mesko

MS 6022 BREAD MAKER

RECIPES BOOK

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic Bread		**bread weight**	**1000g/2LB**	**1250g/2.5LB**	**1500g/3LB**	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tea spoon	2 Tea spoon	3 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 Table Spoon	4 Table Spoon	5 Table Spoon	put on the corner
	[4]	oil	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[5]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	milk powder	3 Table Spoon	4 Table Spoon	5 Table Spoon	
	[7]	instant yeast	0.5 Tea spoon	0.8 Tea spoon	1 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
2 French bread		**bread weight**	**1000g/2LB**	**1250g/2.5LB**	**1500g/3LB**	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tea spoon	2 Tea spoon	3 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	put on the corner
	[4]	oil	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[5]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	instant yeast	0.5 Tea spoon	0.8 Tea spoon	1 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any
3 Whole-wheat bread		**bread weight**	**1000g/2LB**	**1250g/2.5LB**	**1500g/3LB**	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tea spoon	2 Tea spoon	3 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	2 Table Spoon	3Table Spoon	4 Table Spoon	put on the corner
	[4]	oil	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[5]	high gluten flour	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[6]	whole-wheat flour	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[7]	instant yeast	1 Tea spoon	1.5 Tea spoon	1.75 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any
	[8]	milk powder	3 Table Spoon	4 Table Spoon	4 Table Spoon	

		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
4 Sweet bread	[1]	water	330ml	420ml	510ml	
	[2]	salt	0.5 Tea spoon	1 Tea spoon	1.5 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	0.25 cup	0.5 cup	0.75 cup	put on the corner
	[4]	oil	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[5]	milk powder	3Table Spoon	4 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[6]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[7]	instant yeast	0.5 Tea spoon	0.8 Tea spoon	1 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
5 Butter milk		bread weight	1000g	1250g	1500g	
	[1]	Milk	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Butter oil	150ml	150ml	180ml	
	[3]	salt	1.5 Tea spoon	2 Tea spoon	2.5 Tea spoon	put on the corner
	[4]	sugar	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	put on the corner
	[5]	high gluten flour	4 cups	5 cups	6 cups	
	[6]	instant yeast	1Table Spoon	1.5 Table Spoon	1.75 Table Spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
6 Gluten free bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tea spoon	2 Tea spoon	3 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	put on the corner
	[4]	oil	2 Table Spoon	3 Table Spoon	4 Table Spoon	
	[5]	gluten free flour	2 cups/280g	2.5 cups/350g	3 cups/420g	
	[6]	corn flour	2 cups/280g	2.5 cups/350g	3 cups/420g	can replace of oat flour
	[7]	instant yeast	0.5 Tea spoon	0.8 Tea spoon	1 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any

		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
7 Quick Bread	[1]	water	350ml	430ml	520ml	water temperature 40-50'C
	[2]	salt	1.5 Tea spoon	2 Tea spoon	2.5 Tea spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 Table Spoon	4 Table Spoon	5 Table Spoon	put on the corner
	[4]	oil	3 Table Spoon	4 Table Spoon	5 Table Spoon	
	[5]	high gluten flour	4 cups / 560g	5 cups / 700g	6 cups / 840g	
	[6]	instant yeast	1.5 Tea spoon	2 Tea spoon	2.5 Tea spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
8 Cake	[1]	water	30ml			dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into bread barrel, then start this menu.
	[2]	egg	8 pcs			
	[3]	sugar	1 cup			
	[4]	butter	2 Table Spoon			
	[5]	self-rising	4cups/560g			
	[6]	instant yeast	1 Tea spoon			
9 Knead	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1 Tea spoon			
	[3]	oil	3 Table Spoon			put on the corner
	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			
10 Dough	[1]	water	610ml			
	[2]	salt	3 Tea spoon			
	[3]	oil	5 Table Spoon			put on the corner
	[4]	high gluten flour	7cups/ 890g			
	[5]	instant yeast	2 Tea spoon			
						put on the dry flour, don't touch with any liquid.

