



PRZEPISY NA WYPIEKI CHLEBA BEZGLUTENOWEGO W AUTOMATYCZNYM WYPIEKACZU CHLEBA PANASONIC MODEL SD-253

Podane przepisy na wypieki chleba bezglutenowego oparte są na mieszankach mąk i koncentratów ciasta dostępnych na naszym rynku i wyprodukowanych przez krajowych producentów:

- ZAKŁAD PIEKARNICZO-CUKIERNICZY „GLUTENEX” Z SADÓW K/POZNANIA
- FUNDACJĘ „PRZEKREŚLONY KŁOS” PIEKARNIĘ BEZGLUTENOWĄ W WARSZAWIE

Uwagi wstępne dotyczące wypieku chleba bezglutenowego:

1. Wszystkie składniki, a zwłaszcza płyny muszą być w czasie ich łączenia w temperaturze pokojowej.
2. Same płyny mogą być nieco cieplejsze, ale ich temperatura nie może jednak przekraczać 36°C.
3. Składniki chleba wlewamy/wsypujemy do foremki koniecznie w kolejności podanej w przepisach.
4. Po uruchomieniu programu i rozpoczęciu procesu mieszania składników wskazane jest plastikową szpatułką zsunąć ze ścianek do środka foremki resztki nierozmieszanego ciasta lub mąki. Należy pamiętać, że w przypadku programu podstawowego (Normal) proces mieszania następuje dopiero po upływie od 30 do 60 minut i nie należy przegapić tego momentu.
5. Wyrobione (dobrze wymieszane ciasto) powinno mieć konsystencję gęstej ubitej śmietany.
6. Jeżeli w trakcie wyrabiania zauważymy, że jest zbyt gęste to dolewamy niewielką ilość płynu (odpowiednio mleka lub wody), a w przypadku, gdy jest zbyt rzadkie dosypujemy trochę mąki.
7. Ciasto zbyt gęste powoduje mały wzrost chleba, natomiast zbyt rzadkie powstanie dziur w chlebie.
8. Upieczony chleb wyjmujemy z foremki zaraz po sygnalizacji zakończenia procesu pieczenia i w celu ostygnięcia stawiamy na metalowej kratce lub inaczej, ale w taki sposób, aby z każdej strony był dostęp powietrza.
9. Chleb należy kroić dopiero, aż uzyska pokojową temperaturę.
10. Osobom, które lubią eksperymentować (w celu uzyskania lepszego smaku chleba) poleca się łączone stosowanie różnych mieszanek mąk oraz ich koncentratów. Sporządzając takie wypieki chleba bezglutenowego należy jednak zwracać baczną uwagę na końcowe właściwe zachowanie proporcji płynów oraz składników stałych.

PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY Z CIASTA CHLEBOWEGO

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- mleko – 400 mililitrów,
- mąka – 450 gram – tj. 3 pełne kubki (koncentrat ciasta chlebowego „CHLEB BEZGLUTENOWY” – produkt ZPC „GLUTENEX”),
- żółtko jajka kurzego – 1 sztuka,
- sól – do smaku (nie więcej jak ¼ małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – podstawowy (Normal) – całkowity czas wypieku 4 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel),
- wielkość chleba – średni („M”)

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra stosunkowo płaska,
- całkowita wysokość – średnio ok. 10,5 centymetrów,
- boki – ciemne,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny (lekko żółty), lekko wilgotny, niezbyt sprężysty,
- dość smaczny, lekko kruszy się.



PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY Z CIASTA BEZGLUTENOWEGO

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- mleko – 380 mililitrów,
- mąka – 450 gram – tj. 3 pełne kubki (MIX Koncentrat ciasta bezglutenowego) – produkt ZPC „GLUTENEX”),
- żółtko jajka kurzego – 1 sztuka,
- sól – do smaku (nie więcej jak ¼ małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

WERSJA I

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – bezglutenowy (Gluten Free) – całkowity czas wypieku 2 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel),

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 12 centymetrów,
- boki – ciemne,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny (lekko żółty), lekko wilgotny, sprężysty, dobrze wypieczony,
- smaczny.

