

Надя Пери

ВКУСЕН ХЛЯБ

В ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА



ХОМО ФУТУРУС
СОФИЯ

Това е откъс от книгата.

**Цялата книга може да намерите
в Библио.бг**

www.biblio.bg



Предговор

Домашната хлебопекарна е специфичен кухненски уред, който изисква стриктно спазване на рецептите според инструкциите на производителя. При някои модели хлебопекарни първо се слагат в съда течностите (вода, мляко и др.), следвани от продуктите, в последователността, в която са дадени в рецептата, и накрая маята. При други най-напред се слага маята, а след това продуктите в обратен ред на този от рецептата.

Важно условие е също хлебопекарната да се пусне на точната позиция.

При някои рецепти тестените изделия (хляб, кекс, кифли и др.) се замесват и пекаат в хлебопекарната, а при други в нея се замесва само тестото, а се разточват отделно и се пекаат в предварително загрята фурна.

Домашна хлебопекарна

Независимо от богатия асортимент на пазара кой не би изпитал удоволствие от аромата на домашно изпечения хляб?

Процесът на смесване на продуктите, замесването на тестото и времето за втасване и печене затрудняват все по-заетата домакиня. Наред с другите, все по-често появяващи се на пазара, кухненски уреди улеснение в това отношение е произведената през 80-те години хлебопекарна. Работата с нея е много лесна и проста – сипват се продуктите и се пуска с натискането на едно или две копчета.

Освен за хляб (с различни видове брашно) уредът може да бъде използван и за приготвянето на други тестени изделия, както и само за замесване на тесто.

Хлебопекарните се различават по своята големина, но принципът на действие на всички е един и същ. Най-малкият уред е за 350–370 г брашно, при средния се приготвя хляб с 450–500

г брашно, а при големия – 675 г. Когато обаче се приготвя само тесто, което след това се измесва на ръка и се пече в обикновена фурна, размерът на хлебопекарната няма голямо значение.

Важно условие при печенето на хляб в този уред е слагането на точно определените продукти в точните дози и реда, посочен в инструкцията.

Когато се меси на ръка, може да се разбере дали тестото е меко или достатъчно твърдо. При хлебопекарната обаче това не е възможно, затова тестото трябва да се проверява след няколко минути. Когато уредът спре месенето, тестото заема формата на съда. При работа с хлебопекарна могат да се използват продукти като карамелизиран лук, натрошено сирене, подправки, домати, дори гъби. С нея могат да се приготвят кексове, специални тестени изделия и др.

Въпреки че принципът на действие е един и същ, естествено колкото по-скъпа е хлебопекарната, толкова по-усъвършенствана е тя (което впрочем важи за всички уреди). Състои се от изваждащ се незагарящ съд с дръжка, към който е прикрепена перката за месене, и капак. Контролира се от програмно табло. Големината и формата на хляба се определят от съда.

По-скъпите уреди имат специални програми, като например приготвяне на тесто за паста (макарони) или варене на мармалад или ориз. При варенето на мармалад например се слагат в уреда равни количества плодове и захар, избира се програмата за мармалад и когато цикълът приключи, мармаладът е готов за сипване в буркани.

Основен принцип на действие

Когато се използва кухненска теглилка, се опростява и процесът на измерване на продуктите. Съдът на хлебопекарната се слага на теглилката, изсипва се течността (вода или прясно мляко) и се слага на нулево положение. Направо в съда се добавят сухите продукти, като всеки път трябва да бъде на нула. Накрая се слагат солта, мазнината, подсладителят и маята. Съдът се слага в уреда.

Хлебопекарната се поставя на равна повърхност, която е термоустойчива, не се огрява от слънце и се намира далече от рабо-

теща печка, тъй като тези фактори могат да повлияят на температурата в уреда. Без да бъде включен в контакта, при свален капак съдът се изважда и разклаща леко, в зависимост от модела.

Проверява се дали не са останали трохи по перката от предишното ползване. Перката за замесване се слага в процепа в долната част на съда.

Сипват се водата, прясното мляко (или евентуално друга течност), ако производителят на уреда не изисква най-напред да се сложат сухите продукти. В този случай продуктите се слагат в обратен ред, като най-напред се слага маята.

Поръсва се брашното, така че да покрие напълно течността. Прибавят се останалите продукти от рецептата. Солта, захарта или медът, както и маслото или олиото, се слагат на отделни места в съда.

С пръст се прави кладенче в средата, но така, че да не достига до дъното, защото маята може да се овлажни много и да се активира по-бързо от необходимото.

Съдът се поставя плътно в уреда. Капакът се затваря и уредът се включва.

Избира се желаната програма, включително цветът на кората и големината на хляба. Натиска се „старт“. Процесът на месене започва, само ако редът има позиция „период на престой“ трябва да се определи най-напред температурата.

Към края на месенето уредът сигнализира, ако трябва да се прибавят още продукти – например изсушени плодове. Капакът се отваря, прибавят се продуктите и се затваря отново.

В края на цикъла уредът сигнализира отново, че тестото е готово или хлябът е изпечен. Натиска се „стоп“. Уредът се отваря и готовият хляб се изважда, като се използват кухненски ръкавици за фурната.

Съдът в уреда се обръща надолу и се разклаща няколко пъти, за да се освободи хлябът. Това не трябва да става с нож, тъй като ще се надраска незагарящата повърхност.

В случай че перката е останала в хляба, тя се изважда с дървена шпатула, а не с пръсти, защото хлябът е много горещ.

Хлябът се слага да изстине върху кухненска решетка. Уредът се изключва. След 30 мин хлябът се наризва с наръбен нож.

Изстиналият хляб се слага в полиетиленова торбичка или се завива с фолио.

При някои хлебопекарни програмата започва с предварително загряващ цикъл или затопляща фаза преди смесването на продуктите или през време на месенето. Това важи особено за по-студени дни или при слагане на по-голямо количество продукти като прясно мляко и яйца направо от хладилника.

Програми на печене

Различни програми се прилагат за месене, втасване и печене, за да отговарят на рецептите и различните типове брашно.

Най-често използвана е основната програма, идеална за бял хляб и хляб от смесени брашна с преобладаващо бяло брашно.

При най-бързия метод времето е намалено и стандартен хляб се пече за около час. Готовият хляб може би не е бухнал както при основния цикъл и може би е по-компактен.

Френската програма е подходяща за нискомаслен и нискозахарен хляб. Времето на бухване е по-дълго и при някои уреди се пече при малко по-висока температура.

Има уреди с допълнителен контрол за цвета на хляба. Използва се при хляб с високо маслено или захарно съдържание.

Някои хлебопекарни имат програми за месене и печене на кекс както без мая, така и с мая. При липса на такива програми продуктите за кексове без мая могат да се смесят в отделен съд и само да се изпекат на цикъл „само печене“.

Много малко модели имат приспособления за печене на хляб с мека кора, идеален за сандвичи.

При повечето програми могат да се прибавят допълнително продукти в средата на цикъла. При даден сигнал на уреда могат да се прибавят например изсушени плодове или ядки. При липса на такава програма може да се нагласи таймер да звъни пет мин преди края на процеса на месенето.

**Библио.бг - платформа за
електронни книги и списания**

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