11 Pasta dough	[1]	water	620ml			
	[2]	salt	1 Tea spoon			
	[3]	oil	3 Table Spoon			
	[4]	high gluten flour	8 cups			
12 Yogurt	[1]	milk	1800 ml			
	[2]	lactic acid bacteria	180 ml			
13 Jam	[1]	pulp	5 cups			
	[2]	starch	1 cups			stir to mushy, can put some water or not
	[3]	sugar	1cups			
14 Bake	[1]	adjust baking temperature by pressing crust button : 100°C (light); 150°C (medium); 200°C (dark), default 150 °C				
15 Home made	[1]	Press this button enter to home-made menu, in this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread				

mesko

MS 6022 MASZYNA DO CHLEBA

KSIĄŻKA KUCHARSKA

Menu		Składnik	Wielkość	Wielkość	Wielkość	Uwagi
1 Chleb podstawowy		**waga chleba**	**1000 g**	**1250 g**	**1500 g**	
	[1]	woda	350ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki do herbaty	3 Łyżeczki do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych	umieścić w rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	4 filiżanki / 560g	5 filiżanek / 700g	6 filiżanek / 840g	
	[6]	mleko w proszku	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych	
	[7]	drożdże instant	0,5 łyżeczki do herbaty	0.8 Łyżeczki do herbaty	1 łyżeczka do herbaty	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników
2 pieczywo francuskie		**waga chleba**	**1000 g**	**1250 g**	**1500 g**	
	[1]	woda	350ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki do herbaty	3 Łyżeczki do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	umieścić w rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	4 filiżanki / 56 0g	5 filiżanek / 7 00g	6 filiżanek / 84 0g	
	[6]	drożdże instant	0,5 łyżeczki do herbaty	0.8 Łyżeczka do herbaty	1 łyżeczka do herbaty	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników .
3 Chleb pełnoziarnisty		**waga chleba**	**1000 g**	**1250 g**	**1500 g**	
	[1]	woda	350ml	43 0ml	52 0ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki do herbaty	3 Łyżeczki do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	2 łyżki stołowe	3 Łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	umieścić w rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	2 filiżanki / 280 g	2.5 filiżanki / 3 50g	3 filiżanki / 42 0g	
	[6]	mąka pełnoziarnista	2 filiżanki / 280 g	2. 5 filiżanek / 3 50g	3 filiżanki / 42 0g	
	[7]	drożdże instant	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki do herbaty	1.75 Łyżeczki do herbaty	posypać suchą mąką, nie dotykać żadnego z mokrych składników .
	[8]	mleko w proszku	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	

		waga chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
4 Słodki chleb	[1]	woda	330ml	42 0ml	51 0ml	
	[2]	Sól	0,5 łyżeczki do herbaty	1 łyżeczka do herbaty	1 .5 Łyżeczki do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	0,25 filiżanki / 30 g	0. 5 filiżanka / 113 g	0.75 filiżanki / 170 g	umieścić w rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[5]	mleko w proszku	3 Łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[6]	mąka wysokoglutenowa	4 filiżanki / 560g	5 filiżanek / 700g	6 filiżanek / 840g	
	[7]	drożdże instant	0,5 łyżeczki do herbaty	0.8 Łyżeczki do herbaty	1 łyżeczka do herbaty	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników .
5 Maślanka		waga chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	mleko	200ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Masło klarowane	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Sól	1,5 łyżeczki do herbaty	2 łyżeczki do herbaty	2,5 łyżeczki do herbaty	umieścić w rogu
	[4]	cukier	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	umieścić w rogu
	[5]	mąka wysokoglutenowa	4 filiżanki / 560g	5 filiżanek / 700g	6 filiżanek / 840g	
	[6]	drożdże instant	1 łyżka stołowa	1.5 łyżka stołowa	1.75 łyżka stołowa	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników.
6 Chleb bezglutenowy		waga chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	woda	350ml	43 0ml	52 0ml	
	[2]	Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki do herbaty	3 Łyżeczka do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	2 Łyżka stołowa	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	umieścić w rogu
	[4]	olej	2 Łyżka stołowa	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	
	[5]	mąka bezglutenowa	2 kubki / 280g	2, 5 filiżanek / 35 0g	3 filiżanki / 42 0g	
	[6]	Mąka kukurydziana	2 kubki / 280g	2, 5 filiżanek / 35 0g	3 filiżanki / 42 0g	może zastąpić mąką owsianą
	[7]	drożdże instant	0,5 łyżeczki do herbaty	0.8 Łyżeczka do herbaty	1 łyżeczka do herbaty	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników

