

# Как мы хлеб испекли

Проект  
учащихся 2  
«А» класса





# 1. Приготовили продукты согласно рецептуре

## Французский хлеб

## Столовый

Ингредиенты:	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1 чашка и 2 ст. ложки	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	1 столовая ложка	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки

### Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Нажмите кнопку ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуйтесь рукавичками.





**2. Поместили все ингредиенты в форму для выпечки хлеба.**



**3. Поставили форму для выпечки в мини-пекарню.**



## 4. На каждой перемене ...



... наблюдали  
за  
процессом.





## 5. К концу 5-го урока ...



... наш хлеб  
«поспел».









**Угощайтесь на здоровье!**