



Tefal
www.tefal.com

Printed in China May 2014
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
All rights reserved
ISBN 978-2-919063-95-6

NC00126318 © IFPM & Associates • modelling • design • communication • www.gim-associates.com • 10/2014 • Credit photos: David Bonnier / Studio B7 Photo / SEE SAS

RECIPE BOOK - BREAD OF THE WORLD

Tefal





Tefal®

BREAD OF THE WORLD

EN	02
CS	18
SK	34
HU	50
BG	66
RO	82
PL	98





INTRODUCTION

P 03

CLASSIC BREADS

P 04 - 05

SPECIALITY BREADS

P 06 - 07

FRENCH BREADS

P 08 - 09

ITALIAN BREADS

P 10

SPANISH BREADS

P 11

AMERICAN BREADS

P 12 - 13

EUROPEAN BREADS

P 14 - 15

OTHERS

P 16 - 17

Introduction

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

Flour: the flour that you should use for making your bread (unless otherwise indicated in the recipes) have several different names: wheat flour (T55), special bread flour, baker's flour for white bread, white flour.

Comments: Type 65 wheat flour may also be used.

Baker's yeast: fresh yeast in little cubes; dried active yeast which must be rehydrated; dried instant yeast; 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 dried yeast, fresh yeast and liquid yeast

Dried yeast (in cc.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Dried 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 dried yeast by three (in weight).



Advice & Tips

BREADS

The bread has not risen enough: make sure you measure the quantities of each ingredient carefully. Either there is too much flour, or too little yeast, water or sugar. Weigh out all ingredients when making the dough.

The bread has collapsed: you could have added too much water or yeast. Reduce the quantities and make sure the water is not too warm.

The bread is brown but under-baked: the bread is brown but under-baked: the amount of water you add is very important. Add a little less in future.

BAGUETTES AND ROLLS

For shaping, please refer to the illustrations at the back of this recipe book.

The dough is hard to shape: it has probably been overworked and not enough water has been added. If this happens, roll it up into a ball, leave to rest for 10 minutes and start again.

The dough is sticky and difficult to shape: the amount of water is very important. Lightly dust your hands with flour.

The dough tears easily or has become grainy: this means the dough has been worked too hard. Roll it up into a ball and leave to rest for 10 minutes, then start again.

The dough is compact: there could be too much flour in it, or it has been worked too hard. Add a little bit of water at the beginning of the kneading process. Leave to rest for 10 minutes before shaping and handle the dough as little as possible.

The rolls are touching and are under-baked: the dough is too wet or the rolls are not well positioned on the tray. Make sure you measure out the liquids carefully and arrange the rolls carefully on the trays.

The rolls stick to the trays and are burnt underneath: opt for a lighter crust colour and don't over-glaze the rolls.

The rolls are colourless after baking: the rolls were probably not moist enough prior to baking. Using a pastry brush, apply an egg and water-based glaze prior to baking.

The rolls have not risen enough: there is not enough yeast inside, or the dough has been worked too hard. Try again and use more yeast. Leave the dough to rest for 10 minutes before shaping, and handle the dough as little as possible.

The rolls have risen too much: there is probably too much yeast inside. Try again using less yeast and lightly press down on the rolls once they have been placed on the trays.

The incisions made in the rolls have closed up: your incisions are not deep enough. Make sure to cut them firmly.



White bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	315 ml	420 ml	540 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	1½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Special bread flour	520 g	700 g	900 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Optional:			
Green olives	80 g	130 g	190 g
Bacon strips	150 g	200 g	300 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after about 23 minutes), add one of the additional ingredients if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Sandwich bread

PROG. 8

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	2h53	2h58	3h03
Water	270 ml	325 ml	405 ml
Sunflower oil	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sugar	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Powdered milk	2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Special bread flour	500 g	600 g	750 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sunflower oil, salt, sugar and powdered milk. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 8, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Country bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	305 ml	405 ml	525 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	1½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Special bread flour	415 g	560 g	725 g
Wholemeal flour	95 g	130 g	170 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Optional, choose one of the following ingredients:			
Walnuts	110 g	150 g	225 g
Hazelnuts	130 g	150 g	225 g

Select the desired bread weight and refer to the table above for the quantities of ingredients. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, salt, sugar. Then add the two types of flour and dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after about 23 minutes), add the walnuts or hazelnuts if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread. Additional ingredient: walnuts.



Wholemeal bread

PROG. 10

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h06	3h11	3h16
Water	370 ml	490 ml	635 ml
Sunflower oil	1½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Powdered milk	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Special bread flour	180 g	240 g	310 g
Wholemeal flour	340 g	460 g	590 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sunflower oil, salt, sugar and powdered milk. Then add the two types of flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 10, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.

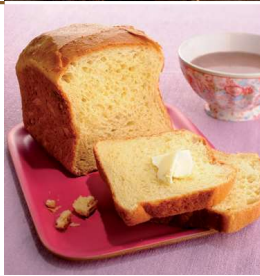


Fast bread

PROG. 12

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	1h28	1h33	1h38
Lukewarm water	300 ml	400 ml	600 ml
Olive oil	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Powdered milk	1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Special bread flour	480 g	640 g	960 g
Dried baker's yeast	3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sunflower oil, salt, sugar and powdered milk. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 12, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Brioche

PROG. 11

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	60 ml	80 ml	120 ml
Eggs	3	4	6
Butter cut into small cubes	140 g	200 g	280 g
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Sugar	50 g	70 g	80 g
Special bread flour	430 g	575 g	670 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Chocolate chips (optional)	110 g	150 g	170 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: milk, eggs, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 11, the weight of the brioche and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the beep (after about 25 minutes) add chocolate chips if you wish. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread. Additional ingredient: chocolate chips.



Seeded bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h03	3h06	3h11
Water	360 ml	480 ml	620 ml
Rapeseed oil	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Honey	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Special bread flour	150 g	200 g	260 g
Rye flour (type 170)	170 g	230 g	300 g
Wholemeal flour	170 g	230 g	300 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Flax seeds	75 g	100 g	135 g
Sunflower seeds	25 g	30 g	40 g
Poppy seeds	15 g	20 g	25 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, rapeseed oil, honey and salt. Then add the two types of flour and dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after 23 minutes), add the black flax, sunflower and poppy seeds. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Gluten-free cheese bread

PROG. 13

Weight	1000 g
Time	2h11
Water	425 ml
Eggs	3
Vegetable oil	3 c.s.
Granulated sugar	2 c.s.
Salt	1 c.c.
White rice flour	280 g
Brown rice flour	140 g
Powdered skimmed milk	3½ c.s.
Xanthan gum	3½ c.c.
Dried onion flakes	1 c.s.
Poppy seeds	1 c.c.
Celery seeds	1½ c.c.
Dried dill	1½ c.c.
Grated cheddar cheese	170 g
Dried baker's yeast	1 c.s.

Refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the order shown. Place the bread pan in the machine. Select programme 13 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Bread with Fibre

PROG. 10

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h06	3h11	3h16
Water	350 ml	460 ml	600 ml
Sunflower oil	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Salt	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Powdered milk	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Special bread flour	320 g	420 g	550 g
Fine bran	160 g	210 g	275 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sunflower oil, salt and powdered milk. Then add the flour, the fine bran and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 10, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Omega 3 bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	210 ml	260 ml	325 ml
Natural yoghurt	125 g	165 g	250 g
Rapeseed oil	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Molasses	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Powdered milk	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Special bread flour	155 g	200 g	255 g
Rye flour (type 170)	210 g	270 g	345 g
Wholemeal flour	110 g	140 g	180 g
Wheat germ powder	20 g	30 g	40 g
Dried baker's yeast	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Flax seeds	55 g	70 g	90 g
Sunflower seeds	40 g	60 g	70 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, natural yoghurt, rapeseed oil, molasses, salt and powdered milk. Then add the three flours, the wheat germ powder and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 23 minutes), add the linseed and sunflower seeds. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Salt-free bread

PROG. 14

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h05	3h10	3h15
Water	320 ml	430 ml	500 ml
Sunflower oil	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Lemon juice	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Special bread flour	520 g	700 g	840 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Sesame seeds	75 g	100 g	120 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sunflower oil, lemon juice. Then add the flour, dried yeast and the sesame seeds. Place the bread pan in the machine. Select programme 14, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Savoy bread

PROG. 9

Weight	750g	1000g	1500g
Time	2h01	2h05	2h11
Water	375 ml	500 ml	650 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Special bread flour	375 g	500 g	650 g
Rye flour (type 170)	150 g	200 g	260 g
Dried baker's yeast	¼ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Onions	25 g	30 g	40 g
Mushrooms (a few slices)	30 g	40 g	50 g
Beaufort cheese (in cubes)	60 g	80 g	100 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, finely chopped mushrooms and onions, cubes of Beaufort, salt. Then add the two types of flour and dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. 30 to 45 minutes before the programme is due to finish, open the machine and check how well the dough is baking. If it is solid enough, place the sliced onions on the top for decoration. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Baguettes with prunes and walnuts

PROG. 1

	4 baguettes	8 baguettes
Time	2h02	2h59
Water	160 ml	290 ml
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	¼ c.c.	1½ c.c.
Corn meal	25 g	45 g
Special bread flour	200 g	360 g
Rye flour (type 170)	25 g	45 g
Dried baker's yeast	¼ c.c.	1½ c.c.
Prunes	45 g	80 g
Walnuts	45 g	80 g

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sugar and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 23 minutes), add the nuts to the dough. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Moisten them before rolling in the corn meal. Place them on the «special loaves» baking rack. Make an incision along the length of the pieces of dough. Put 3 prunes in each incision. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Baguette with fine bran

PROG. 1

	4 baguettes	8 baguettes
Time	2h02	2h59
Water	175 ml	315 ml
Sugar	1 c.c.	1½ c.c.
Salt	¾ c.c.	1½ c.c.
Butter	20g	35g
Special bread flour	150g	270g
Wholemeal flour	100g	180g
Fine bran	8 c.s.	14 c.s.
Dried baker's yeast	¾ c.c.	1½ c.c.

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, butter, sugar and salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Moisten them before rolling in the fine bran. Place them on the «special loaves» baking rack. Make an incision along the length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Raisin buns

PROG. 1

	4 buns	8 buns
Time	2h02	2h59
Water	165 ml	300 ml
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	¼ c.c.	1½ c.c.
Special bread flour	125 g	225 g
Rye flour (type 170)	125 g	225 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.
Raisins	75 g	135 g

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, sugar, salt. Then add the two types of flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 1, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after 23 minutes), add the raisins to the dough. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 rolls, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes before rolling them in flour. Place them on the «special loaves» baking rack. Make an incision along the length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), remove the rolls and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Goat's cheese and honey ciabatta

PROG. 2

Time	2 ciabattas	4 ciabattas
	1h50	2h25
Water	120 ml	240 ml
Olive oil	1 c.s.	2 c.s.
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Acacia honey	1½ c.s.	3 c.s.
Special bread flour	150 g	300 g

Time	2 ciabattas	4 ciabattas
	1h50	2h25
Rye flour	50 g	100 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	2 c.c.
Lemon thyme	½ c.c.	1 c.c.
Semi-dried goat's cheese	50 g	100 g
For glazing: olive oil		

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, olive oil, salt and honey. Then add the two types of flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 2, the desired crust colour and press the "Start/Stop" button. When you hear the first beep (after 23 minutes), add the lemon thyme and cubed semi-dried goat's cheese. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 15), open the machine and remove the dough. If you are making 4 ciabattas, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 2 equal parts and shape them into ovals on the trays. Place the ciabattas on the flat baking rack. Glaze with olive oil and press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 35 minutes), remove the ciabattas and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Bacon, parmesan and coriander loaf

PROG. 1

Time	4 loaves	8 loaves
	2h02	2h59
Water	135 ml	240 ml
Salt	¾ c.c.	1½ c.c.
Olive oil	½ c.s.	1 c.s.
Sugar	½ c.s.	1 c.s.
Special bread flour	205 g	370 g

Time	4 loaves	8 loaves
	2h02	2h59
Dried baker's yeast	¾ c.c.	1½ c.c.
Smoked bacon strips	35 g	65 g
Grated parmesan cheese	30 g	55 g
Fresh coriander, finely chopped	½ c.s.	1 c.s.

