Home Bread Baguette

Home Bread Baguette

Recepty	CS	p.2
Recepty	SK	p.16
Receptek	HU	p.30
Рецепти	BG	p.44
Recepti	HR	p.58
Rețete	RO	p.72
Przepisy	PL	p.86

Obsah

Chléb z dob našich babiček P4
Klasický chléb P6
Speciální chléb P8
Sladké variace P10
Bagety a bochánky P12
Co dalšího P14

Úvod

Věnujte pozornost těmto několika úvodním stránkám, obsahují informace důležité pro správné použití Vašich receptů.

Mouka: mouka, kterou používáte na přípravu pečiva, (pokud není uvedeno jinak v receptu) existuje pod několika názvy: obilná mouka (T55), speciální mouka na přípravu pečiva, pekařská mouka na bílé pečivo, světlá mouka.
Poznámky: Obilná mouka typu 65 je rovněž vhodná.
Pekařské droždí: existuje v několika formách: čerstvé v malých kostkách, sušené aktivní, jež je nutno zalít vodou, sušené instantní nebo tekuté. Je prodáváno v hypermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete ho rovněž koupit u Vašeho pekaře.
Jestliže použijete čerstvé droždí, nezapomeňte ho mezi prsty rozmělnit, aby se snáze rozpustilo.

EKVIVALENTY MNOŽSTVÍ/ HMOTNOSTI SUŠENÉHO, ČERSTVÉHO A TEKUTÉHO DROŽDÍ:

Sušené droždí (v káv. lž.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sušené droždí (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Čerstvé droždí (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté droždí (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Jestliže použijete čerstvé droždí, vynásobte třemi váhové množství vyznačené pro sušené droždí.

Rady & Doporučení

CHLÉB

Bochník není dostatečně vykynutý: dodržujte přesně množství předepsaná pro každou přísadu, buď je množství mouky příliš velké nebo chybí trochu droždí, vody nebo cukru. Při přípravě těsta je třeba vše přesně navážit.

Bochník klesl: množství vody nebo droždí může být příliš velké, snižte množství a dbejte na to, aby voda nebyla příliš teplá.

Chléb zhnědnul, ale není dost propečený: množství přidané vody je příliš velké, přidávejte jí méně.

BAGETY A HOUSKY

Těsto je tuhé a špatně se tvaruje: bylo pravděpodobně dlouho zadělávané nebo v něm není dost vody. V tomto případě těsto znovu zformujte do bochánku, nechejte 10 minut odležet a začněte znovu.

Těsto se lepí a je obtížně tvarovatelné: množství vody je příliš velké, lehce si pomoučněte ruce.

Těsto se trhá nebo jsou v něm hrudky: v tomto případě bylo těsto příliš dlouho zadělováno, je tedy třeba ho znovu zformovat do bochánku, nechat 10 minut odležet a začít znovu.

Těsto je kompaktní: obsahuje možná příliš mouky nebo jste těsto příliš dlouho vypracovávali.
Na začátku hnětení přidejte trochu vody, nechte 10 minut odpočinout a poté vypracujte do formy. Snažte se přitom těsto hníst co nejméně.

Chléb z dob

našich babiček

Žitný chléb z oblasti Auvergne P4
Ementálový chléb P4
Tradiční chléb P5
Cibulový chléb P5

Žitný chléb z oblasti Auvergne

PROG. 5	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h01	3h06	3h11
Voda		450 ml	600 ml	780 ml
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Speciální chlebová mouka		150 g	200 g	260 g
Žitná mouka (T170)		375 g	500 g	650 g
Sušené droždí		¾ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda a sůl.
Následně přidejte obě mouky a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Ementálový chléb

PROG. 4	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	2h53	2h58	3h03
Voda		240 ml	320 ml	480 ml
Bylinková sůl		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Speciální chlebová mouka		340 g	450 g	675 g
Sušené droždí		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Cukr		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Kostičky ementálu		115 g	150 g	225 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, mouka, sušené droždí a cukr.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Při prvním zazvonění (po cca 30 min) přidejte sýr.
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Tradiční chléb

PROG. 5	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h01	3h06	3h11
Voda		340 ml	450 ml	585 ml
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Speciální chlebová mouka		490 g	650 g	845 g
Žitná mouka (T170)		40 g	50 g	65 g
Sušené droždí		½ k.l.	¾ k.l.	1 k.l.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda a sůl.
Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Cibulový chléb

PROG. 6	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h06	3h11	3h16
Voda		190 ml	255 ml	380 ml
Olej		2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukr		15 g	20 g	30 g
Sůl		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Speciální chlebová mouka		480 g	640 g	960 g
Sušené droždí		1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Cibule		100 g	130 g	200 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nakrájejte cibuli na kostičky, nechte ji okapat a vychladnout.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olej, cukr, sůl, mouka a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 25 min) zapracujte do těsta cibuli.
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Klasický
chléb

Bílý chléb P6
Rychlý chléb P6
Celozrnný chléb P7
Vesnický chléb P7
Toastový chléb P7

Bílý chléb

PROG. 5	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h01	3h06	3h11
Voda		315 ml	420 ml	540 ml
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukr		½ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Speciální chlebová mouka		520 g	700 g	900 g
Sušené droždí		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Na výběr:				
Zelené olivy		90 g	130 g	190 g
Slanina		150 g	200 g	300 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl a cukr. Poté přidejte mouku a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte další suroviny podle chuti.
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Rychlý chléb

PROG. 8	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	1h28	1h33	1h38
Vlažná voda		300 ml	400 ml	600 ml
Olivový olej		1½ p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukr		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Mléko v prášku		1½ p.l.	2½ p.l.	3 p.l.
Speciální chlebová mouka		480 g	640 g	960 g
Sušené droždí		3 k.l.	4 k.l.	6 k.l.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl, cukr a mléko v prášku. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Celozrnný chléb

PROG. 6	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h06	3h11	3h16
Voda		370 ml	490 ml	635 ml
Slunečnicový olej		½ p.l.	1 p.l.	1½ p.l.
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukr		1 p.l.	2 p.l.	2 p.l.
Mléko v prášku		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Speciální chlebová mouka		180 g	240 g	310 g
Celozrnná mouka		340 g	460 g	590 g
Sušené droždí		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl, cukr a mléko v prášku.
Následně přidejte obě mouky a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Vesnický chléb

PROG. 5	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h01	3h06	3h11
Voda		305 ml	405 ml	525 ml
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukr		½ p.l.	1 p.l.	1½ p.l.
Speciální chlebová mouka		415 g	560 g	725 g
Celozrnná mouka		95 g	130 g	170 g
Sušené droždí		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Na výběr:				
Ořechy		110 g	150 g	225 g
Lískové ořechy		110 g	110 g	110 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do výše uvedené tabulky kvůli množství surovin. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl a cukr. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 min) přidejte vlašské nebo lískové ořechy podle chuti.
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Toastový chléb

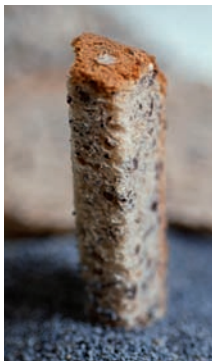
PROG. 4	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	2h53	2h58	3h03
Voda		270 ml	325 ml	405 ml
Slunečnicový olej		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukr		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Mléko v prášku		2 p.l.	2½ p.l.	3 p.l.
Speciální chlebová mouka		500 g	600 g	750 g
Sušené droždí		1½ k.l.	1½ k.l.	2 k.l.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl, cukr a mléko v prášku.
Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Speciální
chléb

Semínkový chléb P8
Chléb s vlákninou P8
Sýrový bezlepkový chléb P9
Chléb omega 3 P9
Chléb bez soli P9

Semínkový chléb



PROG. 6	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h06	3h11	3h16
Voda		300 ml	405 ml	540 ml
Řepkový olej		2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med		2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Žitná mouka (T170)		240 g	330 g	435 g
Celozrnná mouka		240 g	330 g	435 g
Sušené droždí		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Lněná semínka		75 g	100 g	135 g
Slunečnicová semínka		25 g	30 g	45 g
Semínka máku		15 g	20 g	30 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, řepkový olej, med a sůl. Poté přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách) přidejte černá lněná semínka slunečnicová semínka a semínka máku. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Chléb s vlákninou

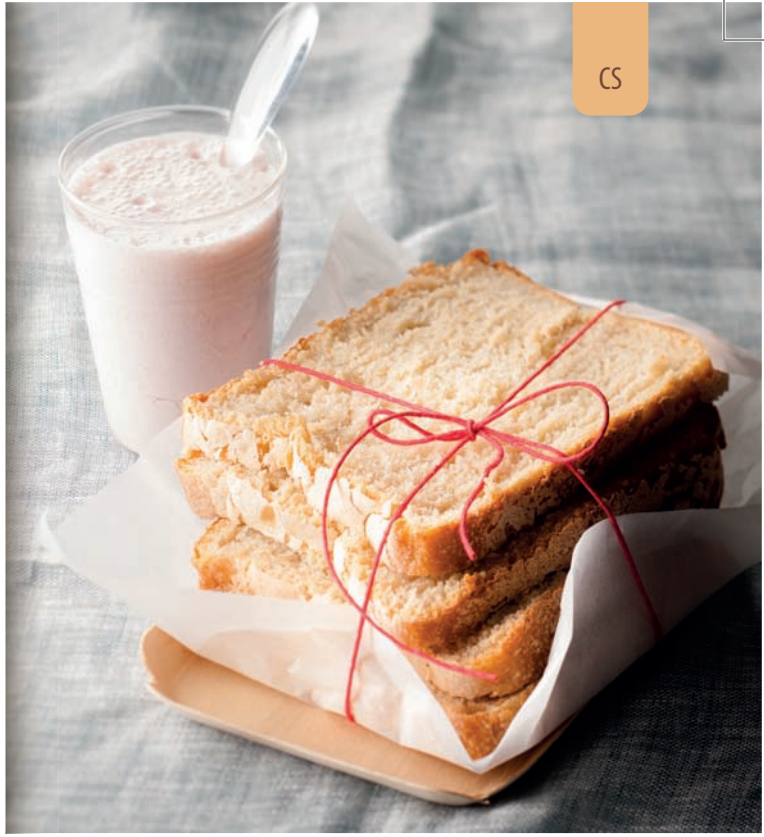
PROG. 6	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h06	3h11	3h16
Voda		350 ml	460 ml	600 ml
Slunečnicový olej		½ p.l.	½ p.l.	1 p.l.
Sůl		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Mléko v prášku		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Speciální chlebová mouka		320 g	420 g	550 g
Jemné otruby		160 g	210 g	275 g
Sušené droždí		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl a mléko v prášku. Následně přidejte mouku a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Sýrový bezlepkový chléb

PROG. 9	Hmotnost	1000 g
	Čas	2h11
Voda		425 ml
Vejce		3
Rostlinný olej		3 p.l.
Cukr krystal		2 p.l.
Sůl		1 k.l.
Bílá rýžová mouka		280 g
Tmavá rýžová mouka		140 g
Plnotučné mléko v prášku		3½ p.l.
Xanthanová guma		3½ k.l.
Dehydratované cibulové vločky		1 k.l.
Semínka máku		1 k.l.
Sušená celerová a koprová semínka		1½ k.l.
Strouhaný cheddar		170 g
Sušené droždí		1 k.l.

Podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v uvedeném pořadí. Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 9 a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Chléb omega 3

PROG. 11	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h11	3h16	3h21
Voda		180 ml	230 ml	295 ml
Bílý jogurt		125 g	185 g	250 g
Řepkový olej		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Melasa		2 p.l.	3 p.l.	4 p.l.
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Mléko v prášku		½ p.l.	1 p.l.	2 p.l.
Speciální chlebová mouka		155 g	200 g	255 g
Režná mouka (T170)		210 g	270 g	345 g
Celozrnná mouka		110 g	140 g	180 g
Pudr z obilných klíčků		20 g	30 g	40 g
Sušené droždí		3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Lněná semínka		55 g	70 g	90 g
Slunečnicová semínka		40 g	60 g	70 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, bílý jogurt, řepkový olej, melasa, sůl a mléko v prášku. Následně přidejte tři mouky, pudr z obilných klíčků a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 11, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 34 minutách) přidejte lněná semínka a slunečnicová semínka. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Chléb bez soli

PROG. 10	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h01	3h06	3h11
Voda		320 ml	430 ml	500 ml
Slunečnicový olej		½ p.l.	½ p.l.	1 p.l.
Citrónová šťáva		1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Speciální chlebová mouka		520 g	700 g	840 g
Sušené droždí		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Sezamová semínka		75 g	100 g	120 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky.
Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, citrónová šťáva. Následně přidejte mouku, sušené droždí a sezamová semínka. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 10, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Sladké
variace

Briošky P10
Mléčný bochánek P10
Perník P11
Kugelhopf P11
Koláč P11

Briošky

PROG. 7	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko		60 ml	80 ml	120 ml
Vejce		3	4	5
Máslo nakrájené na kostičky		140 g	200 g	230 g
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Cukr		50 g	70 g	80 g
Speciální chlebová mouka		430 g	575 g	670 g
Sušené droždí		1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Čokoládová zrnka (nepovinné)		110 g	150 g	170 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, změklé máslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost briošky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při zazvonění (po cca 25 minutách) přidejte podle chuti čokoládová zrnka. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Mléčný bochánek

PROG. 4	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	2h53	2h58	3h03
Mléko		280 ml	315 ml	400 ml
Máslo		60 g	70 g	80 g
Sůl		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukr		2½ p.l.	3 p.l.	3½ p.l.
Speciální chlebová mouka		495 g	555 g	700 g
Sušené droždí		2 k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Na výběr (nepovinné):				
Rozinky		60 g	70 g	80 g
Kandované ovoce		60 g	70 g	80 g

Zvolte požadovanou hmotnost bochánku a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, změklé máslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 4, hmotnost bochánku a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 30 minutách), přidejte podle chuti rozinky nebo kandované ovoce. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a vyklopte bochánek.

Perník

PROG. 14	Hmotnost	1000 g
	Čas	2h08
Mléko		200 ml
Vejce		2
Tmavý cukr		100 g
Sůl		½ k.l.
Směs 4 koření		1 k.l.
Jedlá soda*		½ k.l.
Skořice		1 k.l.
Med		500 g
Rozpuštěné máslo		200 g
Speciální chlebová mouka		400 g
Prášek do pečiva		1 sáček

**k dostání v oddělení soli*

Podívejte se do tabulky. Do misky rozklepněte vejce, přidejte tmavý cukr, sůl a jedlá soda. Šlehejte po dobu 5 min. Přidejte koření, mléko, med a rozpuštěné máslo. Vlijte přípravu do nádoby pekárny. Přidejte obě mouky a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 14 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a perník vyklopte.

Užitečná rada: pokud chcete mít perník dobře propečený, můžete jej na konci programu nechat ještě 10 až 20 minut v pekárně a teprve poté jej vyklopit.

Kugelhopf

PROG. 7	Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
	Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko		100 ml	120 ml	205 ml
Vejce		2	3	4
Máslo		160 g	210 g	250 g
Sůl		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Cukr		70 g	90 g	135 g
Speciální chlebová mouka		390 g	530 g	795 g
Celé mandle		40 g	50 g	60 g
Rozinky		110 g	150 g	170 g

Namočte rozinky do vody nebo do bílého alkoholu. Zvolte požadovanou hmotnost bábovky a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, změklé máslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí.

Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 7, hmotnost bábovky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».

Při prvním zavzonění (po cca 25 minutách), přidejte celé mandle a marinované rozinky. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.

Koláč

PROG. 14	Hmotnost	1000 g
	Čas	2h08
Vejce		5
Cukr		165 g
Vanilkový cukr		1 sáček
Špetka soli		
Tmavý rum		1½ p.l.
Máslo		230 g
Sypká mouka (typ 45)		330 g
Prášek do pečiva		2½ k.l.
Rozinky		75 g
Kandované ovoce		75 g

V míse rozklepněte vejce, přidejte cukr, vanilkový cukr a sůl. Šlehejte po dobu 5 minut. Vlijte přípravu do nádoby pekárny. Přidejte tmavý rum, změklé máslo, sypkou mouku a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 14 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zavzonění (po 23 min.) přidejte rozinky a kandované ovoce. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a koláč vyklopte. ***Užitečná rada: pokud máte raději dobře propečený koláč, můžete jej po skončení programu nechat dalších 10 minut v pekárně a teprve poté jej vyklopit.***

Bagety a *housky*

Bageta z jemných otrub P12
Medová bageta s ovesnými vločkami P12
Bageta se švestkami a vlašskými ořechy P13
Bochánky s rozinkami P13
Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem P13

Bageta z jemných otrub

PROG. 1	Čas	4 baget 2h02	8 baget 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Cukr		1 k.l.	1½ k.l.
Sůl		¾ k.l.	1½ k.l.
Máslo		20 g	35 g
Speciální chlebová mouka		150 g	270 g
Celozrnná mouka		100 g	180 g
Jemné otruby		8 p.l.	14 p.l.
Sušené droždí		¾ k.l.	1½ k.l.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, máslo, cukr a sůl. Poté přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 1, požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete přístroj a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a nechte ji na 2. várku. 1. šišku rozdělte na 4 stejně velké části, které vytvarujte do tvaru bagety. Než je obalíte v jemných otrubách, navlhčete je. Položte je na pečící mřížku «speciálně pro bagety». Nařízněte šišky po celé délce.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při dalším zazvonění (po 57 minutách) vyndejte bagety a celý postup opakujte a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.

Medová bageta s ovesnými vločkami

PROG. 1	Čas	4 baget 2h02	8 baget 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Sůl		¾ k.l.	1½ k.l.
Med		30 g	55 g
Speciální chlebová mouka		210 g	380 g
Žitná mouka (T170)		40 g	70 g
Sušené droždí		¾ k.l.	1½ k.l.
Ovesné vločky		25 g	45 g

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, med a sůl. Následně přidejte obě mouky a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 1, požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při druhém zazvonění po 1h05) otevřete přístroj a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku.
Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Potřete vodou a následně obalte v ovesných vločkách.
Položte je na pečící mřížku «speciálně pro bagety». Bagety několikrát pořádně nařízněte nůžkami a roztáhněte konce, tvar se bude podobat klasu. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) bagety vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.

Bageta se švestkami a vlašskými ořechy

PROG. 1 Čas	4 baget 2h02	8 baget 2h59
Voda	160 ml	290 ml
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Kukuřičná krupice	25 g	45 g
Speciální chlebová mouka	200 g	360 g
Žitná mouka (T170)	25 g	45 g
Sušené droždí	¾ k.l.	1½ k.l.
Švestky	45 g	80 g
Ořechy	45 g	80 g

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, cukr a sůl. Poté přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do stroje.
Zvolte program 1 a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Při prvním zazvonění (po cca 27 minutách), přidejte do těsta ořechy.
Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnu a vyndejte těsto.
Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku.
Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Navlhčete je a poté je obalte v kukuřičné krupici.
Položte je na pečící mřížku «speciálně pro bagety». Nařízněte šišky po celé délce. Do každého zářezu dejte 3 švestky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) vyndejte bagety a celý postup opakujte a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.

Bochánky s rozinkami

PROG. 1 Čas	4 bochánků 2h02	8 bochánků 2h59
Voda	165 ml	300 ml
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Speciální chlebová mouka	125 g	225 g
Žitná mouka (T170)	125 g	225 g
Sušené droždí	1 k.l.	1½ k.l.
Rozinky	75 g	135 g

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, cukr a sůl. Poté přidejte obě mouky a droždí. Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 1 a požadovanou barvu kůrky.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte do těsta rozinky. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete přístroj a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 bochánků, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a nechte ji na 2. várku. 1. šišku rozdělte na 4 stejně velké části, které vytvarujete do formy bagetky a poté ji obalíte v mouce.
Položte je na pečící mřížku «speciálně pro bagety». Nařízněte šišky po celé délce. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Při příštím zazvonění (po 57 minutách) bochánky vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.

Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem

PROG. 1 Čas	4 baget 2h02	8 baget 2h59
Voda	135 ml	245 ml
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.
Cukr	½ p.l.	1 p.l.
Speciální chlebová mouka	205 g	370 g
Sušené droždí	¾ k.l.	1½ k.l.
Uzená slanina	35 g	65 g
Strouhaný parmezán	30 g	55 g
Čerstvý strouhaný koriandr	½ p.l.	1 p.l.

Osmahněte slaninu v horké nepřilnavé pánvi, nechte vykapat a vychladnout. Vsypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, olivový olej, cukr. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 1. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 minutách) přidejte slaninu, parmezán a koriandr. Při druhém zazvonění (po 1h19) otevřete pekárnu a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a nechte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Položte je na pečící mřížku «speciálně pro bagety» a nařízněte šišky po celé délce. Stiskněte znovu tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 47 minutách) bagety vyndejte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.

Co dalšího

Ciabatta s ořechy a gorgonzolou P12
Kompot z jablek a rebarbory P12
Těsto na pizzu P13
Čerstvé těstoviny P13
Pomerančová marmeláda P13

Ciabatta s ořechy a gorgonzolou

PROG. 13	Hmotnost	1250 g
	Čas	1h15
Voda		450 ml
Olivový olej		5 p.l.
Sůl		2½ k.l.
Speciální chlebová mouka		760 g
Drcené vlašské ořechy		80 g
Gorgonzola		100 g
Sušené droždí		2½ k.l.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olivový olej, sůl, mouka, nadrcené vlašské ořechy, gorgonzola a droždí.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 13. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po hodině vypněte pekárnu a vyndejte těsto z nádoby.
Pracovní desku vysypte moukou a rozdělte těsto na 8 šišek ve tvaru bochánků. Přikryjte je utěrkou a nechte je kynout 1 hodinu při pokojové teplotě. Předehřejte troubu na 240°C (th. 8). Jakmile je trouba horká, potřete šišky olivovým olejem pomocí mašlovačky. Dejte do trouby spolu s nádobou s vodou, která zvlhčí troubu. Pečte 25 minut. Nechte vychladit na mřížce.

