



Tefal®
www.tefal.com

Printed in China May 2014
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved

ISBN 978-2-919063-82-6

NC00123081 - ©JPM & Associés • marketing • design • communication • www.jpm-associés.com • 05/2014 - Crédit photos : JPM & Associés / Marielys Lorthios / Groupe SEB

Tefal

RECIPE BOOK - NUTRIBREAD

Tefal®



RECIPE BOOK

NUTRIBREAD

Tefal®

NUTRIBREAD

EN	02
ES	18
DA	34
SV	50
CS	66
HU	82
RO	98
BG	114
PL	130





GOOD TO KNOW

Introduction	03
For gluten-free recipes	05
Measures	06
Preparing fermented dough	06

P 02 - 06



GLUTEN-FREE BREAD

P 07 - 11



HEALTHY BREAD

P 12 - 13



TRADITIONAL BREAD

P 14 - 15



OTHERS

P 16 - 17

Introduction

Please read these few preliminary pages carefully, as they contain important information to make your recipes a success.

Flour: Wheat flour is classified according to the quantity of bran it contains and the ash content (mineral matter that remains after combustion in an oven at 900°C).

- White flour for pastry: fine flour (T45)
- Bread flour: special bread flour, bread-making flour for white bread, white flour, wheat flour (T55)
- Half-wholemeal flour (T80)
- Wholemeal flour (T110, T150)

Note: Rye flour is classified as: T70, T130 and T170. In the indication of the type, the number therefore denotes a flour that contains more or less bran, fibres, vitamins, minerals and oligo-elements.

You will not obtain well-leavened loaves if you use a higher proportion of bran-rich flour. The quantity of water necessary will also vary according to the type of flour. Pay attention to the consistency of the dough, which once formed, must be soft and elastic, without sticking to the pan.

Flour can be classified under two groups: bread flour (Contains gluten: wheat, spelt, and kamut flour) and non-bread flour (rye, corn, buckwheat, chestnut, etc.), which must be used in addition to bread-making flour (10 to 50 %).

Gluten-free flour: there are many types of flour known as non-breadmaking quality (not containing gluten). The most well-known flours are buckwheat known as «black wheat», rice (white or brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum. To try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non-breadmaking quality flours together and to add thickening agents.

Thickening agents: to obtain the correct consistency and try to imitate the elasticity of gluten you can also add xanthan gum and/or guar gum flour to your preparations.

Baker's yeast (*saccharomyces cerevisiae*): This is a living product essential for making bread. It comes in several forms: fresh yeast in small cubes, active dry yeast that must be rehydrated, instant dry yeast or liquid yeast.



It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker. If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily.

Quantity/weight equivalence between dry yeast, fresh yeast and liquid yeast:

Dry yeast (in tbsp)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Dry yeast (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Fresh yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Liquid yeast (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

If you are using fresh yeast, multiply the quantity indicated for dry yeast by three (in weight). To make gluten-free bread, you will have to use specific gluten-free yeast.

Fermentable leaven: You can use it instead of yeast. This is a natural dehydrated leaven you can find in organic food stores (2 tablespoons for 500 grams of flour).

Baking powder: It can be used only for preparing fruit cakes or cakes and is never used for making bread.

Liquids: the sum of the temperatures of the water, the flour and the room should be 60°C. As a rule, use tap water at 18-20°C, except in summer, when cooled water should be used.

Salt: It is essential for making bread and must be measured accurately. Remember always to use fine salt (preferably unrefined).

Sugar: It also contributes to the fermentation process; it nourishes the yeast and gives your bread a beautiful golden crust. Just like salt, it must be measured correctly and must not come into contact with the yeast.

Other ingredients:

Fat: It makes your bread softer and tastier. You can use all kinds of fats. If you are using butter, make sure you cut it into small pieces so that it is distributed evenly in the dough.

Milk and milk products: They modify the taste and consistency of the bread and have an emulsifying effect giving the soft interior a lovely texture. You can use fresh products or add a little powdered milk.

Eggs: They enrich the dough, enhance the colour of the bread and contribute to a well-developed soft interior.

Flavours and herbs: You can add all kinds of ingredients to your bread. You must place these ingredients in the pan after the machine makes a beep, so they are not ground during the kneading (except for powdered ingredients).

Your machine carries out all the stages of bread-making, from rising to baking. You just have to leave it to rest on a rack for an hour before enjoying it.

For gluten-free recipes

Using the programmes

Menus 1, 2 and 3 should be used for making gluten-free bread or cakes. For each of the programmes, *only one weight is available*.

Gluten-free bread and cakes are suitable for people who are intolerant to gluten (coeliac disease) found in several cereals (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Take special care to clean the tank, blades and all utensils to be used for making gluten-free bread and cakes. Make sure also that the yeast used is gluten-free.

Premixes or Mixes

The gluten-free recipes have been developed using preparations (also known as instant mixes) for gluten-free bread such as **Schär** or **Valpiform**.

These gluten-free preparations are available in supermarkets and/or in specialist stores. They are also available on the Internet.

Adjusting the results

Not all gluten-free Premix brands give the same results.

You may have to adjust the recipes and do some trial runs in order to get the best results:

You should adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It should be relatively supple but not liquid. However, cake mixture should be more liquid.



Too liquid



OK



Too dry

Preparation

Here are a few tips and simple rules to get the best results from your gluten-free bread.

Before following the recipes to make gluten free bread, please check that the ingredients used don't themselves contain gluten as indicated on the packaging.

The consistency of gluten-free flours does not lend itself to optimum mixing: it is advisable to sieve the mixed flours without yeast to avoid lumps forming.

Similarly, help will be required during kneading: bind the unmixed ingredients on the wall into the centre with a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating), until they are all incorporated.

On adding ingredients during use, if they become stuck to the walls, push them to the centre of the tank towards the dough using a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating).

Gluten-free bread will have a denser consistency and a paler colour than normal bread.

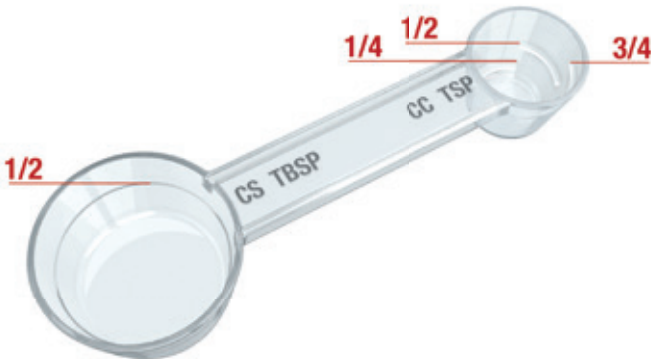
Gluten-free bread does not rise like traditional bread and often remains flat on the top.

The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not make it possible to obtain good browning of the bread. The top of the bread will often remain fairly white.



Measures

Use the spoon provided for measurements in tsp or tbsps.



1 tsp
teaspoon (tsp)

1 tbsps
tablespoon (tbsps)

Preparing fermented dough

Dough
PROG. 12

Ingredients	500 g
Water	190 ml
Dry baker's yeast	1 tsp
T55 flour	320 g
Salt	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Stop the programme after 29 minutes and leave to stand for 1 hr at 20°C, then set aside for 24 hr at 4°C.

SERVING TIP
fermented dough can be kept for up to 48 hours.

Gluten free
savory bread

PROG. 1

Roasted tomato bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml
Olive oil	40 ml
Herbes de Provence	3 tsp
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp
Salt	1 tsp
Quinoa flour*	40 g
Corn flour*	40 g
Premix*	340 g
Roasted tomatoes**	150 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. Drain the roasted tomatoes (remove the excess oil with absorbent paper). On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Gluten free
savory bread

PROG. 1

Muesli (or cereal) bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml
Sunflower oil	3 tbsps
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp
Salt	1 tsp
Corn flour*	40 g
Brown rice flour*	40 g
Premix*	320 g
Corn flakes**	40 g
Dried apricots**	40 g
Raisins**	40 g
Pine nuts**	40 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**) or 160 g gluten-free muesli.



Seed bread

Gluten free
savory bread

PROG. 1

Ingredients

Water at 30°C	420 ml
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp
Salt	1 tsp
Quinoa flour*	40 g
Brown rice flour*	40 g
Premix*	340 g
Corn flakes**	25 g
Sesame seeds**	50 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Add and then mix the ingredients followed by (**) or 75g of mixed seeds for bread (sunflower, linseed, millet, sesame, poppy). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Gingerbread

Gluten free
savory bread

PROG. 1

Ingredients

Water at 30°C*	380 ml
Sunflower oil*	3 tbsp
Gluten-free yeast*	25 g
Salt*	1 tsp
Chestnut flour**	30 g
Buckwheat flour**	30 g
Brown rice flour**	30 g
Premix**	330 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Leave to activate for 10 minutes (delayed start is not possible). Mix together and then sieve all the ingredients followed with (**). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Raisin bread

Gluten free
savory bread

PROG. 1

Ingredients	
Water at 30°C	380 ml
Sunflower oil	3 tbsp
Gluten-free dry baker's yeast	1,5 tsp
Salt	1 tsp
Chestnut flour*	30 g
Quinoa flour*	50 g
Premix*	340 g
Raisins**	160 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Brioche

Gluten free
sweet bread

PROG. 2

Ingredients	Premix Schär	Premix Valpiform
Milk at 30°C**	140 ml	200 ml
Beaten eggs*	4	4
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	2 tsp
Salt*	1 tsp	1 tsp
Sugar*	60 g	60 g
Melted butter*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Photo taken with Premix Valpiform



Viennese chocolate bread

Gluten free
sweet bread

PROG. 2

Ingredients	
Milk at 30°C*	280 ml
Beaten eggs*	2
Gluten-free dry baker's yeast*	2 tsp
Salt*	1 tsp
Sugar*	2 tbsps
Melted butter*	55 g
Premix	420 g
Chocolate chips**	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Ham and cheese cake

Gluten free cake

PROG. 3

Ingredients	
Milk at 30°C**	80 ml
Beaten eggs*	4
Olive oil*	100 g
Salt*	1 tsp
Pepper	1 g
Melted butter	20 g
Confectionery Premix**	300 g
Chemical yeast**	2 tsp
Ham cut into cubes***	250 g
Green olives***	40 g
Grated Gruyere***	110 g

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (***).



Salmon and dill cake

Gluten free cake

PROG. 3

Ingredients

Milk at 30°C**	80 ml
Beaten eggs*	4
Salt*	1 tsp
Olive oil*	100 g
Melted butter	20 g
Pepper	1 g
Crushed pink peppercorns	1 g
Confectionery Premix**	300 g
Chemical yeast**	2 tsp
Smoked salmon***	250 g
Chopped fresh dill	10 g

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (***).



Chestnut cake

Gluten free cake

PROG. 3

Ingredients

Milk at 30°C**	20 ml
Beaten eggs*	3
Salt*	1 g
Chestnut flour**	165 g
Corn flour**	50 g
Chemical yeast**	2 tsp
Melted butter	100 g
Vanilla extract	1 tsp
Dark rum	1 tbs
Icing sugar	165 g

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Then place the remaining ingredients in the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Farmhouse bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Sunflower oil	1,5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1,5 tsp	2 tsp	3 tsp
Powdered milk	0,5 tbsp	0,5 tbsp	1 tbsp
Flour (T55)	170 g	235 g	340 g
Wholewheat flour (T150)	80 g	110 g	160 g
Rye flour (T130)	80 g	110 g	160 g
Dry baker's yeast	0,5 tsp	1 tsp	1 tsp

Rapid
wholemeal bread
PROG. 4

Whole wholemeal
PROG. 5

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Wholemeal bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	410 ml
Sunflower oil	1,5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1,5 tsp	2 tsp	3 tsp
Flour (T55)	130 g	180 g	260 g
Wholewheat flour (T150)	200 g	270 g	400 g
Dry baker's yeast	1 tsp	1 tsp	2 tsp

Rapid
wholemeal bread
PROG. 4

Whole wholemeal
PROG. 5

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Fermented dough linseed bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermented dough (see page 6)	75 g	115 g	150 g
Dry baker's yeast	3/4 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Traditional flour T65	260 g	390 g	520 g
Yellow linseed	20 g	30 g	40 g
Brown linseed	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7,5 g	10 g

Rapid
wholemeal bread
PROG. 4

Whole wholemeal
PROG. 5

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



SERVING TIP

this bread goes perfectly with sauce dishes, game and white meat.



Carrot bread

Rapid
wholemeal bread
PROG. 4

Whole wholemeal
PROG. 5

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	12 cl	18 cl	24 cl
Carrot juice	6 cl	9 cl	12 cl
Dry baker's yeast	1 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Traditional flour T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Salt	6 g	9 g	12 g
Grated carrots**	60 g	90 g	120 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



SERVING TIP

this bread is ideal for accompanying crudités or beef bourignon.



Salt-free bread

Salt free bread
PROG. 6

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Flour (T55)	350 g	480 g	700 g
Dry baker's yeast	0,5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sesame seeds**	50 g	75 g	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Polish-based white bread

Polish

Ingredients	221 g	331 g	442 g
Water	11 cl	16,5 cl	22 cl
Dried baker's yeast	1/3 tsp	1/2 tsp	2/3 tsp
Traditional flour T65	110 g	165 g	220 g

Pour the water and the yeast into a dish. Add the flour and mix. Cover the dish with cling film. Set aside for 4 hr at 20°C.



SERVING TIP

this bread goes with any type of dish at any time of day. It will be appreciated by all, especially children because it is crusty and has a sweet taste.

White bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Polish	221 g	331 g	442 g
Water	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Dry baker's yeast	1/2 tsp	2/3 tsp	1 tsp
Traditional flour T65	220 g	330 g	435 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Super quick bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Warm water 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1,5 tbsp
Salt	0,5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1,5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Flour (T55)	325 g	445 g	650 g
Dry baker's yeast	1,5 tsp	2,5 tsp	3 tsp

Super rapid bread

PROG. 7

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Brioche

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	115 g	145 g	230 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	2,5 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Milk (liquid)	55 ml	60 ml	110 ml
Flour (T55)	280 g	365 g	560 g
Dry baker's yeast	1,5 tsp	2 tsp	3 tsp

Rapid sweet bread

PROG. 8

Sweet bread

PROG. 10

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



OPTIONAL

1 tsp orange blossom water.



Kugelhopp

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	100 g	125 g	200 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
Milk (liquid)	60 ml	80 ml	120 ml
Flour (T55)	250 g	325 g	500 g
Dry baker's yeast	1,5 tsp	2 tsp	3 tsp
Whole almonds**	20 g	40 g	40 g
Raisins**	70 g	100 g	140 g

Rapid sweet bread

PROG. 8

Sweet bread

PROG. 10

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



SERVING TIP

soak the raisins in brandy for 1 hour.



Sandwich bread

Rapid sweet
bread

PROG. 8

Sweet bread

PROG. 10

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Cold milk	120 ml	210 ml	240 ml
Eggs	1	1	2
Dry baker's yeast	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
T55 flour	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sugar	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp
Butter**	35 g	55 g	75 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Honey and almond bread

French bread

PROG. 9

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Dry baker's yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1 1/2 tbsp
Miel	70 g	100 g	140 g
T55 flour	225 g	340 g	450 g
Chopped roasted almonds**	70 g	100 g	140 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Pizza

Dough

PROG. 12

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olive oil	1 tbsp	1,5 tbsp	2 tbsp
Salt	0,5 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Flour (T55)	320 g	480 g	640 g
Dry baker's yeast	0,5 tsp	1 tsp	1,5 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and press **START**.



Almond cake

Cake

PROG. 13

Ingredients	1000 g
Beaten eggs*	200 g
Salt*	1 pinch
Sugar*	190 g
Melted butter	145 g
Dark rum	3 tbsp
Ground almonds	180 g
Wholewheat flour (T150)**	210 g
Chemical yeast**	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. First of all beat all the ingredients followed by (*) together until they become pale. Sieve, mix and then add the ingredients followed by (**). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Compotes and jams

Jam

PROG. 14

Ingredients	1000 g
Strawberries, peaches, rhubarb or apricots	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	30 g

Cut and coarsely chop the fruit. Pour the ingredients into the tank in the order indicated.



Fresh pasta

Pasta

PROG. 15

Ingredients	Dried pasta 500 g	Dried pasta 750 g	Dried pasta 1000 g
Water	45 ml	50 ml	90 ml
Beaten eggs	3	3	6
Salt	1 pinch	0,5 tsp	1 tsp
Flour (T55)	375 g	500 g	750 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and then press **START**.



A SABER

Introducción	19
Los programas sin gluten	21
Medidas	22
Preparar una masa fermentada	22

P 18 - 22



PANES SIN GLUTEN

P 23 - 27



PANES BIENESTAR

P 28 - 29



PANES CLÁSICOS

P 30 - 31



OTROS

P 32 - 33

Introducción

Por favor, lea estas páginas preliminares con cuidado, ya que contienen información importante para que sus recetas sean un éxito.

Harina: La harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C).

- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
- Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
- La mitad de harina integral (T80)
- Harina integral (T110, T150)

Nota: La harina de centeno se clasifica como: T70, T130 y T170. En la indicación del tipo, sus números denotan una harina que contiene más o menos salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.

Usted no obtendrá panes bien fermentados si utiliza una mayor proporción de harina de salvado. La cantidad de agua necesaria también variará según el tipo de harina. Preste atención a la consistencia de la masa, que una vez formada, debe ser suave y elástica, sin que se pegue a la sartén.

La harina se puede clasificar en dos grupos: harina de pan (ricos en gluten: trigo, espelta, kamut y harina) y harina de no pan (centeno, maíz, trigo sarraceno, castaña, etc), que puede ser utilizada además de harina panificable (10 a 50 %).

Harina sin gluten: existe un gran número de harinas llamadas no panificables (sin contener gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo de sarraceno llamado “trigo negro”, de arroz (blanco o completo), de quinoa, de maíz, de castaña y de sorgo. Con el fin de comprobar para recrear la elasticidad del gluten es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables entre ellas y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes: para obtener una consistencia correcta y tratar de imitar la elasticidad del gluten usted puede igualmente añadir goma de xantana y o harina de guar a sus preparados.

Levadura del panadero (*saccharomyces cerevisiae*): Este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida.



Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería. Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente.

Equivalencias cantidad/peso entre levadura de panadero seca, levadura fresca y levadura líquida:

Levadura de panadero seca (en cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura de panadero seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito líquido (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si usted utiliza levadura fresca, multiplique por tres, en peso, la cantidad indicada para la levadura de panadero seca. Para la realización de panes sin gluten, será necesario utilizar una levadura específica sin gluten.

Levadura fermentable: se puede utilizar en lugar de levadura. Se trata de una levadura natural deshidratada, se puede encontrar en tiendas de alimentos orgánicos (2 cucharadas por 500 gramos de harina).

Levadura química: se puede utilizar sólo para la preparación de pasteles o tartas de frutas y nunca se usa para hacer pan.

Líquidos: la suma de la temperatura del agua, la harina y la habitación debe ser de 60°C. Por regla general, utilice el agua del grifo a 18-20°C, excepto en verano, cuando es apropiado utilizar agua helada.

La sal: es esencial para la fabricación de pan y deberá medirse con precisión. Recuerde usar siempre sal fina (de preferencia sin refinar).

Azúcar: también contribuye al proceso de fermentación, la levadura nutre y le da al pan una hermosa corteza dorada. Al igual que la sal, debe medirse correctamente y no debe entrar en contacto con la levadura.

Otros ingredientes:

Grasa: hace el pan más suave y más sabroso. Puede utilizar todo tipo de grasas. Si utiliza la mantequilla, asegúrese de que la cortan en pedazos pequeños para que se distribuya uniformemente en la masa.

Leche y productos lácteos: modifican el sabor y la consistencia del pan y tienen un efecto emulsionante dando al interior una agradable textura suave. Puede usar los productos frescos o añadir un poco de leche en polvo.

Huevos: enriquecen a la masa, realzan el color del pan y contribuyen a un interior suave y bien desarrollado.

Sabores y especias: puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirían durante el amasado (a excepción de los ingredientes en polvo).

El aparato realiza todas las etapas de la panificación, desde la subida al horneado. Sólo tiene que dejarlo reposar sobre una rejilla durante una hora antes de disfrutarlo.

Para las recetas sin gluten

Utilización de los programas

Los menús 1, 2 y 3 deben ser utilizados para realizar panes o pasteles sin gluten. Para cada uno de los programas *un único peso está disponible*.

Los panes y pasteles sin gluten convienen a las personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, camut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas conteniendo gluten. Tenga un particular cuidado para limpiar el tanque, las palas así como todos los utensilios que sirven para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese igualmente de que la levadura utilizada sea sin gluten.

Los Premezclados o Mezclados

Las recetas sin gluten han sido desarrolladas utilizando preparaciones (llamadas también mezclas preparadas para el uso) para pan sin gluten del tipo **Schär** o **Valpiform**.

Estas preparaciones sin gluten están disponibles en el comercio y/o en tiendas especializadas. Están igualmente disponibles en Internet.

Ajuste del resultado

Todas las marcas de Premezclado sin gluten no dan los mismos resultados.

Es posible que las recetas deban ser ajustadas para dar los mejores resultados, y que hayan sido necesarias pruebas.

Es necesario: añadir la cantidad de líquido según la consistencia de la pala. Esta debe ser relativamente flexible pero no líquida. En cambio la pasta del pastel debe quedar más bien líquida.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparación

He aquí algunos consejos y reglas simples para conseguir mejor vuestros panes sin gluten.

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: es aconsejable tamizar las mezclas de harina sin levadura para evitar la formación de grumos.

Igualmente, una ayuda durante el amasamiento será necesaria: rebatir los ingredientes no mezclados en la pared hacia el centro con una espátula (de madera o de plástico para evitar rayar el revestimiento).

El pan sin gluten será de consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal.

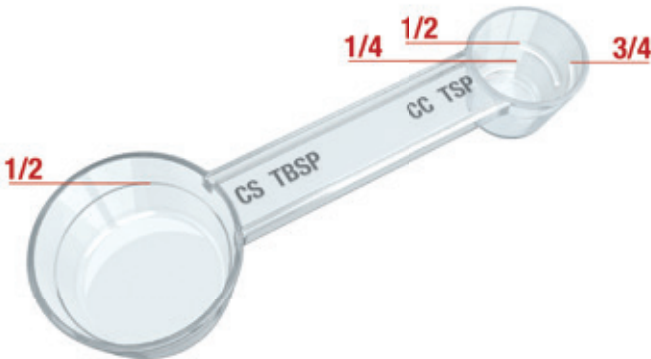
El pan sin gluten no puede estar inflado como un pan tradicional y queda a menudo plano por encima.

La naturaleza de los ingredientes utilizados para las recetas sin gluten no permite obtener un buen doramiento del pan. La parte de arriba del pan quedará a menudo bastante blanca.



