

# BREAD & CAKE



**Уникальная керамика с 1964 года**



[www.mukomolka.ru](http://www.mukomolka.ru)

# BREAD&CAKE

## Заявленная форма для выпечки

Что может пахнуть ароматнее свежеспеченного хлеба? Ничто не сравнится со вкусом свежего пасхального хлеба или кусочка сочного рождественского пирога. Однако подать на стол хороший хрустящий хлеб или пышный пирог в любое время, не просто. Форма для выпечки Bread&Cake в кратчайшие сроки поможет вам сделать вашу выпечку воистину достойной восхищения не только благодаря качеству материалов изготовления, но и при помощи наших рецептов, которые были проверены с большой любовью и терпением.



Форма для выпечки с книгой рецептов

Ø 29,5 см, высота: 4 см, вес: 2,2 кг

## “Секрет” формы для выпечки Bread&Cake

Уникальность формы Bread&Cake заключается в запатентованной пекарной канавке. Перед тем, как поставить форму с тестом в духовку, залейте ее водой. Благодаря равномерному испарению во время выпекания, образуется защитный слой влаги непосредственно вокруг выпечки. Это способствует появлению замечательной хрустящей корочки, которая значительно влияет на вкус хлеба. Особенно у хлеба корочка является особо ценной, именно в ней содержатся основные носители вкуса и полезные ингредиенты, к тому же она защищает хлеб и сохраняет его свежесть намного дольше.



Форма для выпечки Bread&Cake изготовлена из теплоаккумулирующей CeraFlam® керамики. Она способствует образованию равномерной корочки также на нижней части хлебного теста, предотвращая ее подгорание, как в настоящей дровяной печи. Вы будете поражены тем, как невероятно легко у вас будет получаться выпечка.



### Рекомендованные рецепты:

Мы хотим предложить вам проверенные нами интересные рецепты, при составлении которых участвовал опытный немецкий пекарь Биргер Энгель, владеющий всеми секретами выпекания теста в дровяных печах.



Для всех рецептов одинаковы, важны следующие шаги:

- класть тесто только в смазанную растительным маслом форму для выпечки
- канавку всегда заполнять тёплой водой
- ставить форму в предварительно разогретую для нужной температуры духовку
- в канавку наливать не меньше 120 мл воды, максимальный объем воды, который может принять канавка, составляет 150 мл.

Как правило, духовку сначала хорошо разогревают, а затем температуру необходимо установить в соответствии с рецептом. Время выпекания в духовке может быть продлено по вашему усмотрению.

- Форма Bread&Cake предназначена для рецептов с содержанием муки от 500 г до 750 г муки
- Форма Bread&Cake пригодна к использованию в духовке и мытья в посудомоечной машине



### Ржаной хлеб

600 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 600 мл теплой воды 30 г соли, немного самодельной закваски, 1,5 пачки сухих дрожжей или около 40 г свежих дрожжей

Способ приготовления закваски: для этого нужно взять немного ржаной муки, тщательно смешать ее с небольшим количеством воды и оставить стоять в тёплом месте на ночь (минимум 7 часов).

Добавьте остальные ингредиенты в закваску и тщательно вымесите тесто в тестомесе или руками. Положите готовое тесто в слегка смазанную маслом форму Bread&Cake и дайте ему подняться, оставив стоять на 40 или более минут.

Предварительно разогрейте духовку на 240 °С (с вентилятором 230 °С), положите в форму тесто (если тесто, например, подходило в корзинке для расстойки), заполните канавку теплой водой, поставьте в духовку и спустя примерно 15 минут снизьте температуру до 210°С (с вентилятором до 200°С). Выпекайте хлеб еще минимум 60 минут.

### Хлеб из непросеянной муки с кунжутом

300 г муки из спельты, 130 г ржаной муки, 70 г ячменной муки, семена кунжута 150 г, 1,5 пачки

сухих дрожжей, немного закваски, 2 чайные ложки молотого кориандра или других пряностей, 350 г теплой воды, 20 г соли

Способ приготовления: ингредиенты (закваска, как было описано выше) вымесить/добавить в тесто (приберегите 50 г кунжута)

Положите тесто в смазанную растительным маслом форму и оставьте подходить на 30 минут. Затем добавьте оставшийся кунжут, ещё раз перемешайте тесто и снова оставьте подходить ещё на 30 минут.