Kompot z jablek a rebarbory

PROG. 15	Hmotnost	1200 g
	Čas	1h30
Jablka		600 g
Rebarbora		600 g
Cukr		5 p.l.

Oloupejte jablka a rebarboru, nakrájejte na kousky.
Nasypte ovoce do nádoby pekárny. Přidejte cukr. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 15. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu.
Užitečná rada: přizpůsobte krájení ovoce tomu, zda chcete raději kompot s nebo bez kousků, při středně hrubém krájení vám po vaření zůstanou kousky.
Při přípravě kompotů volte sezónní ovoce.

Těsto na pizzu

PROG. 13	Hmotnost	1250 g
	Čas	1h15
Voda		450 ml
Olivový olej		2½ p.l.
Sůl		2½ k.l.
Speciální chlebová mouka		800 g
Sušené droždí		2½ k.l.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí:
voda, olivový olej a sůl.
Následně přidejte mouku a sušené droždí.
Umístěte nádobu do přístroje.
Zvolte program 13.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu.
Těsto je připraveno k použití.

Čerstvé těstoviny

PROG. 16	Hmotnost	1250 g
	Čas	15 min
Speciální chlebová mouka		830 g
Voda		200 ml
Vejce		5
Sůl		1½ k.l.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mouka, voda, vejce a sůl.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 16.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu.
Těsto je připraveno k použití.

Pomerančová marmeláda

PROG. 15	Hmotnost	1200 g
	Čas	1h30
Pomeranče		750 g
Cukr		750 g
Na výběr:		
Pektin		50 g
Citrónová šťáva		50 ml

Oloupejte pomeranče, nakrájejte je na kousky, odstraňte pecky. Nasypte nakrájené ovoce do nádoby pekárny. Přidejte cukr a pektin.
Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 15.
Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit».
Po skončení programu vypněte přístroj, a vyndejte nádobu. Užitečná rada: pokud neseženete pektin, můžete jej nahradit citrónovou šťávou (cca 50 ml); toto ovoce je přirozeně bohaté na pektin. V tomto případě vám doporučujeme péct o 40 minut déle. Při přípravě marmelád volte sezónní ovoce.

Recepty

Cudzokrajné chleby P18
Klasický chlieb P20
Špeciálne chleby P22
Sladké chute P24
Bagety a žemle P26
Iné P28

Úvod

Venujte pozornosť týmto niekoľkým úvodným stránkam, obsahujú informácie dôležité pre správne použitie Vašich receptov.

Múka: múka na prípravu vášho chleba (okrem nevhodných typov presne uvedených v recepte) je k dispozícii pod rôznymi označeniami: pšeničná múka (T55), špeciálna chlebová múka, chlebová múka na prípravu bieleho chleba, biela múka.
Upozornenie: Pšeničná múka typu 65 je tiež vhodný typ múky.
Pekárske droždie: existuje v niekoľkých formách: čerstvé v malých kockách, sušené aktívne, ktoré je nutné zaliať vodou, sušené instantné alebo tekuté. Je predávané v hypermarketoch (pekárstva alebo oddelenie čerstvých výrobkov), ale môžete ho rovnako kúpiť u Vášho pekára.
Ak použijete čerstvé droždie, nezabudnite ho medzi prstami rozdrobiť, aby sa ľahšie rozpustilo.

EKVIVALENTY MNOŽSTVA/ HMOTNOSTI SUŠENÉHO, ČERSTVÉHO A TEKUTÉHO DROŽDIA:

Sušené droždie (v káv. lž.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Sušené droždie (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Čerstvé droždie (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekuté droždie (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ak použijete čerstvé droždie, vynásobte tromi váhové množstvá vyznačené pre sušené droždie.

Rady a tipy

CHLIEB

Bochník nie je dostatočne vykysnutý: dodržiavajte presne množstvá predpísané pre každú prísadu, buď je množstvo múky príliš veľké, alebo chýba trocha droždia, vody alebo cukru. Pri príprave cesta je treba všetko presne navážiť.

Bochník klesol: množstvo vody alebo droždia môže byť príliš veľké, znížte množstvo a dbajte na to, aby voda nebola príliš teplá.

Chlieb zhnedol, ale nie je dosť prepečený: množstvo pridanej vody je príliš veľké, pridávajte jej menej.

BAGETY A ŽEMLE

Cesto je tuhé a zle sa tvaruje: bolo pravdepodobne dlho zarábané alebo v ňom nie je dosť vody. V tomto prípade cesto znova sformujte do bochníka, nechajte 10 minút odležať a začnite znovu.

Cesto je príliš lepkavé a ťažko sa formuje: množstvo vody je príliš veľké, ľahko si pomúčte ruky.

Cesto sa trhá alebo sú v ňom hrudky: v tomto prípade bolo cesto príliš dlho zarábané, je teda treba ho znova sformovať do bochníka, nechať 10 minút odležať a začať znova.

Múka je hustá: možno ste použili priveľa múky alebo je múka príliš premiesená. Pridajte trochu vody na začiatku miesenia, nechajte postáť 10 minút pred vytvarovaním a vložte do formy a manipulujte s cestom čo najmenej.

Cudzokrajné
chleby

Chlieb z auvergnatskej raže P18
Chlieb s ementálom P18
Stredoveký recept na chlieb P19
Chlieb s cibuľou P19

Chlieb z auvergnatskej raže

PROG. 5	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda		450 ml	600 ml	780 ml
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		150 g	200 g	260 g
Ražná múka (T170)		375 g	500 g	650 g
Sušené pekárske droždie		¾ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl.
Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda a soľ.
Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie.
Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s ementálom

PROG. 4	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	2h53	2h58	3h03
Voda		240 ml	320 ml	480 ml
Soľ aromatizovaná bylinkami		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		340 g	450 g	675 g
Sušené pekárske droždie		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Cukor		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Ementál		115 g	150 g	225 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl.
Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, múka, sušené droždie a cukor.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Pri prvom pípnutí (približne po 30 minútach) pridajte syr.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Stredoveký recept na chlieb

PROG. 5	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda		340 ml	450 ml	585 ml
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		490 g	650 g	845 g
Ražná múka (T170)		40 g	50 g	65 g
Sušené pekárske droždie		½ k.l.	¾ k.l.	1 k.l.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl.
Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda a soľ.
Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s cibuľou

PROG. 6	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h06	3h11	3h16
Voda		190 ml	255 ml	380 ml
Olej		2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukor		15 g	20 g	30 g
Soľ		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		480 g	640 g	960 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Cibuľa		100 g	130 g	200 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl.
Rozrežte cibuľu na malé kúsky, nechajte ich odkvapkať a vychladnúť. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olej, cukor, soľ, múku a droždie. Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 25 minútach) zapracujte cibuľu do cesta.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Klasický
chlieb

Biely chlieb P20
Rýchly chlieb P20
Celozrnný chlieb P21
Sedliacky chlieb P21
Sendvičový chlieb P21

Biely chlieb

PROG. 5	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda		315 ml	420 ml	540 ml
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukor		½ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		520 g	700 g	900 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Podľa výberu:				
Zelené olivy		90 g	130 g	190 g
Kúsky slaniny		150 g	200 g	300 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach), ak budte chcieť, môžete pridať dodatočné prísady.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Rýchly chlieb

PROG. 8	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	1h28	1h33	1h38
Vlažná voda		300 ml	400 ml	600 ml
Olivový olej		1½ p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukor		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Sušené mlieko		1½ p.l.	2½ p.l.	3 p.l.
Špeciálna chlebová múka		480 g	640 g	960 g
Sušené pekárske droždie		3 k.l.	4 k.l.	6 k.l.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené droždie.
Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 8, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Celozrnný chlieb

PROG. 6	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h06	3h11	3h16
Voda		370 ml	490 ml	635 ml
Slnečnicový olej		½ p.l.	1 p.l.	1½ p.l.
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukor		1 p.l.	2 p.l.	2 p.l.
Sušené mlieko		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Špeciálna chlebová múka		180 g	240 g	310 g
Celozrnná múka		340 g	460 g	590 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko.
Potom pridajte obidva typy múky a droždie.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Sedliacky chlieb

PROG. 5	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda		305 ml	405 ml	525 ml
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukor		½ p.l.	1 p.l.	1½ p.l.
Špeciálna chlebová múka		415 g	560 g	725 g
Celozrnná múka		95 g	130 g	170 g
Sušené pekárske droždie		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Podľa výberu:				
Orechy		110 g	150 g	225 g
Lieskové oriešky		110 g	110 g	110 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl s príslušnými prísadami so správnou hmotnosťou. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach), ak budte chcieť, môžete pridať orechy alebo lieskové oriešky.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Sendvičový chlieb

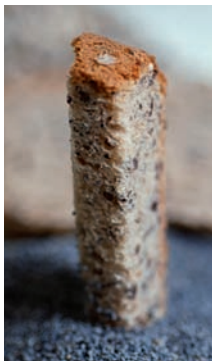
PROG. 4	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	2h53	2h58	3h03
Voda		270 ml	325 ml	405 ml
Slnečnicový olej		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukor		1½ p.l.	2 p.l.	2½ p.l.
Sušené mlieko		2 p.l.	2½ p.l.	3 p.l.
Špeciálna chlebová múka		500 g	600 g	750 g
Sušené pekárske droždie		1½ k.l.	1½ k.l.	2 k.l.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Špeciálne
chleby

Chlieb s rascou P22
Chlieb s vlákninou P22
Chlieb so syrom bez glutén P23
Chlieb s omega 3 mastnými kyselinami P23
Chlieb bez soli P23

Chlieb s rascou



PROG. 6	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h06	3h11	3h16
Voda		300 ml	405 ml	540 ml
Repkový olej		2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med		2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Ražná múka (T170)		240 g	330 g	435 g
Celozrnná múka		240 g	330 g	435 g
Sušené pekárske droždie		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.
Ľanové semená		75 g	100 g	135 g
Slnečnicové semená		25 g	30 g	45 g
Mak		15 g	20 g	30 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, repkový olej, med a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach), pridajte ľanové a slnečnicové semená a mak. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s vlákninou

PROG. 6	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h06	3h11	3h16
Voda		350 ml	460 ml	600 ml
Slnečnicový olej		½ p.l.	½ p.l.	1 p.l.
Soľ		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Sušené mlieko		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Špeciálna chlebová múka		320 g	420 g	550 g
Jemné otruby		160 g	210 g	275 g
Sušené pekárske droždie		2 k.l.	2½ k.l.	3½ k.l.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ a sušené mlieko. Potom pridajte múku, jemné otruby a droždie.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb so syrom bez glutén

PROG. 9	Hmotnosti	1000 g
	Časové intervaly	2h11
Voda		425 ml
Vajcia		3
Rastlinný olej		3 p.l.
Kryštálový cukor		2 p.l.
Soľ		1 k.l.
Biela ryžová múka		280 g
Hnedá ryžová múka		140 g
Sušené odstredené mlieko		3½ p.l.
Xantánová guma		3½ k.l.
Dehydrované cibuľové vločky		1 k.l.
Mak		1 k.l.
Sušené zelérové a kôprové semená		1½ k.l.
Nastrúhaný syr cheddar		170 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.

Preneste všetko na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v uvedenom poradí: Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 9 a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s omega 3 mastnými kyselinami

PROG. 11	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h11	3h16	3h21
Voda		180 ml	230 ml	295 ml
Prírodný jogurt		125 g	185 g	250 g
Repkový olej		1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Melasa		2 p.l.	3 p.l.	4 p.l.
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Sušené mlieko		½ p.l.	1 p.l.	2 p.l.
Špeciálna chlebová múka		155 g	200 g	255 g
Ražná múka (T170)		210 g	270 g	345 g
Celozrnná múka		110 g	140 g	180 g
Sušené pšeničné klíčky		20 g	30 g	40 g
Sušené pekárske droždie		3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Ľanové semená		55 g	70 g	90 g
Slnečnicové semená		40 g	60 g	70 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, prírodný jogurt, repkový olej, melasa, soľ a sušené mlieko. Potom pridajte tri typy múky, sušené pšeničné klíčky a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 11, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 34 minútach), pridajte ľanové semená a slnečnicové semená. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb bez soli

PROG. 10	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda		320 ml	430 ml	500 ml
Slnečnicový olej		½ p.l.	½ p.l.	1 p.l.
Citrónová šťava		1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Špeciálna chlebová múka		520 g	700 g	840 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Ziarna sezamu		75 g	100 g	120 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl.
Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, citrónová šťava.
Potom pridajte múku, sušené droždie a sezamové semeno.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 10, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Sladké
chute

Brioška P24
Chlieb s mliekom P24
Chlieb s korením P25
Kugelhopf P25
Koláč P25

Brioška

PROG. 7	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko		60 ml	80 ml	120 ml
Vajcia		3	4	5
Maslo pokrájané na malé kocky		140 g	200 g	230 g
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Cukor		50 g	70 g	80 g
Špeciálna chlebová múka		430 g	575 g	670 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Kocky čokolády (podľa výberu)		110 g	150 g	170 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor.
Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 7, hmotnosť briošky a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri pípnutí (približne po 25 minútach), ak budte chcieť, môžete pridať kocky čokolády. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s mliekom

PROG. 4	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	2h53	2h58	3h03
Mlieko		280 ml	315 ml	400 ml
Maslo		60 g	70 g	80 g
Soľ		1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukor		2½ p.l.	3 p.l.	3½ p.l.
Špeciálna chlebová múka		495 g	555 g	700 g
Sušené pekárske droždie		2 k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Podľa výberu:				
Sušené hrozienka		60 g	70 g	80 g
Kandizované ovocie		60 g	70 g	80 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, zmäknutý tuk, soľ a cukor.
Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 4, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 30 minútach), ak budte chcieť, môžete pridať hrozienka alebo kandizované ovocie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Chlieb s korením

PROG. 14	Hmotnosti	1000 g
	Časové intervaly	2h08
Mlieko		200 ml
Vajcia		2
Surový cukor		100 g
Soľ		½ k.l.
Zmes 4 korení		1 k.l.
Potravinársky bikarbonát*		½ k.l.
Škorica		1 k.l.
Med		500 g
Roztopené maslo		200 g
Špeciálna chlebová múka		400 g
Prášok do pečiva		1 vrecko

**v slanej oblasti*

Preneste všetko na stôl. Vložte vajcia, surový cukor, soľ a potravinársky bikarbonát do šalátovej misy. Šľahajte všetko 5 minút. Pridajte korenie, mlieko, med a roztopené maslo. Vložte pripravenú zmes do misky prístroja na prípravu chleba. Pridajte obidva typy múky a prášok do pečiva. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 14 a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb. ***Tipy: ak máte radšej chlieb s korením dobre prepečený, na konci programu nechajte prísady 10 až 20 minút v pekárni pred jeho vyklopením.***

Kugelhopf

PROG. 7	Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
	Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko		100 ml	120 ml	205 ml
Vajcia		2	3	4
Maslo		160 g	210 g	250 g
Soľ		1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Cukor		70 g	90 g	135 g
Špeciálna chlebová múka		390 g	530 g	795 g
Celé mandle		40 g	50 g	60 g
Sušené hrozienka		110 g	150 g	170 g

Nechajte hrozienka namočené vo vode alebo bielom alkohole. Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené droždie.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 7, hmotnosť briošky a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Pri prvom pípnutí (približne po 25 minútach) pridajte celé mandle a hrozienka. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Koláč

PROG. 14	Hmotnosti	1000 g
	Časové intervaly	2h08
Vajcia		5
Cukor		165 g
Vanilkový cukor		1 vrecko
Soľ		1 l.
Tmavý rum		1½ p.l.
Maslo		230 g
Hladká múka (typu 45)		330 g
Prášok do pečiva		2½ k.l.
Sušené hrozienka		75 g
Kandizované ovocie		75 g

Vložte vajcia, cukor, vanilkový cukor a soľ do šalátovej misy. Šľahajte všetko 5 minút. Vložte pripravenú zmes do misky prístroja na prípravu chleba. Pridajte tmavý rum, zmäknuté maslo, hladkú múku a prášok do pečiva. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 14 a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) pridajte hrozienka a kandizované ovocie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte koláč. ***Tipy: ak máte radšej koláč dobre prepečený, na konci programu nechajte prísady 10 minút v pekárni pred jeho vyklopením.***

Bagety a *žemle*

Bageta s jemnými otrubami P26
Bageta s medom a ovsenými vločkami P26
Bageta so slivkami a orechami P27
Žemle s rascou P27
Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom P27

Bageta s jemnými otrubami

PROG. 1	Časové intervaly	4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Cukor		1 k.l.	1½ k.l.
Soľ		¾ k.l.	1½ k.l.
Maslo		20 g	35 g
Špeciálna chlebová múka		150 g	270 g
Celozrnná múka		100 g	180 g
Jemné otruby		8 p.l.	14 p.l.
Sušené pekárske droždie		¾ k.l.	1½ k.l.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, maslo, cukor a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 1, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Namočte ich pred vyvaľkaním v jemných otrubách. Položte chleby na podložku určenú na bagety. Narežte bagety po celej dĺžke.
Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte bagety a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Bageta s medom a ovsenými vločkami

PROG. 1	Časové intervaly	4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Soľ		¾ k.l.	1½ k.l.
Med		30 g	55 g
Špeciálna chlebová múka		210 g	380 g
Ražná múka (T170)		40 g	70 g
Sušené pekárske droždie		¾ k.l.	1½ k.l.
Ovsené vločky		25 g	45 g

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, med a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 1, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie.
Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety.
Pred vyvaľkaním v ovsených vločkách ich potrite vodou.
Položte chleby na podložku určenú na bagety. Urobte niekoľko hlbokých rezov a nožnicami ich roztiahnite, aby mali tvar ucha. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte bagety a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Bageta so slivkami a orechami

PROG. 1	Časové intervaly	4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59
Voda		160 ml	290 ml
Cukor		1 p.l.	1½ p.l.
Soľ		¾ k.l.	1½ k.l.
Kukuričná krupica		25 g	45 g
Špeciálna chlebová múka		200 g	360 g
Ražná múka (T170)		25 g	45 g
Sušené pekárske droždie		¾ k.l.	1½ k.l.
Slivky		45 g	80 g
Orechy		45 g	80 g

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, cukor a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 1, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania.
Pri prvom pípnutí (približne po 27 minútach) zapracujte oriešky do cesta. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie.
Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Namočte ich pred vyvaľkaním v kukuričnej krupici.
Položte chleby na podložku určenú na bagety. Narežte bagety po celej dĺžke. Položte 3 slivky do každého zárezu. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte bagety a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Žemle s rascou

PROG. 1	Časové intervaly	4 žemlí 2h02	8 žemlí 2h59
Voda		165 ml	300 ml
Cukor		1 p.l.	1½ p.l.
Soľ		¾ k.l.	1½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		125 g	225 g
Ražná múka (T170)		125 g	225 g
Sušené pekárske droždie		1 k.l.	1½ k.l.
Sušené hrozienka		75 g	135 g

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, cukor a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 1, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) zapracujte do cesta sušené hrozienka. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety a potom ich vyvaľkajte v múke.
Položte chleby na podložku určenú na bagety. Narežte bagety po celej dĺžke. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte žemle a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom

PROG. 1	Časové intervaly	4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59
Voda		135 ml	245 ml
Soľ		¾ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej		½ p.l.	1 p.l.
Cukor		½ p.l.	1 p.l.
Špeciálna chlebová múka		205 g	370 g
Sušené pekárske droždie		¾ k.l.	1½ k.l.
Údená slanina		35 g	65 g
Nastrúhaný parmezán		30 g	55 g
Čerstvý nastrúhaný koriander		½ p.l.	1 p.l.

Nechajte slaninu roztopiť sa a ohriať na horúcej protipriľnavej panvici. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, olivový olej, cukor. Potom pridajte múku a droždie. Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 1. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) zapracujte slaninu, parmezán a koriander do cesta. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 19 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Položte chleby na podložku určenú na bagety a urobte na vrchu zárezy po celej dĺžke. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 47 minútach) vyberte bagety a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Iné

Ciabatta s orechami a syrom gorgonzola P28
Kompót z jabĺk a rebarbory P28
Cesto na pizzu P29
Čerstvé cestoviny P29
Pomarančový lekvár P29

Ciabatta s orechami a syrom gorgonzola

PROG. 13	Hmotnosti	1250 g
	Časové intervaly	1h15
Voda		450 ml
Olivový olej		5 p.l.
Soľ		2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		760 g
Pistáciové orechy		80 g
Syr gorgonzola		100 g
Sušené pekárske droždie		2½ k.l.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olivový olej, soľ, múku, pistácie, syr gorgonzola a droždie.
Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 13. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na začiatku programu vypnite prístroj a vyberte nádobu na cesto.
Posypte pracovnú plochu múkou a rozdeľte cesto na 8 dielov v tvare malých bochníkov. Zakryte utierkou a nechajte kysnúť 1 hodinu pri izbovej teplote. Vyhrejte vopred rúru na 240°C (t. 8). Po zohriatí rúry potrite chleby pomocou štetca olivovým olejom. Vložte do rúry spolu s miskou na vodu na zvlhčenie rúry. Nechajte piecť 25 minút. Nechajte vychladnúť na mriežke.

Kompót z jabĺk a rebarbory

PROG. 15	Hmotnosti	1200 g
	Časové intervaly	1h30
Jablká		600 g
Rebarbora		600 g
Cukor		5 p.l.

