2 – 30 мин.

Подъем 3 – 0 мин

Выпечка 60 мин.

Функция сохранения тепла 60 мин. Не вынимайте ведерко с хлебом из хлебопечи до окончания режима сохранения тепла, в течение этого часа ржаной хлеб будет еще готовиться.

*Время брожения может отличаться от указанного и зависит от подъемной силы и активности вашей закваски.

Bananabread на закваске и соде (разрыхлителе)

Примерный вес хлеба	Для выпечки в большом ведерке	Для выпечки в двойном ведерке
----------------------------	-------------------------------	-------------------------------

	1150 гр.	575 каждый (примерно)
Для закваски (опары)		
Закваска зрелая	5-10 гр.	5 гр.
Вода	100 гр.	50 гр.
Пшеничная мука: может быть белая, цельнозерновая или смесь белой и цельнозерновой	100 гр.	50 гр.
<p>В воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте до однородности, затяните пленкой или накройте крышкой, оставьте на 12 часов созреть при комнатной температуре. Готовая закваска заметно вырастет и будет воздушной внутри. Также можно использовать старую закваску, которая осталась от подкормок и хранится в холодильнике.</p>		
Для теста:		
Закваска (опара)	Вся (200 гр.)	100 гр.
Сметана или йогурт	100 гр.	50 гр.
Сахар белый или коричневый	150 гр.	75 гр.
Соль	½ ч.л.	¼ ч.л.
Растительное масло	75 гр.	37 гр.
Бананы крупные	2 шт.	1 шт.
Яйца куриные	2 шт.	1 шт.
Пшеничная цельнозерновая мука (грубого помола)	300 гр.	150 гр.
Разрыхлитель или сода	1,5 ч.л. с горкой	1ч.л.
Добавки:		
Изюм (сушеная клюква или вишня)	150 гр.	75 гр.
Грецкие орехи (или любые другие)	200 гр.	100 гр.
Молочный шоколад (долбленный)	100 гр.	50 гр.

Изюм промойте и высушите, шоколад и орехи крупно подробите.	
Для штрейзеля (хрустящей крошки)	
Сливочное масло	100 гр.
Овсяные хлопья	1 ст.л.
Кокосовая стружка	1 ст.л.
Цельнозерновая пшениничная мука	1 ст.л.
Сахар белый или коричневый	1 ст.л.
Смешайте в блендере все ингредиенты, необходимые для штрейзеля.	
<p>Бананы растолките в пюре, смешайте со всеми жидкими ингредиентами, включая сахар, соль и закваску, вылейте массу в ведро хлебопечи. Взвесьте муку, перемешайте с разрыхлителей или содой, добавьте в ведро хлебопечи.</p> <p>Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 5 минут.</p> <p>Подъем теста – 30 минут</p> <p>Подъем теста 2- 0 мин.</p> <p>Подъем теста 3- 0 миню</p> <p>Выпечка – 70 минут</p> <p>Сохранение тепла – 60 мин.</p> <p>Не вынимайте ведро с банановым кексом из хлебопечи до окончания режима сохранения тепла, в течение этого часа он будет еще готовиться.</p>	

Хлеб без глютена

Как вы знаете, глютен содержится в четырех злаках: пшенице, ржи, овсе и ячмене (перловке), все остальные злаки и крупы не содержат его и могут употребляться людьми, страдающими аллергией на глютен. Мука из гречки, кукурузы, риса, льна, черемухи, каштана и др. вполне может

использоваться для приготовления хлеба и выпечки, но, перед тем, как начать печь хлеб без глютена в хлебопечке, прочитайте о некоторых особенностях безглютеновой муки и теста из нее.

Мука без глютена содержит мало связующих веществ, поэтому во время замеса ведет себя не так, как тесто из пшеничной муки, в которой этих связующих веществ предостаточно (собственно, глютена). Чтобы тесто замесилось качественно и вся мука увлажнилась, в процессе замеса время от времени нужно перемешивать тесто лопаткой.

Изделия из безглютеновой муки получатся мягче и будут не так быстро черстветь, если добавить в тесто яйца (1 на 500 гр. муки) и жир – сливочное или растительное масло (5-7% по отношению к муке).