Medidas

Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.



1 tsp

Cuchara de café (cc)

1 tbsp

Cucharada sopera (cs)

Preparar una masa fermentada

Pasta elevada
PROG. 12

Ingredientes	500 g
Agua	190 ml
Levadura de pandero seca	1 cc
Harina (T55)	320 g
Sal	1cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa mencionado. Pare el programa al cabo de 29 minutos y deje reposar durante 1 hora a 20°C, luego reserve durante 24 horas a 4°C.



CONSEJO

la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.



Pan con tomates confitados

Pan sin gluten
Pan salado

PROG. 1

Ingredientes	
Agua 30°C	380 ml
Aceite de oliva	40 ml
Hierbas de Provenza	3 cc
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc
Sal	1 cc
Harina de quinoa*	40 g
Harina de maíz*	40 g
Pre mezcla*	340 g
Tomates confitados**	150 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Escorra los tomates confitados (quite el excedente de aceite con papel absorbente). Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pan de Muesli (o cereales)

Pan sin gluten
Pan salado

PROG. 1

Ingredientes	
Agua 30°C	380 ml
Aceite de girasol	3 cs
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc
Sal	1 cc
Harina de maíz*	40 g
Harina de arroz completo*	40 g
Premezcla*	320 g
Copos de maíz**	40 g
Albaricoques secos**	40 g
Uvas secas**	40 g
Piñones**	40 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**) o 160 g de muesli sin gluten.



Pan de semillas

Pan sin gluten
Pan salado

PROG. 1

Ingredientes	
Agua 30°C	420 ml
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc
Sal	1 cc
Harina de quinoa*	40 g
Harina de arroz completo*	40 g
Pre mezcla*	340 g
Copos de maíz**	25 g
Semillas de sésamo**	50 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (*) o 75 g de mezcla de semillas para pan (papa, lino, mijo, sésamo, adormidera). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Pan de campo

Pan sin gluten
Pan salado

PROG. 1

Ingredientes	
Agua 30°C*	380 ml
Aceite de girasol*	3 cs
Levadura sin gluten*	25 g
Sal*	1 cc
Harina de castaña**	30 g
Harina de trigo sarraceno**	30 g
Harina de arroz completo**	30 g
Pre mezcla**	330 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Dejar activar durante 10 minutos (el comienzo diferido no es posible). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (**). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Pan de uvas

Pan sin gluten
Pan salado

PROG. 1

Ingredientes	
Agua 30°C	380 ml
Aceite de girasol	3 cs
Levadura de panadero seca sin gluten	1,5 cc
Sal	1 cc
Harina de castaña*	30 g
Harina de quinoa*	50 g
Pre mezcla*	340 g
Uvas secas**	160 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pan azucarado

Panes sin gluten
Pan azucarado

PROG. 2

Ingredientes	Premix Schär	Premix Valpiform
Leche 30°C*	140 ml	200 ml
Huevos batidos*	4	4
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	2 cc
Sal*	1 cc	1 cc
Azúcar*	60 g	60 g
Mantequilla fundida*	100 g	100 g
Pre mezcla	400 g	400 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**.

Foto realizada con Premezclado Valpiform



Pan sin gluten
Pan dulce

PROG. 2

Pan vienés chocolate

Ingredientes

Leche 30°C*	280 ml
Huevos batidos*	2
Levadura de panadero seca sin gluten*	2 cc
Sal*	1 cc
Azúcar*	2 cs
Mantequilla fundida*	55 g
Pre mezcla	420 g
Pepitas de chocolate**	100 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Torta libre
de gluten

PROG. 3

Pan de jamón y queso

Ingredientes

Leche 30°C*	80 ml
Huevos batidos*	4
Aceite de oliva*	100 g
Sal*	1 cc
Pimienta	1 g
Mantequilla fundida	20 g
Premezclado de pastelería**	300 g
Aumento en polvo**	2 cc
Jamón en cubos***	250 g
Aceitunas verdes***	40 g
Gruyère rallado***	110 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la recette. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (***).



Pastel de salmón con eneldo

Tarta

PROG. 3

Ingredientes	
Leche 30°C*	80 ml
Huevos batidos*	4
Sal*	1 cc
Aceite de oliva*	100 g
Mantequilla fundida	20 g
Pimienta	1 g
Bayas rosas machacadas	1 g
Premezclado de pastelería**	300 g
Aumento en polvo**	2 cc
Salmón ahumado***	250 g
Eneldo fresco cortado	10 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la recette. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (***).



Pastel de castañas

Tarta

PROG. 3

Ingredientes	
Leche 30°C*	20 ml
Huevos batidos*	3
Sal*	1 g
Harina de castaña**	165 g
Maizena**	50 g
Aumento en polvo**	2 cc
Mantequilla fundida	100 g
Extracto de vainilla	1 cc
Ron oscuro	1 cs
Azúcar glas	165 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Luego vierta los ingredientes restantes en el tanque siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Pan rural

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Leche en polvo	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Harina (T55)	170 g	235 g	340 g
Harina de trigo integral (T150)	80 g	110 g	160 g
Harina de centeno integral (T130)	80 g	110 g	160 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc

Rápido
Pan Integral

PROG. 4

Pan Integral

PROG. 5

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Pan integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	205 ml	270 ml	410 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Harina (T55)	130 g	180 g	260 g
Harina de trigo integral (T150)	200 g	270 g	400 g
Levadura de panadero seca	1 cc	1 cc	2 cc

Rápido
Pan Integral

PROG. 4

Pan Integral

PROG. 5

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Pan de lino con pasta fermentada

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentada (ver página 22)	75 g	115 g	150 g
Levadura de panadero seca	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Harina tradicional (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino amarillo	20 g	30 g	40 g
Lino oscuro	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Rápido
Pan Integral

PROG. 4

Pan Integral

PROG. 5

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



CONSEJO DE ACOMPAÑAMIENTO

Este pan de lino acompaña perfectamente los platos en salsa, la carne de caza y la carne blanca.



Pan con zanahoria

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	12 cl	18 cl	24 cl
Jugo de zanahoria	6 cl	9 cl	12 cl
Levadura de panadero seca	1 cc	1,5 cc	2 cc
Harina tradicional (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sal	6 g	9 g	12 g
Zanahorias cortadas**	60 g	90 g	120 g

Rápido
Pan Integral
PROG. 4

Pan Integral
PROG. 5

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



CONSEJO DE ACOMPAÑAMIENTO

Este pan es ideal para acompañar los crudos o el buey borgoñés.



Pan sin sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Harina (T55)	350 g	480 g	700 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc
Semillas de sésamo**	50 g	75 g	100 g

Pan sin sal
PROG. 6

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pan blanco en poolish

Poolish

Ingredientes	221 g	331 g	442 g
Agua	11 cl	16,5 cl	22 cl
Levadura de panadero deshidratada	1/3 cc	1/2 cc	2/3 cc
Harina tradicional (T65)	110 g	165 g	220 g

Vierta el agua y la levadura en un recipiente. Añada la harina y mezcle. Cubra el recipiente con un film alimentario. Reserve durante 4 horas a 20°C.



CONSEJO DE ACOMPAÑAMIENTO

Este pan acompaña todos los platos, en cualquier momento del día. Será apreciado por todos, especialmente por los niños, pues es crujiente y dulce de sabor.

Pan blanco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Poolish	221 g	331 g	442 g
Agua	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Levadura de panadero seca	1/2 cc	2/3 cc	1 cc
Harina tradicional (T65)	220 g	330 g	435 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.

Pan francés
PROG. 9



Pan rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
El agua tibia a 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Aceite de girasol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1 cc
Azúcar	2 cc	3 cc	1 cs
Leche en polvo	1,5 cs	2 cs	3 cs
Harina (T55)	325 g	445 g	650 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Pan superrápido

PROG. 7

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	115 g	145 g	230 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	2,5 cs	3 cs	5 cs
Leche (líquida)	55 ml	60 ml	110 ml
Harina (T55)	280 g	365 g	560 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc

Pan azucarado
rápido

PROG. 8

Pan azucarado

PROG. 10

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**.



OPTIONAL
1 c.c. agua de flor de naranja.



Gugelhoppf

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	100 g	125 g	200 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	3 cs	4 cs	6 cs
Leche (líquida)	60 ml	80 ml	120 ml
Harina (T55)	250 g	325 g	500 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc
Almendras (enteras)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Pan azucarado
rápido

PROG. 8

Pan azucarado

PROG. 10

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



CONSEJO
remojar las uvas secas 1 hora en el orujo.



Rebanada de pan blanco

Pan azucarado rápido

PROG. 8

Pan azucarado

PROG. 10

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	210 ml	240 ml
Huevos	1	1	2
Levadura de panadero seca	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Harina (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 cc	1/2 cs	2 cc
Mantequilla**	35 g	55 g	75 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pan de miel y almendras

Pan francés

PROG. 9

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Levadura de panadero seca	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Miel	70 g	100 g	140 g
Harina (T55)	225 g	340 g	450 g
Picada de almendras tostadas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de doramiento y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pizza

Pasta elevada

PROG. 12

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	320 ml
Aceite de oliva	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Harina (T55)	320 g	480 g	640 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



Tarta de almendras

Tarta

PROG. 13

Ingredientes	1000 g
Huevos batidos*	200 g
Sal*	1 pizca
Azúcar*	190 g
Ablandar la mantequilla	145 g
Ron oscuro	3 cs
Polvo de almendra	180 g
Harina de trigo integral (T150)**	210 g
Aumento en polvo**	3 cc

Vierta los ingredientes en el tanque en el orden indicado. Antes que nada batir todos los ingredientes, seguido de (*) juntos hasta que se ponen pálidos. Tamiz, mezclar y luego agregar los ingredientes seguido de (**). Seleccione el programa indicado, el nivel de dorado y pulse **START**.



Mermelada

Mermelada

PROG. 14

Ingredientes	1000 g
Fresa, melocotón, ruibarbo o abricot	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectine	30 g

Cortar y pique la fruta. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.



Pasta fresca

Pasta

PROG. 15

Ingredientes	Pasta obtiene 500 g	Pasta obtiene 750 g	Pasta obtiene 1000 g
Agua	45 ml	50 ml	90 ml
Huevos batidos	3	3	6
Sal	1 pizca	0,5 cc	1 cc
Harina (T55)	375 g	500 g	750 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



PRAKTISKE RÅD

Introduktion	35
Til glutenfri opskrifter	37
Måleenheder	38
Sådan laves en fordej	38

P 34 - 35



GLUTENFRI BRØD

P 39 - 43



SUNDT BRØD

P 44 - 45



TRADITIONELT BRØD

P 46 - 47



ANDET

P 48 - 49

Introduktion

Læs disse indledende sider omhyggeligt igennem, da de indeholder vigtige oplysninger, som vil hjælpe dig med at gøre dine opskrifter til en succes.

Mel: Hvedemel klassificeres i forhold til den klidmængde, som det indeholder, samt askeindholdet (mineralmateriale, som er tilbage efter forbrænding i en ovn ved 900 °C).

- Hvidt mel til wienerbrød: Fint mel (T45)
- Brødmel: Specielt brødmel, mel til fremstilling af hvidt brød, hvidt mel, hvedemel (T55)
- Grahamsmel (T80)
- Fuldkornsmel (T110, T150)

Bemærk: Rugmel klassificeres som: T70, T130 og T170. I angivelsen af meltypen, betegner tallet derfor en meltype, som indeholder mere eller mindre klid, fibre, vitaminer, mineraler og oligo-elementer.

Du vil ikke få et brød, der hæver ordentligt, hvis du bruger en større mængde mel, der er rig på klid. Den mængde vand, der skal bruges, varierer også afhængigt af meltypen. Vær opmærksom på dejens konsistens, som skal være elastisk og blød, uden at den klistrer til skålen.

Mel kan klassificeres i to grupper: Brødmel (indeholder gluten: Hvede-, spelt- og kamutmel) og ikke-brødmel (rug-, majs-, boghvede-, kastanjemel osv.), som skal bruges ud over brødmelet (10 til 50 %).

Glutenfri mel: Der findes mange forskellige typer mel, der ikke har brødfremstillingskvalitet (ikke indeholder gluten). De mest kendte meltyper er boghvede, ris (hvid eller fuldkorn), quinoa, majs, kastanje og durra. For at forsøge at genskabe den elasticitet, som gluten giver, er det meget vigtigt at blande flere forskellige typer mel, der ikke har brødfremstillingskvalitet, sammen og tilsætte fortykningsmidler.

Fortykningsmidler: For at opnå den rigtige konsistens og forsøge at efterligne den elasticitet, som gluten giver, kan du også tilføje xanthangummi og/eller guargummimel til dine blandinger.

Bagegær (*saccharomyces cerevisiae*): Det er et levende produkt, som er essentielt for at kunne bage brød. Gær findes i mange forskellige former: Frisk gær i små firkanter, aktivt tørtgær, som skal rehydreres, tørtgær eller flydende gær.



Den sælges i supermarkederne (i bagerafdelingen eller køleafdelingen), men du kan også købe den hos din bager. Hvis du bruger frisk gær, skal du huske at smuldre den med fingrene, så den opløses let.

Mængde/vægt-forholdet mellem tørgær, frisk gær og flydende gær:

Tørgær (spsk.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Tørgær (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Frisk gær (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flydende gær (i ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Hvis du bruger frisk gær, skal du gange den angivne mængde tørgær med 3 (i vægt). For at bage glutenfri brød skal du bruge glutenfri gær.

Gæringsdygtig surdej: Du kan bruge dette i stedet for gær. Det er naturligt, dehydreret surdej, som du kan finde i økologiske specialforretninger (2 spiseskeer til 500 gram mel).

Bagepulver: Det kan kun bruges til at bage frugtkager eller kager, og det bruges aldrig til brød.

Væsker: Summen af vandets, meleets og rummets temperatur skal sammenlagt være 60 °C. Som hovedregel skal du bruge vand fra hanen, som har en temperatur på 18-20 °C, undtagen om sommeren, hvor der bør anvendes afkølet vand.

Salt: Dette er vigtigt, når du bager brød, og det skal afmåles præcist. Husk at bruge fint salt (helst uraffineret salt).

Sukker: Det bidrager også til gæringsprocessen. Det nærer gæren og giver dit brød en flot, gylden skorpe. Ligesom salt skal det opmåles korrekt og må ikke komme i kontakt med gæren.

Andre ingredienser:

Fedtstoffer: Fedtstoffer gør dit brød blødere og mere smagfuldt. Du kan bruge alle typer fedtstoffer. Hvis du bruger smør, skal du sørge for at skære det i små stykker, så det fordeles jævnt i dejen.

Mælk og mælkeprodukter: De ændrer brødets smag og konsistens og har en emulgerende virkning, som giver brødets bløde indre en skøn tekstur. Du kan bruge friske mælkeprodukter eller tilføje lidt mælkepulver.

Æg: De gør dejen mere lækker, giver brødet en smuk farve og et blødt indre.

Smagsstoffer og krydderurter: Du kan tilføje alle former for ingredienser til dit brød. Du skal tilføje disse ingredienser til skålen, når maskinen har bippet, så de ikke knuses under æltningen (med undtagelse af ingredienser i pulverform).

Din maskine tager sig af alle stadierne i brødfremstillingen - fra hævning til bagning. Du skal bare lade brødet køle af på en rist i en times tid, før du nyder det.

Til glutenfri opskrifter

Sådan bruges programmerne

Menuerne 1, 2 og 3 bør bruges til at bage glutenfri brød eller kager. Til hvert af programmerne *er der kun en vægt tilgængelig*.

Glutenfri brød og kager er egnet til mennesker, som er intolerante overfor gluten (som har sygdommen cøliaki). Gluten findes i mange korn typer (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt osv.).

Det er vigtigt at undgå krydskontaminering med meltyper, som indeholder gluten. Vær særligt omhyggelig, når du rengør beholderen, knivene og alle redskaberne, der bruges til at bage glutenfri brød og kager. Sørg også for, at den gær, der bruges, er glutenfri.

Forblandinger og blandinger

De glutenfri opskrifter er blevet udviklet ved hjælp af blandinger (færdigblandinger) til glutenfri brød, som eksempelvis **Schär** eller **Valpiform**.

Disse glutenfri blandinger findes i supermarkeder og/eller i specialforretninger. De kan også findes på internettet.

Tilpasning af resultatet

Ikke alle mærker af glutenfri forblendinger giver dig de samme resultater.

Du skal måske tilpasse opskrifterne og prøve dig frem for at få de bedste resultater:

Du bør tilpasse mængden af væske i forhold til dejens konsistens. Den skal være relativt smidig, men ikke flydende. Dog skal kageblandinger være mere flydende.



For flydende



OK



For tør

Forberedelse

Her er nogle gode råd og enkle regler, som du kan følge for at opnå de bedste resultater, når du bager glutenfri brød.

Før du går i gang med at bage et glutenfri brød, skal du kontrollere, at ingen af de ingredienser, der bruges i opskriften, indeholder gluten, som det er angivet på pakken.

Den glutenfri mels konsistens gør, at det ikke er let at blande optimalt. Det tilrådes derfor, at de blandede meltyper sies uden gær for at undgå klumper.

Du skal ligeledes hjælpe til under æltningen: Skub de ublandede ingredienser på siden af beholderen nedad mod dejen i beholderens midte ved hjælp af en skraber (i træ eller plastik for at undgå at ridse belægningen), indtil de er fordelt i dejen.

Når du tilføjer ingredienser, skal du, hvis de sætter sig fast på siden af beholderen, skubbe dem nedad mod dejen i beholderens midte ved hjælp af en skraber (i træ eller plastik for at undgå at ridse belægningen).

I forhold til almindeligt brød har glutenfri brød en mere kompakt konsistens og en lysere farve.

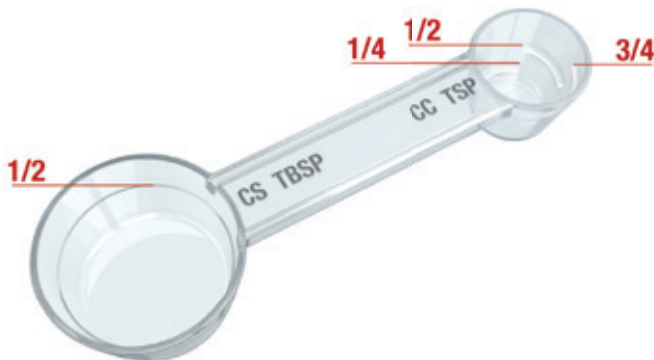
Glutenfri brød hæver ikke som almindeligt brød og vil stadig være fladt på toppen.

De ingredienser, som bruges til glutenfri opskrifter, gør det ikke muligt at opnå en god brunning af brødet. Brødet vil ofte stadig være ret lyst på toppen.



Måleenheder

Brug den medfølgende ske til opmåling i tsk. eller spsk.



1 tsp

teske (tsk.)

1 tbsp

spiseske (spsk.)

Sådan laves en fordej

Dej

PROG. 12

Ingredienser	500 g
Vand	190 ml
Tørret bagegær	1 tsk.
Mel (T55)	320 g
Salt	1 tsk.

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Stop programmet efter 29 minutter, og lad det stå i 1 time ved 20 °C. Sæt det derefter til side i 24 timer ved 4 °C.



SERVERINGSTIP

Fordejen kan holde sig i op til 48 timer.


 Velsmagende
glutenfri brød

PROG. 1

Brød med grillede tomater

Ingredienser

30 °C varmt vand	380 ml
Olivenolie	40 ml
Herbes de Provence	3 tsk.
Glutenfri tørret bagegær	2 tsk.
Salt	1 tsk.
Quinoamel*	40 g
Majsmel*	40 g
Forblanding*	340 g
Grillede tomater**	150 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Dræn de grillede tomater (fjern den overskydende olie med absorberende papir). Når du hører **lydsignalet**, tilføjér du ingredienserne, der efterfølges af (**).


 Velsmagende
glutenfri brød

PROG. 1

Brød med müsli (eller korn)

Ingredienser

30 °C varmt vand	380 ml
Solsikkeolie	3 spsk.
Glutenfri tørret bagegær	2 tsk.
Salt	1 tsk.
Majsmel*	40 g
Fuldkornsrisemel*	40 g
Forblanding*	320 g
Cornflakes**	40 g
Tørrede abrikoser**	40 g
Rosiner**	40 g
Pinjekerner**	40 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjér du ingredienserne, der efterfølges af (**), eller 160 g glutenfri müsli.



Brød med frø

Velsmagende
glutenfri brød

PROG. 1

Ingredienser

30 °C varmt vand	420 ml
Glutenfri tørret bagegær	2 tsk.
Salt	1 tsk.
Quinoamel*	40 g
Fuldkornsrisemel*	40 g
Forblanding*	340 g
Cornflakes**	25 g
Sesamfrø**	50 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Tilføj og bland derefter de ingredienser, der er angivet med (**), eller 75 g blandede frø til brød (solsikkefrø, hørfrø, hirse, sesamfrø, birkeseeds). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



Honningkage

Velsmagende
glutenfri brød

PROG. 1

Ingredienser

30 °C varmt vand*	380 ml
Solsikkeolie*	3 spsk.
Glutenfri gær*	25 g
Salt*	1 tsk.
Kastanjemel**	30 g
Boghvedemel**	30 g
Fuldkornsrisemel**	30 g
Forblanding**	330 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland ingredienserne, der er angivet med (*), sammen. Lad det stå i 10 minutter (forsinket start er ikke muligt). Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (**). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



Rosinbrød

Velsmagende
glutenfri brød

PROG. 1

Ingredienser	
30 °C varmt vand	380 ml
Solsikkeolie	3 spsk.
Glutenfri tørret bagegær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Kastanjemel*	30 g
Quinoamel*	50 g
Forblanding*	340 g
Rosiner**	160 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføj du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Brioche

Glutenfri sødt
brød

PROG. 2

Ingredienser	Schär-forblanding	Valpi- form-forblanding
30 °C varm mælk**	140 ml	200 ml
Piskede æg*	4	4
Glutenfri tørret bagegær	2 tsk.	2 tsk.
Salt*	1 tsk.	1 tsk.
Sukker*	60 g	60 g
Smeltet smør*	100 g	100 g
Forblanding	400 g	400 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.