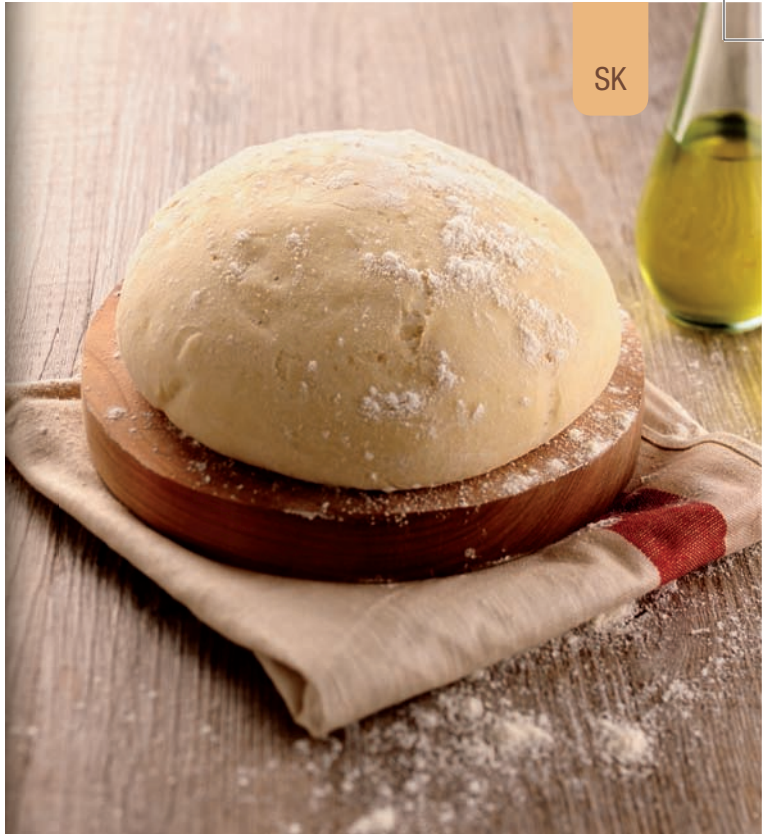
Očistite jablká a rebarboru a nakrájajte ich na malé kúsky.
Vložte ovocie do misky prístroja na prípravu chleba. Pridajte cukor.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 15. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu.

Tipy: ovocie nakrájajte podľa toho, čomu dávate prednosť. Či máte radšej rozvarené kusy alebo kusy, ktoré zostanú aj po varení. Na prípravu ovocia si vyberte sezónne ovocie.

Cesto na pizzu

PROG. 13	Hmotnosti	1250 g
	Časové intervaly	1h15
Voda		450 ml
Olivový olej		2½ p.l.
Soľ		2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka		800 g
Sušené pekárske droždie		2½ k.l.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: vodu, olivový olej a soľ.
Potom pridajte múku a sušené droždie.
Vložte misku do prístroja.
Zvoľte program č. 13.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu.
Cesto je pripravené na ďalšie použitie.



Čerstvé cestoviny

PROG. 16	Hmotnosti	1250 g
	Časové intervaly	15 min
Špeciálna chlebová múka		830 g
Voda		200 ml
Vajcia		5
Soľ		1½ k.l.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: múka, voda, vajcia a soľ.
Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 16.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu.
Cesto je pripravené na ďalšie použitie.

Pomarančový lekvár

PROG. 15	Hmotnosti	1200 g
	Časové intervaly	1h30
Pomaranče		750 g
Cukor		750 g
Podľa výberu:		
Pektín		50 g
Citrónová šťava		50 ml

Očistite pomaranče a nakrájajte ich na malé kúsky. Vložte ovocie nakrájané na kúsky do misky prístroja na prípravu chleba. Pridajte cukor a pektín.
Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 15.
Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia.
Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu. Tipy: ak sa vám v obchode nepodarí kúpiť pektín, môžete ho nahradiť citrónovou šťavou (približne 50 ml). Toto ovocie je prirodzene bohaté na pektín. V tomto prípade môžete varenie predĺžiť na 40 minút. Na prípravu kompótu si vyberte sezónne ovocie.

Tartalomjegyzék

Régi korok kenyerei P32
Klasszikus kenyerek P34
Speciális kenyerek P36
Édes ízek P38
Bagettek és péksütemények P40
Egyebek P42

Bevezetés

Szenteljen figyelmet ezen bevezető oldalaknak, mert fontos információkat tartalmaznak a receptek helyes felhasználását illetően.

Liszt: a kenyérsütéshez használt lisztre (a receptekben megadott egyéb ellenkező útmutatás kivételével) többféle elnevezés használatos: búzaliszt (T55), speciális kenyérliszt, fehérkenyérhez való pékliszt, fehér liszt.
Megjegyzések: A 65-ös típusú liszt is megfelelhet.
Sütőélesztő: többféle formában forgalmazzák: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony. Forgalmazzák nagy áruházláncokban (pékségekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékeknél is.
Amennyiben friss élesztőt használ ne felejtse el szétmorzsolni, hogy jobban feloldódjon.

A SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ ÉS FRISS ÉLESZTŐ ÁTSZÁMÍTÁSI ARÁNYAI MENNYISÉG/SÚLY SZERINT:

Szárított élesztő (k.k.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Szárított élesztő (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Friss élesztő (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Folyékony élesztő (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Amennyiben friss élesztőt használ, szorozza be hárommal a szárított élesztő mennyiséget.

Tanácsok & Ötletek

KENYÉR

Ha a tészta nem kelt meg: nem tartotta be a pontos mennyiségeket, vagy a liszt túl sok volt, hiányzik még egy kis élesztő, víz vagy cukor. Mindent pontosan meg kell mérni.

A cipó lelapult: a víz vagy az élesztő túl sok volt, csökkentse a mennyiséget és ügyeljen, hogy a víz ne legyen túl meleg.

A kenyér megbarnult, de nincs átsülve: sok volt a víz, adjon hozzá kevesebbet.

BAGUETTEK ÉS ZSEMLÉK

A tészta kemény, nehezen formázható: valószínűleg sokáig kelt, vagy kevés a víz benne. Ebben az esetben a tésztát formázza újra, hagyja 10 percig pihenni és kezdje előlről.

A tészta ragacsos és nehéz megformázni: sok a víz mennyisége, lisztezze be a kezét.

Szakad a tészta vagy csomós: valószínűleg sokáig kelt, vagy kevés a víz benne. Ebben az esetben a tésztát formázza újra, hagyja 10 percig pihenni és kezdje előlről.

A tészta tömör: talán túl sok liszt van benne, vagy túlságosan összedolgozta a tésztát. Adjon hozzá egy kis vizet a dagasztás elején, hagyja pihenni 10 percig, mielőtt megformázná, és a tésztát a lehető legkevesebbet dagasztva formázza meg.

Régi korok

kenyerei

Auvergne-i rozskenyér P32

Ementális kenyér P32

Késleltetett kelesztésű kenyér P33

Hagymás kenyér P33

Auvergne-i rozskenyér

PROG. 5	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h01	3h06	3h11
Víz		450 ml	600 ml	780 ml
Só		1½ kk	2 kk	2½ kk
Speciális kenyérliszt		150 g	200 g	260 g
Rozsliszt (T170)		375 g	500 g	650 g
Szárított sütőélesztő		¾ kk	1 kk	1½ kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Ementális kenyér

PROG. 4	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	2h53	2h58	3h03
Víz		240 ml	320 ml	480 ml
Fűszersó		1 kk	1 kk	1½ kk
Kenyérliszt		340 g	450 g	675 g
Szárított sütőélesztő		2 kk	2½ kk	3½ kk
Cukor		1 kk	1 kk	1½ kk
Kockára vágott ementáli		115 g	150 g	225 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, liszt, szárított élesztő és cukor. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 4. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 30 perc elteltével) adja hozzá a sajtot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Késleltetett kelesztésű kenyér

PROG. 5	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h01	3h06	3h11
Víz		340 ml	450 ml	585 ml
Só		1½ kk	2 kk	2½ kk
Speciális kenyérliszt		490 g	650 g	845 g
Rozsliszt (T170)		40 g	50 g	65 g
Szárított sütőélesztő		½ kk	¾ kk	1 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Hagymás kenyér

PROG. 6	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h06	3h11	3h16
Víz		190 ml	255 ml	380 ml
Olaj		2½ ek	3½ ek	5 ek
Cukor		15 g	20 g	30 g
Só		2 kk	2½ kk	3½ kk
Speciális kenyérliszt		480 g	640 g	960 g
Szárított sütőélesztő		1 kk	1½ kk	2½ kk
Hagyma		100 g	130 g	200 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Vágja apróra a hagymát, csepegtesse le és hagyja hűlni. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olaj, cukor, só, liszt és élesztő. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá a hagymát a tésztához. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Klasszikus
kenyerek

Fehérkenyér P34
Gyors kenyér P34
Teljes kiőrlésű kenyér P35
Rusztikus barnakenyér P35
Szendvicskenyér P35

Fehérkenyér

PROG. 5	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h01	3h06	3h11
Víz		315 ml	420 ml	540 ml
Só		1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor		½ kk	1 kk	1½ kk
Speciális kenyérliszt		520 g	700 g	900 g
Szárított sütőélesztő		1 kk	1½ kk	2 kk
Ízlés szerint:				
Zöld olívabogyó		90 g	130 g	190 g
Húsos szalonna		150 g	200 g	300 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá az egyik további hozzávalót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Gyors kenyér

PROG. 8	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	1h28	1h33	1h38
Langyos víz		300 ml	400 ml	600 ml
Olívaolaj		1½ ek	2 ek	3 ek
Só		1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor		1 ek	1½ ek	2 ek
Tejpor		1½ ek	2½ ek	3 ek
Speciális kenyérliszt		480 g	640 g	960 g
Szárított sütőélesztő		3 kk	4 kk	6 kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, só, cukor és tejpor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 8. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Teljes kiőrlésű kenyér

PROG. 6	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h06	3h11	3h16
Víz		370 ml	490 ml	635 ml
Napraforgóolaj		½ ek	1 ek	1½ ek
Só		1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor		1 ek	2 ek	2 ek
Tejpor		1½ ek	2 ek	2½ ek
Speciális kenyérliszt		180 g	240 g	310 g
Teljes kiőrlésű liszt		340 g	460 g	590 g
Szárított sütőélesztő		1 kk	1½ kk	2 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, só, cukor és tejpor. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Rusztikus barnakenyér

PROG. 5	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h01	3h06	3h11
Víz		305 ml	405 ml	525 ml
Só		1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor		½ ek	1 ek	1½ ek
Speciális kenyérliszt		415 g	560 g	725 g
Teljes kiőrlésű liszt		95 g	130 g	170 g
Szárított sütőélesztő		1½ kk	2 kk	2½ kk
Ízlés szerint:				
Dió		110 g	150 g	225 g
Mogyoró		110 g	110 g	110 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a fenti táblázatot a hozzávalók mennyiségének meghatározásához. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só és cukor. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 5. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá a diót vagy a mogyorót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Szendvicskenyér

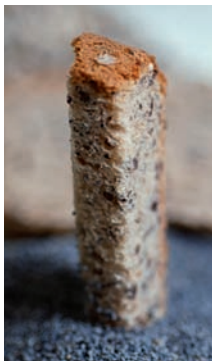
PROG. 4	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	2h53	2h58	3h03
Víz		270 ml	325 ml	405 ml
Napraforgóolaj		1½ ek	2 ek	2½ ek
Só		1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor		1½ ek	2 ek	2½ ek
Tejpor		2 ek	2½ ek	3 ek
Speciális kenyérliszt		500 g	600 g	750 g
Szárított sütőélesztő		1½ kk	1½ kk	2 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, só, cukor és tejpor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 4. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Speciális
kenyerek

Magvas kenyér P36
Rostos kenyér P36
Gluténmentes sajtos kenyér P37
Omega 3-ban gazdag kenyér P37
Só nélküli kenyér P37

Magvas kenyér



PROG. 6	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h06	3h11	3h16
Víz		300 ml	405 ml	540 ml
Repceolaj		2 ek	2½ ek	3½ ek
Méz		2 ek	2½ ek	3½ ek
Só		1½ kk	2 kk	3 kk
Rozsliszt (T170)		240 g	330 g	435 g
Teljes kiőrlésű liszt		240 g	330 g	435 g
Szárított sütőélesztő		2 kk	2½ kk	3½ kk
Lenmag		75 g	100 g	135 g
Napraforgómag		25 g	30 g	45 g
Mák		15 g	20 g	30 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, repceolaj, méz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 28 perc elteltével) adja hozzá a fekete lenmagot, napraforgómagot és mákot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Rostos kenyér

PROG. 6	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h06	3h11	3h16
Víz		350 ml	460 ml	600 ml
Napraforgóolaj		½ ek	½ ek	1 ek
Só		1 kk	1½ kk	2 kk
Tejpor		1 ek	1½ ek	2 ek
Speciális kenyérliszt		320 g	420 g	550 g
Finom korpa		160 g	210 g	275 g
Szárított sütőélesztő		2 kk	2½ kk	3½ kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, só és tejpor. Ezután adja hozzá a lisztet, a finom korpát és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Gluténmentes sajtos kenyér

PROG. 9	Súly	1000 g
	Idő	2h11
Víz		425 ml
Tojás		3
Növényi olaj		3 ek
Kristálycukor		2 ek
Só		1 kk
Fehér rizsliszt		280 g
Barna rizsliszt		140 g
Fölözött tejpor		3½ ek
Xantángumi		3½ kk
Szárított hagymapehely		1 kk
Mák		1 kk
Zellermag és szárított kapor		1½ kk
Reszelt cheddar sajt		170 g
Szárított sütőélesztő		1 kk

Tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. programot és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Omega 3-ban gazdag kenyér

PROG. 11	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h11	3h16	3h21
Víz		180 ml	230 ml	295 ml
Natúr joghurt		125 g	185 g	250 g
Repceolaj		1 ek	1½ ek	2 ek
Melasz		2 ek	3 ek	4 ek
Só		1½ kk	2 kk	2½ kk
Tejpor		½ ek	1 ek	2 ek
Speciális kenyérliszt		155 g	200 g	255 g
Rozsliszt (T170)		210 g	270 g	345 g
Teljes kiőrlésű liszt		110 g	140 g	180 g
Búzacsíra por		20 g	30 g	40 g
Szárított sütőélesztő		3 kk	4 kk	5 kk
Lenmag		55 g	70 g	90 g
Napraforgómag		40 g	60 g	70 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, natúr joghurt, repceolaj, melasz a tejpor Ezután adja hozzá a háromfajta lisztet, Búzacsíra por a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 11. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a « start/stop » gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 34 perc elteltével) .adja hozzá Lenmag a Napraforgómag. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Só nélküli kenyér

PROG. 10	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h01	3h06	3h11
Víz		320 ml	430 ml	500 ml
Napraforgóolaj		½ ek	½ ek	1 ek
Citromlé		1½ kk	2 kk	2 kk
Speciális kenyérliszt		520 g	700 g	840 g
Szárított sütőélesztő		1 kk	1½ kk	2 kk
Szezámmag		75 g	100 g	120 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, citromlé. Ezután adja hozzá a lisztet, a szárított élesztőt és a szezámmagot. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 10. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Édes
ízek

Briós P38
Kalács P38
Fűszeres kenyér P39
Kuglóf P39
Cake P39

Briós

PROG. 7	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h15	3h20	3h25
Tej		60 ml	80 ml	120 ml
Tojás		3	4	5
Vaj coupé en petits cubes		140 g	200 g	230 g
Só		1½ kk	2 kk	2 kk
Cukor		50 g	70 g	80 g
Speciális kenyérliszt		430 g	575 g	670 g
Szárított sütőélesztő		1 kk	1½ kk	2½ kk
Csokoládédarabkák (fakultatív)		110 g	150 g	170 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 7. programot, a briós súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével), ha úgy kívánja, adjon hozzá csokoládédarabkákat. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Kalács

PROG. 4	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	2h53	2h58	3h03
Tej		280 ml	315 ml	400 ml
Vaj		60 g	70 g	80 g
Só		1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor		2½ ek	3 ek	3½ ek
Speciális kenyérliszt		495 g	555 g	700 g
Szárított sütőélesztő		2 kk	2 kk	2½ kk
Ízlés szerint (fakultatív):				
Mazsola		60 g	70 g	80 g
Kandírozott gyümölcsök		60 g	70 g	80 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 4. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 30 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá a mazsolát vagy a kandírozott gyümölcsöket. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Fűszeres kenyér

PROG. 14	Súly	1000 g
	Idő	2h08
Tej		200 ml
Tojás		2
Vörös cukor		100 g
Só		½ kk
4 fűszerkeverék		1 kk
Étkezési szódabikarbóna*		½ kk
Fahéj		1 kk
Méz		500 g
Olvasztott vaj		200 g
Speciális kenyérliszt		400 g
Sütőpor		1 zacskó

**a sóknál található*

Tekintse meg a táblázatot. Üsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a vörös cukrot, a sót és a étkezési szódabikarbóna. Habosítsa 5 percen keresztül. Adja hozzá a fűszereket, a mézet és az olvasztott vajat. Öntse a készítményt a kenyérsütő gép sütőedényébe. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 14. programot és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret. ***Tipp: Ha jól átsült fűszeres kenyeret szeretne készíteni, akkor a program lejárata után a kiborítás előtt még további 10-20 percig a kenyérsütő gépben hagyhatja.***

Kuglóf

PROG. 7	Súly	750 g	1000 g	1500 g
	Idő	3h15	3h20	3h25
Tej		100 ml	120 ml	205 ml
Tojás		2	3	4
Vaj		160 g	210 g	250 g
Só		1 kk	1 kk	1½ kk
Cukor		70 g	90 g	135 g
Speciális kenyérliszt		390 g	530 g	795 g
Egész mandula		40 g	50 g	60 g
Mazsola		110 g	150 g	170 g

Áztassa a mazsolát vízbe vagy fehér alkoholba. Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 7. programot, a briós súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá az egész mandulaszemeket és a beáztatott mazsolát. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

Cake

PROG. 14	Súly	1000 g
	Idő	2h08
Tojás		5
Cukor		165 g
Vaníliás cukor		1 zacskó
Só		1 csipet
Barna rum		1½ ek
Vaj		230 g
Finomliszt (45-ös típus)		330 g
Sütőpor		2½ kk
Mazsola		75 g
Kandírozott gyümölcsök		75 g

Üsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. Habosítsa 5 percen keresztül. Öntse a készítményt a kenyérsütőgép sütőedényébe. Adja hozzá a barna rumot, a puha vajat, a finomlisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 14. programot és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a mazsolát és a kandírozott gyümölcsöket. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a cake-et. ***Tipp: Ha jól átsült cake-et szeretne készíteni, akkor a program lejárta után a kiborítás előtt még további 10 percig a kenyérsütőgépben hagyhatja.***

Bagettek és *péksütemények*

Finom korpás bagett P40
Mézes, zabpelyhes bagett P40
Aszalt szilvás, diós bagett P41
Mazsolás buci P41
Szalonnás, parmezános és korianderes bagett P41

Finom korpás bagett

PROG. 1	Idő	4 db bagett 2h02	8 db bagett 2h59
Víz		175 ml	315 ml
Cukor		1 kk	1½ kk
Só		¾ kk	1½ kk
Vaj		20 g	35 g
Speciális kenyérliszt		150 g	270 g
Teljes kiőrlésű liszt		100 g	180 g
Finom korpa		8 ek	14 ek
Szárított sütőélesztő		¾ kk	1½ kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, vaj, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop" gombot. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Nedvesítse be őket, mielőtt a finom korpába forgatja. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő" tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop" gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.

Mézes, zabpelyhes bagett

PROG. 1	Idő	4 db bagett 2h02	8 db bagett 2h59
Víz		175 ml	315 ml
Só		¾ kk	1½ kk
Méz		30 g	55 g
Speciális kenyérliszt		210 g	380 g
Rozsliszt (T170)		40 g	70 g
Szárított sütőélesztő		¾ kk	1½ kk
Zabpehely		25 g	45 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, méz és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop" gombot. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Kenje meg vízzel mielőtt a zabpehelybe forgatná a tésztadarabokat. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő" tepsire. Készítsen mély bevágásokat egy ollóval és húzza szét a hegyeit, hogy kalász formát alkosson. Ismét nyomja meg a „start/stop" gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.

Aszalt szilvás, diós bagett

PROG. 1 Idő	4 db bagett 2h02	8 db bagett 2h59
Víz	160 ml	290 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¾ kk	1½ kk
Kukoricadara	25 g	45 g
Speciális kenyérliszt	200 g	360 g
Rozsliszt (T170)	25 g	45 g
Szárított sütőélesztő	¾ kk	1½ kk
Aszalt szilva	45 g	80 g
Dió	45 g	80 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (27 perc elteltével) adja hozzá a diót a tésztához. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Nedvesítse be őket, mielőtt a kukoricadarába forgatja. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő" tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztadarabokat. Helyezzen 3 db aszalt szilvát a bevágásokba. Ismét nyomja meg a „start/stop" gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.

Mazsolás buci

PROG. 1 Idő	4 cipó 2h02	8 cipó 2h59
Víz	165 ml	300 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¾ kk	1½ kk
Speciális kenyérliszt	125 g	225 g
Rozsliszt (T170)	125 g	225 g
Szárított sütőélesztő	1 kk	1½ kk
Mazsola	75 g	135 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a mazsolát a tésztához. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 cipócskát kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. adag tésztát 4 egyenlő részre. Ezekből fog bagetteket formázni, mielőtt a lisztbe forgatná. Helyezze a tésztadarabokat a „speciális bagettsütő" tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop" gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bucikat, majd ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.

Szalonnás, parmezános és korianderes bagett

PROG. 1 Idő	4 db bagett 2h02	8 db bagett 2h59
Víz	135 ml	245 ml
Só	¾ kk	1½ kk
Olívaolaj	½ ek	1 ek
Cukor	½ ek	1 ek
Speciális kenyérliszt	205 g	370 g
Szárított sütőélesztő	¾ kk	1½ kk
Füstölt húsos szalonna	35 g	65 g
Reszelt parmezán	30 g	55 g
Friss reszelt koriander	½ ek	1 ek

Futtassa meg a szalonnát egy felmelegített tapadásmentes bevonatú serpenyőben, csöpögtesse le és hagyja kihűlni. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, olívaolaj, cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot. Nyomja meg a „start/stop" gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a szalonnát, a parmezánt és a koriandert a tésztához. A második sípszó elhangzásakor (1h19 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Helyezze őket a „bagett" sütőformába és teljes hosszában vágja be a tésztadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop" gombot. A következő sípszó elhangzásakor (47 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével hagyja hűlni egy rácson.