Fry the bacon strips in a hot non-stick frying pan, drain off the fat and leave to cool. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, salt, olive oil, sugar. Then add the flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 1. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after 23 mins), add the bacon strips, parmesan and coriander to the dough. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 baguettes, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into baguettes. Place them on the "special loaves" baking rack and then make an incision along the length of the pieces of dough. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), remove the baguettes and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Breadsticks with black sesame

PROG. 3

Time	20 breadsticks
	2h29
Water	70 ml
Beer	70 ml
Salt	1 c.c.
Special bread flour	240 g

Time	20 breadsticks
	2h29
Dried baker's yeast	1 c.c.
Sesame oil	1 c.c.
Black sesame	50 g

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, beer, sesame oil and salt. Then add the flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 3, the desired crust colour and press the "Start/Stop" button. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 15), open the machine and remove the dough. Divide into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st dough into 10 equal parts. Roll them into very thin coils on a floured work surface. Glaze with water using a pastry brush and roll them in black sesame. Place the bread sticks on the flat baking rack. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 37 minutes), remove the bread sticks and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Bread with black olives

PROG. 8

Weight	750 g	1000 g	1500 g
	2h52	2h55	3h23
Water	255 ml	240 ml	310 ml
Oil	2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sugar	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Salt	2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Special bread flour	480 g	640 g	960 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Black olives	75g	100 g	150 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, oil, sugar, salt, flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 8, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the beep sounds (after about 30 minutes), add the black olives to the dough. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.

Ensaimadas with orange flower and cinnamon

PROG. 6

Time	4 ensaimadas	8 ensaimadas
	2h02	2h59
Milk	40 ml	120 ml
Egg	1	1
Salt	½ c.c.	1 c.c.
Oil	1.5 c.s.	3 c.s.
Butter	35 g	70 g
Powdered sugar	2½ c.s.	4½ c.s.
Ground cinnamon	½ c.c.	1 c.c.
Orange flower	¾ c.c.	1 c.c.
Flour	190 g	350 g
Dried baker's yeast	1 ½ c.c.	2 c.c.

For decoration: icing sugar

Add the ingredients to the bread pan in the following order: milk, salt, olive oil, melted butter and brown sugar. Then add the flour, cinnamon, orange flower and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 6, the desired crust colour and press the "Start/Stop" button. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 ensaimadas, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and then roll the dough into coils of 15 to 20 cm. Gently roll the coils out, then roll it up into a spiral. Place the ensaimada on the flat baking rack and glaze with water using a pastry brush. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), remove the ensaimadas and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, sprinkle with icing sugar and leave to cool on a rack.

↑ Tip: opt for a light crust colour.



Classic rolls

PROG. 5

	4 rolls	8 rolls
Time	2h04	2h43
Water	75 ml	130 ml
Milk	25 ml	50 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Egg	1	1
Butter	15 g	25 g
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Flour type 45	225 g	385 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.
Sesame seeds	1½ c.s.	2 c.s.

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, milk, salt, egg, butter and sugar. Then add the flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 5, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 25), open the machine and remove the dough. If you are making 8 rolls, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and then roll the dough into a ball to form a rounded loaf. Glaze with milk using a pastry brush and sprinkle with sesame seeds. Place the rolls on the flat baking rack. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 39 minutes), remove the rolls and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Gouda and cumin rolls

PROG. 5

	4 rolls	8 rolls
Time	2h04	2h43
Water	75 ml	130 ml
Milk	25 ml	50 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Egg	1	1
Melted butter	15 g	25 g
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Flour type 45	225 g	385 g
Grated Gouda	50 g	85 g
Cumin seeds	1 c.s.	1½ c.s.
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, milk, salt, egg, melted butter and sugar. Then add the flour, gouda cheese, cumin and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 5, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 25), open the machine and remove the dough. If you are making 8 rolls, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and then roll the dough into a ball to form a rounded loaf. Glaze with milk using a pastry brush and sprinkle with sesame seeds. Place the rolls on the flat baking rack. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 39 minutes), remove the rolls and then repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Raisin and ginger rolls

PROG. 5

	4 rolls	8 rolls
Time	2h04	2h43
Milk	25 ml	50 ml
Water	75 ml	130 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Egg	1	1
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Ground ginger	¼ c.c.	1 c.c.

Put the raisins to infuse in the tepid milk. Meanwhile, add the ingredients to the bread pan while respecting the following order: water, salt, egg, sugar, powdered ginger and orange zest in a fine ju. lienne. Add the flour, melted butter and the yeast. Place the bread pan inside the machine. Select the programme 5, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 28 min), add the raisins. At the second beep (after 1h25), open the machine and remove the dough. If you have chosen to make 8 rolls, divide the dough into 2 parts and keep one under a cloth for the 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and shape them into balls. Glaze with a mix of milk and sugar using a pastry brush. Place the rolls on the flat baking rack. Push the «Start/Stop» button again. When you hear the next beep (after 39 min), remove the rolls. Repeat the procedure for the 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.

	4 rolls	8 rolls
Orange zest	1	1
Flour type 45	225 g	385 g
Melted butter	20 g	35 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.
Raisins	50 g	85 g

For step 1: 100 g milk and 20 g sugar.



Canadian bread with apple preserve and maple syrup

PROG. 18

	1000 g
Time	2h08
Unsweetened apple preserve	230 ml
Vegetable oil	125 ml
Beaten eggs	3
icing sugar	95 g
Maple syrup	110 g
Special bread flour	175 g
Whole wheat flour	175 g

	1000 g
Time	2h08
Powdered skimmed milk	4 c.s.
Baking powder	1 c.c.
Salt	¼ c.c.
Bicarbonate of soda	½ c.c.
Ground cinnamon	1½ c.c.
Chopped pecans	40 g
Halved pecans (optional)	6

Add the ingredients to the bread pan in the order shown. Place the bread pan in the machine. Select programme 18 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. As soon as the baking cycle starts, place the halved pecan nuts on the middle of the loaf. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Bread with carrots and ginger

PROG. 18

	1000 g
Time	2h08
Eggs	2
Grated carrots	225 g
icing sugar	125 g
Pineapple, drained and dried	75 g
Molasses	75 g
Vegetable oil	150 g
Salt	¼ c.c.

	1000 g
Time	2h08
Special bread flour	315 g
Natural wheat bran	100 g
Freshly ground ginger	2 c.c.
Freshly grated ginger	2 c.c.
Ground cinnamon	¾ c.c.
Dried baker's yeast	2 c.c.
Bicarbonate of soda	¾ c.c.