Foto taget med Valpiform-forblanding



Glutenfri sødt
brød

PROG. 2

Brød med chokolade

Ingredienser

30 °C varm mælk*	280 ml
Piskede æg*	2
Glutenfri tørret bagegær*	2 tsk.
Salt*	1 tsk.
Sukker*	2 spsk.
Smeltet smør*	55 g
Forblanding	420 g
Chokoladestykker**	100 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføj du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Glutenfri kage

PROG. 3

Skinke- og ostekage

Ingredienser

30 °C varm mælk**	80 ml
Piskede æg*	4
Olivenolie*	100 g
Salt*	1 tsk.
Peber	1 g
Smeltet smør	20 g
Konfekturförblanding**	300 g
Kemisk hævemiddel**	2 tsk.
Skinke skåret i tern***	250 g
Grønne oliven***	40 g
Revet Gruyere***	110 g

Pisk alle ingredienserne, der er angivet med (*), sammen, indtil blandingen bliver lys. Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Tilføj og bland derefter de ingredienser, som du tidligere sie, og som er angivet med (**). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføj du ingredienserne, der efterfølges af (***).



Lakse- og dildkage

Glutenfri kage

PROG. 3

Ingredienser

30 °C varm mælk**	80 ml
Piskede æg*	4
Salt*	1 tsk.
Olivenolie*	100 g
Smeltet smør	20 g
Peber	1 g
Knuste rosa peberkorn	1 g
Konfekturforblending**	300 g
Kemisk hævemiddel**	2 tsk.
Røget laks***	250 g
Finthakket frisk dild	10 g

Pisk alle ingredienserne, der er angivet med (*), sammen, indtil blandingen bliver lys. Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Tilføj og bland derefter de ingredienser, som du tidligere sie, og som er angivet med (**). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjer du ingredienserne, der efterfølges af (***).



Kastanjekage

Glutenfri kage

PROG. 3

Ingredienser

30 °C varm mælk**	20 ml
Piskede æg*	3
Salt*	1 g
Kastanjemel**	165 g
Majsmel**	50 g
Kemisk hævemiddel**	2 tsk.
Smeltet smør	100 g
Vaniljeekstrakt	1 tsk.
Mørk rom	1 spsk.
Flormelis	165 g

Pisk alle ingredienserne, der er angivet med (*), sammen, indtil blandingen bliver lys. Tilføj og bland derefter de ingredienser, som du tidligere sie, og som er angivet med (**). Tilføj derefter de resterende ingredienser til beholderen i den angivne rækkefølge. Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



Bondebrød

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	200 ml	270 ml	400 ml
Solsikkeolie	1,5 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	1,5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
Mælkepulver	0,5 spsk.	0,5 spsk.	1 spsk.
Mel (T55)	170 g	235 g	340 g
Fuldkornsmel (T150)	80 g	110 g	160 g
Rugmel (T130)	80 g	110 g	160 g
Tørret bagegær	0,5 tsk.	1 tsk.	1 tsk.

Hurtigt
fuldkornsbød
PROG. 4

Fuldkornsbød
PROG. 5

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



Fuldkornsbød

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	205 ml	270 ml	410 ml
Solsikkeolie	1,5 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	1,5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
Mel (T55)	130 g	180 g	260 g
Fuldkornsmel (T150)	200 g	270 g	400 g
Tørret bagegær	1 tsk.	1 tsk.	2 tsk.

Hurtigt
fuldkornsbød
PROG. 4

Fuldkornsbød
PROG. 5

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



Høfrøbrød med fordej

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fordej (se side 38)	75 g	115 g	150 g
Tørret bagegær	3/4 tsk.	1 tsk.	1,5 tsk.
Almindeligt mel (T65)	260 g	390 g	520 g
Gule høfrø	20 g	30 g	40 g
Brune høfrø	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7,5 g	10 g

Hurtigt
fuldkornsbød
PROG. 4

Fuldkornsbød
PROG. 5

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.



SERVERINGSTIP
Dette brød passer perfekt til retter med sauce, vildt og lyst kød.



Gulerodsbrød

Hurtigt
fuldkornsbrød
PROG. 4Fuldkornsbrød
PROG. 5

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	12 cl	18 cl	24 cl
Gulerodsjuice	6 cl	9 cl	12 cl
Tørret bagegær	1 tsk.	1,5 tsk.	2 tsk.
Almindeligt mel (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Salt	6 g	9 g	12 g
Revne gulerødder**	60 g	90 g	120 g



SERVERINGSTIP

Dette brød passer godt som tilbehør til råkost eller bœuf bourguignon.

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjer du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Brød uden salt

Brød uden salt
PROG. 6

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	200 ml	270 ml	400 ml
Mel (T55)	350 g	480 g	700 g
Tørret bagegær	0,5 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Sesamfrø**	50 g	75 g	100 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjer du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Hvidt brød med poolish-fordej

Poolish

Ingredienser	221 g	331 g	442 g
Vand	11 cl	16,5 cl	22 cl
Tørret bagegær	1/3 tsk.	1/2 tsk.	2/3 tsk.
Almindeligt mel (T65)	110 g	165 g	220 g

Hæld vandet og gæret i en skål. Tilføj melet, og bland det hele sammen. Dæk skålen med husholdningsfilm. Stil den til side i 4 timer ved 20 °C.



SERVERINGSTIP

Dette brød passer godt som tilbehør til alle typer retter. Alle vil synes godt om det, og især børn, da det er sprødt og har en sød smag.

Hvidt brød

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Poolish	221 g	331 g	442 g
Vand	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Tørret bagegær	1/2 tsk.	2/3 tsk.	1 tsk.
Almindeligt mel (T65)	220 g	330 g	435 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.

Franskrød
PROG. 9



Super hurtigt brød

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
35 °C varmt vand	210 ml	285 ml	420 ml
Solsikkeolie	3 tsk.	1 spsk.	1,5 spsk.
Salt	0,5 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	2 tsk.	3 tsk.	1 spsk.
Mælkepulver	1,5 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
Mel (T55)	325 g	445 g	650 g
Tørret bagegær	1,5 tsk.	2,5 tsk.	3 tsk.

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.

Super hurtigt
brød

PROG. 7



Brioche

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Piskede æg	1	2	2
Smeltet smør	115 g	145 g	230 g
Salt	1 tsk.	1 tsk.	2 tsk.
Sukker	2,5 spsk.	3 spsk.	5 spsk.
Mælk (væske)	55 ml	60 ml	110 ml
Mel (T55)	280 g	365 g	560 g
Tørret bagegær	1,5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**.

Hurtigt sødt brød

PROG. 8

Sødt brød

PROG. 10



VALGFRIT

1 tsk. orangeblomstvand.



Kugelhopf

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Piskede æg	1	2	2
Smeltet smør	100 g	125 g	200 g
Salt	1 tsk.	1 tsk.	2 tsk.
Sukker	3 spsk.	4 spsk.	6 spsk.
Mælk (væske)	60 ml	80 ml	120 ml
Mel (T55)	250 g	325 g	500 g
Tørret bagegær	1,5 tsk.	2 tsk.	3 tsk.
Hele mandler**	20 g	40 g	40 g
Rosiner**	70 g	100 g	140 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjer du ingredienserne, der efterfølges af (**).

Hurtigt sødt brød

PROG. 8

Sødt brød

PROG. 10



SERVERINGSTIP

Læg rosinerne i blød i brandy i 1 time.



Sandwichbrød

Hurtigt sødt brød

PROG. 8

Sødt brød

PROG. 10

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Kold mælk	120 ml	210 ml	240 ml
Æg	1	1	2
Tørret bagegær	2/3 tsk.	1 tsk.	1 1/3 tsk.
Mel (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sukker	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.
Smør**	35 g	55 g	75 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføj du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Honning og mandel brød

Franskbrød

PROG. 9

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	140 ml	210 ml	280 ml
Tørret bagegær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1 1/2 spsk.
Honning	70 g	100 g	140 g
Mel (T55)	225 g	340 g	450 g
Hakkede ristede mandler	70 g	100 g	140 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Bland det sammen, og si derefter de ingredienser, der efterfølges af (*). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføj du ingredienserne, der efterfølges af (**).



Pizza

Dej

PROG. 12

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vand	160 ml	240 ml	320 ml
Olivenolie	1 spsk.	1,5 spsk.	2 spsk.
Salt	0,5 tsk.	1 tsk.	1,5 tsk.
Mel (T55)	320 g	480 g	640 g
Tørret bagegær	0,5 tsk.	1 tsk.	1,5 tsk.

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Vælg det angivne program, og tryk på **START**.



Mandelkage

Kage

PROG. 13

Ingredienser	1000 g
Piskede æg*	200 g
1 knivspids salt*	1 pinch
Sukker*	190 g
Smeltet smør	145 g
Mørk rom	3 spsk.
Malede mandler	180 g
Fuldkornsmel (T150)**	210 g
Kemisk hævemiddel**	3 tsk.

Pisk alle ingredienserne, der er angivet med (*), sammen, indtil blandingen bliver lys. Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Tilføj og bland derefter de ingredienser, som du tidligere siede, og som er angivet med (**). Vælg det angivne program og bruningsniveauet, og tryk derefter på **START**. Når du hører **lydsignalet**, tilføjer du ingredienserne, der efterfølges af (***).



Kompotter og syltetøj

Syltetøj

PROG. 14

Ingredienser	1000 g
Jordbær, ferskner, rabarber eller abrikoser	580 g
Sukker	360 g
Citronsaft	1
Pektin	30 g

Skær frugten i grove stykker. Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge.



Frisk pasta

Pasta

PROG. 15

Ingredienser	Tørret pasta 500 g	Tørret pasta 750 g	Tørret pasta 1000 g
Vand	45 ml	50 ml	90 ml
Piskede æg	3	3	6
1 knivspids salt	1 pinch	0,5 tsk.	1 tsk.
Mel (T55)	375 g	500 g	750 g

Hæld ingredienserne i beholderen i den angivne rækkefølge. Vælg det angivne program, og tryk på **START**.



BRA ATT VETA

Introduktion	51
Glutenfria recept	53
Mått	54
Förbereda fermenterad deg	54

P 50 - 54



GLUTENFRITT BRÖD

P 55 - 59



NYTTIGT BRÖD

P 60 - 61



TRADITIONELLT BRÖD

P 62 - 63



ÖVRIGT

P 64 - 65

Introduktion

Läs de här förberedande sidorna noga eftersom de innehåller viktig information som hjälper dig att lyckas med dina recept.

Mjöl: Vetemjöl klassificeras efter mängden kli det innehåller och askinnehållet (återstående mineralämnen efter förbränning i en ugn vid 900 °C).

- Vetemjöl för bakverk: fint mjöl (T45)
- Lantbrödsmjöl: vetemjöl special, mjöl för vitt bröd, kärnvetemjöl, vetemjöl (T55)
- Vetemjöl med fullkorn (T80)
- Fullkornsmjöl (T110, T150)

Observera: Rågmjöl klassificeras som T70, T130 och T170. Vid denna beteckning visar numret ett mjöl som innehåller mer eller mindre kli, fibrer, vitaminer, mineraler och spårämnen.

Limporna jäser inte upp ordentligt om du använder en större mängd mjöl med högt kliinnehåll. Den vattenmängd som krävs varierar också beroende på typ av mjöl. Var uppmärksam på degens konsistens. När den formas ska den vara mjuk och elastisk, utan att fastna kärlet.

Mjöl kan klassificeras i två grupper: Hårt mjöl (innehåller gluten: vete, spelt och kamut) och mjukt mjöl (råg, majs, bovete, kastanj etc.) som måste blandas med hårda mjölsorter (10 till 50 %).

Glutenfritt mjöl: Det finns många sorters mjöl som är av mjuk kvalitet (innehåller inte gluten). De mest kända mjölsorterna är bovete, som även kallas "svart vete", ris (vitt eller brunt), quinoa, majs, kastanj och durra. För att försöka återskapa elasticiteten hos gluten är det viktigt att blanda olika typer av mjuka mjölsorter och tillsätta förtjockningsmedel.

Förtjockningsmedel: För att uppnå rätt konsistens och försöka imitera elasticiteten hos gluten kan du även tillsätta xanthangummi och/eller guar gummi när du bakar.

Bagerjäst (*saccharomyces cerevisiae*): Jäst är en levande produkt som är nödvändig vid brödbak. Den finns i flera former: färsk jäst i små kuber, torrjäst och flytande jäst.



Jäst finns i livsmedelsbutiker (bak- eller mejeriavdelningen). Om du använder färsk jäst ska du sönderdela den med fingrarna så att den blir lätt att lösa upp.

Mängd/vikt-förhållande mellan torrjäst, färsk jäst och flytande jäst:

Torrjäst (i msk)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Torrjäst (i g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Färsk jäst (i g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flytande jäst (i ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Om du använder färsk jäst multiplicerar du den angivna mängden för torrjäst med tre (vikt). Om du vill baka glutenfritt bröd måste du använda ett speciell glutenfri jäst.

Torr surdeg: Kan användas i stället för i stället för jäst. Det är en naturlig torr surdeg som du hittar i välsorterade matbutiker (2 matskedar per 500 gram mjöl).

Bakpulver: Används vid bakning av olika typer av kakor och mycket sällan vid brödbak.

Vätska: Summan av temperaturen för vattnet, mjölet och rummet ska vara 60 °C. Använd som regel kranvatten som är 18-20 °C, utom på sommaren då kallt vatten bör användas

Salt: Salt är nödvändigt när man bakar bröd och måste mätas upp noga. Kom ihåg att alltid använda fint salt (helst oraffinerat).

Socker: Socker bidrar till jäsningsprocessen. Det ger näring till jästen och ger brödet en vacker, gyllengul skorpa. Precis som med salt är mängden viktig och sockret får inte komma i direkt kontakt med jästen.

Andra ingredienser:

Fett: Fettet gör brödet mjukare och smakrikare. Du kan använda alla slags fett. Om du använder smör är det viktigt att du skär det i små bitar så att det blandas in jämnt i degen.

Mjölk och mjölkprodukter: Dessa produkter påverkar brödets smak och konsistens och har en emulgerande effekt som ger ett mjukt innanmäte och en härlig konsistens. Du kan använda färska produkter eller tillsätta lite tormjölk.

Ägg: Ägg berikar degen, förbättrar brödets färg och bidrar till ett saftigt och mjukt innanmäte.

Kryddor och örter: Du kan tillsätta alla slags ingredienser i brödet. Du måste tillsätta de här ingredienserna i behållaren efter att maskinen piper så att de inte ligger i botten under knådningen (utom pulvriserade ingredienser).

Maskinen tar hand om alla stegen i brödbaket, från jäsning till gräddning. Du behöver bara lägga brödet att vila på ett galler under en timme innan du skär upp det.

Glutenfria recept

Använda programmen

Meny 1, 2 och 3 används vid bakning av glutenfria bröd eller kakor. För samtliga program gäller *att endast en vikt är tillgänglig*.

Glutenfria bröd och kakor är lämpliga för personer som är överkänsliga mot gluten (glutenintolerans) som finns i många sädeslag (vete, korn, råg, havre, kamut, spelt etc.)

Det är viktigt att undvika blandning med mjöl som innehåller gluten. Diska noga behållaren, verktyg och alla tillbehör som ska användas vid bakning av glutenfria bröd och kakor. Kontrollera även att den jäst som används är glutenfri.

Brödmixer

De glutenfria recepten har utvecklats med användning av färdiga blandningar (även kallade snabbmixer) som **Schär** eller **Valpiform**.

De här glutenfria blandningarna finns att köpa i livsmedelsbutiker och/eller specialbutiker. De kan även beställas på internet.

Anpassning av recepten

Inte alla glutenfria mixer ger samma resultat.

Du kan behöva justera recepten och prova dig fram för att nå bästa resultat:

Du bör anpassa mängden vätska efter degens konsistens. Den ska vara relativt lös men inte flytande. Kakblandningar ska dock vara mer lättflytande.



För lös



OK



För torr

Förberedelse

Här följer några tips och enkla regler som hjälper dig att lyckas med ditt glutenfria bröd.

Innan du följer recepten för att baka glutenfritt bröd bör du kontrollera förpackningen till alla ingredienser du använder så att inte dessa innehåller gluten.

Konsistensen på glutenfritt mjöl gör att det är lite svårare att blanda. Därför rekommenderas att det blandade mjölet siktas utan jäst för att förhindra klumpbildning.

På samma sätt kan viss hjälp behövas vid knådningen: tryck de oblandade ingredienserna mot väggen och in mot mitten med en spatel (trä eller plast för att undvika repor i beläggningen) tills de har blandats väl.

Om ingredienser som du tillsätter fastnar på väggarna trycker du dem in mot mitten av behållaren mot degen med hjälp av en spatel (trä eller plast för att undvika repor i beläggningen).

Glutenfritt bröd får en kompaktare konsistens och blekare färg än vanligt bröd.

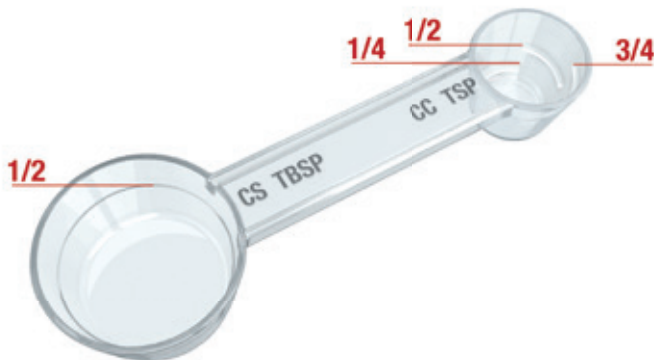
Glutenfritt bröd jäser inte upp lika mycket som traditionellt bröd och får ofta en platt ovansida.

De ingredienser som används i glutenfria recept är av den karaktären att de inte möjliggör ett brungräddat bröd. Brödets ovansida blir ofta ganska blek.



Mått

Använd det medföljande måttet för att mäta upp teskedar eller matskedar.



1 tsp

tesked (tsk)

1 tbsp

matsked, msk (msk)

Förbereda fermenterad deg

Deg
PROG. 12

Ingredienser	500 g
Vatten	190 ml
Torr bagerijäst	1 tsk
T55 mjöl	320 g
Salt	1 tsk

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Stoppa programmet efter 29 minuter och låt stå i 1 timme vid 20 °C, ställ sedan undan degen i 24 timmar vid 4 °C.



TIPS

Fermenterad deg kan sparas i 48 timmar.

Glutenfritt bröd
med salt

PROG. 1

Rostad tomatbröd

Ingredienser

Vatten 30 °C	380 ml
Olivolja	40 ml
Herbes de Provence	3 tsk
Glutenfri torr bagerijäst	2 tsk
Salt	1 tsk
Quinoamjöl*	40 g
Majsmjöl*	40 g
Mix*	340 g
Rostade tomater**	150 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. Låt de rostade tomaterna rinna av (torka bort överskottsolja med hushållspapper). När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).

Glutenfritt bröd
med salt

PROG. 1

Müslibröd (eller flingbröd)

Ingredienser

Vatten 30 °C	380 ml
Solrosolja	3 msk
Glutenfri torr bagerijäst	2 tsk
Salt	1 tsk
Majsmjöl*	40 g
Brunt rismjöl*	40 g
Mix*	320 g
Majsflingor**	40 g
Torkade aprikoser**	40 g
Russin**	40 g
Pinjenötter**	40 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**) eller 160 g glutenfri müsli.



Fröbröd

Glutenfritt bröd
med salt

PROG. 1

Ingredienser	
Vatten 30 °C	420 ml
Glutenfri torr bagerijäst	2 tsk
Salt	1 tsk
Quinoamjöl*	40 g
Brunt rismjöl*	40 g
Mix*	340 g
Majsflingor**	25 g
Sesamfrön**	50 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Tillsätt sedan och blanda ingredienserna som är markerade med (**) eller 75g blandade frön (solros, linfrö, hirs, sesam, vallmo). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



Mjuk pepparkaka

Glutenfritt bröd
med salt

PROG. 1

Ingredienser	
Vatten 30 °C*	380 ml
Solrosolja*	3 msk
Glutenfri jäst*	25 g
Salt*	1 tsk
Kastanjemjöl**	30 g
Brovetemjöl**	30 g
Brunt rismjöl**	30 g
Mix**	330 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda ingredienserna som är markerade med (*). Låt aktiveras i 10 minuter (fördröjd start är inte möjlig). Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (**). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.

Glutenfritt bröd
med salt

PROG. 1

Russinbröd

Ingredienser

Vatten 30 °C	380 ml
Solrosolja	3 msk
Glutenfri torr bagerijäst	1,5 tsk
Salt	1 tsk
Kastanjemjöl*	30 g
Quinoamjöl*	50 g
Mix*	340 g
Russin**	160 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).

Glutenfritt
sött bröd

PROG. 2

Brioche

Ingredienser	Mix Schär	Mix Valpi- form
Mjöl 30 °C**	140 ml	200 ml
Uppvispade ägg*	4	4
Glutenfri torr bagerijäst	2 tsk	2 tsk
Salt*	1 tsk	1 tsk
Socker*	60 g	60 g
Smält smör*	100 g	100 g
Mix	400 g	400 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.

Fotot visar ett bröd bakat med Valpiform-mix



Wienskt chokladbröd

Glutenfritt
sött bröd

PROG. 2

Ingredienser	
Mjölk 30 °C*	280 ml
Uppvispade ägg*	2
Glutenfri torr bagerijäst*	2 tsk
Salt*	1 tsk
Socker*	2 msk
Smält smör*	55 g
Mix	420 g
Chokladflingor**	100 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Ost- och skinkbröd

Glutenfritt bröd

PROG. 3

Ingredienser	
Mjölk 30 °C**	80 ml
Uppvispade ägg*	4
Olivolja*	100 g
Salt*	1 tsk
Peppar	1 g
Smält smör	20 g
Mix**	300 g
Kemisk jäst**	2 tsk
Skinka i tärningar***	250 g
Gröna oliver***	40 g
Riven gruyère***	110 g

Vispa samman all ingredienser som är markerade med (*) till en ljus blandning. Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Tillsätt sedan ingredienserna som är markerade (**) efter att de har siktats. Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (***).



Lax- och dillbröd

Glutenfritt bröd

PROG. 3

Ingredienser	
Mjök 30 °C**	80 ml
Uppvispade ägg*	4
Salt*	1 tsk
Olivolja*	100 g
Smält smör	20 g
Peppar	1 g
Krossar rosépeppar	1 g
Mix**	300 g
Kemisk jäst**	2 tsk
Rökt lax***	250 g
Hackad färsk dill	10 g

Vispa samman all ingredienser som är markerade med (*) till en ljus blandning. Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Tillsätt sedan ingredienserna som är markerade (**) efter att de har siktats. Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (***).