WERSJA II

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – podstawowy (Normal) – całkowity czas wypieku 4 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel),
- wielkość chleba – średni („M”)

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 13 centymetrów,
- boki – ciemne,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana (mniej niż w wersji I),
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny (lekko żółty), lekko wilgotny, sprężysty, dobrze wypieczony,
- smaczny.

PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY Z CIASTA NISKOBIAŁKOWEGO

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- woda – 380 mililitrów,
- mąka – 450 gram – tj. 3 pełne kubki (MIX-PKU Koncentrat ciasta bezglutenowego, niskobiałkowego – produkt ZPC „GLUTENEX”),
- sól – do smaku (nie więcej jak 1/4 małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

WERSJA I

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – bezglutenowy (Gluten Free) – całkowity czas wypieku 2 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel).



Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 12 centymetrów,
- boki – niezbyt ciemne,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny, lekko wilgotny, sprężysty, dobrze wypieczony,
- smaczny.

WERSJA II

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – podstawowy (Normal) – całkowity czas wypieku 4 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel),
- wielkość chleba – średni („M”).

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 13 centymetrów,
- boki – niezbyt ciemne,
- góra – jaśniejsza, bardzo lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny, lekko wilgotny, sprężysty, dobrze wypieczony,
- smaczny.

PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY RYŻOWY

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- mleko – 400 mililitrów,
- mąka – 500 gram (1 opakowanie „CHLEB RYŻOWY” – produkt ZPC „GLUTENEX”),
- żółtko jajka kurzego – 1 sztuka,
- sól – do smaku (nie więcej jak ¼ małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – bezglutenowy (Gluten Free) – całkowity czas wypieku 2 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel).

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 10 centymetrów,
- boki – ciemne,
- góra – ciemna, popękana (jak u babki),
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, ciemny, lekko wilgotny, niezbyt sprężysty, góra lekko kruszy się,
- wyjątkowo smaczny, niestety następnego dnia bardziej kruszy się.

PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY MLECZNY

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- woda – 430 mililitrów,
- mąka – 500 gram (1 opakowanie „Mąki mlecznej bezglutenowej” – produkt Fundacji „Przekreślony Kłós”),



- żółtko jajka kurzego – 1 sztuka,
- sól – do smaku (nie więcej jak 1/4 małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – bezglutenowy (Gluten Free) – całkowity czas wypieku 2 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel).

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 12,5 centymetrów,
- boki – dość ciemne, stosunkowo niskie,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, jasny, dość wilgotny, mało sprężysty,
- smaczny.

PRZEPIS NA CHLEB BEZGLUTENOWY Z MAKI NISKOBIAŁKOWEJ

Składniki:

- olej – 2 duże miarki,
- woda – 420 mililitrów,
- mąka – 400 gram (1 opakowanie „Mąki niskobiałkowej” – produkt Fundacji „Przekreślony Kłós”),
- sól – do smaku (nie więcej jak 1/4 małej miarki),
- cukier – 1 duża miarka,
- drożdże instant – 1 mała miarka.

Ustawienie parametrów w automacie:

- program – bezglutenowy (Gluten Free) – całkowity czas wypieku 2 godziny,
- stopień przyrumienienia – mocno (Dunkel).

Uzyskane efekty wypieku (powtarzalne i sprawdzone podczas wykonanych kilkukrotnych prób wypieku wg przepisu):

- kształt – góra kopulasta,
- całkowita wysokość – średnio ok. 10,5 centymetrów,
- boki – niezbyt ciemne,
- góra – jaśniejsza, lekko popękana,
- po przekrojeniu – struktura (wielkość por) normalnego chleba, bardzo jasny, dość wilgotny, sprężysty,
- smaczny.