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the order shown. Place the bread pan in the machine. Select programme 18, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 23 minutes), add the walnuts. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Belgian raisin bread (Cramique)

PROG. 11

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	290 c.c.	3 c.c.	370 c.c.
Eggs	3	5	6
Butter	160 g	210 g	250 g
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sugar	5 c.c.	6 c.c.	7 c.c.
Special bread flour	390 g	530 g	620 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins	120 g	140 g	180 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: milk, eggs, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 11, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 25 minutes), add the raisins. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Flemish loaf cake with raspberries

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Milk	75 ml	100 ml	150 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Butter	50 g	65 g	100 g
Sugar	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Brown sugar	25 g	35 g	50 g
Eggs	2	3	4
Special bread flour	350 g	465 g	700 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Fresh raspberries	40 g	55 g	80 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: milk, butter, eggs, raspberries, sugar and salt. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 9, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. 30 to 45 minutes before the programme is due to finish, open the machine and check how well the dough is baking. If it is solid enough, place the raspberries on the top and add the soft brown sugar. At the end of the programme, switch off the machine, take out



Kugelhoppf

PROG. 11

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	100 ml	120 ml	205 ml
Eggs	2	3	4
Butter	160 g	210 g	250 g
Salt	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sugar	70 g	90 g	135 g
Special bread flour	190 g	230 g	295 g
Dried baker's yeast	2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Whole almonds	40 g	50 g	60 g
Raisins	110 g	150 g	170 g

Soak the raisins in water or clear fruit brandy. Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: milk, eggs, softened butter, salt and sugar. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 11, the weight of the brioche and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 25 minutes) add the whole almonds and the marinated raisins. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Stollens

PROG. 6

	4 stollens	8 stollens
Time	2h02	2h59
Lukewarm milk	125 ml	225 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Tempered butter	60 g	110 g
Sugar	75 g	130 g
Special bread flour	250 g	450 g
Dried baker's yeast	15 g	25 g

	4 stollens	8 stollens
Time	2h02	2h59
Raisins	60 g	110 g
Whole almonds	40 g	70 g
Candied fruit	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Almond paste	75 g	135 g

Decoration: icing sugar

Soak the raisins, the whole almonds and the candied fruit in the rum. Add the ingredients to the bread pan in the following order: lukewarm milk, salt, tempered butter and sugar. Then add the flour and yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 6, the desired crust colour and press the «Start/Stop» button. When you hear the first beep (after 23 minutes) add the drained raisins, almonds and candied fruit. When the beep sounds for the second time (after 1 hr 05), open the machine and remove the dough. If you are making 8 stollens, separate the dough into 2 portions and keep one of them under a cloth for your 2nd batch. Divide the 1st batch into 4 equal parts and roll them out. Cut the almond dough into 4 coils and place them in the centre of each dough pancake. Wrap the pancakes around the almond dough and shape them into balls. Glaze with milk using a pastry brush. Place the stollens on the flat baking rack. Press the «Start/Stop» button again. When the beep sounds again (after 57 minutes), take the stollens out. Glaze with melted butter and sprinkle with icing sugar. Repeat the procedure to start off your 2nd batch. When baked, leave to cool on a rack.



Bread with emmental

PROG. 8

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	2h53	2h58	3h03
Water	240 ml	320 ml	480 ml
Herb flavoured salt	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Special bread flour	340 g	450 g	675 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Sugar	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Emmentaler cubes	115 g	150 g	225 g

Select the desired bread weight and refer to the table. Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, salt, flour, dried yeast and sugar. Place the bread pan in the machine. Select programme 8, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds (after about 30 mins), add the cheese. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.



Spice bread

PROG. 18

Weight	1000 g
Time	2h08
Milk	200 ml
Eggs	2
Brown sugar	100 g
Salt	½ c.c.
Four-spice mix	1 c.c.
Bicarbonate of soda	½ c.c.
Cinnamon	1 c.c.
Honey	500 g
Melted butter	200 g
Special bread flour	400 g
Baking powder	1 sachet

Add the eggs, brown sugar, salt and bicarbonate of soda to a mixing bowl. Whisk together for 5 minutes. Add the spices, milk, honey and melted butter. Add the mixture to the bread pan of the bread-maker. Add the flour and the baking powder. Place the bread pan in the machine. Select programme 18, the weight of the loaf and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the bread.

↑ *Tip: opt for a light crust colour.*



Fruit cake

PROG. 18

Weight	1000 g
Time	2h08
Eggs	5
Sugar	165 g
Vanilla sugar	1 sachet
Salt	1 p.
Brown rum	1½ c.c.
Butter	230 g
Fine flour (type 45)	330 g
Baking powder	2½ c.c.
Raisins	75 g
Candied fruit	75 g

Add the eggs, sugar, vanilla sugar and salt to a mixing bowl. Whisk together for 5 minutes. Add the mixture to the bread pan of the bread-maker. Add the dark rum, the softened butter, the fine flour and the baking powder. Place the bread pan in the machine. Select programme 18 and the desired crust colour. Press the «Start/Stop» button. When the first beep sounds, (after 23 mins) add the raisins and the candied fruit. At the end of the programme, switch off the machine, take out the bread pan and remove the fruit cake. The illustration shows a medium-colour crust.



Pizza dough

PROG. 16

Weight	1250 g
Time	1h15
Water	450 ml
Olive oil	2½ c.c.
Salt	2½ c.c.
Special bread flour	800 g
Dried baker's yeast	2½ c.c.

Add the ingredients to the bread pan in the following order: water, olive oil and salt. Then add the flour and the dried yeast. Place the bread pan in the machine. Select programme 16. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine and take out the bread pan. The pasta is ready to be used.



Fresh pasta

PROG. 17

Weight	1250 g
Time	15 min
Special bread flour	830 g
Water	200 ml
Eggs	5
Salt	1½ c.c.

Add the ingredients to the bread pan in the following order: flour, water, eggs and salt. Place the bread pan in the machine. Select programme 17. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine and take out the bread pan. The pasta is ready to be used.



Apple and rhubarb preserve

PROG. 19

Weight	1200 g
Time	1h30
Apples	600 g
Rhubarb	600 g
Sugar	5 c.c.

Peel the apples and the rhubarb and cut into small pieces. Add the fruits to the bread pan of the bread-maker. Add the sugar. Place the bread pan in the machine. Select programme 19. Press the «Start/Stop» button. At the end of the programme, switch off the machine and take out the bread pan.