Egyebek

Diós, gorgonzolás cibatta P42
Alma-rebarbara kompót P42
Pizza tészta P43
Friss tészták P43
Narancslekvár P43

Diós, gorgonzolás cibatta

PROG. 13	Súly	1250 g
	Idő	1h15
Víz		450 ml
Olívaolaj		5 ek
Só		2½ kk
Speciális kenyérliszt		760 g
Apróra tört dió		80 g
Gorgonzola		100 g
Szárított sütőélesztő		2½ kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívaolaj, só, liszt, apróra tört dió, gorgonzola és élesztő. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 13. programot és nyomja meg a „start/stop" gombot. Egy óra elteltével kapcsolja ki a gépet és vegye ki a tésztát a sütőedényből. Lisztezze meg a munkafelületet és ossza a tésztát 8 cipóformájú részre. Takarja le egy konyharuhával és hagyja 1 órán át kelni környezeti hőmérsékleten. Melegítse elő a sütőt 240°C-ra (8. fokozat). Ha a sütő bemelegedett, egy ecset segítségével kenje be a tésztadarabokat olívaolajjal. Tegye a sütőbe egy vízzel megtöltött edénnyel együtt a sütő nedvesítéséhez. Süsse 25 percig. Hagyja a rácson kihűlni.

Alma-rebarbara kompót

PROG. 15	Súly	1200 g
	Idő	1h30
Alma		600 g
Rebarbara		600 g
Cukor		5 ek

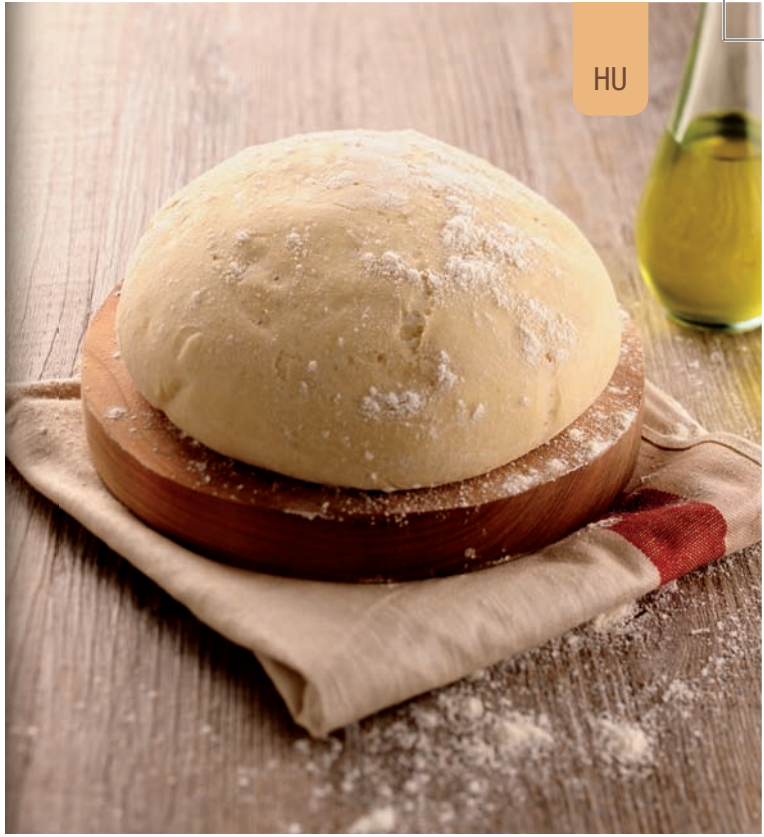
Hámozza meg az almát és a rebarbarát, vágja darabokra. Borítsa a gyümölcsdarabokat a kenyérsütőgép sütőedényébe. Adja hozzá a cukrot. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 15. programot. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt.

Tipp: attól függően, hogy gyümölcsdarabokkal vagy anélkül szereti-e a kompótot, vágja nagyobb vagy kisebb méretű darabokra a gyümölcsöt. Ha közepes méretű darabokra vágja, a főzési idő végén is lesznek még gyümölcsdarabok a kompótban. A kompótkészítéshez idényjellegű gyümölcsöket válasszon.

Pizza tészta

PROG. 13	Súly	1250 g
	Idő	1h15
Víz		450 ml
Olívaolaj		2½ ek
Só		2½ kk
Speciális kenyérliszt		800 g
Szárított sütőélesztő		2½ kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívaolaj és só.
Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt.
Helyezze a sütőedényt a gépbe.
Válassza ki a 13. programot.
Nyomja meg a „start/stop" gombot.
A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt.
A tészta felhasználásra kész.



Friss tészták

PROG. 16	Súly	1250 g
	Idő	15 perc
Speciális kenyérliszt		830 g
Víz		200 ml
Tojás		5
Só		1½ kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: liszt, víz, tojás és só.
Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 16. programot.
Nyomja meg a „start/stop" gombot.
A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt.
A tészta felhasználásra kész.

Narancslekvár

PROG. 15	Súly	1200 g
	Idő	1h30
Narancs		750 g
Cukor		750 g
Ízlés szerint:		
Pektin		50 g
Citromlé		50 ml

Hámozza meg a narancsokat, vágja darabokra, magozza ki. Borítsa a feldarabolt gyümölcsöt a kenyérsütő gép sütőedényébe. Adja hozzá a cukrot és a pektint. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 15. programot. Nyomja meg a „start/stop" gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt. ***Tipp: ha nem talál pektint a boltban, akkor citromlével is helyettesítheti (körülbelül 50 ml) ; ez a gyümölcs pektinben gazdag. Ebben az esetben javasoljuk, hogy 40 perccel tovább főzze. A lekvárkészítéshez idényjellegű gyümölcsöket válasszon.***

Съдържание

Традиционен хляб P46
Класически хляб P48
Специален хляб P50
Сладки вкусове P52
Багети и хлебчета P54
Какво друго P56

Въведение

Обърнете внимание на тази предварителни страници, те съдържат важна информация за успешното осъществяване на вашите рецепти.

Брашно: брашното, което трябва да използвате за направата на хляба, (ако в рецептата не са посочени изрични противопоказания), се предлага на пазара под няколко наименования: пшенично брашно (T55), специално брашно за хляб, хлебно брашно за бял хляб, бяло брашно.
Забележки: Също така е подходящо да се използва и пшенично брашно тип 65.
Хлебна мая: тя съществува под различни форми : прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлебни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от вашата хлебарница.
Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите за да може да се разпредели равномерно.

РАВНОСТОЙНОСТ КОЛИЧЕСТВО / ТЕГЛО МЕЖДУ СУХА МАЯ, ПРЯСНА МАЯ И ТЕЧНА МАЯ:

Суха мая (в ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Суха мая (в гр.)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Прясна мая (в гр.)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Течна мая (в мл.)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Ако използвате прясна мая, умножете по три теглото на количеството обозначено за суха мая.

Полезни съвети и идеи

ХЛЯБОВЕ

Хлябът не е достатъчно бухнал: стриктно следвайте препоръчаните количества на всяка съставка, или количеството брашно е повече, или липсва мая, вода или захар. Необходимо е да измервате продуктите, необходими за тестото.

Хлябът е клисав: количеството на водата или маята е в повече, намалете количествата и се уверете, че водата не е много топла.

Кората на хляба е кафява, но той не е достатъчно изпечен: количеството вода е в повече, сложете по-малко.

БАГЕТИГЕ И ХЛЕБЧЕТА

Тестото е твърдо и не може да се оформи: най-вероятно тестото е премесено и количеството вода е недостатъчно. В този случай оформете тестото на топка и го оставете да отпочине за 10 минути преди да опитате пак.

Тестото е лепкаво и обработката е трудна: водата е в повече, набрашнете ръцете си при оформянето.

Тестото се къса или става на бучки: в този случай, тестото е месено прекалено дълго, затова е необходимо да се направи на топка, която да се остави да отпочине за 10 минути, преди да се започне отново.

Тестото е много сбито: може би брашното е доста повече от необходимото или тестото е месено прекалено дълго време. Добавете още малко вода, преди да започнете да месите, след това оставете тестото да престои 10 мин., преди да го сложите във формата, като при това внимавате да го месите колкото е възможно по-малко.

Традиционен
хляб

Овернски ръжен хляб P46
Хляб с ементал P46
Традиционен хляб P47
Хляб с лук P47

Овернски ръжен хляб

PROG. 5	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода		450 мл	600 мл	780 мл
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
Специално брашно за хляб		150 г	200 г	260 г
Ръжено брашно (T170)		375 г	500 г	650 г
Суха мая за хляб		¾ к. л.	1 к. л.	1½ к. л.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода и сол.
След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината.
Изберете програма 5, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб с ементал

PROG. 4	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	2,53 ч	2,58 ч	3,03 ч
Вода		240 мл	320 мл	480 мл
Сол, ароматизирана с билки		1 к. л.	1 к. л.	1½ к. л.
Специално брашно за хляб		340 г	450 г	675 г
Суха мая за хляб		2 к. л.	2½ к. л.	3½ к. л.
Захар		1 к. л.	1 к. л.	1½ к. л.
Кубчета ементал		115 г	150 г	225 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, брашно, суха мая и захар.
Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“.
При първия звуков сигнал (след около 30 мин) добавете сирене.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Традиционен хляб

PROG. 5	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода		340 мл	450 мл	585 мл
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
Специално брашно за хляб		490 г	650 г	845 г
Ръжено брашно (T170)		40 г	50 г	65 г
Суха мая за хляб		½ к. л.	¾ к. л.	1 к. л.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата.
Поставете съставките в съда в следния ред: вода и сол.
След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината.
Изберете програма 5, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб с лук

PROG. 6	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,06 ч	3,11 ч	3,16 ч
Вода		190 мл	255 мл	380 мл
Олио		2½ с. л.	3½ с. л.	5 с. л.
Захар		15 г	20 г	30 г
Сол		2 к. л.	2½ к. л.	3½ к. л.
Специално брашно за хляб		480 г	640 г	960 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.	2½ к. л.
Лук		100 г	130 г	200 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата.
Нарежете лука на малки кубчета, изцедете ги и ги оставете да се охладят. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, олио, захар, сол, брашно и мая. Поставете съда в машината.
Изберете програма 6, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 25 мин) прибавете лука в тестото.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Класически
хляб

Бял хляб P48
Бърз хляб P48
Пълнозърнест хляб P49
Натурален хляб P49
Хляб без кори P49

Бял хляб

PROG. 5	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода		315 мл	420 мл	540 мл
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	3 к. л.
Захар		½ к. л.	1 к. л.	1½ к. л.
Специално брашно за хляб		520 г	700 г	900 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.	2 к. л.
По избор:				
Зелени маслини		90 г	130 г	190 г
Резени сланина		150 г	200 г	300 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол и захар. Добавете след това брашното и сухата мая.
Поставете съда в машината. Изберете програма 5, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“.
При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете, ако желаете, една от допълнителните съставки.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Бърз хляб

PROG. 8	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	1,28 ч	1,33 ч	1,38 ч
Хладка вода		300 мл	400 мл	600 мл
Зехтин		1½ с. л.	2 с. л.	3 с. л.
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	3 к. л.
Захар		1 с. л.	1½ с. л.	2 с. л.
Мляко на прах		1½ с. л.	2½ с. л.	3 с. л.
Специално брашно за хляб		480 г	640 г	960 г
Суха мая за хляб		3 к. л.	4 к. л.	6 к. л.

Поставете в съда съставките в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах.
След това добавете брашното и сухата мая.
Поставете съда в машината.
Изберете програма 8, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Пълнозърнест хляб

PROG. 6	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,06 ч	3,11 ч	3,16 ч
Вода		370 мл	490 мл	635 мл
Слънчогледово олио		½ с. л.	1 с. л.	1½ с. л.
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	3 к. л.
Захар		1 с. л.	2 с. л.	2 с. л.
Мляко на прах		1½ с. л.	2 с. л.	2½ с. л.
Специално брашно за хляб		180 г	240 г	310 г
Пълнозърнесто брашно		340 г	460 г	590 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.	2 к. л.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах.
След това добавете двата вида брашно и маята.
Поставете съда в машината. Изберете програма 6, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете бутона „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Натурален хляб

PROG. 5	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода		305 мл	405 мл	525 мл
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	3 к. л.
Захар		½ с. л.	1 с. л.	1½ с. л.
Специално брашно за хляб		415 г	560 г	725 г
Пълнозърнесто брашно		95 г	130 г	170 г
Суха мая за хляб		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
По избор:				
Орехи		110 г	150 г	225 г
Лешници		110 г	110 г	110 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата по-долу за количествата на съставките. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол и захар. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете, ако желаете, орехите или лешниците.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб без кори

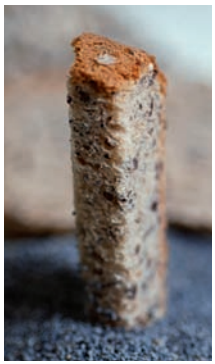
PROG. 4	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	2,53 ч	2,58 ч	3,03 ч
Вода		270 мл	325 мл	405 мл
Слънчогледово олио		1½ с. л.	2 с. л.	2½ с. л.
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
Захар		1½ с. л.	2 с. л.	2½ с. л.
Мляко на прах		2 с. л.	2½ с. л.	3 с. л.
Специално брашно за хляб		500 г	600 г	750 г
Суха мая за хляб		1½ к. л.	1½ к. л.	2 к. л.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах.
След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Специален
хляб

Хляб със семена P50
Хляб с фибри P50
Хляб със сирене, без глутен P51
Хляб омега 3 P51
Безсолен хляб P51

Хляб със семена



PROG. 6	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,06 ч	3,11 ч	3,16 ч
Вода		300 мл	405 мл	540 мл
Олио от рапица		2 с. л.	2½ с. л.	3½ с. л.
Мед		2 с. л.	2½ с. л.	3½ с. л.
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	3 к. л.
Ръжено брашно (T170)		240 г	330 г	435 г
Пълнозърнесто брашно		240 г	330 г	435 г
Суха мая за хляб		2 к. л.	2½ к. л.	3½ к. л.
Ленено семе		75 г	100 г	135 г
Слънчогледово семе		25 г	30 г	45 г
Семена от мак		15 г	20 г	30 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, олио от рапица, мед и сол. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете черно ленено семе слънчоглед и мак. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб с фибри

PROG. 6	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,06 ч	3,11 ч	3,16 ч
Вода		350 мл	460 мл	600 мл
Слънчогледово олио		½ с. л.	½ с. л.	1 с. л.
Сол		1 к. л.	1½ к. л.	2 к. л.
Мляко на прах		1 с. л.	1½ с. л.	2 с. л.
Специално брашно за хляб		320 г	420 г	550 г
Фини трици		160 г	210 г	275 г
Суха мая за хляб		2 к. л.	2½ к. л.	3½ к. л.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол и мляко на пудра. След това добавете брашното, финитe трици и сухата мая.
Поставете съда в машината. Изберете програма 6, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете бутона „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб със сирене, без глутен

PROG. 9	Тегло	1000 г
	Време	2,11 ч
Вода		425 мл
Яйца		3
Растително масло		3 с. л.
Захар на кристали		2 с. л.
Сол		1 к. л.
Брашно от бял ориз		280 г
Брашно от кафяв ориз		140 г
Обезмаслено мляко на прах		3½ с. л.
Ксантанова смола		3½ к. л.
Колелца изсушен лук		1 к. л.
Семена от мак		1 к. л.
Семена от целина и сушен копър		1½ к. л.
Настъргано сирене „Чедър“		170 г
Суха мая за хляб		1 к. л.

Вижте таблицата. Поставете съставките в съда в посочения ред. Поставете съда в машината.
Изберете програма 9 и желания цвят на кората.
Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб омега 3

PROG. 11	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,11 ч	3,16 ч	3,21 ч
Вода		180 мл	230 мл	295 мл
Натурално кисело мляко		125 г	185 г	250 г
Олио от рапица		1 с. л.	1½ с. л.	2 с. л.
Меласа		2 с. л.	3 с. л.	4 с. л.
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
Мляко на прах		½ с. л.	1 с. л.	2 с. л.
Специално брашно за хляб		155 г	200 г	255 г
Ръжено брашно (T170)		210 г	270 г	345 г
Пълнозърнесто брашно		110 г	140 г	180 г
Пшеничен зародиш на прах		20 г	30 г	40 г
Суха мая за хляб		3 к. л.	4 к. л.	5 к. л.
Ленено семе		55 г	70 г	90 г
Слънчогледово семе		40 г	60 г	70 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, Натурално кисело мляко, Олио от рапица, Меласа, сол и Мляко на прах. След това добавете трите вида брашно, Пшеничен зародиш на прах и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 10, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 34 мин) добавете Ленено семе и Слънчогледово семе. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Безсолен хляб

PROG. 10	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода		320 мл	430 мл	500 мл
Слънчогледово олио		½ с. л.	½ с. л.	1 с. л.
Лимонов сок		1½ к. л.	2 к. л.	2 к. л.
Специално брашно за хляб		520 г	700 г	840 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.	2 к. л.
Сусамено семе		75 г	100 г	120 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, лимонов сок. След това добавете брашното, сухата мая и сусаменото семе.
Поставете съда в машината. Изберете програма 10, теглото на хляба и желания цвят на кората.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Сладки вкусове

Кифла P52
Хляб с мляко P52
Хляб с подправки P53
Кюгелхопф P53
Кекс P53

Кифла

PROG. 7	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,15 ч	3,20 ч	3,25 ч
Мляко		60 мл	80 мл	120 мл
Яйца		3	4	5
Масло, нарязано на малки кубчета		140 г	200 г	230 г
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2 к. л.
Захар		50 г	70 г	80 г
Специално брашно за хляб		430 г	575 г	670 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.	2½ к. л.
Парчета шоколад (незадължително)		110 г	150 г	170 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар.
След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 7, теглото на кифлата и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При звуковия сигнал (след около 25 мин) добавете, ако желаете, парчета шоколад.
При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб с мляко

PROG. 4	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	2,53 ч	2,58 ч	3,03 ч
Мляко		280 мл	315 мл	400 мл
Масло		60 г	70 г	80 г
Сол		1½ к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
Захар		2½ с. л.	3 с. л.	3½ с. л.
Специално брашно за хляб		495 г	555 г	700 г
Суха мая за хляб		2 к. л.	2 к. л.	2½ к. л.
По избор (незадължително):				
Сухо грозде		60 г	70 г	80 г
Захаросани плодове		60 г	70 г	80 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, разтопено масло, сол и захар.
След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 4, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 30 мин) добавете, ако желаете, сухото грозде или захаросаните плодове. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Хляб с подправки

PROG. 14	Тегло	1000 г
	Време	2,08 ч
Мляко		200 мл
Яйца		2
Жълта захар		100 г
Сол		½ к. л.
Смес от 4 подправки		1 к. л.
Хранителна сода*		½ к. л.
Канела		1 к. л.
Мед		500 г
Разтопено масло		200 г
Специално брашно за хляб		400 г
Химична мая		1 пакетче

**предлага се на щандовете за солени изделия*

Вижте таблицата. Прибавете в купа яйцата, жълтата захар, солта и хранителна сода. Разбийте всичко в продължение на 5 мин. Добавете подправките, млякото, меда и разтопеното масло. Поставете сместа в съда на машината за хляб. Добавете двата вида брашно и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 14 и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване" При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата. ***Полезен съвет: ако предпочитате хляба с подправки да бъде добре изпечен, при завършване на програмата може да го оставите още 10–20 мин в машината за хляб, преди да го извадите от формата.***

Кюгелхопф

PROG. 7	Тегло	750 г	1000 г	1500 г
	Време	3,15 ч	3,20 ч	3,25 ч
Мляко		100 мл	120 мл	205 мл
Яйца		2	3	4
Масло		160 г	210 г	250 г
Сол		1 к. л.	1 к. л.	1½ к. л.
Захар		70 г	90 г	135 г
Специално брашно за хляб		390 г	530 г	795 г
Цели бадеми		40 г	50 г	60 г
Сухо грозде		110 г	150 г	170 г

Мариновайте сухото грозде във вода или безцветен алкохол. Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая.

Поставете съда в машината. Изберете програма 7, теглото на кифлата и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване".

При първия звуков сигнал (след около 25 мин) добавете целите бадеми и маринованото грозде. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

Кекс

PROG. 14	Тегло	1000 г
	Време	2,08 ч
Яйца		5
Захар		165 г
Ванилова захар		1 пакетче
1 щипка сол		
Тъмен ром		1½ с. л.
Масло		230 г
Фино брашно (тип 45)		330 г
Химична мая		2½ к. л.
Сухо грозде		75 г
Захаросани плодове		75 г

Поставете в купа яйцата, захарта, ваниловата захар и солта. Разбийте всичко в продължение на 5 минути. Излейте сместа в съда на машината за хляб. Добавете тъмния ром, разтопеното масло, финото брашно и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 14 и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване". При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде и захаросаните плодове. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете кекса от формата. ***Полезен съвет: ако предпочитате кексът да е добре изпечен, при завършване на програмата може да го оставите в машината за хляб още 10 минути, преди да го извадите от формата.***

Багети и *хлебчета*

Багети с фини трици P54
Багети с мед и овесени зърна P54
Багети със сушени сини сливи и орехи P55
Хлебчета с грозде P55
Багети със сланина, пармезан и кориандър P55

Багети с фини трици

PROG. 1	Време	4 багети 2,02 ч	8 багети 2,59 ч
Вода		175 мл	315 мл
Захар		1 к. л.	1½ к. л.
Сол		¾ к. л.	1½ к. л.
Масло		20 г	35 г
Специално брашно за хляб		150 г	270 г
Пълнозърнесто брашно		100 г	180 г
Фини трици		8 с. л.	14 с. л.
Суха мая за хляб		¾ к. л.	1½ к. л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, масло, захар и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1, желания цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване". При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, които да оформите на багети. Навлажнете ги, преди да ги оваляте във финитe трици. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети". Нарежете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване". При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.

