

*Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
№1 «Ладушки»*

# **«ЧТО МЫ С МАМОЙ ДЕЛАЕМ ИЗ МУКИ»**



*Лазарева Полина, 6 лет,  
«Французский хлеб» с использованием  
МБДОУ детский сад № 1 Ладушки,  
подготовительная группа.*

*Руководитель Сиренко Наталья Влади*

*Карпинск 2017год*



Растительное  
масло  
1 ст.  
ложка



Сахар 1 ст.  
ложка



Сухие  
дрожжи 1 ч.  
ложка



Вода 170  
мл



Соль 1 ч.  
ложка



Мука 2 стакана и  
1/3 мерного  
стакана



Наливаем в ёмкость от хлебо-печи воду  
(170 мл)




Добавляем  
масло ( 1 ст.  
ложка)

Добавляем  
соль ( 1 ч.  
ложка)






Насыпаем сахар ( 1 ст. ложка)



Насыпаем муку (2  
мерного стакана и  
1/3 мерного  
стакана)



Сразу по  
середине  
делаем  
небольшую  
ямку для  
дрожжей



Насыпаем дрожжи ( 1 ч. ложка)

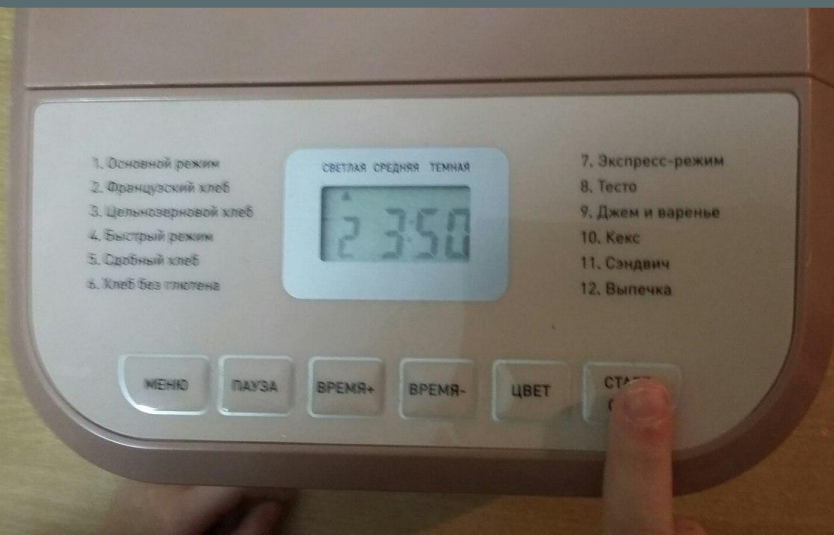


В меню выбираем  
«Французский  
хлеб»

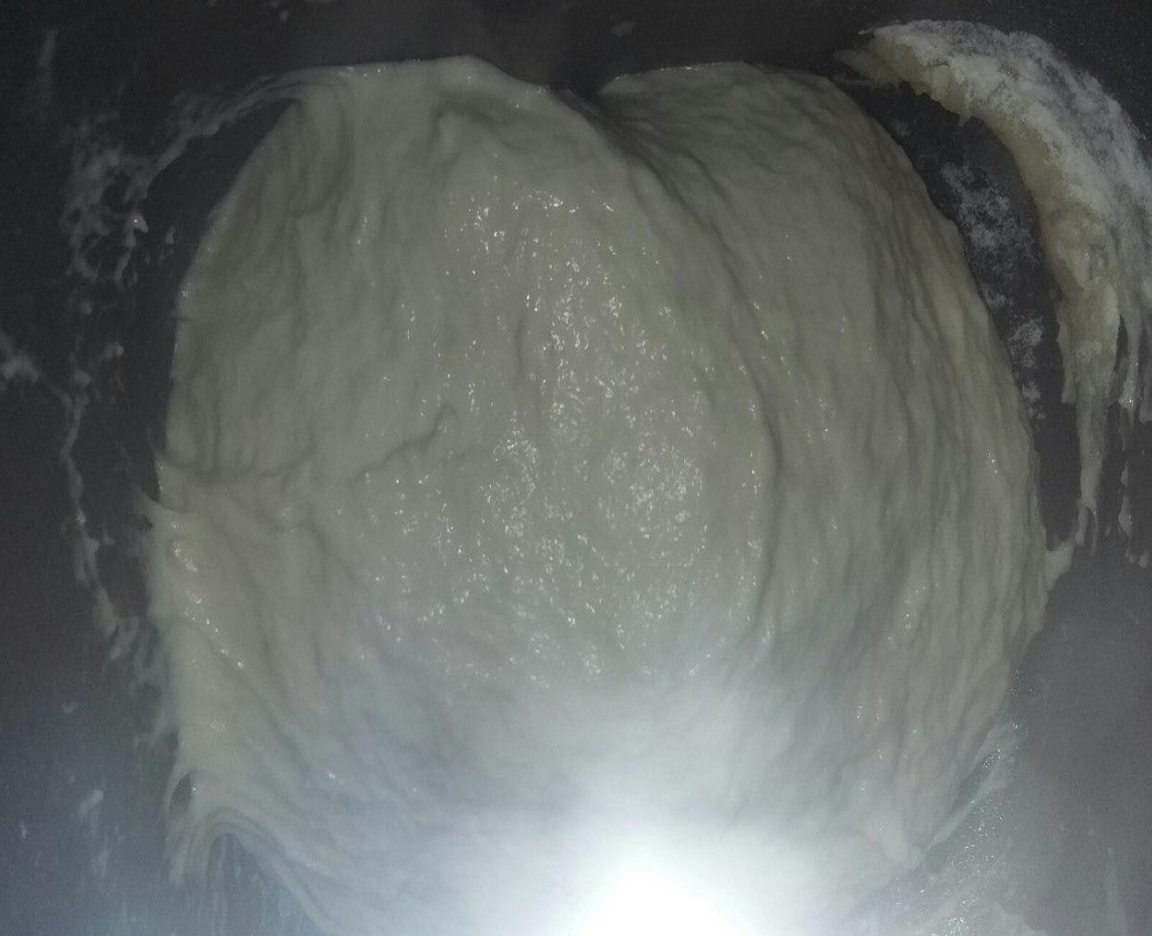
Выбираем цвет  
корки



Нажимаем на  
«старт»







Кадры замешивания  
теста





Последние  
минуты почти  
готового  
хлеба





Наш хлеб  
ГОТОВ К  
употреблению



**ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!  
СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**