↑ *Tips: you can change the size of the fruit pieces depending on whether you want a preserve with or without pieces; when cut into medium sized pieces, some pieces will remain after cooking. You can make preserves from any seasonal fruits.*



ÚVOD

P 19

KLASICKÝ CHLÉB

P 20 - 21

SPECIÁLNÍ CHLÉB

P 22 - 23

FRANCOUZSKÉ CHLEBY

P 24 - 25

ITALSKÉ PEČIVO

P 26

ŠPANĚLSKÉ PEČIVO

P 27

AMERICKÉ PEČIVO

P 28 - 29

EVROPSKÉ PEČIVO

P 30 - 31

CO DALŠÍHO

P 32 - 33

Úvod

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

Mouka: mouka, kterou používáte na přípravu pečiva, (pokud není uvedeno jinak v receptu) existuje pod několika názvy: obilná mouka (T55), speciální mouka na přípravu pečiva, pekařská mouka na bílé pečivo, světlá mouka.

Poznámky: Obilná mouka typu 65 je rovněž vhodná.

Pekařské droždí: existuje v několika formách : čerstvé v malých kostkách, sušené aktivní, jež je nutno zalít vodou, sušené instantní nebo tekuté. Je prodáváno v hypermarktech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete ho rovněž koupit u Vašeho pekaře. Jestliže použijete čerstvé droždí, nezapomeňte ho mezi prsty rozmělnit, aby se snáze rozpustilo.

Ekvivalenty množství/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždí:

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

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



Rady & Doporučení

CHLÉB

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

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

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

BAGETY A HOUSKY

Pro tvarování se podívejte na karty umístěné na konci této kuchařky.

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

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

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

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

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

Bochánky se dotýkají a nejsou dostatečně propečené: těsto je příliš tekuté nebo bochánky jsou špatně rozprostřené na plechu. Snažte se zlepšit prostor na plechu a dobře dávkovat tekutiny.

Bochánky se lepí na plech a jsou zespuďu spálené: zvolte slabší stupeň pečení a bochánky příliš nepotírejte.

Bochánky jsou po upečení jemné: bochánky pravděpodobně nebyly dostatečně navlhčeny před pečením. Pomocí mašlovky naneste směs vajíčka a vody předtím, než je začnete péct.

Bochánky nejsou dostatečně vykynuté: chybí vám droždí nebo jste těsto příliš vypracovali. Zkuste znovu a dejte méně droždí. Nechte těsto 10 minut uležet a teprve poté jej dejte do formy a snažte se těsto hníst co nejméně.

Bochánky jsou příliš vykynuté: pravděpodobně jste dali příliš droždí. Dejte tedy méně droždí a lehce bochánky na plechu zploštěte.

Zářezy na bochánkách se uzavírají: vaše zářezy jsou příliš mělké, nebojte se naříznout těsto různěji.



Bílý chléb

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h01	3h06	3h11
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
Sůl	1½ kl.	2 kl.	3 kl.
Cukr	1½ pl.	1 pl.	1½ pl.
Speciální chlébová mouka	520 g	700 g	900 g
Sušené droždí	1 kl.	1½ kl.	2 kl.
Na výběr:			
Želéná oky	90 g	130 g	190 g
Marmáda	150 g	200 g	300 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl a cukr. Poté přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte další suroviny podle chuti. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vykládejte.

PROG. 9



Toastový chléb

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	2h53	2h58	3h03
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Slunečnicový olej	1½ pl.	2 pl.	2½ pl.
Sůl	1½ kl.	2 kl.	2½ kl.
Cukr	1½ pl.	2 pl.	2½ pl.
Mléko v prášku	2 pl.	2½ pl.	3 pl.
Speciální chlébová mouka	500 g	600 g	750 g
Sušené droždí	1½ kl.	1½ kl.	2 kl.

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

PROG. 8



Vesnický chléb

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h01	3h06	3h11
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
Sůl	1½ kl.	2 kl.	3 kl.
Cukr	1½ pl.	1 pl.	1½ pl.
Speciální chlébová mouka	415 g	560 g	725 g
Řepkový olej	95 g	130 g	170 g
Sušené droždí	1½ kl.	2 kl.	2½ kl.
Nepovinné, zvolte si některé z následujících surovin:			
Ořechy	110 g	150 g	225 g
Lískové ořechy	110 g	150 g	225 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do výše uvedené tabulky kvůli množství surovin. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl a cukr. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 min) přidejte vlašské nebo lískové ořechy podle chuti. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vykládejte.

PROG. 9



Celozrnný chléb

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h06	3h11	3h16
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Slunečnicový olej	1½ pl.	1 pl.	1½ pl.
Sůl	1½ kl.	2 kl.	3 kl.
Cukr	1 pl.	1½ pl.	2 pl.
Mléko v prášku	1½ pl.	2 pl.	2½ pl.
Speciální chlébová mouka	180 g	240 g	310 g
Řepkový olej	340 g	460 g	590 g
Sušené droždí	1 kl.	1½ kl.	2 kl.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl, cukr a mléko v prášku. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 10, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vykládejte.

PROG. 10

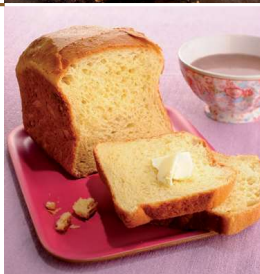


Rychlý chléb

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	1h28	1h33	1h38
Vířivná voda	300 ml	400 ml	600 ml
Olivový olej	1½ pl.	2 pl.	3 pl.
Sůl	1½ kl.	2 kl.	3 kl.
Cukr	1 pl.	1½ pl.	2 pl.
Mléko v prášku	1½ pl.	2½ pl.	3 pl.
Speciální chlébová mouka	480 g	640 g	960 g
Sušené droždí	3 kl.	4 kl.	6 kl.

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Vsypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, sůl, cukr a mléko v prášku. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 12, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vykládejte.

PROG. 12



Briošky

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko	60 ml	80 ml	120 ml
Vejce	3	5	6
Másla nakrájené na kostičky	140 g	200 g	280 g
Sůl	1½ kl.	2 kl.	2 kl.
Cukr	50 g	70 g	80 g
Speciální chlébová mouka	430 g	575 g	670 g
Sušené droždí	1 kl.	1½ kl.	2½ kl.
Čokoládová zrnka (nepovinné)	110 g	150 g	170 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, zmelte máslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 11, hmotnost briošky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při zazvonění (po cca 25 minutách) přidejte podle chuti čokoládová zrnka. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vykládejte.