Kastanjebröd

Glutenfritt bröd

PROG. 3

Ingredienser	
Mjök 30 °C**	20 ml
Uppvispade ägg*	3
Salt*	1 g
Kastanjemjöl**	165 g
Majsmjöl**	50 g
Kemisk jäst**	2 tsk
Smält smör	100 g
Vaniljextrakt	1 tsk
Mörk rom	1 msk
Florsocker	165 g

Vispa samman all ingredienser som är markerade med (*) till en ljus blandning. Tillsätt sedan ingredienserna som är markerade (**) efter att de har siktats. Tillsätt sedan de återstående ingredienserna i den ordning som anges. Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



Bondbröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vatten	200 ml	270 ml	400 ml
Solrosolja	1,5 msk	2 msk	3 msk
Salt	1 tsk	1,5 tsk	2 tsk
Socker	1,5 tsk	2 tsk	3 tsk
Torr mjölk	0,5 msk	0,5 msk	1 msk
Mjöl (T55)	170 g	235 g	340 g
Fullkornsmjöl (T150)	80 g	110 g	160 g
Rågmjöl (T130)	80 g	110 g	160 g
Torr bagerijäst	0,5 tsk	1 tsk	1 tsk

Snabbt
Fullkornsbröd

PROG. 4

fullkornsbröd

PROG. 5

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



Fullkornsbröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vattnets	205 ml	270 ml	410 ml
Solrosolja	1,5 msk	2 msk	3 msk
Salt	1 tsk	1,5 tsk	2 tsk
Socker	1,5 tsk	2 tsk	3 tsk
Mjöl (T55)	130 g	180 g	260 g
Fullkornsmjöl (T150)	200 g	270 g	400 g
Torr bagerijäst	1 tsk	1 tsk	2 tsk

Snabbt
Fullkornsbröd

PROG. 4

fullkornsbröd

PROG. 5

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



Linfröbröd med fermenterad deg

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vattnets	17 cl	25,5 cl	34 cl
Fermenterad deg (se sidan 54)	75 g	115 g	150 g
Torr bagerijäst	3/4 tsk	1 tsk	1,5 tsk
Vanligt mjöl T65	260 g	390 g	520 g
Gula linfrön	20 g	30 g	40 g
Bruna linfrön	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7,5 g	10 g

Snabbt
Fullkornsbröd

PROG. 4

fullkornsbröd

PROG. 5

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



SERVERINGSTIPS

Det här brödet passar utmärkt till säsrätter, vilt och ljust kött.



Morotsbröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vatten	12 cl	18 cl	24 cl
Morotsjuice	6 cl	9 cl	12 cl
Torr bagerijäst	1 tsk	1,5 tsk	2 tsk
Vanligt mjöl T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Salt	6 g	9 g	12 g
Rivna morötter**	60 g	90 g	120 g



SERVERINGSTIPS

Det här brödet passar utmärkt till grönsakslip eller Boeuf Bourguignon

Snabbt
Fullkornsbröd
PROG. 4

fullkornsbröd
PROG. 5

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Saltfritt bröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vatten	200 ml	270 ml	400 ml
Mjöl (T55)	350 g	480 g	700 g
Torr bagerijäst	0,5 tsk	1 tsk	1 tsk
Sesamfrön**	50 g	75 g	100 g

Saltfritt bröd
PROG. 6

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Vitt bröd med poolish

Poolish

Ingredienser	221 g	331 g	442 g
Vatten	11 cl	16,5 cl	22 cl
Torr bagerijäst	1/3 tsk	1/2 tsk	2/3 tsk
Vanligt mjöl T65	110 g	165 g	220 g

Håll vattnet och jästen i en skål. Tillsätt mjölet och blanda. Täck skålen med plastfolie. Ställ åt sidan i 4 timmar vid 20 °C.



SERVERINGSTIPS

Det här brödet passar alla maträtter när som helst på dagen. Det uppskattas av alla, särskilt av barn, eftersom det är knaprigt och har en söt smak.

Vitt bröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Poolish	221 g	331 g	442 g
Vatten	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Torr bagerijäst	1/2 tsk	2/3 tsk	1 tsk
Vanligt mjöl T65	220 g	330 g	435 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.

Franskt bröd
PROG. 9



Supersnabbt bröd

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Ljummet vatten 35 °C	210 ml	285 ml	420 ml
Solrosolja	3 tsk	1 msk	1,5 msk
Salt	0,5 tsk	1 tsk	1 tsk
Socker	2 tsk	3 tsk	1 msk
Torr mjölk	1,5 msk	2 msk	3 msk
Mjöl (T55)	325 g	445 g	650 g
Torr bagerijäst	1,5 tsk	2,5 tsk	3 tsk

Supersnabbt bröd

PROG. 7

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



Brioche

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Uppvispade ägg	1	2	2
Smält smör	115 g	145 g	230 g
Salt	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Socker	2,5 msk	3 msk	5 msk
Mjölk (flytande)	55 ml	60 ml	110 ml
Mjöl (T55)	280 g	365 g	560 g
Torr bagerijäst	1,5 tsk	2 tsk	3 tsk

Snabbt sött bröd

PROG. 8

Sött bröd

PROG. 10

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**.



OM SÅ ÖNSKAS

1 tsk apelsinblomsvatten.



Kugelhopf

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Uppvispade ägg	1	2	2
Smält smör	100 g	125 g	200 g
Salt	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Socker	3 msk	4 msk	6 msk
Mjölk (flytande)	60 ml	80 ml	120 ml
Mjöl (T55)	250 g	325 g	500 g
Torr bagerijäst	1,5 tsk	2 tsk	3 tsk
Hela mandlar**	20 g	40 g	40 g
Russin**	70 g	100 g	140 g

Snabbt sött bröd

PROG. 8

Sött bröd

PROG. 10

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



TIPS

Låt russin dra i konjak under 1 timme.



Sandwichbröd

Snabbt sött bröd

PROG. 8

Sött bröd

PROG. 10

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Kall mjölk	120 ml	210 ml	240 ml
Ägg	1	1	2
Torr bagerijäst	2/3 tsk	1 tsk	1 1/3 tsk
Mjöl T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Socker	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsk	1/2 msk	2 tsk
Smör**	35 g	55 g	75 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Honung och mandelbröd

Franskt bröd

PROG. 9

Ingredienser	500 g	750 g	1000 g
Vatten	140 ml	210 ml	280 ml
Torr bagerijäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1 1/2 msk
Honung	70 g	100 g	140 g
Mjöl T55	225 g	340 g	450 g
Hackade rostade mandlar **	70 g	100 g	140 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Blanda och sikta alla ingredienser som är markerade med (*). Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Pizza

Deg

PROG. 12

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Vatten	160 ml	240 ml	320 ml
Olivolja	1 msk	1,5 msk	2 msk
Salt	0,5 tsk	1 tsk	1,5 tsk
Mjöl (T55)	320 g	480 g	640 g
Torr bagerijäst	0,5 tsk	1 tsk	1,5 tsk

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Välj angivet program och tryck på **START**.



Mandelkaka

Kaka

PROG. 13

Ingredienser	1000 g
Uppvispade ägg*	200 g
1 nypa salt*	1 pinch
Socker*	190 g
Smält smör	145 g
Mörk rom	3 msk
Malen mandel	180 g
Fullkornsmjöl (T150)**	210 g
Kemisk jäst**	3 tsk

Vispa samman all ingredienser som är markerade med (*) till en ljus blandning. Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Tillsätt sedan ingredienserna som är markerade (**) efter att de har siktats. Välj angivet program, gräddningsnivå och tryck sedan på **START**. När den **akustiska signalen** ljuder tillsätter du ingredienserna som är markerade med (**).



Kompotter och marmelad

Sylt

PROG. 14

Ingredienser	1000 g
Jordgubbar, persikor, rabarber eller aprikoser	580 g
Socker	360 g
Citronjuice	1
Pektin	30 g

Skär och grovhacka frukten. Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning.



Färsk pasta

Pasta

PROG. 15

Ingredienser	Dried pasta 500 g	Dried pasta 750 g	Dried pasta 1000 g
Vatten	45 ml	50 ml	90 ml
Uppvispade ägg	3	3	6
1 nypa salt	1 pinch	0,5 tsk	1 tsk
Mjöl (T55)	375 g	500 g	750 g

Tillsätt ingredienserna i behållaren i angiven ordning. Välj angivet program och tryck på **START**.



CO JE TŘEBA VĚDĚT

Úvod	67
Recepty bez lepku	69
Příprava	70
Odměřování	70

P 66 - 70



BEZLEPKOVÝ CHLÉB

P 71 - 75



CHLÉB PRO ZDRAVÍ

P 76 - 77



KLASICKÉ CHLEBY

P 78 - 79



DALŠÍ

P 80 - 81

Úvod

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

Mouka: obilná mouka se dělí do tříd v závislosti na množství otrub, které obsahuje, a na podílu popeloviny (minerální látky, které zůstanou po spalování v peci při 900°C).

- Bílá mouka pro jemné pečivo: pšeničná polohrubá mouka (T45)
- Chlebová mouka: speciální chlebová mouka, pekařská mouka pro bílý chléb, bílá mouka, obilná mouka: pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)
- Tmavá mouka (T80)
- Celozrnná mouka (T110, T150)

Poznámka: žitná mouka se klasifikuje: T70, T130 a T170. Číslo vyjadřují, zda mouka obsahuje více či méně otrub, vlákniny, vitamínů, minerálů a oligo-elementů.

Při použití většího množství mouky s vysokým obsahem otrub získáme méně nadýchaný bochník. Nutné množství vody se bude měnit v závislosti na typu mouky. Dávejte pozor na konzistenci těsta, které po zformování do bochánku musí být pružné a elastické a nesmí se lepit na pečicí nádobu.

Mouky mohou být tříděny do dvou skupin: vhodné na pečení chleba (obsahující lepek: obilná mouka, špaldová mouka, kamutová mouka) a nevhodné pro pečení chleba (rýžová, kukuřičná, pohanková, kaštanová...), které musejí být použity jenom jako doplněk chlebové mouky (10 až 50%).

Bezlepková mouka: existuje velké množství nechlebových mouk, které neobsahují lepek. Nejznámější je pohanková mouka, rýžová mouka (bílá nebo celozrnná), mouka z quinoi, kukuřičná, kaštanová nebo mouka ze čiroku. Aby bylo možné napodobit elasticitu lepku, je třeba smíchat několik nechlebových mouk a přidat zahušťovadla.

Zahušťovadla: pro správnou konzistenci a napodobení elasticity lepku můžete přidat xanthanovou gumu a/nebo guarovou mouku .

Pekařské droždí (*saccharomyces cerevisiae*): Jedná se o živý výrobek důležitý pro výrobu chleba. 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.

Ekvivalence množství / hmotnost mezi sušeným droždím, čerstvým droždím a tekutým droždím:

Sušené droždí (č.l.)	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 (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Pokud používáte čerstvé droždí, znásobte třemi množství uvedené pro sušené droždí. Pro přípravu bezlepkového chleba bude třeba použít bezlepkové droždí.

Kvásek: můžete ho použít namísto droždí. Je to přírodní dehydrovaný kvásek, který je možno koupit v obchodech se zdravou výživou, na trzích nebo u pekaře (2 polévkové lžíce na 500 gramů mouky).

Prášek do pečiva: může sloužit pouze k přípravě koláčů nebo moučníků a nikdy není používán při přípravě chleba.

Tekutiny: suma teplot vody, mouky a pokojové teploty by měla být 60°C. Pravidlem je použití vody s teplotou 18-20°C, kromě léta, kdy by měla být použita chlazená voda.

Sůl: je důležitá pro výrobu chleba a musí být přesně dávkována. Dejte si pozor, abyste vždy používali jemnou sůl (pokud možno nerafinovanou).

Cukr: účastní se procesu kynutí, nasycuje droždí a dodává chlebu krásnou zlatavou kůrku. Stejně jako sůl musí být přesně dávkován a nesmí přijít do přímého kontaktu s droždím.

Ostatní přísady:

Tuk: způsobuje, že chléb je měkký a chutný. Je možno použít všechny typy tuků. Jestliže použijete máslo, nakrájejte ho na malé kousky, aby se snadno smíchalo s těstem.

Mléko a mléčné výrobky: mění chuť a konzistenci chleba a mají emulgační účinek, který dodává střídě krásný vzhled. Můžete použít čerstvé výrobky, nebo přidat trochu sušeného mléka.

Vejce: obohacují těsto, vylepšují barvu chleba a podporují správný vývoj střídý.

Příchutě a bylinky: do chleba mohou být přidávány všechny typy přísad, jen je třeba dávat tyto přísady do nádoby až při zvukovém signálu přístroje, aby nebyly rozdrceny při hnětení těsta (kromě přísad v prášku).

Vaše pekárna zajistí všechny etapy výroby chleba, od vykynutí po pečení. Zbývá Vám pouze nechat ho před ochutnáním chladnout na stojánku po dobu 1 hodiny.

Recepty bez lepku

Používání programů

Menu 1, 2 a 3 je třeba použít pro přípravu bezlepkového chleba nebo koláčů. Pro každý z těchto programů je dostupná pouze jedna hmotnost.

Pro každý program je k dispozici jen jedna hmotnost.

Bezlepkový chléb a koláče jsou vhodné pro osoby alergické na lepek (celiakie), který je přítomný v mnoha obilovinách (pšenice, žito, oves, ječmen, kamut, špalda, atd.).

Je důležité vyhnout se kontaminaci přimícháním mouky s lepem. Pořádně umyjte nádobu, vařečky a všechny pomůcky dříve, než je použijete při přípravě bezlepkového chleba nebo koláčů. Zkontrolujte, zda používáte bezlepkové droždí.

Premixy nebo směsi

Bezlepkové recepty byly vytvořeny na základě premixů (nazývaných také předpřipravené směsi) pro bezlepkový chléb typu Schär nebo Valpiform.

Tyto bezlepkové premixy lze zakoupit v obchodech a/nebo ve specializovaných prodejnách. K dispozici jsou rovněž na internetu.

Možné odlišné výsledky

Různé značky premixů bez lepku mohou dosahovat různých výsledků.

Je možné, že budete muset recepty trochu přizpůsobit a vyzkoušet, než dosáhnete nejlepších výsledků.

Potřebujete například upravit množství tekutiny podle konzistence těsta. Těsto by mělo být pružné, ale nikoliv tekuté. Těsto na koláč by naopak mělo být spíše tekuté.



Příliš tekuté



OK



Příliš suché

Příprava

Předtím, než začnete připravovat bezlepkové pečivo podle následujících receptů, ujistěte se, že použité ingredience opravdu neobsahují lepek.

Přinášíme několik jednoduchých pravidel a doporučení pro přípravku bezlepkového chleba.

Konzistence bezlepkové mouky neumožňuje optimální smíšení: doporučujeme prosít směsi mouky bez droždí, aby se nevytvořily hrudky.

Stejně tak při hnětení bude třeba si vypomoci: soustředte nesmíšené suroviny ze stěn směrem do středu pomocí vařečky (dřevěné nebo plastové) a vše promíchejte.

Když přidáváte ingredience a ony se lepí na stěny, postrčte je směrem do středu nádoby pomocí vařečky (dřevěné nebo plastové, abyste nepoškrábali povrch).

Bezlepkový chléb bude mít hustší konzistenci a světlejší barvu než normální chléb.

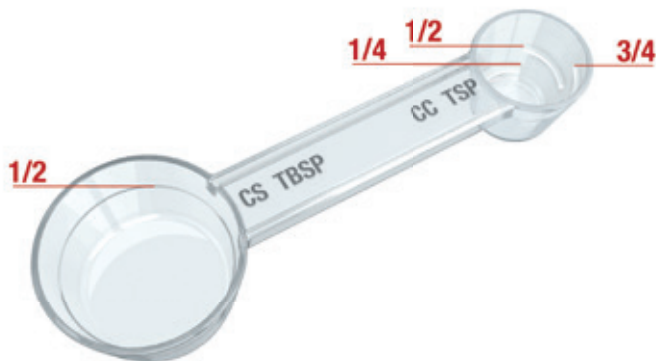
Bezlepkový chléb nevykyne jako tradiční chléb a zůstane nahoře často plochý.

Povaha ingrediencí používaných na přípravu bezlepkového chleba neumožňuje propečení dozlatova. Chléb zůstane na povrchu bílý.



Odměřování

Použijte dodanou lžici na dávkování v č.l. nebo p.l.



1 tsp

Čajová lžička (č.l.)

1 tbsp

Polévková lžice (p.l.)

Příprava kynutého těsta

Těsto
PROG. 12

Ingredients	500 g
Voda	190 ml
Sušené droždí	1 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá T550	320 g
Sůl	1 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Vyberte příslušný program. Zastavte program po 29 minutách a nechte odpočinout 1h při 20°C, poté uložte na 24 h do teploty 4°C.



DOPORUČENÍ

Vykynuté těsto můžete skladovat až 48 hodin.

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Chléb se sušenými rajčaty

Ingredients

Voda 30°C	380 ml
Olivový olej	40 ml
Provensálské koření	3 č.l.
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.
Sůl	1 č.l.
Mouka z quinoi*	40 g
Kukuřičná mouka*	40 g
Premix*	340 g
Sušená rajčata**	150 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**.

Nechte sušená rajčata vykapat (odstraňte přebytečný olej pomocí papírové utěrky). Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (**).

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Chléb s Müsli

Ingredients

Voda 30°C	380 ml
Slunečnicový olej	3 p.l.
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.
Sůl	1 č.l.
Kukuřičná mouka*	40 g
Mouka z celozrnné rýže*	40 g
Premix*	320 g
Kukuřičné vločky**	40 g
Sušené meruňky**	40 g
Hrozinky**	40 g
Pínavé oříšky*	40 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**. Při zvukovém signálu přidejte suroviny označené (**) nebo 160 g müsli bez lepk.



Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Celozrnný chléb

Ingredience	
Voda 30°C	420 ml
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.
Sůl	1 č.l.
Mouka z quinoi*	40 g
Mouka z celozrnné rýže*	40 g
Premix*	340 g
Kukuřičné vločky*	25 g
Sezamová semínka**	50 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Přidejte a promíchejte suroviny označené (**) nebo 75 g směsi semínek na chléb (slunečnice, len, proso, sezam, mák). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**.



Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Zázvorový chléb

Ingredience	
Voda 30°C*	380 ml
Slunečnicový olej*	3 p.l.
Bezlepkové droždí*	25 g
Sůl*	1 č.l.
Kaštanová mouka**	30 g
Pohanková mouka**	30 g
Mouka z celozrnné rýže**	30 g
Premix**	330 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (*). Nechte aktivovat po dobu 10 minut (odložený start není možný). Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (**). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**.

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Hrozinkový bochánek

Ingredients

Voda 30°C	380 ml
Slunečnicový olej	3 p.l.
Sušené bezlepkové droždí	1,5 č.l.
Sůl	1 č.l.
Kaštanová mouka*	30 g
Mouka z quinoi*	50 g
Premix*	340 g
Hrozinky**	160 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).

Sladký
bezlepkový chléb

PROG. 2

Brioška

Ingredients

	Premix Schär	Premix Valpiform
Mléko 30°C*	140 ml	200 ml
Rozšlehaná vejce*	4	4
Sušené bezlepkové droždí	2 č.l.	2 č.l.
Sůl*	1 č.l.	1 č.l.
Cukr*	60 g	60 g
Rozpuštěné máslo*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.

Foto s Premix Valpiform



Sladký
bezlepkový chléb

PROG. 2

Čokoládový bochánek

Ingredience

Mléko 30°C*	280 ml
Rozšlehaná vejce*	2
Sušené bezlepkové droždí*	2 č.l.
Sůl*	1 č.l.
Cukr*	2 p.l.
Rozpuštěné máslo*	55 g
Premix	420 g
Čokoládové kousky**	100 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Smíchejte a prosíjte všechny ingredience označené (*). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).



Slaný bezlepkový
chléb

PROG. 3

Slaný koláč se šunkou a sýrem

Ingredience

Mléko 30°C*	80 ml
Rozšlehaná vejce*	4
Olivový olej*	100 g
Sůl*	1 č.l.
Pepř	1 g
Rozpuštěné máslo	20 g
Premix na sladké pečivo**	300 g
Prášek do pečiva**	2 č.l.
Kostičky šunky***	250 g
Zelené olivy***	40 g
Strouhaný sýr***	110 g

Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Přidejte a smíchejte prosáté suroviny označené (**). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při zvukovém znamení přidejte suroviny označené (***)

Slaný bezlepkový
chléb

Slaný koláč s lososem a koprem

PROG. 3

Ingredience

Mléko 30°C*	80 ml
Rozšlehaná vejce*	4
Sůl*	1 č.l.
Olivový olej*	100 g
Rozpuštěné máslo	20 g
Pepř	1 g
Drcený červený pepř	1 g
Premix na sladké pečivo**	300 g
Prášek do pečiva**	2 č.l.
Uzený losos***	250 g
Nasekaný čerstvý kopr	10 g

Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*) . Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Přidejte a smíchejte prosáté suroviny označené (**). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(***)

Slaný bezlepkový
chléb

Kaštanový koláč

PROG. 3

Ingredience

Mléko 30°C**	20 ml
Rozšlehaná vejce*	3
Sůl	1 g
Kaštanová mouka**	165 g
Kukuřičná mouka**	50 g
Sušené droždí**	2 č.l.
Rozpuštěné máslo	100 g
Vanilkový extrakt	1 č.l.
Hnědý rum	1 pl
Cukr krystal	165 g

Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Přidejte a smíchejte prosáté suroviny označené (**). Dejte zbylé suroviny do nádoby ve správném pořadí. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Venkovský chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Slunečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Sůl	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Sušené mléko	0,5 p.l.	0,5 p.l.	1 p.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	170 g	235 g	340 g
Celozrnná mouka (T150)	80 g	110 g	160 g
Žitná mouka (T130)	80 g	110 g	160 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.

Gyors teljes
kiörlesű kenyér
PROG. 4

Teljes
kiörlesű kenyér
PROG. 5

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Celozrnný chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	205 ml	270 ml	410 ml
Slunečnicový olej	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Sůl	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	130 g	180 g	260 g
Celozrnná mouka (T150)	200 g	270 g	400 g
Sušené droždí	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.

Gyors teljes kiörlesű
kenyér
PROG. 4

Teljes
kiörlesű kenyér
PROG. 5

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Lněný chléb z kynutého těsta

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	170 ml	255 ml	340 ml
Kynuté těsto (viz strana 70)	75 g	115 g	150 g
Suché droždí	3/4 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětlá T65	260 g	390 g	520 g
Žluté lněné semínko	20 g	30 g	40 g
Hnědé lněné semínko	20 g	30 g	40 g
Sůl	5 g	7,5 g	10 g

Gyors teljes kiörlesű
kenyér
PROG. 4

Teljes
kiörlesű kenyér
PROG. 5

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



DOPORUČENÍ NA PŘÍLOHY

Lněný chléb se výborně hodí k omáčkám, zvěřině nebo bílému masu.



Mrkvový chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	120 ml	180 ml	240 ml
Mrkvová šťáva	60 ml	90 ml	120 ml
Suché droždí	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětlá T65	300 g	455 g	600 g
Lepek	3 g	4,5 g	6 g
Sůl	6 g	9 g	12 g
Strouhaná mrkev**	60 g	90 g	120 g

Gyors teljes kiőrlésű
kenyér

PROG. 4

Teljes
kiőrlésű kenyér

PROG. 5

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).