Безглютеновое тесто получается довольно вязким и тяжелым и разрыхляется не так сильно, как пшеничное или даже ржаное, поэтому пропекается труднее. Всегда выставляйте максимальное время выпечки и поддержания тепла после выпечки. Режим поддержания тепла в хлебопечи включается сразу после окончания этапа выпечки и работает при температуре 72 градуса, этого обычно достаточно, чтобы тесто полностью «дошло» до нужной кондиции и хлеб полностью пропекся.

Безглютеновый хлеб на закваске **Sekowa** лучше всего печь на пользовательском (программируемом) режиме, так вы сможете более четко подобрать нужные параметры и получить лучший результат. Для хлеба на безглютеновой закваске **Sekowa** подходят стандартные установки: замес около 20 минут, первое брожение 50-60 минут, второе (расстойка) – 50-50 минут, третье обнулить, а время выпечки и сохранение тепла установить максимальным.

Если хлеб получается очень плотным или вообще не разрыхленным, обратите внимание на вашу закваску, срок ее годности и то, как она разрыхляет опару. Если со сроком годности все в порядке, возможно, причина в некорректном восстановлении стартера или частом открывании крышки хлебопечи в процессе работы и, как следствие, нарушении температурного режима брожения теста.

Если хлеб опадает в центре, сократите расстойку и брожение на 10 минут. Возможно, причина опавшей верхушки в избытке влаги и ошибке или в рецепте или при взвешивании. В таком случае следует внимательнее взвешивать ингредиенты или сократить количество воды на 10-15%.

Безглютеновый хлеб почти всегда получается более плотным, чем пшеничный и ржаной хлеб, иногда его мякиш может казаться влажным, это нормально и связано с отсутствием в безглютеновой муке клейковины. Чтобы улучшить структуру мякиша, вы можете часть муки заменить крахмалом (до 10-30%) и добавить яйца (1-2 шт. на 500 гр. муки).

Мультизлаковый безглютеновый хлеб на закваске Sekowa

Примерный вес хлеба	Для выпечки в большом ведерке	Для выпечки в двойном ведерке
Для опары (закваски):		

Восстановленный стартер Sekowa	20 гр.	10 гр.
Вода	170 гр.	85 гр.
Кукурузная мука тонкого помола	150 гр.	75 гр.
<p>В теплой воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте, затяните пленкой и оставьте созревать при температуре около 30 градусов в течение 10-12 часов. Готовая опара визуально не сильно увеличится, но внутри будет довольно пористой, а на поверхности возможны небольшие трещинки.</p>		
Для теста:		
Закваска (опара)	Вся (340 гр.)	170 гр.
Мука из зеленой гречки	200 гр.	100 гр.
Мука рисовая	200 гр.	100 гр.
Мука из оранжевой чечевицы	100 гр.	50 гр.
Картофельный крахмал	50 гр.	25 гр.
Картофельное пюре (толченый картофель, отваренный без кожуры и соли).	100 гр.	50 гр.
Куриные яйца	1 шт. крупное	1 шт. мелкое
Картофельный отвар	300 гр.	150 гр.
Соль	14 гр.	7 гр.
Сахар или мед	20 гр.	10 гр.
Растительное масло	30 гр.	15 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару, добавьте муку, яйцо, картофельный отвар и пюре, соль, сахар и масло. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 30 мин.</p> <p>Подъем 1 – 60 мин.</p>		

Подъем 2 – 30 мин.

После обминки достаньте лопатку для замеса, а поверхность теста разровняйте мокры силиконовым шпателем.

Подъем 3 – 0 мин.

Выпечка 60 мин.

Функция сохранения тепла 60 мин. Не вынимайте ведро с хлебом из хлебопечи до окончания режима сохранения тепла, в течение этого часа хлеб будет еще готовиться.

Безглютеновый кукурузно-нутовый хлеб на закваске Sekowa

Примерный вес хлеба	Для выпечки в большом ведре	Для выпечки в двойном ведре
Для опары (закваски):		
Восстановленный стартер Sekowa	20 гр.	10 гр.
Вода	170 гр.	85 гр.
Кукурузная мука тонкого помола	150 гр.	75 гр.
В теплой воде размешайте закваску, добавьте муку, перемешайте, затяните пленкой и оставьте созревать при температуре около 30 градусов в течение 10-12 часов. Готовая опара визуально не сильно увеличится, но внутри будет довольно пористой, а на поверхности возможны небольшие трещинки.		
Для мочки:		
Семена льна	50 гр.	25 гр.
Вода	100 гр.	50 гр.
Залейте лен водой и оставьте на 8-10 часов для набухания, лен вберет практически всю воду.		
Для заварки:		
Кукурузная мука тонкого	200 гр.	100 гр.