PROG. 11



Semínkový chléb

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Cas	3h03	3h06	3h11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Řepkový olej	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Sól	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Speciální chlebová mouka	150 g	200 g	260 g
Žitná mouka (Typ 170)	170 g	230 g	300 g
Řepkový olej	170 g	230 g	300 g
Sušené droždí	2 k.l.	2½ k.l.	2½ k.l.
Lněná semínka	75 g	100 g	135 g
Slunečnicová semínka	25 g	30 g	40 g
Semínka máku	15 g	20 g	25 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, řepkový olej, med a sůl. Poté přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po ca 23 minutách) přidejte černá lněná semínka, slunečnicová semínka a semínka máku. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vylopte.



Sýrový bezlepkový chléb

PROG. 13

Hmotnost	1000 g
Cas	2h11
Voda	425 ml
Vejce	3
Rostlinný olej	3 p.l.
Cukr krystal	2 p.l.
Sól	1 k.l.
Bílá rýžová mouka	280 g
Trnava rýžová mouka	140 g
Plnotučné mléko v prášku	3½ p.l.
Xanthanová guma	3½ k.l.
Dehydratované cibulové cibulky	1 p.l.
Semínka máku	1 k.l.
Sušená celerová semínka	1½ k.l.
Koprová semínka	1½ k.l.
Strouhaný cheddar	170 g
Sušené droždí	1 p.l.

Podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v uvedeném pořadí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 13 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vylopte.



Chléb s vlákninou

PROG. 10

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

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



Chléb omega 3

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Cas	3h01	3h06	3h11
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Bílý jogurt	125 g	185 g	250 g
Řepkový olej	1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Mešasa	2 p.l.	3 p.l.	4 p.l.
Sól	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Mléko v prášku	½ p.l.	1 p.l.	2 p.l.
Speciální chlebová mouka	155 g	200 g	255 g
Žitná mouka (Typ 170)	210 g	270 g	345 g
Řepkový olej	110 g	140 g	180 g
Pudr z ovládných křídů	20 g	30 g	40 g
Sušené droždí	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Lněná semínka	55 g	70 g	90 g
Slunečnicová semínka	40 g	60 g	70 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, bílý jogurt, řepkový olej, mešasa, sůl a mléko v prášku. Následně přidejte tři mouky, pudr z obilných křídů a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po ca 23 minutách) přidejte lněná semínka a slunečnicová semínka. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vylopte.



Chléb bez soli

PROG. 14

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

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, slunečnicový olej, citronová šťáva. Následně přidejte mouku, sušené droždí a sesamová semínka. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 14, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vylopte.



Savojský chléb

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Ces	31x1	21x2	31x1
Voda	375 ml	500 ml	690 ml
Sól	1½ kL	2 kL	2½ kL
Speciální chlebová mouka	375 g	500 g	690 g
Žitná mouka (Typ 170)	150 g	200 g	260 g
Sušené droždí	¼ kL	1 kL	1½ kL
Cibule	25 g	30 g	40 g
Houby (několik plátků)	30 g	40 g	50 g
Beaufort na kostičky	60 g	80 g	100 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, nakrájené houby a cibule, kostičky syru Beaufort, sůl. Následně přidejte obě mouky a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit/zastavit», 30 až 45 min před koncem programu, otevřete přístroj a zkontrolujte propečenost těsta; pokud je těsto dobře pevné, rozprostřete kolečka cibule na ozdobu. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Bageta se švestkami a vlašskými ořechy

Ces	4 baget	8 baget
Voda	160 ml	290 ml
Cukr	1 pL	1½ pL
Sól	¼ kL	1½ kL
Kukuřičná krupice	25 g	45 g
Speciální chlebová mouka	200 g	360 g
Žitná mouka (Typ 170)	25 g	45 g
Sušené droždí	¼ kL	1½ kL
Švestky	45 g	85 g
Ořechy	45 g	80 g

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, cukr a sůl. Poté přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do stroje. Zvolte program 1 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit/zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte do těsta ořechy. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které vytvarujete do podoby baget. Navlhčete je a poté je obalte v kukuřičné krupici. Položte je na pečicí mřížku speciálně pro bagety. Nařizněte šišky po celé délce. Do každého zářezu dejte 3 švestky. Stiskněte tlačítko «spustit/zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) vyndejte bagety a celý postup opakujte a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.



Bageta z jemných otrub

Ces	4 baget	8 baget
Voda	175 ml	315 ml
Cukr	1 kL	1½ kL
Sól	¼ kL	1½ kL
Másko	20 g	35 g
Speciální chlebová mouka	150 g	270 g
Rapkový olej	100 g	180 g
Jemné otruby	8 pL	14 pL
Sušené droždí	¾ kL	1½ kL

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



Bochánky s rozinkami

Ces	4 bochánky	8 bochánky
Voda	165 ml	300 ml
Cukr	1 pL	1½ pL
Sól	¼ kL	1½ kL
Speciální chlebová mouka	125 g	225 g
Žitná mouka (Typ 170)	125 g	225 g
Sušené droždí	1 kL	1½ kL
Rozinky	75 g	135 g

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



Ciabatta s kozím sýrem a medem

PROG. 2

Čas	2 ciabatty	4 ciabatty
	1h50	2h25
Voda	120 ml	240 ml
Olivový olej	1 p.l.	2 p.l.
Sůl	1 k.l.	1h k.l.
Akáčový med	1½ p.l.	3 p.l.
Speciální chlebová mouka	150 g	300 g

2 ciabatty	4 ciabatty
	1h50 2h25
Žitná mouka	50 g 100 g
Sušené droždí	1 k.l. 2 k.l.
Ymýn, citron	¼ k.l. 1 k.l.
Pokroucený kozí sýr	50 g 100 g
Pro nalití olivový olej	

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olivový olej, sůl a med. Poté přidejte obě mouky a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 2, požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 23 minutách), přidejte ymýn, citron a kozí sýr nakrájený na malé kousky. Při druhém zazvonění (po 1h15) otevřete pekárnou a vyndějte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 4 ciabatty, rozdělte těsto na 2 sálky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2 várku. Rozdělte 1. sálku na 2 stejné velké části, poté je vyvinuňte do oválného tvaru. Položte je na plochu pečicí mřížky. Potřete olivovým olejem a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 35 min), vyndějte ciabatty a poté opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem

PROG. 1

Čas	4 baget	8 baget
	2h02	2h59
Voda	135 ml	245 ml
Sůl	¼ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.
Cukr	½ p.l.	1 p.l.
Speciální chlebová mouka	205 g	370 g

4 baget	8 baget
	2h02 2h59
Sušené droždí	¼ k.l. 1½ k.l.
Uzená slanina	35 g 65 g
Strouhaný parmezán	30 g 55 g
Čerstvý strouhaný koriandr	½ p.l. 1 p.l.