DOPORUČENÍ NA PŘÍLOHY

tento chléb je ideální k syrové zelenině nebo k hovězímu po burgundsku.



Chléb bez soli

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	270 ml	400 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	350 g	480 g	700 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.
Sezamová semínka**	50 g	75 g	100 g

Chléb bez soli

PROG. 6

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu.. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).



Bílý chléb s kváskem

Kvásek

Ingredience	221 g	331 g	442 g
Voda	110 ml	165 ml	220 ml
Dehydrovaný kvásek	1/3 č.l.	1/2 č.l.	2/3 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětlá T65	110 g	165 g	220 g

Nalijte vodu do nádoby a přidejte droždí. Přidejte mouku a promíchejte. Přikryjte nádobu potravinovou fólií. Nechte 4 h na 20 °C.



DOPORUČENÍ NA PŘÍLOHY

tento chléb je vhodný k jakémukoliv pokrmu, po celý den. Všem bude chutnat, zejména dětem, protože je křupavý a lehce nasládlý.

Bílý chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Kvásek z předchozí přípravy	221 g	331 g	442 g
Voda	115 ml	175 ml	235 ml
Suché droždí	1/2 č.l.	2/3 č.l.	1 č.l.
Pšeničná mouka hladká polosvětlá T65	220 g	330 g	435 g

Francouzský
chléb

PROG. 9

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Super rychlý chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Vlažná voda 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Slunečnicový olej	3 č.l.	1 p.l.	1,5 p.l.
Sůl	0,5 č.l.	1 č.l.	1 č.l.
Cukr	2 č.l.	3 č.l.	1 p.l.
Mléko v prášku	1,5 p.l.	2 p.l.	3 p.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	325 g	445 g	650 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2,5 č.l.	3 č.l.

Super rychlý
základní chléb

PROG. 7

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu.. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Brioška

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehaná vejce	1	2	2
Změkklé máslo	115 g	145 g	230 g
Sůl	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.
Cukr	2,5 p.l.	3 p.l.	5 p.l.
Mléko (tekuté)	55 ml	60 ml	110 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	280 g	365 g	560 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.

Rychlý sladký
chléb

PROG. 8

Sladký chléb

PROG. 10

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



VOLITELNÉ

1 č.l. pomerančové esence.



Mazanec

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Rozšlehaná vejce	1	2	2
Změkklé máslo	100 g	125 g	200 g
Sůl	1 č.l.	1 č.l.	2 č.l.
Cukr	3 p.l.	4 p.l.	6 p.l.
Mléko (tekuté)	60 ml	80 ml	120 ml
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	250 g	325 g	500 g
Suché droždí	1,5 č.l.	2 č.l.	3 č.l.
Celé mandle**	20 g	40 g	40 g
Hrozinky**	70 g	100 g	140 g

Rychlý sladký
chléb

PROG. 8

Sladký chléb

PROG. 10

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené(**).



DOPORUČENÍ

namačte hrozinky na 1 hodinu předem do pálenky.

Rychlý sladký
chléb

Sladký chléb

PROG. 8

PROG. 10

Sladký bílý chléb

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Studené mléko	120 ml	210 ml	240 ml
Vejce	1	1	2
Suché droždí	2/3 č.l.	1 č.l.	1 1/3 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	275 g	410 g	550 g
Lepek	3 g	5 g	7 g
Cukr	20 g	30 g	40 g
Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.
Máslo**	35 g	55 g	75 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (**).

Francouzský
chléb

PROG. 9

Chléb s medem a mandlemi

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Suché droždí	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Med	70 g	100 g	140 g
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	225 g	340 g	450 g
Nasekané pražené mandle**	70 g	100 g	140 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**. Při **zvukovém znamení** přidejte suroviny označené (**).



Pizza

Těsto

PROG. 12

Ingredience	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	240 ml	320 ml
Olivový olej	1 p.l.	1,5 p.l.	2 p.l.
Sůl	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	320 g	480 g	640 g
Suché droždí	0,5 č.l.	1 č.l.	1,5 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program a stiskněte **START**.



Mandlový koláč

Koláč

PROG. 13

Ingredience	1000 g
Rozšlehaná vejce*	200 g
Sůl*	1 špetka
Cukr*	190 g
Změklé máslo	145 g
Hnědý rum	3 p.l.
Mandle v prášku	180 g
Celozrná mouka (T150)**	210 g
Prášek do pečiva**	3 č.l.

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu.. Smíchejte metličkou všechny suroviny označené (*). Smíchejte a prosijte všechny ingredience označené (**). Zvolte uvedený program, hmotnost chlebu a úroveň propečení a stiskněte **START**.



Kompoty a zavařeniny

Džem

PROG. 14

Ingredience	1000 g
Jahody, broskve, rebarbora nebo meruňky	580 g
Cukr	360 g
Šťáva z 1 citronu	1
Pektin	30 g

Nakrájejte a nasekejte ovoce. Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu..



Čerstvé těstoviny

Těstoviny

PROG. 15

Ingredience	Získané těsto 500 g	Získané těsto 750 g	Získané těsto 1000 g
Voda	45 ml	50 ml	90 ml
Rozšlehaná vejce	3	3	6
Sůl	1 špetka	0,5 č.l.	1 č.l.
Pšeničná mouka polohrubá světlá (T55)	375 g	500 g	750 g

Ingredience vkládejte do mísy v pořadí uvedeném v receptu. Zvolte uvedený program a stiskněte **START**.



TUDNIILLIK

Bevezetés	83
A gluténmentes receptekhez	85
Mértékek	86
Felkészülés a tészta kelesztésére	86

P 82 - 86



GLUTÉNMENTES KENYEREK

P 87 - 91



WELLNESS KENYEREK

P 92 - 93



KLASSZIKUS KENYEREK

P 94 - 95



EGYÉB

P 96 - 97

Bevezetés

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

Liszt: a gabonaliszt osztályokba sorolható, aszerint mennyi gabonafajtát tartalmaz és a hamu arányától függően (ásványi anyagok, amelyek megmaradnak a sütőben való 900°C-os sütés után)

- Fehérliszt a finom tésztákhoz: búzaliszt (T45)
- Kenyérliszt: speciális kenyérliszt, pékliszt a fehér kenyérhez, fehér liszt, gabonaliszt (T55)
- Barna liszt (T80)
- Teljeskiőrlésű liszt (T110, T150)

Megjegyzés: a rozsliszt osztályozása: T70, T130 és T170. A számok azt mutatják, hogy a liszt több, vagy kevesebb korpát, rostokat, vitaminokat, ásványi anyagokat és oligo-elemeket tartalmaz.

A szükséges vízmennyiség a liszt milyenségétől függően változik. Vigyázzon a tészta állagára, amelynek a formázáskor rugalmasnak kell lennie és nem szabad az edény falához tapadnia.

A liszteket két csoportra oszthatjuk: kenyérsütésre alkalmas (Glutént tartalmaz: búzaliszt, kamutliszt) és kenyérsütésre nem alkalmas (rozsa, kukorica, hajdina, gesztenye...), ezeket csak kiegészítőként használjuk a kenyérlisztekhez (10-től 50%-ig).

Gluténmentes liszt: Nagy számú, kenyérsütésre nem alkalmasnak tartott (glutént nem tartalmazó) liszt létezik. A legismertebb a „fekete lisztnek” nevezett hajdina-, a rizs- (fehér vagy teljes kiőrlésű), a quinoa-, a kukorica- a gesztenye- és a cirokliszt. Ahhoz, hogy a glutén rugalmasságát megpróbáljuk imitálni, feltétlenül többfajta nem kenyérlisztet kell összekeverni és sűrítőanyagokat kell hozzájuk adni.

Sűrítőanyagok: a megfelelő állag és a glutén által biztosítottához hasonló rugalmasság eléréséhez xantángumit és/vagy guarlisztet is tehet a készítményekbe.

Sütőélesztő (*saccharomyces cerevisiae*): A kenyérfőzés fontos alapanyaga. Többféle formában forgalmazzák: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony.



Forgalmazzák nagy áruházláncokban (péksegekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékeknél is. Amennyiben friss élesztőt használ ne felejtse el szétmorzsolni, hogy jobban feloldódjon.

A szárított sütőélesztő, a friss élesztő és a folyékony élesztő mennyiségi / súly megfelelése:

Szárított sütőélesztő (kk)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Szárított sütőélesztő (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

Friss élesztő használata esetén szorozza meg hárommal a receptben megadott szárított sütőélesztő súlyát. A gluténmentes kenyerek készítéséhez speciális gluténmentes élesztőt kell használni.

Erjesztett kovász: az élesztő helyett lehet használni. Természetes szárított- dehidratált kovász, amelyet biológiai üzletekben lehet vásárolni. (2 nagy kanál 500 gramm liszthez).

Sütőpor: kalácsok, desszertek készítéséhez használatos és sosem használják kenyérből készítéshez.

Folyadékok: Az összetevőknek szobahőmérsékletűeknek kell lenniük. Mint általában, használjon 18-20 ° C-os csapvizet, kivéve nyáron, amikor lehűtött vizet kell használni.

Só: fontos a kenyérből készítésnél és pontosan kell adagolni. Vigyázzon, hogy finom sót használjon (lehetőleg nem finomítottat). Vigyázat, a só és az élesztő nem érintkezhet egymással a géppel történő dagasztás előtt.

Cukor: az erjesztési folyamatban van szerepe, az élesztőt dúsítja és szép aranybarna színt ad a kenyér héjának. Pontosán kell adagolni, ugyanúgy mint a sót, és nem érintkezhet az élesztővel.

További összetevők:

Zsiradék: a kenyér puhaságát és ízét befolyásolja. Mindenféle zsiradék használható. Amennyiben vajat használ, szeletelje fel kis darabokra, hogy összekeveredjen a tésztával.

A tej és tejtermékek: megváltoztatják a kenyér állagát, a külalakját és emulgáló hatásuk van. Használhat friss készítményeket vagy szárított terméket.

Tojás: a tésztát gazdagítja, javítja a kenyér színét és elősegíti a helyes kenyérből képződést.

Ízek és gyógynövények: a kenyérhez hozzá lehet adni mindenféle típusú összetevőt, csak meg kell várni a hangjelzést, hogy ne törjenek össze a dagasztás közben (kivéve a por-összetevőket).

Az Ön kenyérsütője biztosítja a kenyérből készítés minden szakaszát a kenyér kelésétől a sütésig. Önnek csak egy feladata van, hagyni kihűlni 1 órán át a kóstolás előtt.

A gluténmentes receptekhez

A programok használata

Az 1-es, 2-es és 3-as menüt gluténmentes kenyerek vagy sütemények készítéséhez kell használni. Mindegyik programhoz *csak egy súly áll rendelkezésre*.

A gluténmentes kenyerek és sütemények a számos gabonában (búza, árpa, rozs, zab, kamut, tönkölybúza, stb.) megtalálható gluténra érzékeny személyek által is fogyasztható.

Fontos, hogy kerüljük a gluténtartalmú lisztekkel való keresztbe szennyezést. Különös gonddal tisztítsa meg a sütőedényt, a lapátokat valamint a gluténmentes kenyerek és sütemények készítésére szolgáló edényeket és eszközöket. Ellenőrizze továbbá, hogy a sütéshez használt élesztő gluténmentes.

A Premixek vagy Mixek

Olyan gluténmentes receptek is kidolgozásra kerültek, amelyek kifejezetten gluténmentes kenyerekhez összeállított (felhasználásra kész keverékeknek is nevezett) készítmények (pl. **Schär** vagy **Valpiform**) felhasználásával készülnek.

Ezek a gluténmentes készítmények a kereskedelmi forgalomban és/vagy a szaküzletekben megvásárolhatók. Interneten is megrendelhetők.

A receptek módosítása

Nem mindegyik gluténmentes Premix nyújtja ugyanazt az eredményt.

Lehet, hogy módosítani kell majd a recepteken és kipróbálni párszor annak érdekében, hogy a legjobb eredményt érje el:

A folyadékmennyiséget a tészta állagához kell igazítani. A tésztának relatíve puhának, de nem folyósnak kell lennie. Viszont a sütemények tésztájának inkább folyósnak kell lennie.



Túl folyós



OK



Túl száraz

Előkészítés

Íme, néhány tanács és egyszerű szabály a jól sikerült gluténmentes kenyérhez.

Mielőtt kipróbálná a gluténmentes kenyér sütését a recept szerint, ellenőrizze, hogy a felhasznált összetevők nem tartalmaznak-e önmagukban már glutént, a csomagoláson feltüntetettek alapján.

A gluténmentes lisztek állaga nem teszi lehetővé az optimális keverést: javasoljuk, hogy az élesztőt belekeverése előtt szitálja át a lisztkeverékeket. Ezzel elkerülheti a csomósodást.

Sőt, a dagasztás során is elkel némi segítség: az üst falára tapadt és el nem keveredett hozzávalókat egy (a bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében fa vagy műanyag) spatula segítségével irányítsa az edény közepe felé mindaddig, amíg a hozzávalók jól elkeverednek.

A készítés során hozzáadott hozzávalókat – ha azok az edény falára tapadnak – kanalazza egy (a bevonat megkarcolódásának elkerülése érdekében fa vagy műanyag) spatula segítségével az üst közepe, vagyis a tészta felé.

A gluténmentes kenyér sűrűbb állagú és halványabb színű, mint a normál kenyér.

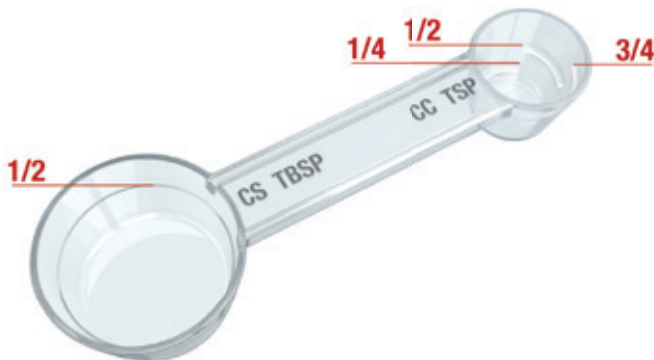
A gluténmentes kenyér nem tud úgy megdagadni, mint a hagyományos kenyér, és gyakran lapos veknivé áll össze.

A gluténmentes receptekhez felhasznált hozzávalók jellegéből fakadóan a kenyér soha nem lesz igazán aranybarna. A kenyér teteje gyakran elég sápadt marad.



Mértékek

A kk-ban vagy ek-ban megadott mennyiségek kiméréséhez használja a géphez kapott kanalat.



1 tsp

Kávéskanál (**kk**)

1 tbsp

Evőkanál (**ek**)

Felkészülés a tészta kelesztésére

Tészta
PROG. 12

Hozzávalók	500 g
Víz	190 ml
Szárított sütőélesztő	1 kk
Világos búzaliszt T55	320 g
Só	1 kk

Öntsük a hozzávalókat a táliba a megadott sorrendben. Válassza ki a kívánt programot. 29 perc elteltével állítsa le a programot és hagyja pihenni 1 órán keresztül 20°C-on, majd tárolja 24 órán keresztül.



TANÁCS: Az öregkovász 48 óráig áll el.



Kenyér konfitált paradicsommal

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók

30°C-os víz	380 ml
Olívaolaj	40 ml
Provence-i fűszerkeverék	3 kk
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk
Só	1 kk
Quinoaliszt*	40 g
Kukoricaliszt*	40 g
Premix*	340 g
Konfitált paradicsom**	150 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. Csepegtesse le a konfitált paradicsomot (a felesleges olajat nedvességszívó papírral távolítsa el). A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat.



Müzlis (vagy gabonás) kenyér

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók

30°C-os víz	380 ml
Napraforgóolaj	3 ek
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk
Só	1 kk
Kukoricaliszt*	40 g
Teljes kiőrlésű rizsliszt*	40 g
Premix*	320 g
Kukoricapehely**	40 g
Aszalt sárgabarack**	40 g
Mazsola**	40 g
Fenyőmag**	40 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat vagy 160g gluténmentes müzlit.



Magvas kenyér

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók	
30°C-os víz	420 ml
Gluténmentes szárított sütőlesztő	2 kk
Só	1 kk
Quinoaliszt*	40 g
Teljes kiőrlésű rizsliszt*	40 g
Premix*	340 g
Kukoricapehely**	25 g
Szezám**	50 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Ezután adja hozzá a (**) -gal jelzett hozzávalókat vagy 75g kenyérhez való magkeveréket (napraforgó, len, köles, szezám, mák). Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Gyömbérkenyér

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Hozzávalók	
30°C-os víz*	380 ml
Napraforgóolaj*	3 ek
Gluténmentes kovász*	25 g
Só*	1 kk
Gesztenyeliszt**	30 g
Hajdinaliszt**	30 g
Teljes kiőrlésű rizsliszt**	30 g
Premix**	330 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Hagyja aktiválódni 10 percre (a késleltetett indítás nem lehetséges). Előzőleg keverje össze és szitálja át a (**) -gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

Sós gluténmentes
kenyér

PROG. 1

Mazsolás csiga

Hozzávalók	
30°C-os víz	380 ml
Napraforgóolaj	3 ek
Gluténmentes szárított sütőélesztő	1,5 kk
Só	1 kk
Gesztenyeliszt*	30 g
Quinoaliszt*	50 g
Premix*	340 g
Mazsola**	160 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előzőleg keverje össze és szitálja át a (*)-gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütés erősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat.

Édes gluténmentes
kenyér

PROG. 2

Briós

Hozzávalók	Premix Schär	Premix Valpiform
30°C-os tej	140 ml	200 ml
Felvert tojások*	4	4
Gluténmentes szárított sütőélesztő	2 kk	2 kk
Só*	1 kk	1 kk
Cukor*	60 g	60 g
Olvasztott vaj*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Válassza ki a megadott programot, a sütés erősséget és nyomja meg a **START** gombot.

A fényképen látható sütemény Valpiform Premix-szel készült



Édes gluténmentes
kenyér

PROG. 2

Csokoládés bécsi kenyér

Hozzávalók	
30° C-os tej	280 ml
Felvert tojások*	2
Gluténmentes szárított sütőélesztő*	2 kk
Só*	1 kk
Cukor*	2 ek
Olvasztott vaj*	55 g
Premix	420 g
Csokoládédarabkák**	100 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Előbb a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze. Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat.



Gluténmentes
sütemény

PROG. 3

Sonkás, sajtos cake

Hozzávalók	
30° C-os tej	80 ml
Felvert tojások*	4
Olívaolaj*	100 g
Só*	1 kk
Bors	1 g
Olvasztott vaj	20 g
Sütemény premix**	300 g
Sütőpor**	2 kk
Kockára vágott sonka***	250 g
Zöld olivabogyó***	40 g
Reszelt gruyère sajt***	110 g

Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze habverővel fehéredésig. Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Ezután adja hozzá és keverje el a (**) -gal jelölt és előzőleg átszitált hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (***)-gal jelölt hozzávalókat.



Kapros, lazacos cake

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3

Hozzávalók	
30°C-os tej	80 ml
Felvert tojások*	4
Só*	1 kk
Olívaolaj*	100 g
Olvasztott vaj	20 g
Bors	1 g
Rózsaszínt törött bors	1 g
Sütemény premix**	300 g
Sütőpor**	2 kk
Füstölt lazac***	250 g
Friss, aprított kapor	10 g

Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze habverővel fehéredésig. Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Ezután adja hozzá és keverje el a (**) -gal jelölt és előzőleg átszitált hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütés erősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (***)-gal jelölt hozzávalókat.



Gesztenyes sütemény

Gluténmentes
sütemény

PROG. 3

Hozzávalók	
30°C-os tej	20 ml
Felvert tojások*	3
Só*	1 g
Gesztenyeliszt**	165 g
kukoricaliszt**	50 g
Sütőpor**	2 kk
Olvasztott vaj	100 g
Vanília kivonat	1 kk
Barna rum	1 ek
Finom porcukor	165 g

Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje össze habverővel fehéredésig. Ezután adja hozzá és keverje el a (**) -gal jelölt és előzőleg átszitált hozzávalókat. Majd öntse az üstbe a maradék hozzávalókat a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a sütés erősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Parasztkenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	400 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	3 ek
Só	1 kk	1,5 kk	2 kk
Cukor	1,5 kk	2 kk	3 kk
Teljespor	0,5 ek	0,5 ek	1 ek
Világos búzaliszt (T55)	170 g	235 g	340 g
Teljes kiőrlésű liszt (T150)	80 g	110 g	160 g
Rozsliszt (T130)	80 g	110 g	160 g
Száritott sütőlesztő	0,5 kk	1 kk	1 kk

Gyors teljes
ki rlés kenyér

PROG. 4

Teljes ki rlés
kenyér

PROG. 5

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Teljes kiőrlésű kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	205 ml	270 ml	410 ml
Napraforgóolaj	1,5 ek	2 ek	3 ek
Só	1 kk	1,5 kk	2 kk
Cukor	1,5 kk	2 kk	3 kk
Világos búzaliszt (T55)	130 g	180 g	260 g
Teljes kiőrlésű liszt (T150)	200 g	270 g	400 g
Száritott sütőlesztő	1 kk	1 kk	2 kk

Gyors teljes
ki rlés kenyér

PROG. 4

Teljes ki rlés
kenyér

PROG. 5

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Kovászolt tésztájú lenmagos kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	17 cl	25,5 cl	34 cl
Kovászolt tészta (lásd 86. oldal)	75 g	115 g	150 g
Száritott sütőlesztő	3/4 kk	1 kk	1,5 kk
Hagományos liszt T65	260 g	390 g	520 g
Sárga lenmag	20 g	30 g	40 g
Barna lenmag	20 g	30 g	40 g
Só	5 g	7,5 g	10 g

Gyors teljes
ki rlés kenyér

PROG. 4

Teljes ki rlés
kenyér

PROG. 5

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot.

MIHEZ KÍNÁLJUK: ez a kenyér tökéletesen illik a szósos, a vadakból vagy fehér húsból készült ételekhez.



Répás kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	12 cl	18 cl	24 cl
Répalé	6 cl	9 cl	12 cl
Száritott sütőlesztő	1 kk	1,5 kk	2 kk
Hagyományos liszt T65	300 g	455 g	600 g
Glutén	3 g	4,5 g	6 g
Só	6 g	9 g	12 g
Reszelt sárgarépa**	60 g	90 g	120 g

Gyors teljes
ki rlés kenyér

PROG. 4

Teljes ki rlés
kenyér

PROG. 5

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.



MIHEZ KÍNÁLJUK:

ez a kenyér ideális kísérő a nyers zöldségsalátákhoz vagy a burgundi marhához.



