

ULOTKA DLA PACJENTA – CHLEB Z MASZYNY DO PIECZENIA



Wszystkie składniki należy wkładać do maszyny w zapisanej poniżej kolejności.
Najważniejsze jest, by jako pierwsza została wlana woda.

CHLEB

MAŁY	ŚREDNI	DUŻY
<ul style="list-style-type: none">• 170ml wody• ¼ łyżeczki soli• łyżka oleju• 250g mąki• ½ łyżki cukru• 6g suchych drożdży• 15g ziaren	<ul style="list-style-type: none">• 255 ml wody• 1 łyżeczka soli• 2 łyżki oleju• 375g mąki• ¾ łyżki cukru• 9g suchych drożdży• 20g ziaren	<ul style="list-style-type: none">• 340 ml wody• 1 ½ łyżeczki soli• 3 łyżki oleju• 500g mąki• łyżka cukru• 12g suchych drożdży• 30g ziaren
Ustawiamy program podstawowy do wypieku chleba Wielkość chleba: 750g	Ustawiamy program podstawowy do wypieku chleba Wielkość chleba: 1000g	Ustawiamy program podstawowy do wypieku chleba Wielkość chleba: 1250g

Mąki można dodawać różne i mieszać w różnych proporcjach, ważne jest by trzymać się zapisanej ilości sumarycznej, tj. 250g, 375g lub 500g