Багети с мед и овесени зърна

PROG. 1	Време	4 багети 2,02 ч	8 багети 2,59 ч
Вода		175 мл	315 мл
Сол		¾ к. л.	1½ к. л.
Мед		30 г	55 г
Специално брашно за хляб		210 г	380 г
Ръжено брашно (T170)		40 г	70 г
Суха мая за хляб		¾ к. л.	1½ к. л.
Овесени зърна		25 г	45 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, мед и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1, желания цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване". При втория звуков сигнал 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части, които да оформите на багети. Намажете ги с вода, преди да ги оваляте в овесените зърна. Поставете ги върху тавата за печене „специални багети". Направете няколко дълбоки разреза с длето и раздалечете краищата, за да придадете форма на клас. Отново натиснете „Включване – Изключване". При при следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.

Багети със сушени сини сливи и орехи

PROG. 1	Време	4 багети 2,02 ч	8 багети 2,59 ч
Вода		160 мл	290 мл
Захар		1 с. л.	1½ с. л.
Сол		¾ к. л.	1½ к. л.
Царевичен грис		25 г	45 г
Специално брашно за хляб		200 г	360 г
Ръжено брашно (T170)		25 г	45 г
Суха мая за хляб		¾ к. л.	1½ к. л.
Сушени сухи сливи		45 г	80 г
Орехи		45 г	80 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, захар и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1 и желания цвят на кората, натиснете бутона „Включване – Изключване". При първия звуков сигнал (след 27 мин) прибавете орехите към тестото. При втория звуков сигнал (след 1 ч и 05 мин) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части, които да оформите на багети. Навлажнете ги, преди да ги оваляте в царевичния грис. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети". Нарежете тестото по цялата му дължина. Поставете по 3 сушени сини сливи във всеки прорез. Отново натиснете „Включване – Изключване". При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.

Хлебчета с грозде

PROG. 1	Време	4 хлебчета 2,02 ч	8 хлебчета 2,59 ч
Вода		165 мл	300 мл
Захар		1 с. л.	1½ с. л.
Сол		¾ к. л.	1½ к. л.
Специално брашно за хляб		125 г	225 г
Ръжено брашно (T170)		125 г	225 г
Суха мая за хляб		1 к. л.	1½ к. л.
Сухо грозде		75 г	135 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, захар и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1 и желания цвят на кората, натиснете бутона „Включване – Изключване". При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде и тестото. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хлебчета, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, които да оформите на багети, преди да ги оваляте в брашното. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети". Нарежете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване". При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете хлебчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.

Багети със сланина, пармезан и кориандър

PROG. 1	Време	4 багети 2,02 ч	8 багети 2,59 ч
Вода		135 мл	245 мл
Сол		¾ к. л.	1½ к. л.
Зехтин		½ с. л.	1 с. л.
Захар		½ с. л.	1 с. л.
Специално брашно за хляб		205 г	370 г
Суха мая за хляб		¾ к. л.	1½ к. л.
Пушена сланина		35 г	65 г
Настърган пармезан		30 г	55 г
Пресен настърган кориандър		½ с. л.	1 с. л.

Запечете леко сланината в топла фурна с незалепващо покритие, изцедете и оставете да се охлади. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, зехтин, захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1. Натиснете бутона „Включване – Изключване". При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сланината, пармезана и кориандъра към тестото. При втория звуков сигнал (след 1,19 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети разделете тестото на два къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части, които да оформите на багети. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети" и нарежете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване". При следващия звуков сигнал (след 47 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.

Какво друго

Чибата с орехи и горгонзола P56

Компот ябълка ревен P56

Тесто за пица P57

Пресни тестени изделия P57

Мармалад от портокал P57

Чибата с орехи и горгонзола

PROG. 13	Тегло	1250 г
	Време	1,15 ч
Вода		450 мл
Зехтин		5 с. л.
Сол		2½ к. л.
Специално брашно за хляб		760 г
Счукани орехи		80 г
Горгонзола		100 г
Суха мая за хляб		2½ к. л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин, сол, брашно, счукани орехи, горгонзола и мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 13 и натиснете „Включване – Изключване“. След един час изключете машината и извадете тестото от съда. Поръсете с брашно работната повърхност и разделете тестото на 8 къса във формата на хлебчета. Покрийте ги с кърпа и ги оставете да бухнат за 1 час на стайна температура. Загрейте фурната на 240 °C (термостат 8). След като фурната се загрее, намажете тестото със зехтин с помощта на четка. Опечете със съд с вода, поставен във фурната, за да я навлжните. Опечете за 25 минути. Оставете да се охлади върху решетката.

Компот ябълка ревен

PROG. 15	Тегло	1200 г
	Време	1,30 ч
Ябълки		600 г
Ревен		600 г
Захар		5 с. л.

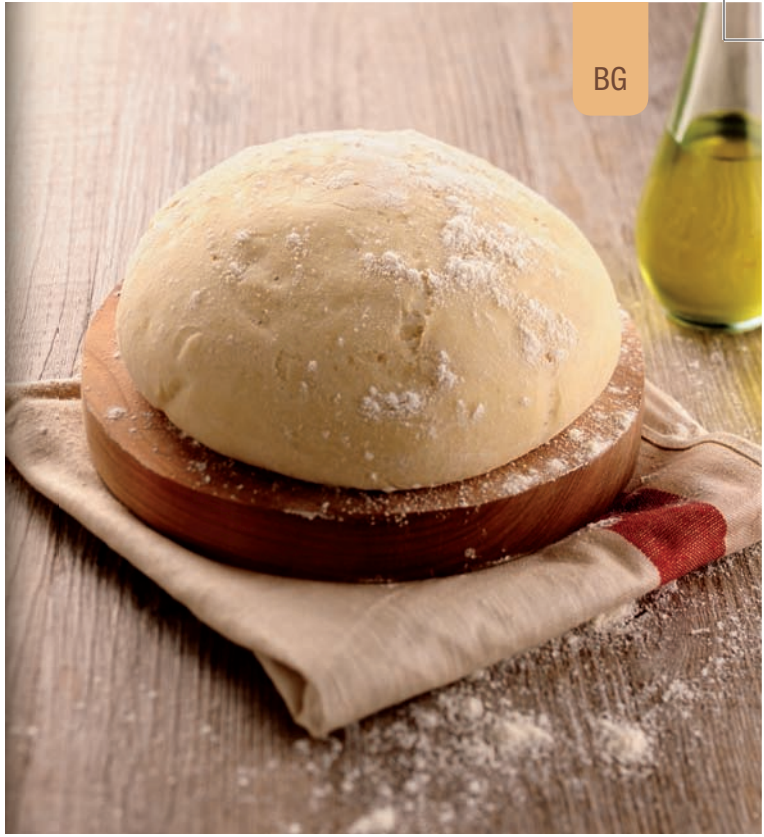
ÉОбелете ябълките и ревена, нарежете ги на парчета.
Прибавете плодовете в съда на машината за хляб. Добавете захарта.
Поставете съда в машината. Изберете програма 15.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината и извадете съда.

Полезен съвет: нарежете плодовете според това дали предпочитате компот със или без парчета, ако са нарязани на среден размер, ще останат парчета след печене. Изберете сезонни плодове, за да направите компота.

Тесто за пица

PROG. 13	Тегло	1250 г
	Време	1,15 ч
Вода		450 мл
Зехтин		2½ с. л.
Сол		2½ к. л.
Специално брашно за хляб		800 г
Суха мая за хляб		2½ к. л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин и сол.
След това добавете брашното и сухата мая.
Поставете съда в машината.
Изберете програма 13.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината и извадете съда.
Тестото е готово за използване.



Пресни тестени изделия

PROG. 16	Тегло	1250 г
	Време	15 мин
Специално брашно за хляб		830 г
Вода		200 мл
Яйца		5
Сол		1½ к. л.

Поставете съставките в съда в следния ред: брашно, вода, яйца и сол. Поставете съда в машината. Изберете програма 16.
Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината и извадете съда.
Тестото е готово за използване.

Мармалад от портокал

PROG. 15	Тегло	1200 г
	Време	1,30 ч
Портокали		750 г
Захар		750 г
По избор:		
Пектин		50 г
Лимонов сок		50 мл

Обелете портокалите, нарежете ги на парчета, почистете от семките. Прибавете нарязаните плодове в съда на машината за хляб. Добавете захар и пектин. Поставете съда в машината. Изберете програма 15. Натиснете „Включване – Изключване“.
При завършване на програмата изключете машината и извадете съда. Полезен съвет: ако не намерите пектин в магазина, може да го замените от лимонов сок (около 50 мл); този плод е естествено богат на пектин. В този случай ви съветваме да удължите печенето с още 40 мин. Изберете сезонни плодове, за да направите конфитюра.

Sažetak

Kruhovi iz prošlosti P60
Tradicionalni kruhovi P62
Specijalni kruhovi P64
Slatki okusi P66
Baguetti i peciva P68
Ostalo P70

Uvod

Obratite pažnju na ovih nekoliko prethodnih stranica jer one sadržavaju važne informacije za pravilno odvijanje rada prema receptima.

Brašno: brašno za primjenu kod pečenja kruhova (ako nije drugačije navedeno na receptima) ima razne nazive: pšenično brašno (T55), posebno brašno za kruhove, pekarsko brašno za crni kruh, bijelo brašno.
Napomene: Pšenično brašno tipa 65 također je prikladno.
Pekarski kvasac: nalazimo ga u više oblika: svjež u kockicama, aktivni suhi kvasac koji treba namočiti, suhi instant kvasac ili tekući kvasac. Prodaje se u trgovinama (na odjelima za prodaju kruha ili svježih proizvoda), ali ga također možete kupiti kod svog pekara.
Ako rabite svježi kvasac, lagano ga izmrvite među prstima kako bi ga lakše umiješali s ostalim sastojcima.

ODNOS KOLIČINE / TEŽINE SUHOG KVASCA, SVJEŽEG KVASCA I TEKUĆEG KVASCA:

Suhi kvasac (male žlice – m.ž.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Suhi kvasac (u gramima – g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Svježi kvasac (u gramima – g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Tekući kvasac (u ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Rabite li svježi kvasac, utrostručite težinu koja je navedena za suhi kvasac.

Savjeti

KRUH

Kruh se nije dovoljno digao: precizno se držite propisanih količina svakog sastojka, ili je prevelika količina brašna ili nedostaje kvasca, vode ili šećera. Sastojke treba izvagati tijekom pripreme tijesta.

Kruh je splasnuo: može biti da je dodana prevelika količina vode i kvasca, smanjite količinu ovih sastojaka i pripazite da voda ne bude prevruća.

Kruh je porumenio, ali nije dovoljno pečen: dodana je prevelika količina vode, pripazite da stavite manje vode.

BAGUETTI I MALI KRUHOVI

Tijesto se teško oblikuje: previše je miješeno ili je količina vode nedovoljna. U ovom slučaju, ponovno oblikujte tijesto u loptu, ostavite da miruje 10 minuta prije nego ponovno započnete oblikovanje.

Tijesto je ljepljivo i teško ga je obraditi: stavili ste previše vode, nabrašnite ruke prije ponovnog miješenja.

Tijesto se lomi: predugo se mijesilo, stoga treba ponovno oblikovati tijesto u loptu i ostaviti da miruje 10 minuta prije nego ponovno započnete s oblikovanjem.

Smjesa je tvrda: možda ima previše brašna ili se tijesto predugo mijesilo. Kada počnete mijesiti, dodajte malo vode, ostavite da odstoji 10 min prije stavljanja u kalup. Potom nakratko mijesite tijesto i stavite ga u kalup.

Kruhovi iz *prošlosti*

Auvergne raženi kruh P60
Kruh s ementalerom P60
Starinski kruh P61
Kruh s lukom P61

Auvergne raženi kruh

PROG. 5	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h01	3h06	3h11
Voda		450 ml	600 ml	780 ml
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		150 g	200 g	260 g
Raženo brašno (T170)		375 g	500 g	650 g
Suhi pekarski kvasac		¾ č. ž.	1 č. ž.	1½ č. ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda i sol.
Dodajte oba brašna i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s ementalerom

PROG. 4	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	2h53	2h58	3h03
Voda		240 ml	320 ml	480 ml
Sol sa začinskim biljem		1 č. ž.	1 č. ž.	1½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		340 g	450 g	675 g
Suhi pekarski kvasac		2 č. ž.	2½ č. ž.	3½ č. ž.
Šećer		1 č. ž.	1 č. ž.	1½ č. ž.
Kockice ementalera		115 g	150 g	225 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol, brašno, suhi kvasac i šećer.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 30 minuta), dodajte sir.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Starinski kruh

PROG. 5	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h01	3h06	3h11
Voda		340 ml	450 ml	585 ml
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		490 g	650 g	845 g
Raženo brašno (T170)		40 g	50 g	65 g
Suhi pekarski kvasac		½ č. ž.	¾ č. ž.	1 č. ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda i sol.
Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s lukom

PROG. 6	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h06	3h11	3h16
Voda		190 ml	255 ml	380 ml
Ulje		2½ j. ž.	3½ j. ž.	5 j. ž.
Šećer		15 g	20 g	30 g
Sol		2 č. ž.	2½ č. ž.	3½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		480 g	640 g	960 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.	2½ č. ž.
Luk		100 g	130 g	200 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Luk izrežite na male komadiće, ocijedite ga i ostavite da se ohladi.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, ulje, šećer, sol, brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 25 minuta), u tijesto umiješajte luk.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Tradicionalni
kruhovi

Bijeli kruh P62
Brzi kruh P62
Integralni kruh P63
Seoski kruh P63
Kruh za tost P63

Bijeli kruh

PROG. 5	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h01	3h06	3h11
Voda		315 ml	420 ml	540 ml
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
Šećer		½ č. ž.	1 č. ž.	1½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		520 g	700 g	900 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.	2 č. ž.
Po izboru:				
Zelene masline		90 g	130 g	190 g
Slanina		150 g	200 g	300 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Dodajte brašno i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), dodajte dodatne sastojke po želji.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Brzi kruh

PROG. 8	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	1h28	1h33	1h38
Mlaka voda		300 ml	400 ml	600 ml
Maslinovo ulje		1½ j. ž.	2 j. ž.	3 j. ž.
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
Šećer		1 j. ž.	1½ j. ž.	2 j. ž.
Mlijeko u prahu		1½ j. ž.	2½ j. ž.	3 j. ž.
Posebno brašno za kruhove		480 g	640 g	960 g
Suhi pekarski kvasac		3 č. ž.	4 č. ž.	6 č. ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.
Dodajte brašno i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 8, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Integralni kruh

PROG. 6	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h06	3h11	3h16
Voda		370 ml	490 ml	635 ml
Suncokretovo ulje		½ j. ž.	1 j. ž.	1½ j. ž.
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
Šećer		1 j. ž.	2 j. ž.	2 j. ž.
Mlijeko u prahu		1½ j. ž.	2 j. ž.	2½ j. ž.
Posebno brašno za kruhove		180 g	240 g	310 g
Integralno brašno		340 g	460 g	590 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.	2 č. ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.
Dodajte oba brašna i kvasac.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Seoski kruh

PROG. 5	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h01	3h06	3h11
Voda		305 ml	405 ml	525 ml
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
Šećer		½ j. ž.	1 j. ž.	1½ j. ž.
Posebno brašno za kruhove		415 g	560 g	725 g
Integralno brašno		95 g	130 g	170 g
Suhi pekarski kvasac		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Po izboru:				
Orah		110 g	150 g	225 g
Lješnjaci		110 g	110 g	110 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte gornju tablicu kako biste odredili količinu sastojaka. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, sol i šećer. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 5, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta) po želji dodajte orahe ili lješnjake.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh za tost

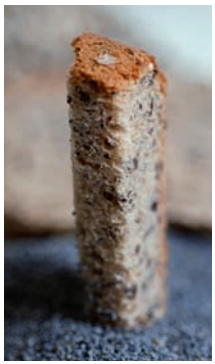
PROG. 4	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	2h53	2h58	3h03
Voda		270 ml	325 ml	405 ml
Suncokretovo ulje		1½ j. ž.	2 j. ž.	2½ j. ž.
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Šećer		1½ j. ž.	2 j. ž.	2½ j. ž.
Mlijeko u prahu		2 j. ž.	2½ j. ž.	3 j. ž.
Posebno brašno za kruhove		500 g	600 g	750 g
Suhi pekarski kvasac		1½ č. ž.	1½ č. ž.	2 č. ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol, šećer i mlijeko u prahu.
Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Specijalni
kruhovi

Kruh sa sjemenkama P64
Kruh s vlaknima P64
Kruh bez glutena sa sirom P65
Kruh omega 3 P65
Kruh bez soli P65

Kruh sa sjemenkama



PROG. 6	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h06	3h11	3h16
Voda		300 ml	405 ml	540 ml
Ulje od repice		2 j. ž.	2½ j. ž.	3½ j. ž.
Med		2 j. ž.	2½ j. ž.	3½ j. ž.
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	3 č. ž.
Raženo brašno (T170)		240 g	330 g	435 g
Integralno brašno		240 g	330 g	435 g
Suhi pekarski kvasac		2 č. ž.	2½ č. ž.	3½ č. ž.
Sjemenke lana		75 g	100 g	135 g
Sjemenke suncokreta		25 g	30 g	45 g
Sjemenke maka		15 g	20 g	30 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, ulje od repice, med i sol. Dodajte oba brašna i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), dodajte sjemenke smeđeg lana, suncokreta i maka. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s vlaknima

PROG. 6	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h06	3h11	3h16
Voda		350 ml	460 ml	600 ml
Suncokretovo ulje		½ j. ž.	½ j. ž.	1 j. ž.
Sol		1 č. ž.	1½ č. ž.	2 č. ž.
Mlijeko u prahu		1 j. ž.	1½ j. ž.	2 j. ž.
Posebno brašno za kruhove		320 g	420 g	550 g
Sitne mekinje		160 g	210 g	275 g
Suhi pekarski kvasac		2 č. ž.	2½ č. ž.	3½ č. ž.

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sol i mlijeko u prahu. Dodajte brašno, sitne mekinje i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 6, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh bez glutena sa sirom

PROG. 9	Težina	1000 g
	Vrijeme	2h11
Voda		425 ml
Jaja		3
Biljno ulje		3 j. ž.
Kristalni šećer		2 j. ž.
Sol		1 č. ž.
Brašno od bijele riže		280 g
Brašno od smeđe riže		140 g
Obrano mlijeko u prahu		3½ j. ž.
Ksantan guma		3½ č. ž.
Pahuljice sušenog luka		1 č. ž.
Sjemenke maka		1 č. ž.
Sjemenke celera i suhi kopar		1½ č. ž.
Naribani sir cheddar		170 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.

Pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom. Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 9 i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh omega 3

PROG. 11	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h11	3h16	3h21
Voda		180 ml	230 ml	295 ml
Obični jogurt		125 g	185 g	250 g
Ulje od repice		1 j. ž.	1½ j. ž.	2 j. ž.
Melasa		2 j. ž.	3 j. ž.	4 j. ž.
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Mlijeko u prahu		½ j. ž.	1 j. ž.	2 j. ž.
Posebno brašno za kruhove		155 g	200 g	255 g
Raženo brašno (T170)		210 g	270 g	345 g
Integralno brašno		110 g	140 g	180 g
Pšenične klice u prahu		20 g	30 g	40 g
Suhi pekarski kvasac		3 č. ž.	4 č. ž.	5 č. ž.
Sjemenke lana		55 g	70 g	90 g
Sjemenke suncokreta		40 g	60 g	70 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, obični jogurt,ulje od repice, melasa, sol i mlijeko u prahu. Dodajte sve tri vrsta brašna, pšenične klice u prahu i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 11, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 34 minuta), dodajte sjemenke lana i sjemenke suncokreta.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh bez soli

PROG. 10	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h01	3h06	3h11
Voda		320 ml	430 ml	500 ml
Suncokretovo ulje		½ j. ž.	½ j. ž.	1 j. ž.
Sok od limuna		1½ č. ž.	2 č. ž.	2 č. ž.
Posebno brašno za kruhove		520 g	700 g	840 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.	2 č. ž.
Sjemenke sezama		75 g	100 g	120 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu.
Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, suncokretovo ulje, sok od limuna.
Dodajte brašno, suhi kvasac i sjemenke sezama.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 10, težinu kruha i željenu boju korice.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Slatki okusi

Brioche P66
Kruh s mlijekom P66
Kruh sa začinima P67
Kuglof P67
Kolač P67

Brioche

PROG. 7	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h15	3h20	3h25
Mlijeko		60 ml	80 ml	120 ml
Jaja		3	4	5
Maslac narezan na male kockice		140 g	200 g	230 g
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2 č. ž.
Šećer		50 g	70 g	80 g
Posebno brašno za kruhove		430 g	575 g	670 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.	2½ č. ž.
Komadići čokolade (po želji)		110 g	150 g	170 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšani maslac, sol i šećer.
Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 7, težinu briocha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon zvučnog signala (nakon otprilike 25 minute) po želji dodajte komadiće čokolade.
Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh s mlijekom

PROG. 4	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	2h53	2h58	3h03
Mlijeko		280 ml	315 ml	400 ml
Maslac		60 g	70 g	80 g
Sol		1½ č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Šećer		2½ j. ž.	3 j. ž.	3½ j. ž.
Posebno brašno za kruhove		495 g	555 g	700 g
Suhi pekarski kvasac		2 č. ž.	2 č. ž.	2½ č. ž.
Po izboru (dodatno):				
Suhe grožđice		60 g	70 g	80 g
Kandirano voće		60 g	70 g	80 g

Odaberite željenu težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, omekšani maslac, sol i šećer.
Dodajte brašno i suhi kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 4, težinu kruha i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala, (nakon otprilike 30 minuta), dodajte po želji suhe grožđice ili kandirano voće. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kruh sa začinima

PROG. 14	Težina	1000 g
	Vrijeme	2h08
Mlijeko		200 ml
Jaja		2
Smeđi šećer		100 g
Sol		½ č. ž.
Mješavina 4 začina		1 č. ž.
Kuhinjska soda*		½ č. ž.
Cimet		1 č. ž.
Med		500 g
Rastopljeni maslac		200 g
Posebno brašno za kruhove		400 g
Prašak za pecivo		1 vrećica

**spada pod slana peciva*

Pogledajte tablicu. U zdjelu stavite jaja, smeđi šećer, sol i kuhinjska soda. Dobro tucite smjesu 5 minuta. Dodajte začine, mlijeko, med i rastopljeni maslac. Stavite mješavinu u posudu aparata za kruh. Dodajte oba brašna i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 14 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa. ***Savjet: ako više volite dobro pečeni kruh sa začinima, nakon završetka programa možete ga ostaviti još dodatnih 10 do 20 minuta u uređaju prije nego ga isključite.***

Kuglof

PROG. 7	Težina	750 g	1000 g	1500 g
	Vrijeme	3h15	3h20	3h25
Mlijeko		100 ml	120 ml	205 ml
Jaja		2	3	4
Maslac		160 g	210 g	250 g
Sol		1 č. ž.	1 č. ž.	1½ č. ž.
Šećer		70 g	90 g	135 g
Posebno brašno za kruhove		390 g	530 g	795 g
Cijeli bademi		40 g	50 g	60 g
Suhe grožđice		110 g	150 g	170 g

Natopite suhe grožđice u vodi ili svijetlom alkoholu. Odaberite težinu kruha i pogledajte tablicu. Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: mlijeko, jaja, omekšani maslac, sol i šećer. Dodajte brašno i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 7, težinu a i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 25 minuta), dodajte cijele bademe i natopljene grožđice. Nakon završetka programa isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kruh iz kalupa.