Só nélküli kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	270 ml	400 ml
Világos búzaliszt (T55)	350 g	480 g	700 g
Száritott sütőlesztő	0,5 kk	1 kk	1 kk
Szezámrag**	50 g	75 g	100 g

Só nélküli kenyér

PROG. 6

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.



Híg kovászos kenyér

Híg kovász

Hozzávalók	221 g	331 g	442 g
Víz	11 cl	16,5 cl	22 cl
Dehidratált sütőlesztő	1/3 kk	1/2 kk	2/3 kk
Hagyományos liszt T65	110 g	165 g	220 g

Öntse a vizet és az élesztőt egy edénybe. Adja hozzá a lisztet és keverje el. Fedje le az edényt folpack fóliával. Tegye 20°C-os helyre 4 órára.



MIHEZ KÍNÁLJUK:

ez a kenyér minden ételhez, a nap bármely szakában megfelel. Mindenki, s főleg a gyermekek kedvelik, mivel héja ropogós, íze lágy.

Francia kenyér

PROG. 9

Fehér kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Híg kovász	221 g	331 g	442 g
Víz	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Száritott sütőlesztő	1/2 kk	2/3 kk	1 kk
Hagyományos liszt T65	220 g	330 g	435 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésereősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Szupergyors kenyér

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
35°C-os langyos víz	210 ml	285 ml	420 ml
Napraforgóolaj	3 kk	1 ek	1,5 ek
Só	0,5 kk	1 kk	1 kk
Cukor	2 kk	3 kk	1 ek
Tejpor	1,5 ek	2 ek	3 ek
Világos búzaliszt (T55)	325 g	445 g	650 g
Száritott sütőélesztő	1,5 kk	2,5 kk	3 kk

Szupergyors alap
kenyér

PROG. 7

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Briós

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojások	1	2	2
Lágy vaj	115 g	145 g	230 g
Só	1 kk	1 kk	2 kk
Cukor	2,5 ek	3 ek	5 ek
Tej (folyékony)	55 ml	60 ml	110 ml
Világos búzaliszt (T55)	280 g	365 g	560 g
Száritott sütőélesztő	1,5 kk	2 kk	3 kk

Gyors édes
kenyér

PROG. 8

Édes kenyér

PROG. 10

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot.



OPCIONÁLIS

1 kk narancsvirágvíz.



Kugelhopf

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Felvert tojások	1	2	2
Lágy vaj	100 g	125 g	200 g
Só	1 kk	1 kk	2 kk
Cukor	3 ek	4 ek	6 ek
Tej (folyékony)	60 ml	80 ml	120 ml
Világos búzaliszt (T55)	250 g	325 g	500 g
Száritott sütőélesztő	1,5 kk	2 kk	3 kk
Egész mandula**	20 g	40 g	40 g
Szőlő**	70 g	100 g	140 g

Gyors édes
kenyér

PROG. 8

Édes kenyér

PROG. 10

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütésérősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat.



TANÁCS

A mazsolát áztassa pálinkában 1 órán keresztül.



Szendvicskenyér

Gyors édes
kenyér

PROG. 8

Édes kenyér

PROG. 10

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	120 ml	210 ml	240 ml
Tojások	1	1	2
Száritott sütőélesztő	2/3 kk	1 kk	1 1/3 kk
Liszt T 55	275 g	410 g	550 g
Glutén	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Só	1 kk	1/2 ek	2 kk
Vaj**	35 g	55 g	75 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.



Mézes, mandulás kenyér

Francia kenyér

PROG. 9

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	210 ml	280 ml
Száritott sütőélesztő	1/2 kk	3/4 kk	1 kk
Só	3/4 kk	1 kk	1/2 ek
Miel	70 g	100 g	140 g
Világos búzaliszt (T55)	225 g	340 g	450 g
Apróra vágott pirított mandula**	70 g	100 g	140 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot, a kenyér súlyát, a sütéserősséget és nyomja meg a **START** gombot. A **hangjelzés** megszólalásakor adja hozzá a (**)-gal jelölt hozzávalókat.



Pizza

Tészta

PROG. 12

Hozzávalók	500 g	750 g	1000 g
Víz	160 ml	240 ml	320 ml
Olívaolaj	1 ek	1,5 ek	2 ek
Só	0,5 kk	1 kk	1,5 kk
Világos búzaliszt (T55)	320 g	480 g	640 g
Száritott sütőolesztő	0,5 kk	1 kk	1,5 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot és nyomja meg a **START** gombot.



Mandulás sütemény

Kalács

PROG. 13

Hozzávalók	1000 g
Felvert tojások*	200 g
Sel*	1 csipet
Cukor*	190 g
Lágy vaj	145 g
Barna rum	3 ek
Amandes en poudre	180 g
Teljes kiőrlésű liszt (T150)**	210 g
Sütőpor**	3 kk

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Először a (*)-gal jelölt hozzávalókat keverje habverővel fehéredésig. Ezután szitálja át, keverje össze és adja hozzá a (**) -gal jelölt hozzávalókat. Válassza ki a megadott programot, a sütés erősséget és nyomja meg a **START** gombot.



Kompótok és lekvárok

Lekvár

PROG. 14

Hozzávalók	1000 g
Eper, őszibarack, rebarbara vagy sárgabarack	580 g
Cukor	360 g
Citromlé	1
Pektin	30 g

Vágja fel és aprítsa nagyobb darabokra a gyümölcsöt. Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben.



Friss tészták

Tésztafélék

PROG. 15

Hozzávalók	Kapott tészta 500 g	Kapott tészta 750 g	Kapott tészta 1000 g
Víz	45 ml	50 ml	90 ml
Felvert tojások	3	3	6
Só	1 csipet	0,5 kk	1 kk
Világos búzaliszt (T55)	375 g	500 g	750 g

Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben. Válassza ki a megadott programot és nyomja meg a **START** gombot.



DE REȚINUT

Introducere	99
Pentru rețete fără gluten	101
Cantități	102
Prepararea aluatului fermentat	102

P 98 - 102



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

P 103 - 107



PÂINE SĂNĂTOASĂ

P 108 - 109



PÂINE TRADIȚIONALĂ

P 110 - 111



ALTE REȚETE

P 112 - 113

Introducere

Acordați atenție acestor pagini introductive deoarece ele conțin informații importante pentru obținerea rezultatelor dorite.

Făina: făina de grâu este clasificată în funcție de cantitatea de tărațe și de cenușă* pe care o conține (*materie minerală rămasă în urma arderii controlate a unei anumite cantități de făină într-un cuptor la 900°C.)

- Făină albă pentru patiserie : făină fină (T45)
- Făină pentru pâine : făină specială pentru pâine, făină de brutărie pentru pâinea albă, făina albă, făina de grâu (T55)
- Făină semi-albă de grâu (T80)
- Făină integrală de grâu (T110, T150)

Atenție: Făina de secară este clasificată în felul următor: T70, T130 și T170. Numărul, care se regăsește în indicativul fiecărui tip de făină, indică conținutul de tărațe, fibre, vitamine, minerale și oligoelemente care poate fi regăsit în făina respectivă.

Utilizarea unei cantități mari de făină bogată în tărațe nu va permite pâinii să crească foarte mult. Cantitatea de apă necesară va varia de asemenea în funcție de tipul de făină. Mare atenție la consistența aluatului care, odată format, trebuie să fie moale și elastic, fără a se lipi de cuvă.

Făinurile pot fi clasificate în două grupe: panificabile (Conțin gluten: făina de grâu, de alac și de grâu dur) și nepanificabile (secară, porumb, hrișcă, castană...), care trebuie utilizate în completarea unei făini panificabile (de la 10 la 50%).

Făină fără gluten: există mai multe tipuri de făină nepanificabilă (care nu conține gluten). Printre cele mai cunoscute sunt: făina de hrișcă numită „grăul negru”, de orez (albă sau integrală), de quinoa, de porumb, de castan și de sorg. În încercarea de a recrea elasticitatea glutenului, se impune amestecarea mai multor tipuri de făini nepanificabile și adăugarea unor agenți de îngroșare.

Agenți de îngroșare: pentru obținerea unei consistențe corecte și pentru a încerca imitarea elasticității glutenului puteți adăuga în preparatul dvs. și gumă de xantan și/sau făină de guar.

Drojdia de brutărie (*saccharomyces cerevisiae*): este un produs viu, esențial pentru fabricarea pâinii. 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 pentru produse proaspete). Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru o dizolvare mai ușoară.

Echivalențele cantitate/greutate între drojdie uscată, drojdie proaspătă și drojdie lichidă:

Coacere cu drojdie uscată (în cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Coacere cu drojdie uscată (în g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Drojdie proaspătă (în g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drojdie lichidă (în ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Dacă utilizați drojdie proaspătă, înmulțiți cu trei cantitatea indicată pentru coacere cu drojdie uscată. Pentru a face pâine fără gluten, trebuie să utilizați o drojdie specială, fără gluten.

Maiaua fermentabilă: o puteți folosi în locul drojdiei. Este o maia naturală deshidratată care se găsește în magazinele de specialitate (2 linguri pentru 500 grame de făină).

Drojdia chimică: nu poate servi decât la prepararea torturilor și prăjiturilor și nu intră niciodată la prepararea pâinii.

Lichide: suma temperaturilor apei, făinei și a camerei trebuie să fie 60°C. Ca regulă, utilizați apă de la robinet la 18-20°C, cu excepția verii, când ar trebui utilizată apă rece.

Sarea: este esențială la prepararea pâinii și trebuie dozată cu precizie. Aveți grijă să folosiți întotdeauna sare fină (preferabil nerafinată).

Zahărul: participă în egală măsură la procesul de fermentație, hrănește drojdia și ajută la obținerea unei frumoase cruste aurite. Trebuie, la fel ca sarea, să fie dozat cu precizie și nu trebuie să intre în contact cu drojdia.

CELELALTE INGREDIENTE:

Grăsimea: pentru o pâine mai moale și mai savuroasă. Se poate folosi orice fel de grăsime. Dacă folosiți unt, aveți grijă să îl tăiați în bucăți mici astfel încât să fie distribuit pe toată suprafața aluatului.

Laptele și produsele lactate: modifică gustul și consistența pâinii și au un efect emulsifiant care oferă miezului o textură plăcută. Puteți utiliza produse proaspete sau puteți adăuga puțin lapte praf.

Ouăle: aduc un plus de consistență, intensifică culoarea pâinii și contribuie la dezvoltarea unui miez pufos.

Gusturi și ingrediente: toate tipurile de ingrediente pot fi adăugate în pâine. Ingredientele trebuie adăugate în cuvă după semnalul sonor al aparatului, astfel încât acestea să nu fie zdrobite în timpul frământării (excepție fac ingredientele care se regăsesc sub formă de pudră).

Mașina de făcut pâine realizează toate etapele necesare, de la frământarea aluatului până la procesul de coacere a pâinii. La sfârșitul programului, lăsați pâinea să se răcească pe un blat timp de o oră înainte să o savurați.

Pentru rețete fără gluten

Utilizarea programelor

Pentru pâine fără gluten se vor folosi programele 1, 2 și 3. Pentru fiecare program, *pâinea are o singură greutate prestabilită.*

Pâinea și prăjiturile fără gluten sunt adecvate pentru persoanele cu intoleranță la gluten (afecțiune celiacă), prezent în multe cereale (grâu, orz, secară, ovăz, grâu dur, alac, etc).

Este important să nu amestecați mai multe tipuri de făină mai ales cu cele care conțin gluten. Curățați cu grijă cuva și toate ustensilele folosite la prepararea pâinii și prăjiturilor fără gluten. De asemenea, asigurați-vă că drojdia utilizată este fără gluten.

Premix-uri

Rețetele fără gluten au fost elaborate folosind preparate (denumite amestecuri gata de utilizare) pentru pâine fără gluten de tip Schar sau Valpiform.

Aceste preparate fără gluten sunt disponibile în comerț și/sau în magazinele de specialitate. De asemenea, ele pot fi găsite și pe internet.

Modificarea rețetei

Nu toate preparatele Premix fără gluten au aceleași rezultate.

Ar putea fi nevoie de o ajustare a rețetelor și să faceți câteva încercări pentru a obține cele mai bune rezultate:

Trebuie să ajustați cantitatea de lichid în funcție de consistența aluatului. Acesta trebuie să fie relativ moale, dar nu lichid. În schimb aluatul de prăjituri trebuie să rămână mai moale decât aluatul pentru pâine.



Prea moale



**Consistență
ideală**



Prea consistent

Preparare

Iată câteva sfaturi și reguli simple pentru a obține cea mai bună pâine fără gluten.

Înainte de a prepara pâine fără gluten, vă rugăm să verificați dacă ingredientele folosite nu conțin gluten așa cum este indicat pe ambalaj.

Consistența făinii fără gluten nu permite o amestecare optimă: se recomandă să cerneți amestecul de făină, fără drojdie pentru a evita formarea de cocoloașe.

De asemenea, este necesar un plus de ajutor în timpul frământării: desprindeți ingredientele de pe marginea cuvei cu ajutorul unei spatule (din lemn sau din plastic pentru a nu deteriora suprafața cuvei) pentru a fi încorporate în aluat.

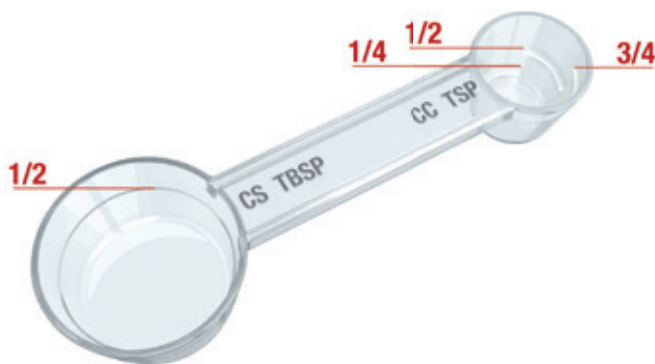
Dacă la adăugarea ingredientelor în aparat acestea se lipesc de interiorul cuvei, folosiți o spatulă (din lemn sau din plastic care să nu deterioreze învelișul cuvei) pentru a adăuga ingredientele, lipite de marginea cuvei, în aluat.

Pâinea fără gluten are o consistență mai densă iar crusta este mai deschisă la culoare în comparație cu o pâine normală. Pâinea fără gluten nu poate crește la fel de mult ca o pâine tradițională iar partea superioară rămâne de cele mai multe ori plată. Natura ingredientelor folosite în prepararea pâinii fără gluten nu permite o rumenire perfectă. Partea superioară a pâinii rămâne de cele mai multe ori albă.



Cantități

Utilizați lingura prevăzută pentru măsurătorile în cc sau cs.



1 tsp

Linguriță de cafea (l.c.)

1 tbsp

Lingură de supă (l.s.)

Prepararea aluatului fermentat

Aluat de pâine

PROG. 12

Ingrediente	500 g
Apă	190 ml
Drojdie uscată	1 l.c.
Făină T55	320 g
Sare	1 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul pe care l-ați menționat. Opiți programul după 29 de minute și lăsați aluatul la o temperatură de 20°C timp de o oră, apoi păstrați aluatul timp de 24 de ore la o temperatură de 4°C.



RECOMANDARE:

Aluatul fermentat poate fi păstrat pentru maxim 48 de ore.



Pâine cu roșii prăjite

Pâine sărată
fără gluten

PROG. 1

Ingrediente

Apă 30°C	380 ml
Ulei de măsline	40 ml
Ierburi de Provence	3 l.c.
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.
Sare	1 l.c.
Făină de quinoa*	40 g
Mălai*	40 g
Premix*	340 g
Roșii prăjite**	150 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Scurgeți roșiile prăjite (eliminați excesul de ulei cu ajutorul unei hârtii absorbante). La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



Pâine cu musli (sau cereale)

Pâine sărată
fără gluten

PROG. 1

Ingrediente

Apă 30°C	380 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.s.
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.
Sare	1 l.c.
Mălai*	40 g
Făină de orez integrală*	40 g
Premix*	320 g
Fulgi de porumb**	40 g
Caise uscate**	40 g
Stafide**	40 g
Muguri de pin**	40 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**) sau 160 g de fulgi de cereale fără gluten.



Pâine cu semințe

Pâine sărată
fără gluten

PROG. 1

Ingrediente	
Apă 30°C	420 ml
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.
Sare	1 l.c.
Făină de quinoa*	40 g
Făină de orez brun*	40 g
Premix*	340 g
Fulgi de porumb**	25 g
Semințe de susan**	50 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Adăugați și amestecați ingredientele marcate cu (**) sau 75g de semințe pentru pâine (floarea-soarelui, in, mei, susan, mac). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



Turtă dulce

Pâine sărată
fără gluten

PROG. 1

Ingrediente	
Apă 30°C*	380 ml
Ulei de floarea soarelui*	3 l.s.
Drojdie fără gluten*	25 g
Sare*	1 l.c.
Făină de castane**	30 g
Făină de hrișcă**	30 g
Făină de orez brun**	30 g
Premix**	330 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Lăsați-le să se activeze timp de 10 minute (nu este posibilă pornirea întârziată). Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (**). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Pâine sărată
fără gluten

PROG. 1

Pâine cu stafide

Ingrediente	
Apă 30°C	380 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.s.
Drojdie uscată fără gluten	1,5 l.c.
Sare	1 l.c.
Făină de castane*	30 g
Făină de quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Stafide**	160 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați mai întâi ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).

Pâine dulce fără
gluten

PROG. 2

Brioșă

Ingrediente	Premix Schär	Premix Valpiform
Lapte 30°C*	140 ml	200 ml
Ouă bătute*	4	4
Drojdie uscată fără gluten	2 l.c.	2 l.c.
Sare*	1 l.c.	1 l.c.
Zahăr*	60 g	60 g
Unt topit*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

Imagine a unui produs realizat cu Premix Valpiform



Pâine dulce fără
gluten

PROG. 2

Pâine vieneză cu ciocolată

Ingrediente

Lapte 30°C*	280 ml
Ouă bătute*	2
Drojdie uscată fără gluten*	2 l.c.
Sare*	1 l.c.
Zahăr*	2 l.s.
Unt topit*	55 g
Premix	420 g
Fulgi de ciocolată**	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amestecați, apoi adăugați ingredientele marcate cu (*). Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



Prăjituri fără
gluten

PROG. 3

Prăjitură cu șuncă și brânză

Ingrediente

Lapte 30°C**	80 ml
Ouă bătute*	4
Ulei de măsline*	100 g
Sare*	1 l.c.
Piper	1 g
Unt topit	20 g
Premix de cofetărie**	300 g
Praf de copt**	2 l.c.
Șuncă tăiată cubulețe***	250 g
Măsline verzi***	40 g
Cașcaval ras***	110 g

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (***).



Prăjitură cu somon și mărar

Prăjituri fără
gluten

PROG. 3

Ingrediente	
Lapte 30°C**	80 ml
Ouă bătute*	4
Sare*	1 l.c.
Ulei de măsline*	100 g
Unt topit	20 g
Piper	1 g
Boabe de piper roz zdrobite	1 g
Premix de cofetărie**	300 g
Praf de copt**	2 l.c.
Somon afumat***	250 g
Mărar proaspăt	10 g

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.

La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (***).



Prăjitură cu castane

Prăjituri fără
gluten

PROG. 3

Ingrediente	
Lapte 30°C**	20 ml
Ouă bătute*	3
Sare*	1 g
Făină de castane**	165 g
Mălai**	50 g
Praf de copt**	2 l.c.
Unt topit	100 g
Esență de vanilie	1 l.c.
Rom	1 l.s.
Zahăr pudră	165 g

Bateți cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Adăugați și apoi amestecați ingredientele marcate cu (**) cernute anterior. Adăugați restul de ingrediente în vas în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



Pâine țărănească

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Lapte praf	0,5 l.s.	0,5 l.s.	1 l.s.
Făină (T55)	170 g	235 g	340 g
Făină integrală (T150)	80 g	110 g	160 g
Făină de secară (T130)	80 g	110 g	160 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.

Pâine
integrală rapidă
PROG. 4

Pâine integrală
PROG. 5

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.



Pâine integrală

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	205 ml	270 ml	410 ml
Ulei de floarea soarelui	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Sare	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Făină (T55)	130 g	180 g	260 g
Făină integrală (T150)	200 g	270 g	400 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.

Pâine
integrală rapidă
PROG. 4

Pâine integrală
PROG. 5

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.



Pâine cu in cu aluat fermentat

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	17 cl	25,5 cl	34 cl
Aluat fermentat (vezi pagina 102)	75 g	115 g	150 g
Drojdie uscată	3/4 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină tradițională T65	260 g	390 g	520 g
In galben	20 g	30 g	40 g
In brun	20 g	30 g	40 g
Sare	5 g	7,5 g	10 g

Pâine
integrală rapidă
PROG. 4

Pâine integrală
PROG. 5

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită și nivelul de rumenire apoi apăsați **START**.

RECOMANDARE: Această pâine cu in poate fi servită cu tocană, vânat și carne albă.



Pâine cu morcovi

Pâine
integrală rapidă
PROG. 4

Pâine integrală
PROG. 5

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	12 cl	18 cl	24 cl
Suc de morcovi	6 cl	9 cl	12 cl
Drojdie uscată	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Făină tradițională T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sare	6 g	9 g	12 g
Morcovi rași**	60 g	90 g	120 g

Puneți ingredientele în cuvă în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor** adăugați ingredinetele marcate cu (**).



SFAT DE ASOCIERE:

Această pâine este perfectă cu legume crude sau carne de vită de Burgundia.



Pâine fără sare

Pâine fără sare
PROG. 6

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	270 ml	400 ml
Făină (T55)	350 g	480 g	700 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.
Semințe de susan**	50 g	75 g	100 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, nivelul de rumenire, greutatea dorită apoi apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



Pâine albă cu preferment

Preferment

Ingrediente	221 g	331 g	442 g
Apă	11 cl	16,5 cl	22 cl
Drojdie uscată	1/3 l.c.	1/2 l.c.	2/3 l.c.
Făină tradițională T65	110 g	165 g	220 g

Se toarnă apa și drojdia într-un castron. Se adaugă făina și se amestecă. Acoperiți recipientul cu folie de plastic. Lăsați deoparte timp de 4 ore la 20°C.



RECOMANDARE:

Această pâine poate însoți toate felurile de mâncare, în orice moment al zilei. Aceasta va fi apreciată de toată lumea, inclusiv de copii, pentru că este crocantă și are gust dulce.

Pâine
frânțuzească

PROG. 9

Pâine albă

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Preferment	221 g	331 g	442 g
Apă	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Drojdie uscată	1/2 l.c.	2/3 l.c.	1 l.c.
Făină tradițională T65	220 g	330 g	435 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea pâinii, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



Pâine super-rapidă

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă caldă 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Ulei de floarea soarelui	3 l.c.	1 l.s.	1,5 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1 l.c.
Zahăr	2 l.c.	3 l.c.	1 l.s.
Lapte praf	1,5 l.s.	2 l.s.	3 l.s.
Făină (T55)	325 g	445 g	650 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2,5 l.c.	3 l.c.