		waga chleba	1000 g	1250 g	1500 g	
7 Szybki chleb	[1]	woda	350ml	430 ml	520 ml	temperatura wody 40-50'C
	[2]	Sól	1,5 łyżeczka do herbaty	2 łyżeczki do herbaty	2,5 łyżeczka do herbaty	umieścić w rogu
	[3]	cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżka stołowa	umieścić w rogu
	[4]	olej	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżka stołowa	
	[5]	dużej zawartości glutenu flou R	4 filiżanki / 560g	5 filiżanek / 7 00g	6 filiżanek / 84 0g	
	[6]	drożdże instant	1,5 łyżeczki do herbaty	2 łyżeczki do herbaty	2,5 łyżeczki do herbaty	nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników .
8 Ciasto						rozpuść cukier w jajku i wodzie, dobrze wymieszaj za pomocą elektrycznej trzepaczki do jajek, a następnie włóż pozostałe składniki do pojemnika na chleb, a następnie uruchom odpowiedni program
	[1]	woda	30ml			
	[2]	jajko	8 szt.			
	[3]	cukier	1 szklanka			
	[4]	masło	2 łyżki stołowe			
	[5]	Mąka samorosnąca	4 filiżanki / 560 g			
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka do herbaty			
9 Zagniatanie	[1]	Woda	330ml			
	[2]	Sól	1 łyżka do herbaty			
	[3]	Olej	3 łyżki stołowe			
	[4]	Mąka wysokoglutenowa	4 filiżanki/560g			

10 Ciasto na tort						
	[1]	woda	610 ml			
	[2]	Sól	3 Łyżeczki do herbaty			umieścić w rogu
	[3]	olej	5 łyżek stołowych			
	[4]	mąka wysokoglutenowa	7 filiżanek / 890 g			
	[5]	drożdże instant	2 łyżeczki do herbaty			nałożyć na suchą mąkę, nie dotykać żadnego z mokrych składników.
11 Ciasto na makaron						
	[1]	woda	620ml			
	[2]	Sól	1 łyżeczka do herbaty			
	[3]	olej	3 łyżki stołowe			
	[4]	mąka wysokoglutenowa	8 filiżanek / 1024 g			
12 Jogurt	[1]	mleko	1800ml			
	[2]	bakterie kwasu mlekowego	180ml			
13 Dżem						
	[1]	miazga	5 filiżanek			wymieszać na papkę, dodać trochę wody w razie potrzeby
	[2]	skrobia	1 filiżanki			
	[3]	cukier	1 filiżanki			do smaku
14 Pieczenie	[1]	ustaw temperaturę pieczenia, naciskając przycisk skórki: 100 ° C (jasny); 150 ° C (średni); 200 ° C (ciemny) , domyślnie 150 ° C				
15 Domowe	[1]	Naciśnij ten przycisk, aby przejść do menu domowego. , W tym menu użytkownik może ustawić czas każdego punktu procesu np. Ugniatanie, wzrost, pieczenie. Nadaje się do chleba dla pasjonatów pieczenia.				