Заполните канавку теплой водой, поставьте в предварительно разогретую до 220°С духовку и выпекайте 10 минут. Затем снизьте температуру до 200° С и продолжайте выпекать в течение около 50 минут (в духовке с вентилятором 10 минут при 210° С, затем 190° С).





### Ciabatta - итальянский белый хлеб

500 г пшеничной муки, 2 пачки сухих дрожжей или около 65 грамм свежих дрожжей, до 15 г соли, 1-2 столовые ложки хорошего оливкового масла, 250 мл теплой воды, 3 столовые ложки молока, немного манной крупы.

Способ приготовления: Смешать ингредиенты и хорошо вымесить тесто от 2 до 3 минут (в случае использования свежих дрожжей, предварительно сделать закваску: развести дрожжи в 2-3 столовых ложках тёплой воды с добавлением щепотки муки).

Положить тесто на посыпанную мукой доску, смазать оливковым маслом и оставить стоять на 80 минут в спокойном, теплом месте. Затем снова замесить тесто, смазать форму растительным маслом, посыпать манной крупой, выложить тесто в форму и оставить подниматься еще на 60 минут. Затем залив канавку теплой водой, поместить в предварительно разогретую до 220 ° C (с вентилятором 210 ° C) духовку и выпекать около 25 минут.

По желанию, вы также можете добавить в тесто маслины и/или розмарин.

### Пасхальный хлеб

500 пшеничной муки, 100 г сахара, 2 пачки сухих дрожжей или около 45 грамм свежих, 200 мл молока, 2 яйца, 2 столовые ложки рома, 100 г сливочного масла (топленого комнатной температуры), немного соли, 100 г изюма, 100 г сухофруктов (цукаты, вишни ...), для смазки 50 г топленого сливочного масла, сахарный песок.

Способ приготовления: В большой миске смешайте муку, дрожжи, сахар, соль, молоко, яйца, ром и масло. Месите тесто, пока оно не перестанет прилипать к стенкам миски (примерно 5 мин.). Затем накройте его и оставьте стоять в теплом месте, пока объем теста не удвоится (примерно 60 минут).

Затем добавьте в тесто изюм и сухофрукты, и хорошо вымесив, положите его в смазанную растительным маслом форму. Острым ножом проведите несколько диагональных линий и снова прикройте тесто на 20 – 40 минут. Наполните канавку теплой водой и выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 180 ° C (с вентилятором 170 ° C) в течение примерно 60 минут. Затем сразу же нужно готовую выпечку растопленным сливочным маслом и посыпать крупным сахаром.





### Рождественский пирог

400 г муки, 2 пачки сухих дрожжей или около 45 г свежих, натёртой цедры 1/2 лимона или апельсина, 250 г изюма, 2 столовые ложки рома, 100 г измельченного миндаля, 1 щепотка соли, 125 мл молока, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 50 г сливочного масла и 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления: изюм замочить на ночь в роме. На следующий день, замесите тесто смешав все ингредиенты. Оставьте тесто стоять в теплом месте в течение примерно 60 минут.

Затем выложить тесто в смазанную растительным маслом форму, залить теплой водой канавку поместить в разогретую до 190 ° C (вентилятор печи 180 ° C) духовку. Печь в течение примерно 90 минут.

Готовый пирог смажьте топленым сливочным маслом, после чего посыпьте сахарной пудрой.

После охлаждения пирог нужно хорошо упаковать в алюминиевую фольгу и подавать к столу его можно через неделю или позже.

### Полезные советы:

- по желанию, можно положить на дно формы специальную бумагу для выпечки.
- время, за которое тесто должно настояться, может быть увеличено.
- отличным местом для расстойки теста является – новый складной шкаф (пруфер) Brød & Taylor
- охлаждать выпечку следует на противне или решетке.
- хлеб, завёрнутый в льняное полотенце, дольше сохраняет свою свежесть.
- электрические духовки не всегда имеют одинаковое напряжение – это может повлиять на время выпечки.
- указанная на духовке температура не всегда точна. Может потребоваться ее корректировка.
- все ингредиенты должны при приготовлении теста иметь комнатную температуру.
- открывайте духовку только при необходимости.
- вы можете выпекать изделия в духовке с верхним и нижним нагревом (без вентилятора).
- горячий воздух (использование духовки с вентилятором) предпочтительнее тогда, когда хотите выпекать более одной выпечки одновременно.
- используя нашу форму для выпечки в электрической духовке при любом режиме или в духовке с газом - результат будет одинаково хорош!
- мы указали примерное количество соли в рецептах, потому что вы можете изменять количество по своему вкусу.