Pâine super-rapidă

PROG. 7

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



Brioșă

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	115 g	145 g	230 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	2,5 l.s.	3 l.s.	5 l.s.
Lapte (lichid)	55 ml	60 ml	110 ml
Făină (T55)	280 g	365 g	560 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.

Pâine dulce,
rapidă

PROG. 8

Pâine dulce

PROG. 10

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**.



OPȚIONAL

1 linguriță de apă de floare de portocal.



Pâine Kugelhoppf

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Ouă bătute	1	2	2
Unt topit	100 g	125 g	200 g
Sare	1 l.c.	1 l.c.	2 l.c.
Zahăr	3 l.s.	4 l.s.	6 l.s.
Lapte (lichid)	60 ml	80 ml	120 ml
Făină (T55)	250 g	325 g	500 g
Drojdie uscată	1,5 l.c.	2 l.c.	3 l.c.
Migdale întregi**	20 g	40 g	40 g
Stafide**	70 g	100 g	140 g

Pâine dulce,
rapidă

PROG. 8

Pâine dulce

PROG. 10

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



RECOMANDARE

Înmuiiați stafidele în coniac timp de 1 oră.



Pâine albă

Pâine dulce,
rapidă

PROG. 8

Pâine dulce

PROG. 10

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	120 ml	210 ml	240 ml
Ouă	1	1	2
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	11/3 l.c.
Făină T 55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zahăr	20 g	30 g	40 g
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.
Unt**	35 g	55 g	75 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



Pâine cu miere și migdale

Pâine
frânțuzească

PROG. 9

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	140 ml	210 ml	280 ml
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Miere	70 g	100 g	140 g
Făină T 55	225 g	340 g	450 g
Migdale mărunțite**	70 g	100 g	140 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat, greutatea dorită, nivelul de rumenire și apăsați **START**. La **semnalul sonor**, adăugați ingredientele marcate cu (**).



Pizza

Aluat

PROG. 12

Ingrediente	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	240 ml	320 ml
Ulei de măsline	1 l.s.	1,5 l.s.	2 l.s.
Sare	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.
Făină (T55)	320 g	480 g	640 g
Drojdie uscată	0,5 l.c.	1 l.c.	1,5 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.



Prăjitură de migdale

Prăjituri

PROG. 13

Ingrediente	1000 g
Ouă bătute*	200 g
Sare*	1 vârf de cuțit
Zahăr*	190 g
Unt topit	145 g
Rom	3 l.s.
Pudră de migdale	180 g
Făină integrală (T150)**	210 g
Praf de copt**	3 l.c.

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Bateți înainte cu telul toate ingredientele marcate cu (*) până capătă o culoare deschisă. Cerneți, amestecați și adăugați ingredientele marcate cu (**). Selectați programul indicat și apăsați **START**.



Compoturi și dulceați

Dulceață

PROG. 14

Ingrediente	1000 g
Căpșuni, piersici, caise sau rubarbă	580 g
Zahăr	360 g
Suc de lămâie	1
Pectină	30 g

Tăiați și mărunțiți fructele. Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată.



Paste proaspete

Aluat de paste

PROG. 15

Ingrediente	Paste uscate obținute 500 g	Paste uscate obținute 750 g	Paste uscate obținute 1000 g
Apă	45 ml	50 ml	90 ml
Ouă bătute	3	3	6
Sare	1 vârf de cuțit	0,5 l.c.	1 l.c.
Făină (T55)	375 g	500 g	750 g

Puneți ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Selectați programul indicat și apăsați **START**.



ЗА ИНФОРМАЦИЯ

Въведение	115
За рецепти без глутен	117
Мерки	118
Приготвяне	118

СТР. 114 - 118



ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН

СТР. 119 - 123



ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБ

СТР. 124 - 125



КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ

СТР. 126 - 127



ДРУГИ

СТР. 128 - 129

Въведение

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

Брашно: Пшеничното брашно се разделя на различни типове в зависимост от количеството трици и нивото на пепел (минерални частици, които остават след нагряване във фурна на 900 °C).

- Бяло брашно за сладкарски изделия (Т45)
- Брашно за хляб: специално брашно за хляб, брашно за бял хляб, бяло брашно, пшенично брашно (Т55)
- Сиво брашно (Т80)
- Пълнозърнесто брашно (Т110, Т150).

Забележка: Ръженото брашно се класифицира като: Т70, Т130 и Т170. В обозначението на вида, цифрата означава брашно, което съдържа повече или по-малко трици, фибри, витамини, минерали и олигоелементи.

При използването на по-голямо количество брашно, богато на трици, резултата ще бъде по-малко бухнал хляб. Необходимото количество вода също зависи от типа на брашното, което използваме, Обърнете внимание, че полученото тесто трябва да бъде меко еластично, без да залепва.

Брашното може да се раздели на още два типа: брашна за хляб (със съдържание на глутен: пшенично брашно, брашно от твърда пшеница и камут) и брашна, от които не може да се направи хляб (ръж, царевича ,елда, кестен...) и те трябва да бъдат използвани в допълнение с брашно за хляб (10 до 50%).

Безглутеново брашно: съществуват много видове брашно, от които не може да се направи хляб (безглутеново). Най-добре познатите са брашното от елда (т. нар. „черна пшеница“), оризовото брашно (бяло или пълнозърнесто), брашно от киноа, царевично брашно, брашно от кестени или от сорго. За да опитаме да възстановим еластичността на глутена е необходимо да смесим няколко вида неподходящи за приготвяне на хляб брашна и да добавим някакви сгъстяващи агенти.

Сгъстяващи агенти: за да получите правилна консистенция и да се опитате да наподобите еластичността на глутена, можете също така да добавите към приготвяните от вас продукти ксантова гума и/или гума гуар.

Хлебна мая (*saccharomyces cerevisiae*): това е жив продукт от основно значение за направата на хляб. 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.

Съответстващи количества/грамаж суха, прясна и течна хлебна мая:

Суха хлебна мая (в кл.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Суха хлебна мая (в г)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Прясна хлебна мая (в г)	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, в грамаж, посоченото количество за суха хлебна мая. За приготвяне на хляб без глутен, ще трябва да използвате специална безглутенова мая.

Ферментиращ квас: можете да използвате вместо на мая. Това е дехидратиран натурален фермент, който можете да намерите в био магазините (2 супени лъжици за 500 гр. брашно)

Суха мая: тя служи единствено при приготвяне на кексове и торти и никога не се използва при направата на хляб.

Течности: сбора от температурите на водата, брашното и стаята трябва да е 60° C. Като правило използвайте вода от чешмата с температура 18-20° C, с изключение на лятото, когато трябва да се ползва охладена вода.

Сол: от основно значение за производството на хляб, трябва да бъде дозирина прецизно. Използвайте винаги финна сол, по възможност нерафинирана.

Захар: участва също в процеса на ферментиране, подхранва маята и помага за получаване на хрупкава златиста коричка. Тя, както и солта, трябва да бъде дозирана с точност и да не се смесва с маята.

ДРУГИ СЪСТАВКИ:

Мазнина: прави хляба по-мек и вкусен. Може да използвате най-различни видове мазнина. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца, за да може равномерно да се разпредели.

Мляко и млечни продукти: те променят вкуса и консистенцията на хляба, имат емулгиращо действие, което дава хубав вид на средата (вътрешността) на хляба. Можете да използвате пресни продукти или да добавите мляко на прах.

Яйца: те обогатяват тестото, подобряват цвета и благоприятстват развитието на средата на хляба.

Аромати и подправки: най-различни съставки могат да бъдат добавени към хляба, като се поставят в металната купа след звуковия сигнал на хлебопекарната, с цел да не бъдат стрити по време на месенето (с изключение на прахообразните съставки).

Всички етапи по приготвянето на хляб – от втасването – до изпичането - са подсигурени от вашата хлебопекарна машина. Трябва единствено да оставите хляба да отпочине за около 1 час преди да го консумирате.

За рецептите без глутен

Използване на програмите

За приготвяне на хлябове и сладкиши без глутен трябва да се използват програмите 1, 2 и 3.

Всяка от програмите позволява приготвянето *само на един определен грамаж*.

Хлябовете и сладкишите без глутен са подходящи за хора, които имат непоносимост към глутена (целиакия), съдържащ се в много зърнени храни (пшеница, ечемик, ръж, овес, камут, лимец, и др.).

Важно е да се избегне кръстосаното замърсяване с брашна, съдържащи глутен. Обърнете особено внимание при почистването на хлебопекарната, перката, както и на всички прибори преди да сервирате хлябове и сладкиши без глутен. Уверете се, също така, че използваната мая е безглутенова.

Смеси и заготовки

Безглутеновите рецепти са разработени използвайки продукти (наричани още готови за употреба миксове) за безглутенов хляб, тип Schär или Valpiform.

Тези безглутенови миксове са налични в търговската мрежа и/или в специализираните магазини. Могат също така да се намерят в интернет.

Уточняване на резултата

Различните марки безглутенови миксове не дават едни и същи резултати.

Може да ви се наложи да адаптирате рецептите и да направите няколко опита докато получите перфектния резултат:

Трябва да адаптирате количеството течност спрямо консистенцията на тестото.

Тя трябва да бъде относително мека, но не течна при приготвянето на хляб. И тъкмо обратното при тестата за сладкиши - трябва да бъде по-скоро течна.



Прекалено течно



Нормално



Прекалено сухо

Приготвяне

Няколко съвета и прости правила, за да постигнете възможно най-добър резултат с вашите безглутенови хлябове.

Преди да пристъпите към приготвянето на безглутеновите рецепти, моля уверете се, че съставките, които ще използвате не съдържат сами по себе си глутен (както обикновено е указано на опаковката).

Консистенцията на безглутеновите хлябове не позволява приготвяне на оптимална смес: препоръчително е смесите от брашно да се пресяват без маята, за да се избегне образуването на буци.

Освен това, по време на месенето ще е необходима помощ: отстранете от стените към центъра съставките, които не са се смесили с помощта на шпатула (дървена или пластмасова, за да се избегне надраскване на покритието), докато всички се смесят. Когато добавяте съставки по време на приготвянето, ако те залепват към стените, избутайте ги в центъра на съда, към тестото, с помощта на шпатула (дървена или пластмасова, за да се избегне надраскване на защитния пласт).

Безглутеновият хляб ще бъде с по-гъста консистенция и по-светъл цвят от нормалния хляб.

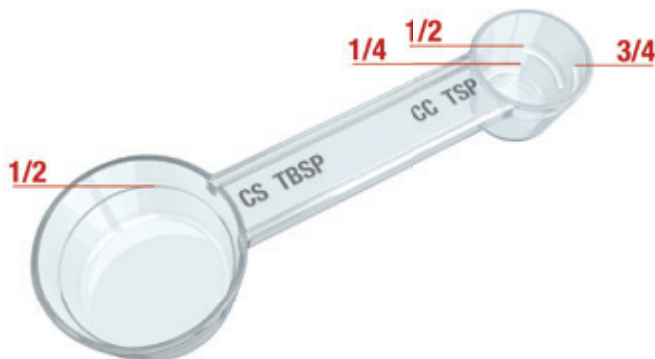
Безглутеновият хляб не може да бухне като традиционните хлябове и често остава плосък отгоре.

Естеството на използваните съставки при рецептите без глутен не позволяват на хляба да придобие хубав златист цвят. Горната повърхност на хляба остава често доста бледа.



Мерки

Използвайте предоставената мерителна лъжица, за да измервате в кафени или супени лъжици.



1 tsp

Кафена лъжица (ч.л.)

1 tbsp

Супена лъжица (с.л.)

Как да приготви ферментирало тесто

Тесто

ПРОГ. 12

Съставките	500 г
Вода	190мл
Суха мая	1 ч.л.
Брашно тип T55	320 г
Сол	1 ч.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма. Спрете програмата след 29 минути и оставете да престои за 1 ч на 20°C, след което съхранявайте за 24 ч на 4°C.



СЪВЕТ:

Ферментиралото тесто се съхранява до 48 часа.



Солен безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Хляб с Мариновани домати

Съставките	
Вода 30°C	380 мл
Зехтин	40 мл
Подправки от Прованс	3 ч.л.
Суша безглутенова мая	2 ч.л.
Сол	1 ч.л.
Брашно от киноа*	40 г
Царевично брашно*	40 г
Готов микс*	340 г
Мариновани домати**	150 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Отцедете маринованите домати (отстранете излишната мазнина с абсорбираща хартия).Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



Солен безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Хляб с мюсли (или зърнени храни)

Съставките	
Вода 30°C	380 мл
Слънчогледово олио	3 с.л.
Суша безглутенова мая	2 ч.л.
Сол	1 ч.л.
Царевично брашно*	40 г
Пълнозърнесто оризово брашно*	40 г
Готов микс*	320 г
Царевични зърна**	40 г
Сушени кайсии**	40 г
Стафиди**	40 г
Борови ядки**	40 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**)

или 160 г безглутеново мюсли.



Солен безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Хляб със семена

Съставките	
Вода 30°C	420 мл
Суша безглутенова мая	2 ч.л.
Сол	1 ч.л.
Брашно от киноа*	40 г
Пълнозърнесто оризово брашно*	40 г
Готов микс*	340 г
Царевични зърна**	25 г
Сусамови семена**	50 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Добавете и смесете съставките, обозначени с (**) или 75г микс от семена за хляб (слънчоглед, лен, просо, сусам, мак). Изберете посочената програма, степента на препичане и натиснете бутона **START**.



Солен безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Джинджифилов хляб

Съставките	
Вода 30°C*	380 мл
Слънчогледово олио*	3 с.л.
Безглутенова мая*	25 г
Сол*	1 ч.л.
Кестеново брашно**	30 г
Брашно от елда**	30 г
Пълнозърнесто оризово брашно**	30 г
Готов микс**	330 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително смесете съставките, обозначени с (*). Оставете за 10 минути (стартане по различно време не е възможно). Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.

Солен безглутенов
хляб

ПРОГ. 1

Хляб със стафиди

Съставките	
Вода 30°C	380 мл
Слънчогледово олио	3 с.л.
Суша безглутенова мая	1,5 ч.л.
Сол	1 ч.л.
Кестеново брашно*	30 г
Брашно от киноа*	50 г
Готов микс*	340 г
Стафиди**	160 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Смесете предварително и пресейте заедно съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).

Солен
безглутенов
хляб

ПРОГ. 2

Кифлички

Съставките	Готов микс Schär	Готов микс Valpiform
Мляко 30°C*	140 мл	200 мл
Разбити яйца*	4	4
Суша безглутенова мая	2 ч.л.	2 ч.л.
Сол*	1 ч.л.	1 ч.л.
Захар*	60 г	60 г
Разтопено масло*	100 г	100 г
Готов микс	400 г	400 г
Premix	400 g	400 g

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително смесете съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Хлябът на снимката е направен с микс Valpiform



Сладък
безглутенов
хляб

ПРОГ. 2

Виенски хляб с шоколад

Съставките

Мляко 30°C*	280 мл
Разбити яйца*	2
Суха безглутенова мая*	2 ч.л.
Сол*	1 ч.л.
Захар*	2 с.л.
Разтопено масло*	55 г
Готов микс	420 г
Шоколадов чипс**	100 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително смесете съставките, обозначени с (*). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



Безглутенов
солен кейк

ПРОГ. 3

Кейк с шунка и сирене

Съставките

Мляко 30°C*	80 мл
Разбити яйца*	4
Зехтин*	100 г
Сол*	1 ч.л.
Пипер	1 г
Разтопено масло	20 г
Сладкарски микс**	300 г
Суша мая**	2 ч.л.
Нарязана на кубчета шунка***	250 г
Зелени маслини***	40 г
Сирене грюер (настъргано)***	110 г

Разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*), докато сместа побелее. Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. След това добавете и разбъркайте предварително пресетите съставки, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (***).



Кейк със сьомга и копър

Безглутенов
солен кейк

ПРОГ. 3

Съставките	
Мляко 30°C*	80 мл
Разбити яйца*	4
Сол*	1 ч.л.
Зехтин*	100 г
Разтопено масло	20 г
Пипер	1 г
Розов пипер (счукан)	1 г
Сладкарски микс**	300 г
Суша мая**	2 ч.л.
Пушена сьомга***	250 г
Пресен копър (ситно нарязан)	10 г

Разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*), докато сместа побелее. Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. След това добавете и разбъркайте предварително пресетите съставки, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (***).



Сладкиш с кестени

Безглутенов
солен кейк

ПРОГ. 3

Съставките	
Мляко 30°C*	20 мл
Разбити яйца*	3
Сол*	1 г
Кестеново брашно**	165 г
Царевично нишесте**	50 г
Суша мая**	2 ч.л.
Разтопено масло	100 г
Ванилов екстракт	1 ч.л.
Кафяв ром	1 с.л.
Пудра захар	165 г

Разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*), докато сместа побелее. След това добавете и разбъркайте предварително пресетите съставки, обозначени с (**). След това изиспете останалите съставки в хлебопекарната, следвайки посочения ред. Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Селски хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Слънчогледово олио	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сол	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мляко на прах	0,5 с.л.	0,5 с.л.	1 с.л.
Брашно (тип Т55)	170 г	235 г	340 г
Пълнозърнесто брашно (тип Т150)	80 г	110 г	160 г
Ръжено брашно (тип Т130)	80 г	110 г	160 г
Суха мая	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Бърз пълнозърнест хляб

ПРОГ. 4

Пълнозърнест хляб

ПРОГ. 5

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Пълнозърнест хляб

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Слънчогледово олио	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сол	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Брашно (тип Т55)	130 г	180 г	260 г
Пълнозърнесто брашно 9тип Т150)	200 г	270 г	400 г
Суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.

Бърз пълнозърнест хляб

ПРОГ. 4

Пълнозърнест хляб

ПРОГ. 5

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Хляб с ленени семки, замесен с ферментирално тесто

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	17 сл	25,5 сл	34 сл
Ферментирало тесто (вж. стр. 118)	75 г	115 г	150 г
Суха мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Традиционно брашно тип Т65	260 г	390 г	520 г
Жълт лен	20 г	30 г	40 г
Кафяв лен	20 г	30 г	40 г
Сол	5 г	7,5 г	10 г

Бърз пълнозърнест хляб

ПРОГ. 4

Пълнозърнест хляб

ПРОГ. 5

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



СЪВЕТ ЗА СЕРВИРАНЕ: този хляб се съчетава отлично с ястия със сос, дивеч и бели меса.



Хляб с моркови

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Вода	12 сл	18 сл	24 сл
Сок от моркови	6 сл	9 сл	12 сл
Суша мая	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Традиционно брашно тип Т65	300 г	455 г	600 г
Глутен	3 г	4,5 г	6 г
Сол	6 г	9 г	12 г
Настъргани моркови**	60 г	90 г	120 г

Бърз пълнозърнест хляб

ПРОГ. 4

Пълнозърнест хляб

ПРОГ. 5

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутон **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



СЪВЕТ ЗА СЕРВИРАНЕ:

този хляб се съчетава отлично със сурови плодове и зеленчуци или с бургундски сос.



Безсолени хляб

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Брашно (тип Т55)	350 г	480 г	700 г
Суша мая	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сусамови зърна**	50 г	75 г	100 г

Безсолени хляб

ПРОГ. 6

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на препичане и натиснете бутон **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



Бял хляб, замесен с «пулиш»

Пулиш

Съставки	221 г	331 г	442 г
Вода	11 сл	16,5 сл	22 сл
Суша мая за хляб	1/3 ч.л.	1/2 ч.л.	2/3 ч.л.
Традиционно брашно тип Т65	110 г	165 г	220 г

Изсипете водата и маята в някакъв съд. Добавете брашното и разбъркайте. Покрийте съда с домакинско фолио. Оставете за 4 ч. на 20° С.



СЪВЕТ ЗА СЕРВИРАНЕ:

този хляб може да се съчетава с всякакви ястия, по всяко време на деня. Той ще бъде оценен от всички, особено от децата, тъй като е хрупкав и сладък на вкус.

Бял хляб

Френски хляб

ПРОГ. 9

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Пулиш	221 г	331 г	442 г
Вода	11,5 сл	17,5 сл	23,5 сл
Суша мая	1/2 ч.л.	2/3 ч.л.	1 ч.л.
Традиционно брашно тип Т65	220 г	330 г	435 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутон **START**.



Супер бърз хляб

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Топла вода 35°C	210 мл	285 мл	420 мл
Слънчогледово олио	3 ч.л.	1 с.л.	1,5 с.л.
Сол	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Захар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 с.л.
Мляко на прах	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно (тип Т55)	325 г	445 г	650 г
Суша мая	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

Супер бърз бял
хляб

ПРОГ. 7

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Бриош

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	115 г	145 г	230 г
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Захар	2,5 с.л.	3 с.л.	5 с.л.
Мляко (течно)	55 мл	60 мл	110 мл
Брашно (тип Т55)	280 г	365 г	560 г
Суша мая	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Бърз сладък
хляб

ПРОГ. 8

Сладък хляб

ПРОГ.10

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



ПО ЖЕЛЕНИЕ:

1 кл. вода от портокалов цвят.



Кюгелхопф

Съставки	500 г	750 г	1000 г
Разбити яйца	1	2	2
Масло (размекнато)	100 г	125 г	200 г
Сол	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Захар	3 с.л.	4 с.л.	6 с.л.
Мляко (течно)	60 мл	80 мл	120 мл
Брашно (тип Т55)	250 г	325 г	500 г
Суша мая	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Цели бадеми**	20 г	40 г	40 г
Стафиди**	70 г	100 г	140 г

Бърз сладък
хляб

ПРОГ. 8

Сладък хляб

ПРОГ. 10

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на препичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



СЪВЕТ:

накиснете стафидите за 1 час в бренди.



Хляб за сандвичи

Бърз сладък
хляб

ПРОГ. 8

Сладък хляб

ПРОГ. 10

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Студено мляко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйца	1	1	2
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	11/3 ч.л.
Брашно тип Т55	275 г	410 г	550 г
Глутен	3 г	5 г	7 г
Захар	20 г	30 г	40 г
Сол	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



Хляб с мед и бадеми

Френски хляб

ПРОГ. 9

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Брашно тип Т55	225 г	340 г	450 г
Нарязани печени бадеми**	70 г	100 г	140 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете посочената програма, грамажа на хляба, степента на изпичане и натиснете бутона **START**. Когато чуете звуковия сигнал, добавете съставките, обозначени с (**).



Пица

Тесто

ПРОГ. 12

Съставките	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Зехтин	1 с.л.	1,5 с.л.	2 с.л.
Сол	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Брашно (тип Т55)	320 г	480 г	640 г
Суха мая	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете съответната програма и натиснете бутона **START**.