помола		
Кипяток	300 гр.	200 гр.
За 2-3 часа до замеса теста залейте муку кипятком, перемешайте до однородности, оставьте, чтоб масса остыла.		
Для теста:		
Закваска (опара)	Вся (340 гр.)	170 гр.
Мочка	Вся (150 гр.)	75 гр.
Заварка	Вся (500 гр.)	250 гр.
Нутовая мука, просеянная (можно заменить гороховой)	150 гр.	75 гр.
Соль	12 гр.	6 гр.
Сахар или мед	20 гр.	10 гр.
Растительное масло	30 гр.	25 гр.
Возможные добавки	50 гр. (жареный лук, маслины)	25 гр.
<p>В ведро поместите созревшую опару и заварку, добавьте муку, льняную мочку, соль, сахар и масло. Выберите с помощью кнопки MENU пользовательскую программу EIGENPROGRAMM, с помощью кнопки ABSCHNITT выбирайте программные шаги, а с помощью кнопки ZEITWAHL устанавливайте нужное время.</p> <p>Замес – 30 мин.</p> <p>Безглютеновое тесто плохо вымешивается в хлебопечке, поэтому периодически помогайте его перемешивать силиконовым шпателем.</p> <p>Подъем 1 – 50 мин.</p> <p>Подъем 2 – 40 мин.</p> <p>После обминки достаньте лопатку для замеса, а поверхность теста разровняйте мокрым силиконовым шпателем.</p> <p>Подъем 3 – 0 мин.</p> <p>Выпечка 60 мин.</p> <p>Функция сохранения тепла 60 мин. Не вынимайте ведро с хлебом из хлебопечи до окончания режима сохранения тепла, в</p>		

Программа TEIG (Тесто)

Хлебопечь **Unold 68511 BACKMEISTER EXTRA** прекрасно замешивает тесто, поэтому производители предусмотрели программу непосредственно для замеса теста с последующей выпечкой в духовке.

Рождественский хлеб (штоллен)

Вес хлеба	750 гр.
Молоко	100 гр.
Растопленное сливочное масло	100 гр.
Яйца	1
Ром или другой ароматный алкоголь	2 ст.л.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	375 гр.
Сахар	75 гр.
Лимонные цукаты	40 гр.
Апельсиновые цукаты	40 гр.
Тертый миндаль	40 гр.
Изюм	750 гр.
Соль	1 щепотка
Смесь специя для пряников или корица	1 ч.л. с горкой
Сухие дрожжи	10 гр. (2 ч.л.)
Программа TEIG (Тесто)	
Достаньте тесто из контейнера, заполните им прямоугольную форму для кексов и выпекайте при температуре 180 ° С 60-75 мин.	

Немецкий рулет к чаю

Молоко	170 гр.
Соль	¼ ч.л.
Яичный желток	1 шт.
Сливочное масло	50 гр.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	350
Сахар	50 гр.
Сухие дрожжи	5 гр. (1 ч.л. с горкой)
Программа TEIG (Тесто)	
После завершения программы достаньте тесто, обомните, сверните в шар и оставьте на 10 минут в покое. Раскатайте тесто в пласт, насыпьте, смажьте растопленным сливочным маслом, равномерно распределите начинку и сверните рулетом. Для начинки:	
Растопленное сливочное масло (оставьте немного для смазывания)	100 гр.
Сахар	75 гр.
Корица	1 ст.л.
Измельченные орехи	60 гр.
Сахарная пудра (для посыпки)	1 ст.л.
Рулет уложите в форму, смажьте растопленным маслом, посыпьте сахарной пудрой, дайте подняться в тепле около 40 минут и выпекайте в предварительно разогретой до 180 градусов духовке около 35-40 минут.	

Претцели (соленые крендели к пиву)

Ингредиенты для 9-10 шт.	
Воды или молока	200 мл.
Белая пшеничная мука (в.с, 1с., особо тонкого помола)	360 гр.
Сахар	1 ч.л.

