



Tefal®
www.tefal.com

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

ISBN 978-2-919063-96-3

NC00126321 - ©JPM & Associés • marketing - design - communication • www.jpm-associes.com • 11/2014 - Crédit photos : David Bonnier / Studio B / Fotolia / SEB SAS

Tefal

RECIPE BOOK - HOME BREAD BAGUETTE



Tefal®

RECIPE BOOK

HOME BREAD BAGUETTE





WSTĘP

S. 87

CHLEBY DAWNE

S. 88 - 89

CHLEBY KLASYCZNE

S. 90 - 91

CHLEBY SPECJALNE

S. 92 - 93

SŁODKOŚCI

S. 94 - 95

BAGIETKI I BUŁECZKI

S. 96 - 97

RÓŻNOŚCI

S. 98 - 99

Wstęp

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

Mąka: mąka do wykonania chleba (oprócz innych wskazań podanych w przepisach) występuje pod wieloma nazwami : mąka pszenna (T550), mąka specjalna do chleba, mąka piekarska do białego chleba, biała mąka.

Uwaga: Mąka pszenna typu 650 jest również odpowiednia.

Drożdże piekarskie: istnieje kilka jej rodzajów: świeże w kostkach, suche do zalania wodą, w proszku lub płynne. Sprzedawane są w hipermarketach (dział „pieczywo” lub „świeże”), ale możesz je kupić również w piekarni.

Jeśli używasz drożdży świeżych, rozkruszenie w palcach ułatwi ich rozprowadzanie.

Stosunek ilość/waga pomiędzy drożdżami suchymi, świeżymi i płynnymi:

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

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



Porady i sztuczki

CHLEBY

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

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

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

BAGIETKI I BUŁECZKI

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

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

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

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



Chleb żytni z Auvergne

PROG. 5

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

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



Chleb z serem emmental

PROG. 4

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

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



Chleb w starym stylu

PROG. 5

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

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



Chleb z cebulą

PROG. 6

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

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



Chleb pełnoziarnisty

PROG. 6

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

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



Szybki chleb

PROG. 8

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

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

Chleb biały

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

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



Chleb wiejski

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

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



Chleb tostowy

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

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





Chleb z ziarnami

PROG. 6

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

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



Bezglutenowy chleb z serem

PROG. 9

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

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

Chleb razowy pełnoziarnisty

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

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól i mleko w proszku. Następnie dodaj mąkę, otręby oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6, wagę chleba oraz pożądaną kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb z kwasami Omega 3

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

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



Chleb bez soli

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

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





Chąłka

PROG. 7

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

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



Chleb z przyprawami

PROG. 14

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

*dostępny w sklepie, na półce z solą

Patrz tabela. Wbij do miski jaja, wsyp cukier trzcinowy, sól i soda oczyszczona. Ucieraj przez 5 min. Dodaj przyprawy, mleko, miód i stopione masło. Wlej zaczyn do formy maszyny do wypieku chleba. Wsyp obie mąki oraz proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

⬆ **Porady:** jeśli wolisz ciasto dobrze wypieczone, po skończeniu programu zostaw je jeszcze na 10 do 20 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij z formy.

Chleb na mleku



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

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

Chleb na mleku



Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko	100 ml	120 ml	205 ml
Jaja	2	3	4
Masło	160 g	210 g	250 g
Sól	1 ł	1 ł	1½ ł
Cukier	70 g	90 g	135 g
Specjalna mąka chlebowa	390 g	530 g	795 g
Drożdże piekarskie suche	2½ ł	3½ ł	4 ł
Migdały całe	40 g	50 g	60 g
Rodzynki	110 g	150 g	170 g

Rodzynki zamarynuj w wodzie lub białym alkoholu. Wybierz pożądaną wagę chleba i znajdź odpowiednią kolumnę w tabelce. Dodawaj do foremki składniki w następującej kolejności: mleko, jajka, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 7, wagę słodkiej bułki oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 25 min.), dodaj całe migdały i zamarynowane rodzynki. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.