Osmažte slaninu v horké nepřehávané pánvi, nechte vykapat a vychladnout. Vyčistěte nádobu suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, olivový olej, cukr. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 1. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 minutách) přidejte slaninu, parmezán a koriandr. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnou a vyndějte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 baget, rozdělte těsto na 2 sálky a jednu zabalte do utěrky a nechte na 2. várku. Rozdělte 1. sálku na 4 stejné části, které vyvinuňte do podoby baget. Položte je na pečicí mřížku speciálně pro bagety a nařizněte sálky po celé délce. Stiskněte znovu tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) bagety vyndějte z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



Gressini s černým sezamem

PROG. 3

Čas	20 gressini
	2h29
Voda	70 ml
Pivo	70 ml
Sůl	1 k.l.
Speciální chlebová mouka	240 g

20 gressini	2h29
Sušené droždí	1 k.l.
Sezamový olej	1 p.l.
Černý sezam	50 g

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, pivo, sezamový olej a sůl. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 3, požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h15) otevřete přístroj a vyndějte těsto. Rozdělte těsto na 2 sálky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte první sálku na 10 stejných částí. Vytvářejte je tak, abyste dostali velmi jemné tyčinky vyndějte je na pomoučeném vále. Potřete vodou pomoci mašlovacího a obalte je v černém sezamu. Položte je na plochu pečicí mřížky. Stiskněte znovu tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 37 minutách) vyndějte gressini z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



Chléb s černými olivami

PROG. 8

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	2h52	2h55	3h23
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Olej	2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukr	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Sůl	2 k.l.	2½ k.l.	4 k.l.
Speciální chlebová mouka	480 g	640 g	960 g
Sušené droždí	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Černé olivy	75g	100 g	150 g

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, olivový olej, cukr, sůl, mouka a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 30 minutách), přidejte do těsta černé olivy. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndějte nádobu a chléb vykládejte.



Ensaimadas s pomerančovým květem a skořicí

PROG. 6

Čas	4 ensaimadas	8 ensaimadas
	2h02	2h59
Mléko	40 ml	120 ml
Vejce	1	1
Sůl	½ k.l.	1 k.l.
Olej	1½ p.l.	3 p.l.
Málo	35 g	70 g
Cukr krystal	2½ p.l.	4½ p.l.
Skořice v prášku	½ k.l.	1 k.l.
Třezlík pomerančového květu	½ k.l.	1 k.l.
Mouka	190 g	350 g
Sušené droždí	1 ½ k.l.	2 k.l.
Pro dekoraci: Moučkový cukr		

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, sůl, olivový olej, rozpustné málo a třezlík. Poté přidejte mouku, skořici, třezlík z pomerančového květu a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6 a požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete přístroj a vyndějte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 ensaimadas, rozdělte těsto na 2 sálky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. sálku na 4 stejné části, poté těsto vyvinuňte tak, abyste vytvořili tenké válcečky 15 až 20 cm. Lehce zplátněte a zatlačte váleček do šneka. Položte ensaimadas na plech na pečení a potřete pomoci mašlovací vodou. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 min) vyndějte ensaimadas a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Po upečení posypte moučkovým cukrem a nechte vychladit na mřížce.

↑ Užitečná rada: zvolte lehké propečení.



Klasické buns

PROG. 5

	4 buns	8 buns
Cas	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mléko	25 ml	50 ml
Sól	1 kJ	1½ kJ
Vejce	1	1
Másto	15 g	25 g
Cukr	1 pL	1½ pL
Mouka typu 45	225 g	385 g
Sušené droždí	1½ kJ	2 kJ
Sesamová semínka	1½ pL	2 pL

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, mléko, sůl, vejce, máslo a cukr. Náledně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5 požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «Spustit»-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h25) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 buns, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu šišku zabalte do utěrky a nechte ji na 2. várku. 1. šišku rozdělte na 4 stejné velké části, poté vytvořte z těsta kouli tak, aby výsledný chléb byl kulatý. Pomocí maslovačky potřete mlékem a posype sezamovými semínky. Položte je na pečicí plech. Stiskněte znovu tlačítko «spustit»-zastavit». Při příštím zazvonění (po 39 minutách) vyndejte buns z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



Buns s goudou a kmínem

PROG. 5

	4 buns	8 buns
Cas	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mléko	25 ml	50 ml
Sól	1 kJ	1½ kJ
Vejce	1	1
Rozpuštěné máslo	15 g	25 g
Cukr	1 pL	1½ pL
Mouka typu 45	225 g	385 g
Strouhaná gouda	50 g	85 g
Kminová semínka	1 pL	1½ pL
Sušené droždí	1½ kJ	2 kJ

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, mléko, sůl, vejce, rozpuštěné máslo a cukr. Poté přidejte mouku, goudu, kmin a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5, požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit»-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h25) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 buns, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. 1. šišku rozdělte na 4 stejné velké části a poté vytvořte z těsta kouli tak, aby výsledný chléb byl krásně kulatý. Pomocí maslovačky potřete mlékem a posype kminovými semínky. Položte buns na pečicí plech. Stiskněte znovu tlačítko «spustit»-zastavit». Při příštím zazvonění (po 39 minutách) vyndejte buns z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci každého pečení nechte vychladit na mřížce.