соль	½ ч.л.
Сливочное масло	25 гр.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)
Морская соль среднего помола	Примерно 1 ст.л.
Пищевая сода	3 ст.л.
Кипяток	2-3 литра.
Программа TEIG (Тесто)	
<p>После завершения программы «Тесто», достаньте готовое тесто, разделите на 10 шт. (по 55-60 гр.), скатайте шариками и дайте отдохнуть 5-10 минут. Начните разогревать духовку до 200 градусов. Руками надавите на тесто, чтоб получилась лепешка. Скатайте рулет, раскатайте его в тонкий жгут, скрутите крендель, уложите на полотенце, посыпанное мукой и накройте пленкой, расстойка около 40-50 минут. Вскипятите воду с содой, переложите крендель на шумовку и опустите на несколько секунд в кипящий содовый раствор (опускайте по одному).</p> <p>Переложите претцели на пергамент, присыпьте морской солью Ингредиенты на две пиццы и тут же отправьте в духовку. Выпечка около 20 минут.</p>	
Вода	150 мл.
Соль	½ ч.л.
Оливковое масло	2 ст.л.
Мука грубого помола или цельнозерновая	300 гр.
Хлопья зародыша пшеницы	1 ст.л.
Сухие дрожжи	3,5 гр. (1 ч.л. без горки)
Программа TEIG (Тесто)	
<p>В процессе приготовления теста включите духовку разогреваться вместе с камнем для пиццы до температуры 240-250 градусов (разогрев минимум в течение 40 минут). После завершения программы достаньте тесто, разделите на два одинаковых куска, подкатайте тесто в шарики и оставьте отдохнуть на 10 минут. Раскатайте тесто в тонкие лепешки, распределите соус, сыр и желаемую начинку, оставьте на 15 минут. Переложите тесто на камень для выпечки и выпекайте</p>	

**Цельнозерновое тесто
для пиццы с
зародышем пшеницы**

10-15 минут.

Джемы и варенье, программа KONFITÜRE.

Если вы еще не готовили джемы и варенье в хлебопечке, обязательно попробуйте, это очень просто и вкусно! Всегда соблюдайте правила: не кладите в ведерко фруктов больше или меньше, чем предполагает эта инструкция. Если положите меньше, фрукты пригорят, если больше – фруктовая масса может вытечь и попасть на нагревательные элементы, что недопустимо. Всегда используйте сахар с пектином в строго определенных пропорциях, все фрукты и ягоды, из готовых вы будете готовить джем, варенье или мармелад, измельчайте на маленькие кусочки (максимум 1 см.) или пюрируйте блендером. После завершения программы разлейте варенье по банкам (если хотите хранить долго, стерилизуйте их), и закройте крышками.

Всегда используйте сахар с пектином, если вы добавите просто сахар, варенье так и останется жидким. Пектин или пектиновый сахар бывает разный, поэтому используйте его в соответствии с рекомендациями производителя.

Программа KONFITÜRE Варенье (Джем) полностью автоматическая, поэтому вам достаточно просто загрузить продукты в ведерко и нажать, нажать на кнопки и помнить о правилах, изложенных выше.

Апельсиновый мармелад

Апельсины без кожуры	600 гр.
Сахар (включая сахар с пектином или пектин, количество и способ добавления смотрите у производителя)	400 гр.
<p>Очистите апельсины и нарежьте их мелкими кубиками. Добавьте сахар и перемешайте все ингредиенты в ведерке. Выберите программу KONFITÜRE (Варенье) и запустить ее. Удалите Остатки сахара с краев формы с помощью Силиконового шпателя. После звукового сигнала удалите контейнер из хлебопечи. Внимание: Горячо! Заполните вареньем банки и аккуратно закройте их.</p>	
Программа KONFITÜRE (Варенье)	

Клубничный конфитюр

Вымытая и очищенная от хвостиков клубника	600 гр.
Сахар (включая сахар с пектином или пектин, количество и способ добавления смотрите у производителя)	400 гр.
Лимонный сок	1-2 ч.л.
<p>Очистите апельсины и нарежьте их мелкими кубиками. Добавьте сахар и перемешайте все ингредиенты в ведерке. Выберите программу KONFITÜRE (Варенье) и запустить ее. Удалите Остатки сахара с краев формы с помощью Силиконового шпателя. После звукового сигнала удалите контейнер из хлебопечи. Внимание: Горячо! Заполните вареньем банки и аккуратно закройте их.</p>	
Программа KONFITÜRE (Варенье)	