Keks



Waga	1000 g
Czas	2h08
Jaja	5
Cukier	165 g
Cukier waniliowy	1 torebka
Sól	1 sz.
Brązowy rum	1½ Ł

	1000 g
	2h08
Masło	230 g
Mąka mialka (typ 450)	330 g
Proszek do pieczenia	2½ ł
Rodzynki	75 g
Owoce kandyzowane	75 g

Wbij do miski jajka, wsyp cukier, cukier waniliowy i sól. Ubijaj przez 5 minut, a następnie przelej zawartość miski do maszyny do wypieku chleba. Dodaj brązowy rum, miękkie masło, mąkę i proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14 i pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (około 23 min.), dodaj rodzynki i owoce kandyzowane. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej keks.

Porady: jeśli wolisz dobrze wypieczone ciasto, zostaw je jeszcze na 10 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij je z formy.



Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1

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

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



Bagietka z miodem i płatkami owsianymi

PROG. 1

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

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



Bułeczki z rodzynkami

PROG. 1

	4 bułeczki	8 bułeczki
Czas	2h02	2h59
Woda	165 ml	300 ml
Cukier	1 Ł	1½ Ł
Sól	¾ Ł	1½ Ł
Specjalna mąka chlebowa	125 g	225 g

	4 bułeczki	8 bułeczki
	2h02	2h59
Mąka żytnia (T170)	125 g	225 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	1½ Ł
Rodzynki	75 g	135 g

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



Bagietka z otrębami

PROG. 1

	4 bagietki	8 bagietki
Czas	2h02	2h59
Woda	175 ml	315 ml
Cukier	1 Ł	1½ Ł
Sól	¾ Ł	1½ Ł
Masło	20 g	35 g

	4 bagietki	8 bagietki
	2h02	2h59
Specjalna mąka chlebowa	150 g	270 g
Mąka razowa	100 g	180 g
Otręby	8 Ł	14 Ł
Drożdże piekarskie suche	¾ Ł	1½ Ł

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



Bagietka ze słoniną, parmezanem i kolendrą

PROG. 1

	4 bagietki	8 bagietki
Czas	2h02	2h59
Woda	135 ml	245 ml
Sól	¾ Ł	1½ Ł
Oliwa z oliwek	½ Ł	1 Ł
Cukier	½ Ł	1 Ł
Specjalna mąka chlebowa	205 g	370 g

	4 bagietki	8 bagietki
	2h02	2h59
Drożdże piekarskie suche	¾ Ł	1½ Ł
Kawałki wędzonej słoniny	35 g	65 g
Tarty parmezan	30 g	55 g
Świeża posiekana kolendra	½ Ł	1 Ł

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



Ciabatta z orzechami włoskimi i serem gorgonzola

PROG. 13

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

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



Mus jabłkowo - rabarbarowy

PROG. 15

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

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

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

Ciasto do pizzy

Waga	1250 g
Czas	1h15
Woda	450 ml
Oliwa z oliwek	2½ ły
Sól	2½ ły
Specjalna mąka chlebowa	800 g
Drożdże piekarskie suche	2½ ły

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



Ciasto na świeży makaron

Waga	1250 g
Czas	15 min
Specjalna mąka chlebowa	830 g
Woda	200 ml
Jaja	5
Sól	1½ ły

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



Konfitura pomarańczowa

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

Pomarańcze obierz ze skórki, potnij na kawałki i usuń pestki. Przygotowane owoce umieść w formie maszyny do chleba. Dodaj cukier i pektynę. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 15. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę.

Porada: jeśli nie uda Ci się kupić pektyny, możesz zamiennie użyć soku z cytryny (50 ml), która zawiera ją naturalnie w dużych ilościach. W takim wypadku radzimy wydłużyć czas obróbki termicznej o 40 minut. Do przygotowania musu wybieraj owoce sezonowe.



