

Dough Mixers – Всі моделі

Рекомендації по роботі з тістомісами

Ви можете отримати найкращий результат замішування тіста, дотримуючись нижче описаної процедури:

- 1) Влийте в чашу 3/4 необхідної кількості води.
- 2) Увімкніть машину та встановіть таймер на потрібний час замішування.
- 3) Повільно всипте всю необхідну кількість борошна.
- 4) Відрегулюйте консистенцію тіста, повільно додаючи залишок частини води (в процесі замішування).
- 5) Дотримуючись даної процедури, досягається відмінна якість тіста при замісі до 15 хвилин (в залежності від рецептури виробів).

Тістоміс не змішує тісто належним чином, якщо Ви спочатку всипаєте все борошно, а потім усю воду, внаслідок чого тісто прилипає до стінок чаші, борошно залишається на дні і процес, в результаті, займає більше 20 хвилин.

У даній ситуації тісто стає гарячим – це руйнує його властивості.