

*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)

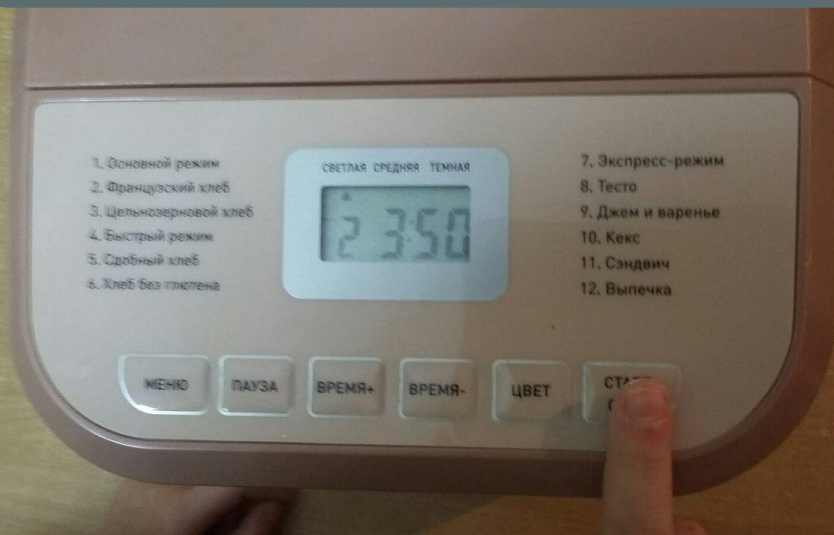


В меню выбираем
«Французский
хлеб»

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!**