Сладкиш с бадеми

Кекс

ПРОГ. 13

Съставките	1000 г
Разбити яйца*	200 г
Сол*	1 щипка
Захар*	190 г
Масло (размекнато)	145 г
Кафяв ром	3 с.л.
Смлени бадеми	180 г
Пълнозърнесто брашно (тип Т150)**	210 г
Суха мая**	3 ч.л.

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Предварително разбъркайте с телена бъркалка всички съставки, обозначени с (*) до побеляване. Пресейте, разбъркайте и след това добавете съставките, обозначени с (**). Изберете посочената програма, степента на изпичане и натиснете бутона **START**.



Компоти и конфитюри

Сладко

ПРОГ. 14

Съставките	1000 г
Ягоди, праскови, ревен или кайсия	580 г
Захар	360 г
Лимонов сок	1
Пектин	30 г

Нарежете плодовете на едро. Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност.



Прясна паста

Паста

ПРОГ. 15

Съставките	Получено тесто 500 г	Получено тесто 750 г	Получено тесто 1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Разбити яйца	3	3	6
Сол	1 ч.л.	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Брашно (тип T55)	375 г	500 г	750 г

Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност. Изберете съответната програма и натиснете бутона **START**.



DE REȚINUT

P 130 - 134

Introducere	131
Pentru rețete fără gluten	133
Măsuri	134
Prepararea aluatului fermentat	134



PÂINE FĂRĂ GLUTEN

P 135 - 139



PÂINE SĂNĂTOASĂ

P 140 - 141



PÂINE NORMALĂ

P 142 - 143



ALTELE

P 144 - 145

Wstęp

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

Mąka: mąka pszenna klasyfikowana jest ze względu na jakość zawartych w niej otrębów i popiołu (składnik mineralny pozostających po spaleniu w piekarniku w temperaturze 900°C).

- Mąka biała do wypieku ciast: mąka mialka (T450)
- Mąka do wypieku chleba: specjalna mąka chlebową, mąka piekarska do wypieku białego chleba, mąka biała, mąka zbożowa (T550)
- Mąka mocna (T800)
- Mąka pełnoziarnista (T1100, T1500)

Uwaga: mąka żytnia klasyfikowana jest jako: T70, T130 i T170 ze względu na ilość zawartych w niej otrębów, błonnika, witamin, minerałów i oligo-elementów.

Użycie większej ilości mąki bogatej w otręby sprawi, że chleb mniej wyrośnie. Ilość potrzebnej wody również zależy od typu mąki - zwróć uwagę na konsystencję ciasta, po uformowaniu powinno być sprężyste i rozciągliwe, a jednocześnie nie kleić się do formy.

Mąki można podzielić na dwie grupy: chlebowe (zawierające gluten: mąka pszenna, orkiszowa i kamut) i niechlebowe (żytnia, kukurydziana, gryczana, kasztanowa...), te ostatnie należy mieszać z mąką chlebową (10 do 50% zawartości).

Mąka bezglutenowa: istnieje wiele rodzajów mąk zwanych niechlebowymi (nie zawierają glutenu). Najbardziej znane są mąki gryczane, ryżowe (białe lub pełnoziarniste), kukurydziane, mąki ryżowe quinoa, kasztanowe oraz mąki sorgo. W celu odtworzenia elastyczności chleba glutenowego niezbędne jest zmieszanie różnych typów mąk niechlebowych i dorzucenie składników zagęszczających.

Składniki zagęszczające: aby otrzymać odpowiednią konsystencję produktu o podobnej elastyczności jak przy wykorzystaniu glutenu można również dodać gumę ksantanową i/lub mąkę guar.

Drożdże piekarskie (*saccharomyces cerevisiae*): jest do podstawowa w procesie wypieku chleba substancja żywa. 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.

Przelicznik ilość/waga między suchymi drożdżami piekarskimi, drożdżami świeżymi oraz drożdżami płynnymi:

Drożdże piekarskie suche (w łyżeczkach do herbaty)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Drożdże piekarskie suche (w gramach)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Świeże drożdże (w gramach)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Drożdże płynne (w mililitrach)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

W przypadku używania świeżych drożdży, należy użyć trzykrotną ilość wagi podanej dla drożdży suchych. Do przygotowania chleba bezglutenowego należy używać specjalnych drożdży bezglutenowych.

Zakwas: możesz użyć go zamiast drożdży. Jest to naturalny, wysuszony zaczyn do kupienia w sklepach z żywnością bio (2 łyżki stołowe na 500 gramów mąki).

Proszek do pieczenia: stosowany do ciast, nie stosuje się go do wyrobu chleba.

Płynny: suma temperatur: wody, mąki oraz pokojowa powinna wynosić 60°C. Powinno się używać wody z kranu o temperaturze 18-20°C, z wyjątkiem lata gdzie powinno się używać chłodniejszej wody.

Sól: kluczowa przy wyrobie chleba, powinna być stosowana z precyzją. Zwróć uwagę, żeby zawsze używać soli stołowej (najlepiej nierafinowanej).

Cukier: on także bierze udział w procesie fermentacji, to nim karmią się drożdże i to dzięki niemu powstaje piękna złocista skórka. Podobnie jak sól powinien być dozowany ostrożnie i nie powinien wejść w kontakt z drożdżami.

Inne składniki:

Tłuszcze: dzięki nim ciasto jest bardziej miękkie i smaczniejsze. Można użyć każdego rodzaju tłuszczu. Jeśli wybierzesz masło, potnij je na małe kawałki, dzięki temu równiej się rozprowadzi.

Mleko i produkty mleczne: zmieniają smak i konsystencję chleba, poprawiają wygląd miękiszu, spulchniając go. Możesz użyć produktów świeżych lub dodać trochę mleka w proszku.

Jajka: wzbogacają ciasto, poprawiają koloryt chleba i sprzyjają dobremu wyrośnięciu ciasta.

Zioła i aromaty: do chleba można dodawać wszystkie rodzaje składników - trzeba umieścić je w formie na sygnał dźwiękowy wydany przez maszynę, co zapobiegnie ich sproszkowaniu podczas wyrabiania ciasta (nie dotyczy to składników w proszku).

Twoja maszyna zajmie się wszystkimi etapami wyrobu chleba, od jego rośnięcia aż po wypiek. Tobie, zanim spróbujesz upieczonego chleba, pozostaje jedynie odstawić go na godzinę na kratkę kuchenną.

Przepisy bezglutenowe

Używanie programów

Programy 1, 2 i 3 powinny być używane do przygotowania chleba lub ciasta bezglutenowego. Dla każdego z tych programów *dostępna jest tylko jedna waga produktu.*

Chleby i ciasta bezglutenowe nadają się dla osób chorych na celiakię, czyli osób nietolerujących glutenu, który znajduje się w wielu zbożach (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz itp.)

Bardzo ważne jest, żeby uniknąć zanieczyszczenia mąki bezglutenowej mąkami zwykłymi. Należy szczególnie dokładnie wyczyścić pojemnik, łopatkę oraz wszystkie akcesoria mające służyć do przygotowania chlebów i ciast bezglutenowych. Należy również upewnić się, że stosowane są drożdże bezglutenowe.

Premiksy i mieszanki

Przepisy bezglutenowe zostały przygotowane w oparciu o mieszanki do wypieku chleba bezglutenowego (zwane również mieszankami gotowymi do użycia) marki Schär lub Valpiform.

Wspomniane mieszanki bezglutenowe dostępne są w sklepach i/lub w sklepach specjalistycznych. Można je również zakupić w Internecie.

Dostosowanie produktów

Trzeba pamiętać, że różne mieszanki Premix bezglutenowe mogą dawać różne rezultaty.

Być może trzeba dostosować przepisy i zrobić kilka próbnych wypieków, w celu uzyskania najlepszych wyników:

Trzeba dostosować ilość płynów do konsystencji otrzymanej masy chlebowej. Masa powinna być względnie elastyczna, ale niezbyt płynna. Jednak masa na ciasto powinna być bardziej płynna.



Zbyt płynna



OK



Zbyt sucha

Przygotowanie

Oto kilka prostych porad i zasad by chleb bezglutenowy zawsze był udany.

Przed przystąpieniem do wykonania przepisu na chleb bezglutenowy, należy sprawdzić na opakowaniu, czy składniki stosowane nie zawierają glutenu.

Konsystencja mąk bezglutenowych nie pozwala na uzyskanie mieszanki optymalnej: zaleca się przesianie mieszanek bez drożdży w celu uniknięcia tworzenia się grudek.

Podczas wyrabiania ciasta niezbędne jest przemieszczenie składników, które pozostały na ściankach naczyń za pomocą szpatułki (drewnianej lub plastikowej - unikniemy zarysowania powłoki), aż do momentu, kiedy wszystkie zostaną dobrze wymieszane.

Jeśli składniki dorzucane podczas wyrabiania ciasta przywierają do ścianek naczyń, należy przesunąć je do środka naczyń za pomocą szpatułki (drewnianej lub plastikowej - unikniemy zarysowania powłoki).

Chleb bezglutenowy będzie miał gęstszą konsystencję i jaśniejszy kolor niż chleb zwykły.

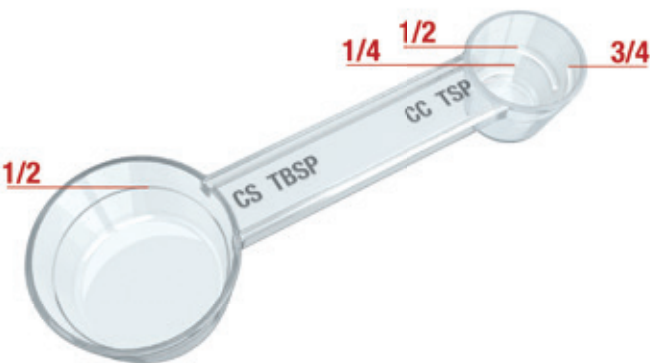
Chleb bezglutenowy nie wyrasta tak dobrze jak chleb tradycyjny i często jest dość płaski.

Typ składników wykorzystanych do przepisów bezglutenowych nie pozwala na otrzymanie dobrze przyrumienionego chleba. Spód chleba bardzo często pozostaje jasny.



Miarki

Należy używać dostarczonej łyżeczki dla odmierzania miary.



1 tsp

łyżeczka do kawy (ł.k.)

1 tbsp

łyżka stołowa (ł.s.)

Przygotowanie ciasta na zakwasie

Ciasto na Chleb
PROG. 12

Składniki	500 g
Woda	190 ml
Drożdże piekarskie suche	1 ł.k.
Mąka TYP 550	320 g
Sól	1 ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Wybierz odpowiedni program. Zatrzymać program po 29 minutach i odstawić na 1 godzinę w temperaturze 20°C, następnie przechowywać 24 godziny w temperaturze 4°C.



PORADY:

Zaczyn „pâte fermentée” można przechowywać do 48 godzin.

Wytrawny chleb
bezglutenowy

Chleb z suszonymi pomidorami

PROG. 1

Składniki

Woda 30°C	380 ml
Oliwa	40 ml
Zioła prowansalskie	3 Ł.k.
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.
Sól	1 Ł.k.
Mąka quinoa*	40 g
Mąka kukurydziana*	40 g
Premix*	340 g
Suszone pomidory**	150 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Odsączyć suszone pomidory (usunąć nadmiar oleju za pomocą papierowego ręcznika). Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Wytrawny chleb
bezglutenowy

Chleb z musli (lub z ziarnami)

PROG. 1

Składniki

Woda 30°C	380 ml
Olej słonecznikowy	3 Ł.s.
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.
Sól	1 Ł.k.
Mąka kukurydziana*	40 g
Pełnoziarnista mąka kukurydziana*	40 g
Premix*	320 g
Płatki kukurydziane**	40 g
Suszone morele**	40 g
Rodzynki**	40 g
Orzeszki piniowe**	40 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**) lub 160 gram bezglutenowych płatków musli.



Chleb z ziarnami

Wytrawny chleb
bezglutenowy

PROG. 1

Składniki

Woda 30°C	420 ml
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.
Sól	1 Ł.k.
Mąka quinoa*	40 g
Pełnoziarnista mąka kukurydziana*	40 g
Premix*	340 g
Płatki kukurydziane**	25 g
Ziarna sezamu**	50 g

Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**) lub 75g mieszanki ziaren do chleba (słonecznik, len, proso, sezam, mak). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Piernik bezglutenowy

Wytrawny chleb
bezglutenowy

PROG. 1

Składniki

Woda 30°C*	380 ml
Olej słonecznikowy*	3 Ł.s.
Zakwas bezglutenowy*	25 g
Sól*	1 Ł.k.
Mąka kasztanowa**	30 g
Mąka gryczana**	30 g
Pełnoziarnista mąka kukurydziana**	30 g
Premix**	330 g

Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Odstawić na 10 minut (nie ma opcji opóźnionego startu). Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.

Chleb z rodzynkami

Składniki

Woda 30°C	380 ml
Olej słonecznikowy	3 Ł.s.
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	1,5 Ł.k.
Sól	1 Ł.k.
Mąka kasztanowa*	30 g
Mąka quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Rodzyinki**	160 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).

Brioszka

Składniki

	Premix Schär	Premix Valpiform
Mleko 30°C*	140 ml	200 ml
Roztrzepane jajka*	4	4
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe	2 Ł.k.	2 Ł.k.
Sól*	1 Ł.k.	1 Ł.k.
Cukier*	60 g	60 g
Roztopione masło*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g
Premix	400 g	400 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Słodki chleb
bezglutenowy

PROG. 2

Drożdżówki z czekoladą

Składniki

Mleko 30°C*	280 ml
Roztrzepane jajka*	2
Drożdże piekarskie suche bezglutenowe*	2 Ł.k.
Sól*	1 Ł.k.
Cukier*	2 Ł.s.
Roztopione masło*	55 g
Premix	420 g
Kawałki czekolady**	100 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



Ciasto
bezglutenowe

PROG. 3

Ciasto z szynką i serem

Składniki

Mleko 30°C*	80 ml
Roztrzepane jajka*	4
Oliwa*	100 g
Sól*	1 Ł.k.
Pieprz	1 g
Roztopione masło	20 g
Premix do wyrobów cukierniczych**	300 g
Drożdże instant**	2 Ł.k.
Szynka pokrojona w kostkę***	250 g
Zielone oliwki***	40 g
Tarty gryere***	110 g

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (***)



Ciasto z łososiem i anyżkiem

Ciasto
bezglutenowe

PROG. 3

Składniki

Mleko 30°C*	80 ml
Roztrzepane jajka*	4
Sól*	1 Ł.k.
Oliwa*	100 g
Roztopione masło	20 g
Pieprz	1 g
Czerwony pieprz w ziarnach	1 g
Premix do wyrobów cukierniczych**	300 g
Drożdże instant**	2 Ł.k.
Wędzony łosoś***	250 g
Świeży anyżek posiekany	10 g

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (***).



Ciasto z kasztanami

Ciasto
bezglutenowe

PROG. 3

Składniki

Mleko 30°C*	20 ml
Roztrzepane jajka*	3
Sól*	1 g
Mąka kasztanowa**	165 g
Maizena**	50 g
Drożdże instant**	2 Ł.k.
Roztopione masło	100 g
Ekstrakt waniliowy	1 Ł.k.
Brązowy rum	1 Ł.s.
Cukier	165 g

Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Następnie należy dodać i wymieszać składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Następnie dorzucić składniki do pojemnika w wymienionej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Chleb tradycyjny

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	400 ml
Olej słonecznikowy	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	3 Ł.s.
Sól	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Mleko w proszku	0,5 Ł.s.	0,5 Ł.s.	1 Ł.s.
Mąka (T550)	170 g	235 g	340 g
Mąka pełnoziarnista (T1500)	80 g	110 g	160 g
Mąka żytnia (T1300)	80 g	110 g	160 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1 Ł.k.

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 4

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 5

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Chleb pełnoziarnisty

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	205 ml	270 ml	410 ml
Olej słonecznikowy	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	3 Ł.s.
Sól	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Mąka (T550)	130 g	180 g	260 g
Mąka pełnoziarnista (T1500)	200 g	270 g	400 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 4

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 5

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Chleb z ziarnami Inu na zakwasie

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	17 cl	25,5 cl	34 cl
Ciasto na zakwasie (patrz str.134)	75 g	115 g	150 g
Drożdże piekarskie suche	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	260 g	390 g	520 g
Ziarna Inu żółte	20 g	30 g	40 g
Siemię lniane	20 g	30 g	40 g
Sól	5 g	7,5 g	10 g

Szybki chleb
pełnoziarnisty

PROG. 4

Chleb
pełnoziarnisty

PROG. 5

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



PORADY ZASTOSOWANIA: chleb nadaje się do surowych warzyw lub do potrawy boeuf bourguignon.



Chleb z marchewką

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	12 cl	18 cl	24 cl
Sok marchewkowy	6 cl	9 cl	12 cl
Drożdże piekarskie suche	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sól	6 g	9 g	12 g
Tarta marchewka**	60 g	90 g	120 g

Szybki chleb
pełnoziarnisty
PROG. 4Chleb
pełnoziarnisty
PROG. 5

Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



PORADY ZASTOSOWANIA:

chleb nadaje się do surowych warzyw lub do potrawy boeuf bourguignon.



Chleb bez soli

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	270 ml	400 ml
Mąka (T550)	350 g	480 g	700 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1 Ł.k.
Ziarna sezamu**	50 g	75 g	100 g

Chleb bez
Dodatku Sól**PROG. 6**

Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



Chleb biały na zakwasie

Zakwas

Składniki	221 g	331 g	442 g
Woda	11 cl	16,5 cl	22 cl
Drożdże piekarskie suche	1/3 Ł.k.	1/2 Ł.k.	2/3 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	110 g	165 g	220 g

Chleb Francuski

PROG. 9

Chleb biały

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Zakwas	221 g	331 g	442 g
Woda	11,5 cl	17,5 cl	23,5 cl
Drożdże piekarskie suche	1/2 Ł.k.	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka tradycyjna T650	220 g	330 g	435 g

Do naczynia dodać wodę i drożdże. Dosypać mąki i wymieszać. Przykryć pojemnik folią spożywczą. Odstawić na 4 godziny w temperaturze 20°C.



PORADY ZASTOSOWANIA:

chleb ten nadaje się do jedzenia z każdym rodzajem potrawy, w ciągu całego dnia. Będzie smakował wszystkim, zwłaszcza dzieciom, ponieważ jest chruchy i delikatny w smaku.

Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Chleb super szybki

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Letnia woda 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Olej słonecznikowy	3 Ł.k.	1 Ł.s.	1,5 Ł.s.
Sól	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1 Ł.k.
Cukier	2 Ł.k.	3 Ł.k.	1 Ł.s.
Mleko w proszku	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.	3 Ł.s.
Mąka (T550)	325 g	445 g	650 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2,5 Ł.k.	3 Ł.k.

Super Szybki Podstawowy
Chleb Biały

PROG. 7

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Brioszka

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Roztrzepane jajka	1	2	2
Miękkie masło	115 g	145 g	230 g
Sól	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	2,5 Ł.s.	3 Ł.s.	5 Ł.s.
Mleko (płyn)	55 ml	60 ml	110 ml
Mąka (T550)	280 g	365 g	560 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.

Szybki Chleb
Słodki

PROG. 8

Chleb Słodki

PROG. 10

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**.



OPCJONALNIE:

1 łyżeczka wody pomarańczowej.



Kugelhopf

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Roztrzepane jajka	1	2	2
Miękkie masło	100 g	125 g	200 g
Sól	1 Ł.k.	1 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	3 Ł.s.	4 Ł.s.	6 Ł.s.
Mleko (płyn)	60 ml	80 ml	120 ml
Mąka (T550)	250 g	325 g	500 g
Drożdże piekarskie suche	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.	3 Ł.k.
Całe migdały**	20 g	40 g	40 g
Rodzynki**	70 g	100 g	140 g

Szybki Chleb
Słodki

PROG. 8

Chleb Słodki

PROG. 10

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



PORADA:

rodzynki należy namoczyć przez godzinę w alkoholu (np. brandy).

Szybki Chleb
Słodki

Chleb Słodki

PROG. 8

PROG. 10

Chleb biały krojony

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	120 ml	210 ml	240 ml
Jajka	1	1	2
Drożdże piekarskie suche	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1 1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukier	20 g	30 g	40 g
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.
Masło**	35 g	55 g	75 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



Chleb Francuski

PROG. 9

Chleb z miodem i migdałami

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	210 ml	280 ml
Drożdże piekarskie suche	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.
Miód	70 g	100 g	140 g
Mąka TYP 550	225 g	340 g	450 g
Posiekane prażone migdały**	70 g	100 g	140 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, wagę chleba, następnie nacisnąć przycisk **START**. Po usłyszeniu **sygnału dźwiękowego** należy dorzucić składniki oznaczone dwiema gwiazdkami (**).



Ciasto na pizze

Ciasto na Chleb

PROG. 12

Składniki	500 g	750 g	1000 g
Woda	160 ml	240 ml	320 ml
Oliwa	1 Ł.s.	1,5 Ł.s.	2 Ł.s.
Sól	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.
Mąka (T550)	320 g	480 g	640 g
Drożdże piekarskie suche	0,5 Ł.k.	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program i nacisnąć przycisk **START**.



Ciasto z migdałami

Ciasto

PROG. 13

Składniki	1000 g
Roztrzepane jajka*	200 g
Sól*	1 szczypta
Cukier*	190 g
Miękkie masło	145 g
Brazowy rum	3 Ł.s.
Mielone migdały	180 g
Mąka pełnoziarnista (T1500)**	210 g
Drożdże instant**	3 Ł.k.

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy uprzednio wymieszać składniki oznaczone jedną gwiazdką (*) na jednolitą masę. Presiać, zmieszać i dorzucić pozostałe składniki oznaczone podwójną gwiazdką (**). Należy wybrać wskazany program, poziom zarumienienia, następnie nacisnąć przycisk **START**.



Kompoty i konfitury

Konfitura
PROG. 14

Składniki	1000 g
Truskawki, brzoskwinie, rabarbar lub morele	580 g
Cukier	360 g
Sok cytrynowy	1
Pektyna	30 g

Obrać i pokroić owoce. Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności.



Świeże ciasto

Ciasto na
Makaron
PROG. 15

Składniki	Ciasto uzyskane 500 g	Ciasto uzyskane 750 g	Ciasto uzyskane 1000 g
Woda	45 ml	50 ml	90 ml
Roztrzepane jajka	3	3	6
Sól	1 szczypta	0,5 ł.k.	1 ł.k.
Mąka (T550)	375 g	500 g	750 g

Włóż składniki do miski w odpowiedniej kolejności. Należy wybrać wskazany program i nacisnąć przycisk **START**.