Kolač

PROG. 14	Težina	1000 g
	Vrijeme	2h08
Jaja		5
Šećer		165 g
Vanilin šećer		1 vrećica
1 prstohvat soli		
Smeđi rum		1½ j. ž.
Maslac		230 g
Tekuće kisareo tijesto (tip 45)		330 g
Prašak za pecivo		2½ č. ž.
Suhe grožđice		75 g
Kandirano voće		75 g

U zdjelu stavite jaja, šećer, vanilin šećer i sol. Dobro tucite smjesu 5 minuta. Stavite smjesu u posudu aparata za kruh. Dodajte smeđi rum, omekšani maslac, tekuće kiselo tijesto i prašak za pecivo. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 14 i željenu boju korice. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minute) dodajte suhe grožđice i kandirano voće. Nakon završetka programa, isključite uređaj, izvadite posudu i izvadite kolač iz kalupa. ***Savjet: ako više volite više pečen kolač, možete ga ostaviti još dodatnih 10 minuta u uređaju prije nego ga isključite.***

Baguetti i *peciva*

Baguette sa sitnim mekinjama P68
Baguette s medom, zobenim pahuljicama P68
Baguette sa šljivama i orasima P69
Peciva s grožđicama P69
Baguette sa slaninom, parmezanom i korijanderom P69

Baguette sa sitnim mekinjama

PROG. 1	Vrijeme	4 baguetta 2h02	8 baguetta 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Šećer		1 č. ž.	1½ č. ž.
Sol		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Maslac		20 g	35 g
Posebno brašno za kruhove		150 g	270 g
Integralno brašno		100 g	180 g
Sitne mekinje		8 j. ž.	14 j. ž.
Suhi pekarski kvasac		¾ č. ž.	1½ č. ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslac, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Nakon što ih izvaljate, navlažite ih. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette s medom, zobenim pahuljicama

PROG. 1	Vrijeme	4 baguetta 2h02	8 baguetta 2h59
Voda		175 ml	315 ml
Sol		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Med		30 g	55 g
Posebno brašno za kruhove		210 g	380 g
Raženo brašno (T170)		40 g	70 g
Suhi pekarski kvasac		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Zobene pahuljice		25 g	45 g

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, med i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1, željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Premažite ih vodom prije nego ih uvaljate u zobene pahuljice. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Škarama urežite nekoliko dubokih ureza i raširite vrhove tako da dobiju oblik uha. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette sa šljivama i orasima

PROG. 1	Vrijeme	4 baguetta 2h02	8 baguetta 2h59
Voda		160 ml	290 ml
Šećer		1 j. ž.	1½ j. ž.
Sol		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Kukuruzno brašno		25 g	45 g
Posebno brašno za kruhove		200 g	360 g
Raženo brašno (T170)		25 g	45 g
Suhi pekarski kvasac		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Šljive		45 g	80 g
Orah		45 g	80 g

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 27 minuta), umiješajte orahe u tijesto. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Prije nego ih uvaljate u kukuruzno brašno, malo ih navlažite. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Postavite 3 šljive u svako udubljenje. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Peciva s grožđicama

PROG. 1	Vrijeme	4 kruha 2h02	8 kruha 2h59
Voda		165 ml	300 ml
Šećer		1 j. ž.	1½ j. ž.
Sol		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		125 g	225 g
Raženo brašno (T170)		125 g	225 g
Suhi pekarski kvasac		1 č. ž.	1½ č. ž.
Suhe grožđice		75 g	135 g

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, šećer i sol. Dodajte oba brašna i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1 i željenu boju korice i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), umiješajte u tijesto suhe grožđice. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 05 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte ih krpom dodrugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette prije nego ih uvaljate u brašno. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta. Zarežite tijesto po cijeloj dužini. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 57 minuta), uklonite peciva i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugo pečenje. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Baguette sa slaninom, parmezanom i korijanderom

PROG. 1	Vrijeme	4 baguetta 2h02	8 baguetta 2h59
Voda		135 ml	245 ml
Sol		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Maslinovo ulje		½ j. ž.	1 j. ž.
Šećer		½ j. ž.	1 j. ž.
Posebno brašno za kruhove		205 g	370 g
Suhi pekarski kvasac		¾ č. ž.	1½ č. ž.
Dimljena slanina		35 g	65 g
Naribani parmezan		30 g	55 g
Naribani svježi korijander		½ j. ž.	1 j. ž.

Popržite slaninu na vrućoj tavi, ocijedite i ostavite da se ohladi. Stavite sastojke u sastojke u posudu prema sljedećem redoslijedu: voda, sol, maslinovo ulje, šećer. Dodajte brašno i kvasac. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 1. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon prvog zvučnog signala (nakon otprilike 23 minuta), u tijesto umiješajte slaninu, parmezan i korijander. Nakon drugog zvučnog signala (nakon 1h i 19 minuta), otvorite uređaj i izvadite tijesto. Ako se odlučite za 8 baguetta, podijelite tijesto u dvije kugle i pokrijte krpom do drugog pečenja. Jednu kuglu podijelite na 4 jednaka dijela, koje zatim oblikujte u baguette. Postavite ih na poseban pleh za pečenje baguetta i zarežite tijesto cijelom dužinom. Ponovno pritisnite «uključivanje-isključivanje». Nakon sljedećeg zvučnog signala (nakon 47 minuta), uklonite baguette i ponovite prethodni korak kako biste pokrenuli drugog pečenja. Nakon svakog pečenja, neka se ohlade na rešetki.

Ostalo

Ciabatta s orahom i gorgonzolom P70
Kompot od jabuke i rabarbare P70
Tijesto za pizzu P71
Svježe tijesto P71
Marmelada od naranče P71

Ciabatta s orahom i gorgonzolom

PROG. 13	Težina	1250 g
	Vrijeme	1h15
Voda		450 ml
Maslinovo ulje		5 j. ž.
Sol		2½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		760 g
Sjeckani orasi		80 g
Gorgonzola		100 g
Suhi pekarski kvasac		2½ č. ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: voda, maslinovo ulje, sol, brašno, sjeckani orasi, gorgonzola i kvasac.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 13 i pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon sat vremena, isključite uređaj i izvadite tijesto iz posude.
Pobrašnite radnu površinu i podijelite tijesto u 8 komada u obliku peciva. Pokrijte krpom i ostavite da se diže jedan sat na sobnoj temperaturi. Zagrijte pećnicu na 240°C (temp. 8). Kad se pećnica ugrije, pomoću kista premažite tijesto maslinovim uljem. Pecite ih zajedno s posudom s vodom kako bi se ovlažila pećnica. Pecite ih 25 minuta. Ostavite da se ohlade ne rešetki.

Kompot od jabuke i rabarbare

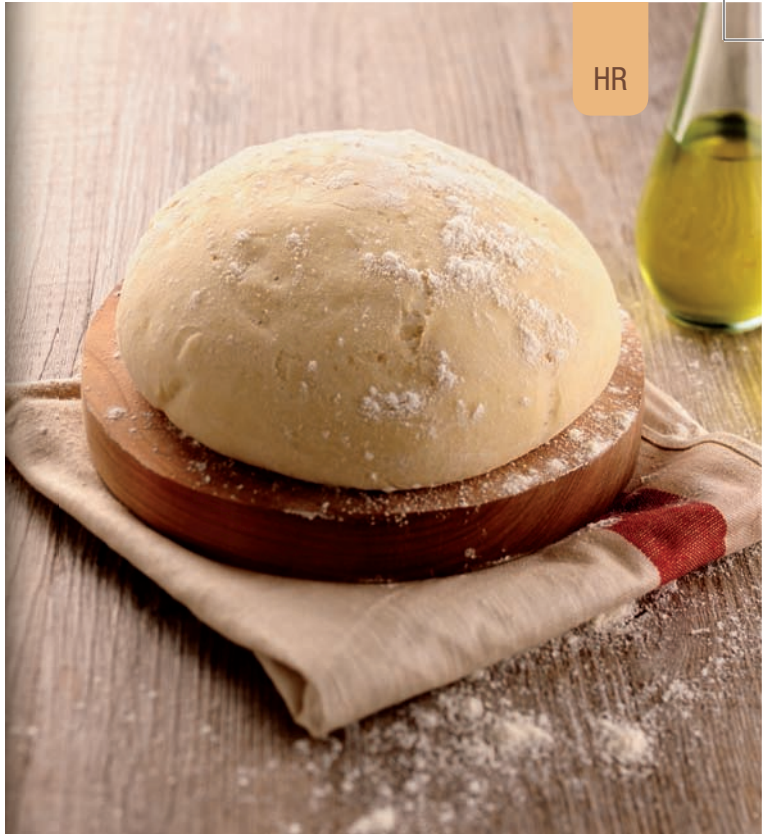
PROG. 15	Težina	1200 g
	Vrijeme	1h30
Jabuke		600 g
Rabarbara		600 g
Šećer		5 j. ž.

Ogulite jabuke i rabarbaru i narežite na komade. Stavite voće u posudu aparata za kruh. Dodajte šećer.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 15. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje». Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.
Savjet: prilagodite rezanje voća ovisno o tome volite li više kompot s komadićima ili bez njih, ako ih režete na srednju veličinu ostat će komadići.
Kad radite kompot, odaberite sezonsko voće.

Tijesto za pizzu

PROG. 13	Težina	1250 g
	Vrijeme	1h15
Voda		450 ml
Maslinovo ulje		2½ j. ž.
Sol		2½ č. ž.
Posebno brašno za kruhove		800 g
Suhi pekarski kvasac		2½ č. ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom:
voda, maslinovo ulje i sol.
Dodajte brašno i suhi kvasac.
Stavite posudu u uređaj.
Odaberite program 13.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.
Tijesto je spremno za uporabu.



Svježe tijesto

PROG. 16	Težina	1250 g
	Vrijeme	15 min
Posebno brašno za kruhove		830 g
Voda		200 ml
Jaja		5
Sol		1½ č. ž.

Sastojke stavite u posudu sljedećim redoslijedom: brašno, voda, jaja i sol.
Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 16.
Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj i izvadite posudu.
Tijesto je spremno za uporabu.

Marmelada od naranče

PROG. 15	Težina	1200 g
	Vrijeme	1h30
Naranče		750 g
Šećer		750 g
Po izboru:		
Pektin		50 g
Sok od limuna		50 ml

Ogulite naranče, izrežite na manje komade, izvadite koštice. Stavite narezano voće u posudu aparata za kruh. Dodajte šećer i pektin. Stavite posudu u uređaj. Odaberite program 15. Pritisnite tipku «uključivanje-isključivanje».
Nakon završetka programa isključite uređaj, i uklonite posudu. Savjeti: Ako u trgovinama ne možete pronaći pektin možete ga zamijeniti sokom od limuna (otprilike 50 ml); ovo voće je prirodno bogato pektinom. U tom slučaju dodajte 40 min vremenu kuhanja. Kad radite marmeladu, odaberite sezonsko voće.

Cuprins

Pâini de odinioară P74
Pâini clasice P76
Pâini speciale P78
Delicii dulci P80
Baghete şi chifle P82
Alte sortimente P84

Introducere

Acordați atenție acestor câteva pagini preliminarii, ele conțin informații importante pentru bunul mers al rețetelor dumneavoastră.

Făina: făina pe care trebuie să o utilizați pentru prepararea pâinilor dumneavoastră (cu excepția cazurilor când se precizează altfel în rețete) este cunoscută sub mai multe denumiri: făină de grâu (T55), făină specială pentru pâine, făină de panificație pentru pâine albă, făină albă.
Observații: Făina de grâu tip 65 poate fi, de asemenea, potrivită.
Drojdia de brutărie: acest produs există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă pentru rehidratare, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de panificație sau în raioanele foarte răcoroase).
Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru a-i facilita dispersarea.

ECHIVALENȚE CANTITATE / GREUTĂȚI ÎNTRE DROJDIA SEACĂ, DROJDIA PROASPĂTĂ ŞI DROJDIA LICHIDĂ:

Drojdia seacă (în k.l.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Drojdia seacă (în g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Drojdia proaspătă (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drojdia lichidă (în ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Dacă folosiți drojdie proaspătă, înmulțiți cu trei, în greutate, cantitatea indicată pentru drojdia seacă.

Recomandări şi sugestii

PÂINILE

Pâinea nu este destul de crescută: respectați cu strictețe cantitățile prescrise pentru fiecare ingredient, fie cantitatea de făină este prea ridicată, fie lipsește drojdia, apa sau zahărul. Este necesar să le cântăriți înainte de pregătirea aluatului.

Pâinea s-a lăsat: cantitatea de apă și de drojdie pot fi prea ridicate, micșorați cantitățile și asigurați-vă ca apa să nu fie prea caldă.

Pâinea este brună însă nu este coaptă bine: cantitatea de apă adăugată este prea mare, asigurați-vă să fie mică.

BAGHETELE ŞI CHIFLELE

Aluatul este prea tare pentru a-l modela: a fost probabil prea mult lucrat iar cantitatea de apă este insuficientă. În acest caz, reformați o minge, lăsați-o să se odihnească 10 minute înainte de a reîncepe.

Aluatul este lipicios şi formarea este dificilă: cantitatea de apă este prea mare, amintiți-vă prin urmare să vă dați mâinile ușor cu făină.

Aluatul se întinde sau face cocoloașe: în acest caz aluatul a fost lucrat prea mult, este așadar necesar să refaceți o minge din aluat și să o lăsați 10 minute înainte de a reîncepe.

Aluatul este compact: este posibil să fi pus prea multă făină sau aluatul a fost frământat prea mult. Adăugați puțină apă la începutul frământării, lăsați timp de 10 minute înainte de formare și frământați aluatul cât mai puțin posibil.

Pâini de odinioară

Pâine de secară Auvergne P74
Pâine cu brânză Emmental P74
Pâine tradițională P75
Pâine cu ceapă P75

Pâine de secară Auvergne

PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		450 ml	600 ml	780 ml
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine		150 g	200 g	260 g
Făină de secară (T170)		375 g	500 g	650 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1 l.	1½ l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.
Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă și sare.
Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină.
Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire".
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine cu brânză Emmental

PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă		240 ml	320 ml	480 ml
Sare aromată cu ierburi aromatice		1 l.	1 l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		340 g	450 g	675 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.
Zahăr		1 l.	1 l.	1½ l.
Cubulețe de brânză Emmental		115 g	150 g	225 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.
Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare, făină, drojdie uscată și zahăr.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire".
La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați brânza.
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine tradiţională

PROG. 5	Greutăţi	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		340 ml	450 ml	585 ml
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine		490 g	650 g	845 g
Făină de secară (T170)		40 g	50 g	65 g
Drojdie de panificaţie uscată		½ l.	¾ l.	1 l.

Alegeţi greutatea dorită a pâinii şi consultaţi tabelul.
Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă şi sare. Adăugaţi apoi cele două tipuri de făină şi drojdia uscată. Amplasaţi cuva în maşină.
Selectaţi programul 5, greutatea pâinii şi culoarea dorită a crustei.
Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire”.
La sfârşitul programului, opriţi maşina, scoateţi cuva apoi scoateţi pâinea.

Pâine cu ceapă

PROG. 6	Greutăţi	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		190 ml	255 ml	380 ml
Ulei		2½ L.	3½ L.	5 L.
Zahăr		15 g	20 g	30 g
Sare		2 l.	2½ l.	3½ l.
Făină specială pentru pâine		480 g	640 g	960 g
Drojdie de panificaţie uscată		1 l.	1½ l.	2½ l.
Ceapă		100 g	130 g	200 g

Alegeţi greutatea dorită a pâinii şi consultaţi tabelul.
Tăiaţi cepele în cubuleţe mici, scurgeţi-le şi lăsaţi-le la rece. Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei, zahăr, sare, făină şi drojdie. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 6, greutatea pâinii şi culoarea dorită a crustei.
Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), încorporaţi cepele în aluat.
La sfârşitul programului, opriţi maşina, scoateţi cuva apoi scoateţi pâinea.

Pâini
clasice

Pâine albă P76
Pâine rapidă P76
Pâine integrală P77
Pâine rustică P77
Pâine „toast” P77

Pâine albă

PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		315 ml	420 ml	540 ml
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		½ l.	1 l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		520 g	700 g	900 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2 l.
La alegere:				
Măsline verzi		90 g	130 g	190 g
Slănină		150 g	200 g	300 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.
La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, unul dintre ingredientele suplimentare.
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine rapidă

PROG. 8	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	1 ore 28 min.	1 ore 33 min.	1 ore 38 min.
Apă călduță		300 ml	400 ml	600 ml
Ulei de măsline		1½ L.	2 L.	3 L.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		1 L.	1½ L.	2 L.
Lapte praf		1½ L.	2½ L.	3 L.
Făină specială pentru pâine		480 g	640 g	960 g
Drojdie de panificație uscată		3 l.	4 l.	6 l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.
Adăugați apoi făina și drojdia uscată.
Amplasați cuva în mașină.
Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine integrală

PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		370 ml	490 ml	635 ml
Ulei de floarea-soarelui		½ L.	1 L.	1½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		1 L.	2 L.	2 L.
Lapte praf		1½ L.	2 L.	2½ L.
Făină specială pentru pâine		180 g	240 g	310 g
Făină integrală		340 g	460 g	590 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2 l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.
Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire".
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine rustică

PROG. 5	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		305 ml	405 ml	525 ml
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr		½ L.	1 L.	1½ L.
Făină specială pentru pâine		415 g	560 g	725 g
Făină integrală		95 g	130 g	170 g
Drojdie de panificație uscată		1½ l.	2 l.	2½ l.
La alegere:				
Nuci		110 g	150 g	225 g
Alune		110 g	110 g	110 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul de mai sus pentru cantitățile de ingrediente. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, nucile sau alunele.
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine „toast"

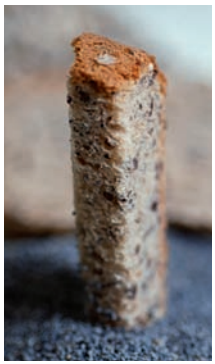
PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă		270 ml	325 ml	405 ml
Ulei de floarea-soarelui		1½ L.	2 L.	2½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Zahăr		1½ L.	2 L.	2½ L.
Lapte praf		2 L.	2½ L.	3 L.
Făină specială pentru pâine		500 g	600 g	750 g
Drojdie de panificație uscată		1½ l.	1½ l.	2 l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf.
Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 4, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire".
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâini
speciale

Pâine cu semințe P78
Pâine cu fibre P78
Pâine cu brânză, fără gluten P79
Pâine cu Omega 3 P79
Pâine fără sare P79

Pâine cu semințe



PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		300 ml	405 ml	540 ml
Ulei de rapiță		2 L.	2½ L.	3½ L.
Miere		2 L.	2½ L.	3½ L.
Sare		1½ l.	2 l.	3 l.
Făină de secară (T170)		240 g	330 g	435 g
Făină integrală		240 g	330 g	435 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.
Semințe de in		75 g	100 g	135 g
Semințe de floarea-soarelui		25 g	30 g	45 g
Semințe de mac		15 g	20 g	30 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de rapiță, miere și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină.
Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați semințele de in negru, de floarea-soarelui și de mac. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine cu fibre

PROG. 6	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă		350 ml	460 ml	600 ml
Ulei de floarea-soarelui		½ L.	½ L.	1 L.
Sare		1 l.	1½ l.	2 l.
Lapte praf		1 L.	1½ L.	2 L.
Făină specială pentru pâine		320 g	420 g	550 g
Tărâțe fine		160 g	210 g	275 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2½ l.	3½ l.

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.
Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare și lapte praf. Adăugați apoi făina, tărâțele fine și drojdia uscată.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine cu brânză, fără gluten

PROG. 9	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 11 min.
Apă		425 ml
Ouă		3
Ulei vegetal		3 L.
Zahăr cristalizat		2 L.
Sare		1 l.
Făină de orez alb		280 g
Făină de orez brun		140 g
Lapte praf degresat		3½ L.
Gumă xanthan		3½ l.
Fulgi de ceapă deshidratată		1 l.
Semințe de mac		1 l.
Semințe de țelină și mărar uscat		1½ l.
Brânză Cheddar rasă		170 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.

Consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amplasați cuva în mașină.
Selectați programul 9 și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine cu Omega 3

PROG. 11	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.	3 ore 21 min.
Apă		180 ml	230 ml	295 ml
Iaurt simplu		125 g	185 g	250 g
Ulei de rapiță		1 L.	1½ L.	2 L.
Melasă		2 L.	3 L.	4 L.
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Lapte praf		½ L.	1 L.	2 L.
Făină specială pentru pâine		155 g	200 g	255 g
Făină de secară (T170)		210 g	270 g	345 g
Făină integrală		110 g	140 g	180 g
Praf de germeni de grâu		20 g	30 g	40 g
Drojdie de panificație uscată		3 l.	4 l.	5 l.
Semințe de in		55 g	70 g	90 g
Semințe de turnesol		40 g	60 g	70 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, iaurt simplu, ulei de rapiță, melasă, sare și lapte praf. Adăugați apoi cele trei tipuri de făină, praf de germeni de grau și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La semnalul sonor (după aproximativ 34 min.), adăugați semințe de in și semințe de floarea-soarelui. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine fără sare

PROG. 10	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă		320 ml	430 ml	500 ml
Ulei de floarea-soarelui		½ L.	½ L.	1 L.
Suc de lămâie		1½ l.	2 l.	2 l.
Făină specială pentru pâine		520 g	700 g	840 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2 l.
Semințe de susan		75 g	100 g	120 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul.
Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, suc de lămâie.
Adăugați apoi făina, drojdia uscată și semințele de susan. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire".
La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Delicii
dulci

Brioşe P80
Chec P80
Pâine condimentată P81
Brioşe Kugelhopf P81
Tort P81

Brioşe

PROG. 7	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte		60 ml	80 ml	120 ml
Ouă		3	4	5
Unt tăiat în cuburi mici		140 g	200 g	230 g
Sare		1½ l.	2 l.	2 l.
Zahăr		50 g	70 g	80 g
Făină specială pentru pâine		430 g	575 g	670 g
Drojdie de panificație uscată		1 l.	1½ l.	2½ l.
Bucățele de ciocolată (opțional)		110 g	150 g	170 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii şi consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare şi zahăr.
Adăugați apoi făina şi drojdia uscată. Amplasați cuva în maşină. Selectați programul 7, greutatea brioşei şi culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La semnalul sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați, dacă doriți, bucățelele de ciocolată.
La sfârşitul programului, opriți maşina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Chec

PROG. 4	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Lapte		280 ml	315 ml	400 ml
Unt		60 g	70 g	80 g
Sare		1½ l.	2 l.	2½ l.
Zahăr		2½ L.	3 L.	3½ L.
Făină specială pentru pâine		495 g	555 g	700 g
Drojdie de panificație uscată		2 l.	2 l.	2½ l.
La alegere (opțional):				
Stafide uscate		60 g	70 g	80 g
Fructe confiate		60 g	70 g	80 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii şi consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, unt moale, sare şi zahăr.
Adăugați apoi făina şi drojdia uscată. Amplasați cuva în maşină. Selectați programul 4, greutatea pâinii şi culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), adăugați, dacă doriți, stafidele uscate sau fructele confiate. La sfârşitul programului, opriți maşina, scoateți cuva apoi scoateți pâinea.

Pâine condimentată

PROG. 14	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 08 min.
Lapte		200 ml
Ouă		2
Zahăr roşu		100 g
Sare		½ l.
Amestec 4 condimente		1 l.
Bicarbonat alimentar*		½ l.
Scorţişoară		1 l.
Miere		500 g
Unt topit		200 g
Făină specială pentru pâine		400 g
Drojdie chimică		1 pliculeţ

**se găseşte la raionul de produse sărate*

Consultaţi tabelul. Turnaţi ouăle, zahărul roşu, sarea şi bicarbonat alimentar într-o salatieră. Bateţi amestecul timp de 5 min. Adăugaţi condimentele, laptele, mierea şi untul topit. Turnaţi preparatul în cuva maşinii de făcut pâine. Adăugaţi cele două tipuri de făină şi drojdia chimică. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 14 şi culoarea dorită a crustei. Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La sfârşitul programului, opriţi maşina, scoateţi cuva apoi scoateţi pâinea. ***Sugestii: dacă preferaţi ca pâinea condimentată să fie coaptă bine, puteţi, la sfârşitul programului, să o mai lăsaţi încă 10 până la 20 min. în maşina de făcut pâine, înainte de a o scoate din cuvă.***

Brioşe Kugelhopf

PROG. 7	Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
	Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte		100 ml	120 ml	205 ml
Ouă		2	3	4
Unt		160 g	210 g	250 g
Sare		1 l.	1 l.	1½ l.
Zahăr		70 g	90 g	135 g
Făină specială pentru pâine		390 g	530 g	795 g
Migdale întregi		40 g	50 g	60 g
Stafide uscate		110 g	150 g	170 g

Marinaţi stafidele în apă sau în alcool menajer. Alegeţi greutatea dorită a pâinii şi consultaţi tabelul. Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare şi zahăr. Adăugaţi apoi făina şi drojdia uscată.
Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 7, greutatea brioşei şi culoarea dorită a crustei. Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire".
La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), adăugaţi migdalele întregi şi stafidele marinate. La sfârşitul programului, opriţi maşina, scoateţi cuva apoi scoateţi pâinea.

Tort

PROG. 14	Greutăți	1000 g
	Durată	2 ore 08 min.
Ouă		5
Zahăr		165 g
Zahăr vanilat		1 pliculeţ
Sare		1 p.
Rom brun		1½ L.
Unt		230 g
Făină fluidă (tip 45)		330 g
Drojdie chimică		2½ l.
Stafide uscate		75 g
Fructe confiate		75 g

Turnaţi ouăle, zahărul, zahărul vanilat şi sarea într-o salatieră. Bateţi amestecul timp de 5 minute. Turnaţi preparatul în cuva maşinii de făcut pâine. Adăugaţi romul brun, untul moale, făina fluidă şi drojdia chimică. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 14 şi culoarea dorită a crustei. Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugaţi stafidele uscate şi fructele confiate. La sfârşitul programului, opriţi maşina, scoateţi cuva apoi scoateţi tortul. ***Sugestii: dacă preferaţi ca tortul să fie copt bine, puteţi, la sfârşitul programului, să îl mai lăsaţi încă 10 min. în maşina de făcut pâine, înainte de a-l scoate din cuvă.***

Baghete şi *chifle*

Baghetă cu tărâțe fine P82
Baghetă cu miere şi fulgi de ovăz P82
Baghetă cu prune uscate şi nuci P83
Chifle cu stafide P83
Baghetă cu slănină, parmezan şi coriandru P83

Baghetă cu tărâțe fine

PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		175 ml	315 ml
Zahăr		1 l.	1½ l.
Sare		¾ l.	1½ l.
Unt		20 g	35 g
Făină specială pentru pâine		150 g	270 g
Făină integrală		100 g	180 g
Tărâțe fine		8 L.	14 L.
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, unt, zahăr şi sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină şi drojdia. Amplasați cuva în maşină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei şi apăsați pe butonul „pornire-oprire". La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți maşina şi scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți şi păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin tărâțele fine. Aşezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale". Crestați bucățile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire". La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a inția a doua coacere. La sfârşitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.

Baghetă cu miere şi fulgi de ovăz

PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		175 ml	315 ml
Sare		¾ l.	1½ l.
Miere		30 g	55 g
Făină specială pentru pâine		210 g	380 g
Făină de secară (T170)		40 g	70 g
Drojdie de panificație uscată		¾ l.	1½ l.
Fulgi de ovăz		25 g	45 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, miere şi sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină şi drojdia. Amplasați cuva în maşină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei şi apăsați pe butonul „pornire-oprire". La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți maşina şi scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți şi păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Badijonați-le cu apă înainte de a le rostogoli prin fulgii de ovăz. Aşezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale". Faceți mai multe crestături adânci cu foarfeca şi depărtați punctele pentru a crea o formă de spic. Apăsați din nou pe butonul „pornire-oprire". La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a inția a doua coacere. La sfârşitul fiecărei coaceri, lăsați-le să se răcească pe o grilă.

Baghetă cu prune uscate şi nuci

PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		160 ml	290 ml
Zahăr		1 L.	1½ L.
Sare		¾ l.	1½ l.
Griş de porumb		25 g	45 g
Făină specială pentru pâine		200 g	360 g
Făină de secară (T170)		25 g	45 g
Drojdie de panificaţie uscată		¾ l.	1½ l.
Prune uscate		45 g	80 g
Nuci		45 g	80 g

Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr şi sare. Adăugaţi apoi cele două tipuri de făină şi drojdia. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 1, culoarea dorită a crustei şi apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după 27 min.), încorporaţi nucile în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 19 min.), deschideţi maşina şi scoateţi aluatul. Dacă aţi ales să faceţi 8 baghete, împărţiţi aluatul în 2 bucăţi şi păstraţi o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărţiţi prima bucată de aluat în 4 părţi egale, pe care le veţi modela în baghete. Umeziţi-le înainte de a le rostogoli prin grişul de porumb. Aşezaţi-le pe suportul de coacere „baghete speciale". Crestaţi bucăţile de aluat pe toată lungimea lor. Aşezaţi 3 prune uscate în fiecare crestătură. Apăsaţi din nou pe „pornire-oprire". La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateţi baghetele, apoi repetaţi operaţiunea anterioară pentru a iniţia a doua coacere. La sfârşitul fiecărei coaceri, lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.

Chifle cu stafide

PROG. 1	Durată	4 pâini 2 ore 02 min.	8 pâini 2 ore 59 min.
Apă		165 ml	300 ml
Zahăr		1 L.	1½ L.
Sare		¾ l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine		125 g	225 g
Făină de secară (T170)		125 g	225 g
Drojdie de panificaţie uscată		1 l.	1½ l.
Stafide uscate		75 g	135 g

Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr şi sare. Adăugaţi apoi cele două tipuri de făină şi drojdia. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 1, culoarea dorită a crustei şi apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporaţi stafidele uscate în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideţi maşina şi scoateţi aluatul. Dacă aţi ales să faceţi 8 chifle, împărţiţi aluatul în 2 bucăţi şi păstraţi o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărţiţi prima bucată de aluat în 4 părţi egale, pe care le veţi modela în baghete înainte de a le rostogoli prin făină. Aşezaţi-le pe suportul de coacere „baghete speciale". Crestaţi bucăţile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsaţi din nou pe butonul „pornire-oprire". La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateţi chiflele, apoi repetaţi operaţiunea anterioară pentru a iniţia a doua coacere. La sfârşitul fiecărei coaceri, lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.

Baghetă cu slănină, parmezan şi coriandru

PROG. 1	Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă		135 ml	245 ml
Sare		¾ l.	1½ l.
Ulei de măsline		½ L.	1 L.
Zahăr		½ L.	1 L.
Făină specială pentru pâine		205 g	370 g
Drojdie de panificaţie uscată		¾ l.	1½ l.
Slănină afumată		35 g	65 g
Parmezan ras		30 g	55 g
Coriandru proaspăt ras		½ L.	1 L.

Rumeniţi bucăţile de slănină într-o tigaie antiadezivă încinsă, scurgeţi-le şi să lăsaţi-le să se răcească. Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apa, sarea, uleiul de măsline, zahărul. Adăugaţi apoi făina şi drojdia. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 1. Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporaţi bucăţile de slănină, parmezanul şi coriandrul în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 19 min.), deschideţi maşina şi scoateţi aluatul. Dacă aţi ales să faceţi 8 baghete, împărţiţi aluatul în 2 bucăţi şi păstraţi o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua coacere. Împărţiţi prima bucată de aluat în 4 părţi egale, pe care le veţi modela în baghete. Aşezaţi-le pe suportul de coacere „baghete speciale" şi crestaţi bucăţile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsaţi din nou pe butonul „pornire-oprire". La următorul semnal sonor (după 47 min.), scoateţi baghetele, apoi repetaţi operaţiunea anterioară pentru a iniţia a doua coacere. La sfârşitul fiecărei coaceri, lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.

Alte
sortimente

Ciabatta cu nuci şi brânză gorgonzola P84
Compot de mere şi rubarbă P84
Aluat de pizza P85
Aluaturi fragede P85
Marmeladă de portocale P85

Ciabatta cu nuci şi brânză gorgonzola

PROG. 13	Greutăţi	1250 g
	Durată	1 ore 15 min.
Apă		450 ml
Ulei de măsline		5 L.
Sare		2½ l.
Făină specială pentru pâine		760 g
Nuci măcinate		80 g
Brânză gorgonzola		100 g
Drojdie de panificaţie uscată		2½ l.

Turnaţi ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline,sare, făină, nuci măcinate, brânză gorgonzola şi drojdie. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 13 şi apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". După o oră, opriţi maşina şi scoateţi aluatul din cuvă. Pudraţi blatul de lucru cu făină şi împărţiţi aluatul în 8 bucăţi în formă de chifle. Acoperiţi-le cu un prosop şi lăsaţi-le să crească timp de 1 oră, la temperatura camerei. Preîncălziţi cuptorul la 240 °C (t. 8). După ce cuptorul se încălzeşte, badijonaţi bucăţile de aluat cu ulei de măsline cu ajutorul unei pensule. Puneţi-le la cuptor împreună cu un recipient cu apă, pentru umidificarea cuptorului. Coaceţi timp de 25 de minute. Lăsaţi-le să se răcească pe o grilă.

Compot de mere şi rubarbă

PROG. 15	Greutăţi	1200 g
	Durată	1 ore 30 min.
Mere		600 g
Rubarbă		600 g
Zahăr		5 L.

Curăţaţi merele şi rubarba de coajă, tăiaţi-le în bucăţi. Turnaţi fructele în cuva maşinii de făcut pâine. Adăugaţi zahărul. Amplasaţi cuva în maşină. Selectaţi programul 15. Apăsaţi pe butonul „pornire-oprire". La sfârşitul programului, opriţi maşina şi scoateţi cuva.

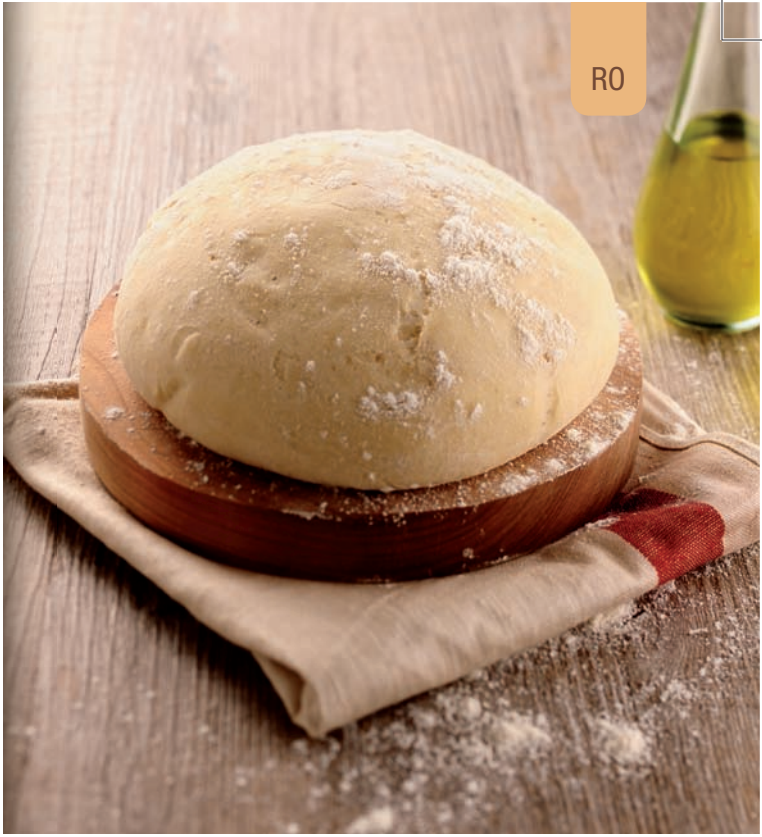
Sugestii: adaptaţi tăierea fructelor în funcţie de preferinţele dumneavoastră, un compot cu sau fără bucăţi de fructe; dacă le tăiaţi de dimensiuni medii, vor rămâne bucăţi după coacere.

Alegeţi fructe de sezon pentru a vă prepara compoturi.

Aluat de pizza

PROG. 13	Greutăți	1250 g
	Durată	1 ore 15 min.
Apă		450 ml
Ulei de măsline		2½ L.
Sare		2½ l.
Făină specială pentru pâine		800 g
Drojdie de panificație uscată		2½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de măsline și sare.
Adăugați apoi făina și drojdia uscată.
Amplasați cuva în mașină.
Selectați programul 13.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.
La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva.
Aluatul dumneavoastră este gata de a fi utilizat.



Aluaturi fragede

PROG. 16	Greutăți	1250 g
	Durată	15 min.
Făină specială pentru pâine		830 g
Apă		200 ml
Ouă		5
Sare		1½ l.

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: făină, apă, ouă și sare.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 16.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.
La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva.
Aluatul dumneavoastră este gata de a fi utilizat.

Marmeladă de portocale

PROG. 15	Greutăți	1200 g
	Durată	1 ore 30 min.
Portocale		750 g
Zahăr		750 g
La alegere:		
Pectină		50 g
Suc de lămâie		50 ml

Curățați portocalele de coajă, tăiați-le în bucăți, scoateți-le sâmburii. Turnați fructele tăiate în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați zahărul și pectina.
Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 15.
Apăsați pe butonul „pornire-oprire”.
La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Sugestii: dacă nu găsiți pectină în comerț, o puteți înlocui cu suc de lămâie (aproximativ 50 ml); acest fruct este, în mod natural, bogat în pectină. În acest caz, vă recomandăm să adăugați încă 40 min. de coacere. Alegeți fructe de sezon pentru a vă prepara dulcețuri.

Spis treści

Chleby dawne P88
Chleby klasyczne P90
Chleby specjalne P92
Słodkości P94
Bagietki i bułeczki P96
Różności P98

Wstęp

Przeczytaj uważnie te kilka stron wstępu, umieściliśmy na nich wiele informacji, które będą przydatne podczas korzystania z przepisów.

Mąka: mąka do wykonania chleba (oprócz innych wskazań podanych w przepisach) występuje pod wieloma nazwami : mąka pszenna (T550), mąka specjalna do chleba, mąka piekarska do białego chleba, biała mąka.
Uwaga: Mąka pszenna typu 650 jest również odpowiednia.
Drożdże piekarskie: istnieje kilka jej rodzajów: świeże w kostkach, suche do zalania wodą, w proszku lub płynne. Sprzedawane są w hipermarketach (dział „pieczywo" lub „świeże"), ale możesz je kupić również w piekarni.
Jeśli używasz drożdży świeżych, rozkruszenie w palcach ułatwi ich rozprowadzanie.

STOSUNEK ILOŚĆ/WAGA POMIĘDZY DROŻDŻAMI SUCHYMI, ŚWIEŻYMI I PŁYNNYMI:

Drożdże suche (ł)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Drożdże suche (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Drożdże świeże (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drożdże płynne (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Jeśli używasz drożdży świeżych, pomnóż przez trzy wagę podaną dla drożdży suchych.

Porady i sztuczki

CHLEBY

Chleb nie wyrósł tak, jak powinien: przestrzegaj dokładnie ilości podanych w przepisie dla każdego składnika - w cieście jest za dużo mąki lub za mało drożdży, wody lub cukru. Podczas przygotowania ciasta składniki należy koniecznie ważyć.

Chleb opadł: możliwe, że dodałeś za dużo wody lub drożdży - zmniejsz ich ilość i zwróć uwagę na temperaturę wody, nie powinna być zbyt ciepła.

Chleb jest ciemny, ale niedopieczony: dodałeś za dużo wody, trzeba uważać, żeby nie przekraczać wskazanych ilości.

BAGIETKI I BUŁECZKI

Ciasto z trudem wchodzi do formy: prawdopodobnie użyłeś do jego przygotowania za mało wody i za długo je wyrabiałeś. W takim przypadku uformuj z niego kulę, pozostaw na 10 minut i zacznij jeszcze raz.

Ciasto klei się a jego wyrabianie jest utrudnione: dodałeś za dużo wody, posyp dłonie mąką przed dalszym wyrabianiem ciasta.

Ciasto rwie się i jest grudkowate: zbyt długo wyrabiałeś ciasto, uformuj z niego kulę, pozostaw na 10 minut i zacznij jeszcze raz.

Ciasto jest ścisłe: być może jest za dużo mąki lub ciasto zostało zbyt wyrobione. Dodaj trochę wody na początku wyrabiania, odstaw na 10 minut przed przełożeniem do formy i przełóż do formy prawie nie wyrabiając ciasta.

