



Binatone

Рецепты для
хлебопечек


ИЗБРАННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



Мастер-класс

- Смажьте маслом лоток и лопасть для замеса перед загрузкой продуктов.
- Строго соблюдайте последовательность рецепта и количество ингредиентов, кладите в лоток ингредиенты в указанном порядке.
- Сначала кладите жидкие ингредиенты, потом — сахар, соль и муку.
- Дрожжи и разрыхлитель кладите в последнюю очередь, не смешивая с жидкостями и солью.
- Пропорционально изменяйте количество ингредиентов для буханки большего/меньшего размера, если в рецепте нет соответствующих данных: для буханки 450 г возьмите вдвое меньше ингредиентов, чем указано в рецепте для буханки 900г.
- Если в рецепте нужна половина яйца, разболтайте его отдельно и влейте нужное количество.



- 
- Используйте моментальные сухие дрожжи для выпечки.
 - Используйте мерную чашку и мерную ложку для дозирования.
 - Вместимость мерной ложки равна 1 чайной и 1 столовой ложке.
 - 1 чашка муки = 125–130 г.
 - 1 чашка воды = 230–240 мл.
 - Не открывайте крышку после начала подъема теста или выпечки.
 - Дополнительные ингредиенты добавляйте после звукового сигнала.
 - Не используйте **Отложенный старт** для скоропортящихся продуктов.



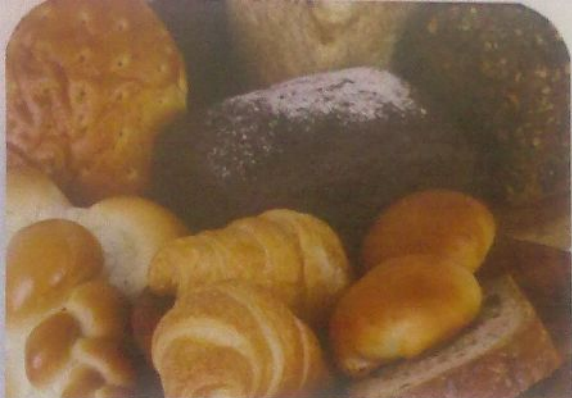


Полезные советы

- Храните дрожжи в холодильнике.
- Просеивайте муку перед закладкой в хлебопечь, чтобы хлеб был более воздушным.
- Мука грубого помола — низкокалорийная и содержит много питательных веществ, благодаря чему способствует нормализации веса, улучшает обмен веществ и укрепляет иммунитет.
- По желанию, можно заменить муку грубого помола на цельнозерновую, обойную муку или муку 2 сорта.
- Сливочное, растительное масло, маргарин — взаимозаменяемы. Выберите свой вариант.
- Перед употреблением растапливайте сливочное масло или маргарин.
- Пахта, простокваша, кефир, сыворотка — взаимозаменяемы.

- Для улучшения вкуса хлеба можно заменить воду на молоко.
- Для некоторых сортов хлеба используйте теплую воду около 40 °С, как указано в рецепте. В остальных рецептах можно использовать воду комнатной температуры.
- Без соли хлеб лучше поднимается.
- После добавления дополнительных ингредиентов (орехи, семечки, цукаты, изюм, тмин и т.д.) перемешивайте тесто для более равномерного распределения с помощью деревянной или пластиковой лопаточки. Если тесто очень крутое, то перемешивайте руками.
- Натуральную клетчатку Панифарин (Глютен) добавляют в тесто для увеличения пластичности, он делает выпечку объемной и воздушной, придает ей приятный вкус, сохраняет свежесть.
- Берегите поверхность лотка и размешивающего ножа от царапин.
- Удаляйте лопасть из готового хлеба специальным крюком.





Режим «Домашний пекарь» («Home Made»)

Модели Binatone BM-2068, BM-2168, BM-2169 имеют режим «Домашний пекарь» («Home Made») — уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки.

Вы можете приготовить все, что захотите, запрограммировав нужные настройки, — прибор автоматически пройдет всю последовательность операций, Вам не нужно стоять рядом.

Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные: быстрое тесто для пельменей, лапши или пиццы, пасхальный кулич, бородинский хлеб, медовая коврижка.





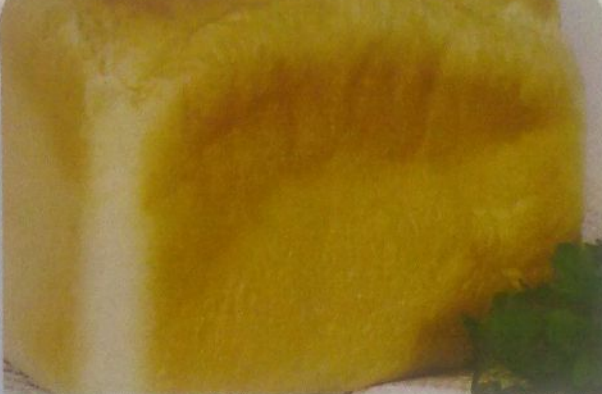
Возможные установки режима «Домашний пекарь»:

BM-2068, BM-2168

Knead1/Замес1	6–14 минут
Rise1/Подъем1	20–60 минут
Knead2/Замес2	5–20 минут
Rise2/Подъем2	5–120 минут
Rise3/Подъем3	0–120 минут
Bake/Выпечка	0–80 минут
Keep Warm/Подогрев	0–60 минут

BM-2169

Knead1/Замес1	3–14 минут
Rise1/Подъем1	20–60 минут
Knead2/Замес2	8–24 минут
Rise2/Подъем2	1–60 минут
Rise3/Подъем3	20–120 минут
Bake/Выпечка	0–80 минут
Keep Warm/Подогрев	0–120 минут



Простой белый хлеб

Ингредиенты 750 г

- Вода (40 °C) 1 чашка
- Соль $1\frac{1}{8}$ ч. л.
- Сахар $2\frac{1}{4}$ ст. л.
- Масло $2\frac{1}{4}$ ст. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Вода (40 °C) $1\frac{1}{4}$ чашки
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Сахар 3 ст. л.
- Масло 3 ст. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Дрожжи 2 ч. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).



Классический белый хлеб

Ингредиенты 750 г

- Вода 1 чашка
- Масло 3 ст. л.
- Сахар $2\frac{1}{4}$ ст. л.
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{8}$ ч. л.


Ингредиенты 900 г

- Вода $1\frac{1}{3}$ чашки
- Масло 4 ст. л.
- Сахар 3 ст. л.
- Соль 2 ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Дрожжи $1\frac{1}{2}$ ч. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).





Воздушный яичный хлеб

Ингредиенты 750 г

- Молоко 1 чашка
- Яйцо 2
- Масло $1\frac{1}{2}$ ст. л.
- Соль $1\frac{1}{2}$ ч. л.
- Мука пшеничная 3 чашки
- Сахар $2\frac{1}{4}$ ст. л.
- Дрожжи 1 ч. л.

Ингредиенты 900 г

- Молоко $1\frac{1}{4}$ чашки
- Яйцо 2
- Масло 2 ст. л.
- Соль 2 ч. л.
- Мука пшеничная 4 чашки
- Сахар 3 ст. л.
- Дрожжи $1\frac{1}{4}$ ч. л.

Программа:

«Основная» («Basic»).