

Нержавіюча форма для замішування, розминання та випікання хліба у багатофункціональній хлібопічці

Хоча нержавіюча сталь більш схильна до прилипання продуктів, ніж тефлон, вам не потрібно турбуватися про це випікаючи хліб, навіть якщо ви не змастили форму перед використанням. Тим не менш, вам варто відмовитися від швидкого випікання, так як це дуже шкідливо і може позначитися на вашому здоров'ю. При швидкій випічці відбувається «підгоряння» продукту, виділяються канцерогенні вуглеводи, а поверхня хліба покривається товстою та твердою кіркою. Подібні якості продуктів, що вживаються дуже часто стають причиною більшості серйозних захворювань (головним чином хвороб судин та серця). Хліб – дуже важлива частина нашого раціону, і тому випікати його за нижчої температури ми повинні довше.

Увага, щоб отримати смачний хліб у формах з нержавіючої сталі, випікайте його за температури не більше – 140-150 °C!

Щоб легко витягти буханець хліба з дека, дайте йому охолонути у формі!

Мінімальна температура випікання становить близько 120–130 °C. Спробуйте випікати за такої температури.



Нержавіюча форма для випікання хліба, призначена для багатофункціональних хлібопічок, виготовлена з нержавіючої сталі для харчових цілей. Композиція матеріалу забезпечує тривалий термін служби, тому нижня знімна частина з ущільненнями прикріплюється за допомогою нержавіючих гвинтів, що забезпечує легку заміну та очищення ущільнювача.

Нержавіючий матеріал не рекомендується використовувати при приготуванні страв, що містять не натуральні розпушувачі тіста, а також занадто велику кількість цукру або інших солодошів. Ці продукти збільшують ризик підгоряння!



Після того, як форму витягнули з хлібопічки, збризніть поверхню сухого хліба водою. При знятті з пари дайте вологій поверхні висохнути. Після цього ви можете покрити його пористим рушником, наприклад, "еко-мішком" виготовленим з крохмалю. Дихаючі ЕКО сумки виготовляються на рослинній основі, мають властивість розкладатися природним шляхом і не виділяють у навколишнє середовище токсичні речовини, як синтетичні! Завдяки мікропористості мішка,

хліб краще протистоїть появі плісняви, а також повільніше висихає, ніж у тканині.



Приготування на пару – найм'якший спосіб. Цей метод не ставить під загрозу якість хліба навіть у разі ненавмисно тривалого впливу гарячої пари. Також дуже зручно попередньо спекти хліб у хлібопічці, а потім продовжити готування у каstrульці на пару. Ми перевіряли якість підшипників, впливаючи на них гарячою паром, і вони вдало пройшли перевірку. Рекомендуємо обирати каstrулі з діаметром не менше 280 см, щоб уникнути попадання води у форму для випікання хліба. Увага! Переконайтеся, що вода не викапає із каstrулі! Мінімальна кількість води для приготування на пару становить один літр. Спробуйте цей метод.



Тістоміси для замішування також виготовлені з нержавіючої сталі. Не тільки алюміній та тефлон є стійкими до зношування. Наші тістоміси надзвичайно міцні з механічного погляду. Вони поставляються у матовому покритті (піддаються піскоструминній обробці без використання будь-яких хімічних речовин).



Відрегулюйте температуру випічки, просто вставивши датчик-голку в найхолоднішу частину хліба, яка знаходиться приблизно на один сантиметр нижче верхнього краю (при використанні скляних кришок з «збереженням пари» найхолодніша частина знаходиться точно посередині) і зачекайте, поки температура не досягне близько 93 ° С. Ви можете використовувати, наприклад, практичний багатофункціональний мульти-термометр з годинним і хвилинним таймером

нашого асортименту:

- 1 - година,
- 2 - хвилини,
- 3 - поточна температура,
- 4 - температура для звукового сигналу,
- 5 - штекер,
- 6 - голка-щуп з датчиком

Новинка: скляні кришки для випічки хліба

Можливо, це збіг, або ж логічний крок уперед забезпечив поява виробу, без якого ми не можемо обійтися! Є дві кришки із загартованого скла, щоб накривати форми для випікання з нашої «диво»-їжею – дріжджовим хлібом.

Використовуйте ці "чарівні скляні кришки" після останнього замішування, тобто після трьох хвилин роботи із тестом. Кришки допомагають зберегти тепло у вигляді пари в деку. Поверхня хліба стає м'якшою, а час випікання скорочується на одну третину!



Один із практичних способів використання: візьміть скляні кришки так, щоб вони були перевернуті по горизонталі та вертикалі, і покладіть їх на половину форми для випічки із замішаним тістом. Потім візьміть верхню кришку за виступаючий утримувач та помістіть її на другу частину дека. При вимірюванні температури просто посуньте кришку, щоб створити вузький проміжок для голки. Заберіть у зворотному порядку.



Приклад використання скляних кришок на розділеній формі для випікання хліба.



Після випікання краще відразу зняти форму і покласти тканину під скляні кришки. Тканина стає вологою від крапель, що з'являються і запобігає висиханню поверхні, навіть якщо ви залишили скляні кришки в хлібопічці на деякий час хліб від цього не постраждає. У нього товста скоринка, хлібопічка остигає повільно, але вода не стікає на хліб. Як видно по краплях, атмосфера у формі не суха і хліб не висихає.

Скляні кришки загартовані, але ми не рекомендуємо їх піддавати впливу занадто великої температури або використовувати їх для повноцінної випічки! Не кладіть кришки на холодні або мокрій поверхні!

Ми можемо запропонувати чотири види випічки хліба та інших виробів:

- 1. Класичний метод** на сухому гарячому повітрі без форми для випікання (Тісто має бути більш товстим для підтримки форми хліба, що є небажаним, якщо ви дотримуєтеся здорового способу життя).
- 2. Випічка у відкритому деку**, що дозволяє працювати з більш тонким тістом, при цьому хліб не вийде рідким.
- 3. Випікання в листах зі «зберігаючими скляними кришками»** робить хліб м'якший, значно скорочує час випікання, а замкнутий простір не дозволяє поверхні хліба висохнути.
- 4. Випікання на пару**, як вже згадувалося вище, особливо підходить для дітей та людей, які страждають від різних захворювань.




Майбутнє Вашої здорової Кухні

Sana® Україна

www.sana.ua

+38 068 543 1000

 @sana.ukraine

 @sana.ukraina