Chleby
dawne

Chleb żytni z Auvergne P88
Chleb z serem emmental P88
Chleb w starym stylu P89
Chleb z cebulą P89

Chleb żytni z Auvergne

PROG. 5	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h01	3h06	3h11
Woda		450 ml	600 ml	780 ml
Sól		1½ ł	2 ł	2½ ł
Specjalna mąka chlebowa		150 g	200 g	260 g
Mąka żytnia (T170)		375 g	500 g	650 g
Drożdże piekarskie suche		¾ ł	1 ł	1½ ł

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze przez Ciebie chleba.
Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda i sól.
Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie.
Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb z serem emmental

PROG. 4	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	2h53	2h58	3h03
Woda		240 ml	320 ml	480 ml
Sól aromatyzowana z ziołami		1 ł	1 ł	1½ ł
Mąka do pieczenia chleba		340 g	450 g	675 g
Drożdże piekarskie suche		2 ł	2½ ł	3½ ł
Cukier		1 ł	1 ł	1½ ł
Ser emmental w kostkach		115 g	150 g	225 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego, przez Ciebie chleba.
Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, sól, mąka, suszone drożdże i cukier. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 4, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik.
Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po ok. 30 min.), dodaj ser.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb w starym stylu

PROG. 5	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h01	3h06	3h11
Woda		340 ml	450 ml	585 ml
Sól		1½ ł	2 ł	2½ ł
Specjalna mąka chlebowa		490 g	650 g	845 g
Mąka żytnia (T170)		40 g	50 g	65 g
Drożdże piekarskie suche		½ ł	¾ ł	1 ł

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Wlej do formy wodę, a następnie dosyp soli.
Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie.
Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb z cebulą

PROG. 6	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h06	3h11	3h16
Woda		190 ml	255 ml	380 ml
Olej		2½ Ł	3½ Ł	5 Ł
Cukier		15 g	20 g	30 g
Sól		2 ł	2½ ł	3½ ł
Specjalna mąka chlebowa		480 g	640 g	960 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł	2½ ł
Cebula		100 g	130 g	200 g

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba.
Pokrój cebule w drobną kostkę, opłucz i pozostaw do schłodzenia.
Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności:
woda, olej, cukier, mąka i drożdże. Umieść formę w maszynie.
Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki.
Naciśnij włącznik. Po pierwszym sygnale dźwiękowym (po ok. 25 min.), dodaj cebule do ciasta.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleby klasyczne

Chleb biały P90
Szybki chleb P90
Chleb pełnoziarnisty P92
Chleb wiejski P92
Chleb tostowy P92

Chleb biały

PROG. 5	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h01	3h06	3h11
Woda		315 ml	420 ml	540 ml
Sól		1½ ł	2 ł	3 ł
Cukier		½ ł	1 ł	1½ ł
Specjalna mąka chlebowa		520 g	700 g	900 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł	2 ł
Do wyboru:				
Zielone oliwki		90 g	130 g	190 g
Boczek pokrojony w kostkę		150 g	200 g	300 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: woda, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik.
Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min), można dodać opcjonalne składniki.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Szybki chleb

PROG. 8	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	1h28	1h33	1h38
Letnia woda		300 ml	400 ml	600 ml
Oliwa z oliwek		1½ Ł	2 Ł	3 Ł
Sól		1½ ł	2 ł	3 ł
Cukier		1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Mleko w proszku		1½ Ł	2½ Ł	3 Ł
Specjalna mąka chlebowa		480 g	640 g	960 g
Drożdże piekarskie suche		3 ł	4 ł	6 ł

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, sól, cukier i mleko w proszku.
Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 8, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb pełnoziarnisty

PROG. 6	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h06	3h11	3h16
Woda		370 ml	490 ml	635 ml
Olej słonecznikowy		½ Ł	1 Ł	1½ Ł
Sól		1½ ł	2 ł	3 ł
Cukier		1 Ł	2 Ł	2 Ł
Mleko w proszku		1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Specjalna mąka chlebowa		180 g	240 g	310 g
Mąka razowa		340 g	460 g	590 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł	2 ł

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól, cukier i mleko w proszku.
Następnie wsyp obie mąki oraz suszone drożdże.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb wiejski

PROG. 5	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h01	3h06	3h11
Woda		305 ml	405 ml	525 ml
Sól		1½ ł	2 ł	3 ł
Cukier		½ Ł	1 Ł	1½ Ł
Specjalna mąka chlebowa		415 g	560 g	725 g
Mąka razowa		95 g	130 g	170 g
Drożdże piekarskie suche		1½ ł	2 ł	2½ ł
Do wyboru:				
Orzechy włoskie		110 g	150 g	225 g
Orzechy laskowe		110 g	110 g	110 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba, by poznać ilości składników. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, sól i cukier. Następnie wsyp obie mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki.
Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 minutach), możemy dodać orzechy włoskie lub laskowe. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb tostowy

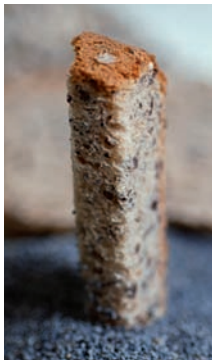
PROG. 4	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	2h53	2h58	3h03
Woda		270 ml	325 ml	405 ml
Olej słonecznikowy		1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Sól		1½ ł	2 ł	2½ ł
Cukier		1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Mleko w proszku		2 Ł	2½ Ł	3 Ł
Specjalna mąka chlebowa		500 g	600 g	750 g
Drożdże piekarskie suche		1½ ł	1½ ł	2 ł

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w podanej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól, cukier i mleko w proszku.
Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 4, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Wciśnij przycisk.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleby specjalne

Chleb z ziarnami P92
Chleb z błonnikiem P92
Bezglutenowy chleb z serem P93
Chleb z kwasami Omega 3 P93
Chleb bez soli P93

Chleb z ziarnami



PROG. 6	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h06	3h11	3h16
Woda		300 ml	405 ml	540 ml
Olej rzepakowy		2 Ł	2½ Ł	3½ Ł
Miód		2 Ł	2½ Ł	3½ Ł
Sól		1½ ł	2 ł	3 ł
Mąka żytnia (T170)		240 g	330 g	435 g
Mąka razowa		240 g	330 g	435 g
Drożdże piekarskie suche		2 ł	2½ ł	3½ ł
Siemię lniane		75 g	100 g	135 g
Ziarna słonecznika		25 g	30 g	45 g
Mak		15 g	20 g	30 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej rzepakowy, miód i sól. Następnie wsyp obie mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (ok. 23 min.), dodaj siemię lniane, ziarna słonecznika oraz mak. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.

Chleb z błonnikiem

PROG. 6	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h06	3h11	3h16
Woda		350 ml	460 ml	600 ml
Olej słonecznikowy		½ Ł	½ Ł	1 Ł
Sól		1 ł	1½ ł	2 ł
Mleko w proszku		1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Specjalna mąka chlebowa		320 g	420 g	550 g
Otręby		160 g	210 g	275 g
Drożdże piekarskie suche		2 ł	2½ ł	3½ ł

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba.

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól i mleko w proszku. Następnie dodaj mąkę, otręby oraz suszone drożdże.

Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik.

Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Bezglutenowy chleb z serem

PROG. 9	Waga	1000 g
	Czas	2h11
Woda		425 ml
Jaja		3
Olej roślinny		3 Ł
Cukier kryształ		2 Ł
Sól		1 ł
Mąka ryżowa biała		280 g
Mąka ryżowa brązowa		140 g
Odtłuszczone mleko w proszku		3½ Ł
Guma ksantanowa		3½ ł
Cebula suszona w płatkach		1 ł
Mak		1 ł
Nasiona selera i suszony koperek		1½ ł
Starty ser cheddar		170 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł

Patrz tabela. Dodawaj do formy składniki w podanej kolejności.
Umieść formę w maszynie.
Wybierz program 9 oraz pożądany kolor skórki.
Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.

Chleb z kwasami Omega 3

PROG. 11	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h11	3h16	3h21
Woda		180 ml	230 ml	295 ml
Jogurt naturalny		125 g	185 g	250 g
Olej rzepakowy		1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Melasa		2 Ł	3 Ł	4 Ł
Sól		1½ ł	2 ł	2½ ł
Mleko w proszku		½ Ł	1 Ł	2 Ł
Specjalna mąka chlebowa		155 g	200 g	255 g
Mąka żytnia (T170)		210 g	270 g	345 g
Mąka razowa		110 g	140 g	180 g
Kiełki zbożowe w proszku		20 g	30 g	40 g
Drożdże piekarskie suche		3 ł	4 ł	5 ł
Siemię lniane		55 g	70 g	90 g
Ziarna słonecznika		40 g	60 g	70 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, jogurt naturalny, olej rzepakowy, melasa, sól i mleko w proszku. Następnie wsyp wszystkie trzy mąki, kiełki zbożowe w proszku i suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 11, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 34 min), można dodać siemię lniane i ziarna słonecznika. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb bez soli

PROG. 10	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h01	3h06	3h11
Woda		320 ml	430 ml	500 ml
Olej słonecznikowy		½ Ł	½ Ł	1 Ł
Sok z cytryny		1½ ł	2 ł	2 ł
Specjalna mąka chlebowa		520 g	700 g	840 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł	2 ł
Ziarna sezamu		75 g	100 g	120 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba.
Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sok z cytryny. Następnie wsyp mąkę, suszone drożdże oraz ziarna sezamu.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 10, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Słodkości

Chałka P94
Chleb na mleku P94
Chleb z przyprawami P95
Kugelhopf P95
Keks P95

Chałka

PROG. 7	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko		60 ml	80 ml	120 ml
Jaja		3	4	5
Masło pokrojone w drobną kostkę		140 g	200 g	230 g
Sól		1½ ł	2 ł	2 ł
Cukier		50 g	70 g	80 g
Specjalna mąka chlebowa		430 g	575 g	670 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł	2½ ł
Groszki czekoladowe (opcjonalnie)		110 g	150 g	170 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, jaja, miękkie masło, sól i cukier.
Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 7, wagę chałki oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (ok. 25 min.), można dodać groszki czekoladowe.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb na mleku

PROG. 4	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	2h53	2h58	3h03
Mleko		280 ml	315 ml	400 ml
Masło		60 g	70 g	80 g
Sól		1½ ł	2 ł	2½ ł
Cukier		2½ Ł	3 Ł	3½ Ł
Specjalna mąka chlebowa		495 g	555 g	700 g
Drożdże piekarskie suche		2 ł	2 ł	2½ ł
Do wyboru (opcjonalnie):				
Rodzynki		60 g	70 g	80 g
Owoce kandyzowane		60 g	70 g	80 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, miękkie masło, sól i cukier.
Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 4, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 30 min), można ewentualnie dodać rodzynki lub kandyzowane owoce. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.

Chleb z przyprawami

PROG. 14	Waga	1000 g
	Czas	2h08
Mleko		200 ml
Jaja		2
Cukier trzcinowy		100 g
Sól		½ ł
Mieszanka 4 przypraw		1 ł
Soda oczyszczona*		½ ł
Cynamon		1 ł
Miód		500 g
Stopione masło		200 g
Specjalna mąka chlebowa		400 g
Proszek do pieczenia		1 torebka

**dostępny w sklepie, na półce z solą*

Patrz tabela. Wbij do miski jajka, wsyp cukier trzcinowy, sól i soda oczyszczona. Ucieraj przez 5 min. Dodaj przyprawy, mleko, miód i stopione masło. Wlej zaczyn do formy maszyny do wypieku chleba. Wsyp obie mąki oraz proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb. ***Porady: jeśli wolisz ciasto dobrze wypieczone, po skończeniu programu zostaw je jeszcze na 10 do 20 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij z formy.***

Kugelhopf

PROG. 7	Waga	750 g	1000 g	1500 g
	Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko		100 ml	120 ml	205 ml
Jaja		2	3	4
Masło		160 g	210 g	250 g
Sól		1 ł	1 ł	1½ ł
Cukier		70 g	90 g	135 g
Specjalna mąka chlebowa		390 g	530 g	795 g
Migdały całe		40 g	50 g	60 g
Rodzynki		110 g	150 g	170 g

Rodzynki zamarynuj w wodzie lub białym alkoholu. Wybierz pożądaną wagę chleba i znajdź odpowiednią kolumnę w tabelce. Dodawaj do foremki składniki w następującej kolejności: mleko, jajka, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 7, wagę słodkiej bułki oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik.

Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 25 min.), dodaj całe migdały i zamarynowane rodzynki. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.

Keks

PROG. 14	Waga	1000 g
	Czas	2h08
Jaja		5
Cukier		165 g
Cukier waniliowy		1 torebka
Sól		1 sz.
Brązowy rum		1½ Ł
Masło		230 g
Mąka miałka (typ 450)		330 g
Proszek do pieczenia		2½ ł
Rodzynki		75 g
Owoce kandyzowane		75 g

Wbij do miski jajka, wsyp cukier, cukier waniliowy i sól. Ubijaj przez 5 minut, a następnie przelej zawartość miski do maszyny do wypieku chleba. Dodaj brązowy rum, miękkie masło, mąkę i proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 i pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (około 23 min.), dodaj rodzynki i owoce kandyzowane. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej keks. ***Porady: jeśli wolisz dobrze wypieczone ciasto, zostaw je jeszcze na 10 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij je z formy.***

Bagietki i *bułeczki*

Bagietka z otrębami P96
Bagietka z miodem i płatkami owsianymi P96
Bagietka ze śliwkami i orzechami P97
Bułeczki z rodzynkami P97
Bagietka ze słoniną, parmezanem i kolendrą P97

Bagietka z otrębami

PROG. 1	Czas	4 bagietki 2h02	8 bagietki 2h59
Woda		175 ml	315 ml
Cukier		1 ł	1½ ł
Sól		¾ ł	1½ ł
Masło		20 g	35 g
Specjalna mąka chlebowa		150 g	270 g
Mąka razowa		100 g	180 g
Otręby		8 Ł	14 Ł
Drożdże piekarskie suche		¾ ł	1½ ł

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, masło, cukier i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 1, pożądany stopień zrumienienia skórki oraz naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe kawałki i uformuj z nich bagietki. Nawilż je przed obtoczeniem w otrębach. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj bagietki na całej długości. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu następnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do wystygnięcia na kratce metalowej.

Bagietka z miodem i płatkami owsianymi

PROG. 1	Czas	4 bagietki 2h02	8 bagietki 2h59
Woda		175 ml	315 ml
Sól		¾ ł	1½ ł
Miód		30 g	55 g
Specjalna mąka chlebowa		210 g	380 g
Mąka żytnia (T170)		40 g	70 g
Drożdże piekarskie suche		¾ ł	1½ ł
Płatki owsiane		25 g	45 g

Dodawaj składniki do formy w następującej kolejności: woda, miód i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz drożdże suche. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (1 godz. 05 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, które uformujesz następnie w bagietki. Nawilż je wodą przed obtoczeniem w płatkach owsianych, a następnie umieść je na stojaku do bagietek. Wykonaj wiele głębokich nacięć za pomocą nożyczek i rozdziel części, by uzyskać wygląd kłosa. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do wystygnięcia na kratce metalowej.

Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1	Czas	4 bagietki 2h02	8 bagietki 2h59
Woda		160 ml	290 ml
Cukier		1 Ł	1½ Ł
Sól		¾ ł	1½ ł
Mąka kukurydziana		25 g	45 g
Specjalna mąka chlebowa		200 g	360 g
Mąka żytnia (T170)		25 g	45 g
Drożdże piekarskie suche		¾ ł	1½ ł
Śliwki		45 g	80 g
Orzechy włoskie		45 g	80 g

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 27 min.), dodaj orzechy do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Nawilż je przed obtoczeniem w mące kukurydzianej. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj kawałki ciasta na całej długości. Włóż 3 śliwki w każde nacięcie. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu następnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisane wcześniej czynności, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na kratce.

Bułeczki z rodzynkami

PROG. 1	Czas	4 bułeczki 2h02	8 bułeczki 2h59
Woda		165 ml	300 ml
Cukier		1 Ł	1½ Ł
Sól		¾ ł	1½ ł
Specjalna mąka chlebowa		125 g	225 g
Mąka żytnia (T170)		125 g	225 g
Drożdże piekarskie suche		1 ł	1½ ł
Rodzynki		75 g	135 g

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wsyp oba rodzaje mąki oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj rodzynki do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe kawałki, z których uformujesz bagietki, a następnie obtocz je w mące. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj wałki ciasta na całej długości. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bułeczki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Na koniec każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do schłodzenia na kratce.

Bagietka ze słoniną, parmezanem i kolendrą

PROG. 1	Czas	4 bagietki 2h02	8 bagietki 2h59
Woda		135 ml	245 ml
Sól		¾ ł	1½ ł
Oliwa z oliwek		½ Ł	1 Ł
Cukier		½ Ł	1 Ł
Specjalna mąka chlebowa		205 g	370 g
Drożdże piekarskie suche		¾ ł	1½ ł
Kawałki wędzonej słoniny		35 g	65 g
Tarty parmezan		30 g	55 g
Świeża posiekana kolendra		½ Ł	1 Ł

Przyrumień kawałki słoniny na gorącej patelni zapobiegającej przywieraniu, odcedź i pozostaw do ostygnięcia. Umieść w formie po kolei następujące składniki: woda, sól, oliwa z oliwek, cukier. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj kawałki słoniny, parmezan oraz kolendrę do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Umieść je na stojaku do bagietek i ponacinaj na całej długości. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 47 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do schłodzenia na kratce.

Różności

Ciabatta z orzechami włoskimi i serem gorgonzola P98
Mus jabłkowo - rabarbarowy P98
Ciasto do pizzy P99
Ciasto na świeży makaron P99
Konfitura pomarańczowa P99

Ciabatta z orzechami włoskimi i serem gorgonzola

PROG. 13	Waga	1250 g
	Czas	1h15
Woda		450 ml
Oliwa z oliwek		5 Ł
Sól		2½ ł
Specjalna mąka chlebowa		760 g
Tłuczone orzechy włoskie		80 g
Gorgonzola		100 g
Drożdże piekarskie suche		2½ ł

Dodaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, sól, mąka, tłuczone orzechy włoskie, ser gorgonzola i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 13 i naciśnij włącznik. Po godzinie wyłącz maszynę i wyjmij ciasto z formy. Posyp stolnicę mąką i podziel ciasto na 8 części w kształcie bułeczek. Przykryj je ściereczką i odstaw na godzinę do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej. Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C (t. 8). Po nagrzaniu piekarnika zwilż kawałki ciasta oliwą. Włóż je do piekarnika razem z pojemniczkiem z wodą, by para nawilżyła powietrze w piekarniku. Piecz przez 25 minut. Następnie wyłóż do ostygnięcia na metalową kratkę.

Mus jabłkowo - rabarbarowy

PROG. 15	Waga	1200 g
	Czas	1h30
Jabłka		600 g
Rabarbar		600 g
Cukier		5 Ł

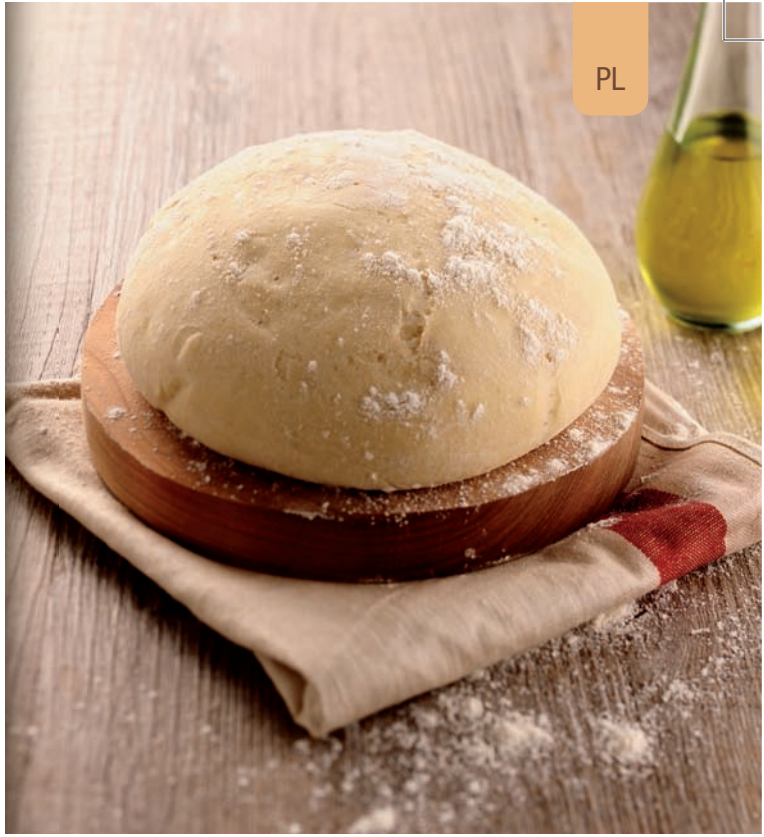
Obierz jabłka i rabarbar, a następnie potnij je na kawałki.
Wsyp owoce do formy maszyny. Dodaj cukier.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 15.
Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę.

Porada: dostosuj sposób siekania do tego, czy wolisz mus z kawałkami owoców czy bez. Po pocięciu na średnie kawałki, owoce będą nadal wyczuwalne w musie.
Do przygotowania musu wybieraj owoce sezonowe.

Ciasto do pizzy

PROG. 13	Waga	1250 g
	Czas	1h15
Woda		450 ml
Oliwa z oliwek		2½ Ł
Sól		2½ ł
Specjalna mąka chlebowa		800 g
Drożdże piekarskie suche		2½ ł

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek i sól.
Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże.
Umieść formę w maszynie.
Wybierz program 13.
Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę.
Ciasto jest gotowe.



Ciasto na świeży makaron

PROG. 16	Waga	1250 g
	Czas	15 min
Specjalna mąka chlebowa		830 g
Woda		200 ml
Jaja		5
Sól		1½ ł

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: mąka, woda, jajka i sól.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 16.
Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę.
Ciasto jest gotowe.

Konfitura pomarańczowa

PROG. 15	Waga	1200 g
	Czas	1h30
Pomarańcze		750 g
Cukier		750 g
Do wyboru:		
Pektyna		50 g
Sok z cytryny		50 ml

Pomarańcze obierz ze skórki, potnij na kawałki i usuń pestki. Przygotowane owoce umieść w formie maszyny do chleba. Dodaj cukier i pektynę.
Umieść formę w maszynie. Wybierz program 15.
Naciśnij włącznik.
Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę. Porada: jeśli nie uda Ci się kupić pektyny, możesz zamiennie użyć soku z cytryny (50 ml), która zawiera ją naturalnie w dużych ilościach. W takim wypadku radzimy wydłużyć czas obróbki termicznej o 40 minut. Do przygotowania musu wybieraj owoce sezonowe.

Moulinex

Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:
JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:
David Bonnier / Studio B
Fotolia

SAS SEB-21261SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
Tous droits réservés/All rights reserved

JPM & Associés • marketing-design-communication • 09/2012 • NC00114573

Moulinex®

www.moulinex.com

ISBN N° 978-2-919063-30-7