Buns s rozinkami a zázvorem

PROG. 5

	4 buns	8 buns
Cas	2h04	2h43
Mléko	25 ml	50 ml
Voda	75 ml	130 ml
Sól	1 kJ	1½ kJ
Vejce	1	1
Cukr	1 pL	1½ pL
Zázvor v prášku	¾ kJ	1 kJ
Pomerančová kůra	1	1
Mouka typu 45	225 g	385 g
Rozpuštěné máslo	20 g	35 g
Sušené droždí	1½ kJ	2 kJ
Rozinky	50 g	85 g
Připravené 1 pekární líce mléka a 20g cukru		

Namočte rozinky do vlažného mléka. Než tím nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, vejce, cukr, zázvor v prášku a jemně nasekaná pomerančová kůra. Náledně přidejte mouku, rozpuštěné máslo a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 5 a požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit»-zastavit». Při prvním zazvonění (po cca 28 minutách) přidejte rozinky. Při druhém zazvonění (po 1h25) otevřete přístroj a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 buns, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, poté vytvořte kouli tak, aby výsledný chléb byl pěkně kulatý. Pomocí maslovačky potřete vrchní část mlékem a cukrem. Položte buns na pečicí plech. Stiskněte znovu tlačítko «spustit»-zastavit». Při příštím zazvonění (po 39 minutách) vyndejte buns z trouby a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Po každém pečení nechte vychladit na mřížce.



Kanadský chléb s jablečným kompotem a javorovým sirupem

PROG. 18

Hmotnost	1000 g	1000 g
Cas	2h08	2h08
Neseazený jablečný kompot	230 ml	
Roztokový olej	125 ml	
Slehání vejce	3	
Moučkový cukr	95 g	
Javorový sirup	110 g	
Speciální chlebová mouka	175 g	
Celozrnná obilná mouka	175 g	
Připravené mléko v prášku	4 pL	
Prášek do pečiva	1 kJ	
Sůl	¾ kJ	
Jedlá soda	1½ kJ	
Mletá skořice	1½ kJ	
Nasekané pekanové ořechy	40 g	
Rozpuštěné pekanové ořechy (nepovinné)	6	

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 18 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit»-zastavit». Jakmile začne cyklus pečení, rozmístěte polky pekanových ořechů do středu chleba. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chleba vyklopte.



Chleba s mrkví a zázvorem

PROG. 18

Hmotnost	1000 g	1000 g
Cas	2h08	2h08
Vejce	2	
Strouhaná mrkev	225 g	
Cukr krytý	125 g	
Vylisovaný a rozdrcený ananas	75 g	
Melasa	75 g	
Roztokový olej	150 g	
Sůl	¾ kJ	
Speciální chlebová mouka	315 g	
Obilné otruby	100 g	
Cerstvý mléko zázvor	2 kJ	
Cerstvý strouhaný zázvor	2 kJ	
Mletá skořice	¾ kJ	
Sušené droždí	2 kJ	
Jedlá soda	¾ kJ	

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 18, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit»-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 min) přidejte vlažské ořechy. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Cramique

PROG. 11

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko	2½ pl	3 pl	3½ pl
Vaje	3	5	6
Másko	160 g	210 g	250 g
Sól	1½ kJ	2 kJ	2½ kJ
Cukr	5 pl	6 pl	7 pl
Speciální chlebová mouka	390 g	530 g	620 g
Sušené droždí	2 kJ	2½ kJ	3 kJ
Rozinky	120 g	140 g	180 g

Zvolte požadovanou hmotnost bochánku a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, zrnělé maslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 11, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po ca 25 minutách) přidejte rozinky. Na konci programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a vyklopte briošku.



Vlámské bressane s malinami

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h05	3h06	3h15
Mléko	75 ml	100 ml	150 ml
Sól	1 kJ	1½ kJ	2 kJ
Másko	50 g	65 g	100 g
Cukr	1½ kJ	2 pl	3 pl
Třtinový cukr	25 g	35 g	50 g
Vaje	2	3	4
Speciální chlebová mouka	350 g	465 g	700 g
Sušené droždí	1 kJ	1 kJ	1½ kJ
Čerstvé maliny	40 g	55 g	80 g

Zvolte požadovanou hmotnost bochánku a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, maliny, cukr a sůl. Poté přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 9, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po ca 28 minutách) přidejte maslo a třtinový cukr. 30 až 45 minut před skončením programu otevřete přístroj a zkontrolujte propečenost těsta: pokud je dostatečně pevné, rozprostřete na chléb maliny jako dekoraci. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Kugelhoppf

PROG. 11

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko	100 ml	120 ml	205 ml
Vaje	2	3	4
Másko	160 g	210 g	250 g
Sól	1 kJ	1 kJ	1½ kJ
Cukr	70 g	90 g	135 g
Speciální chlebová mouka	390 g	530 g	795 g
Sušené droždí	2½ kJ	3½ kJ	4½ g
Celé mandle	40 g	50 g	60 g
Rozinky	110 g	150 g	170 g

Namočte rozinky do vody nebo do bílého alkoholu. Zvolte požadovanou hmotnost bábovky a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, vejce, zrnělé maslo, sůl a cukr. Následně přidejte mouku a sušené droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 11, hmotnost bábovky a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po ca 25 minutách), přidejte celé mandle a marinované rozinky. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Stollens

PROG. 6

Čas	4 stollens 2h02	8 stollens 2h59
Vlažná voda	125 ml	225 ml
Sól	1 kJ	1½ kJ
Míně rozehřáté máslo	60 g	110 g
Cukr	75 g	135 g
Speciální chlebová mouka	250 g	450 g
Sušené droždí	15 g	25 g

Čas	4 stollens 2h02	8 stollens 2h59
Rozinky	60 g	110 g
Celé mandle	40 g	70 g
Kandované ovoce	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Mandlové těsto	75 g	135 g

Pro dekoraci: Moučkový cukr

Namočte rozinky, celé mandle a kandované ovoce do rumu. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: vlažná voda, sůl, míně zrnělé maslo a cukr. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 minutách) přidejte do rozinky, mandle a kandované ovoce, vše dobře vykapejte. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 stollens, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu šišku zabalte do utěrky a nechte ji na 2. větku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které zplátníte. Naklopte mandlové těsto na 4 větečky a každý váleček umístěte doprostřed těsta. Zavřete těsto a poté vyvoďte vodi tak, aby výlečný chléb byl kulatý. Pomocí malovky potřete mlékem. Polohu stollens na pečící plech. Stiskněte znovu tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) stollens vyndejte z trouby. Potřete je rozpustěným máslem a posypte moučkovým cukrem. Opakujte předchozí postup a dejte péct 2. větku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.



Ementálový chléb

PROG. 8

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

Zvolte požadovanou hmotnost chleba a podívejte se do tabulky. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: voda, sůl, mouka, sušené droždí a cukr. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 8, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 30 minutách) přidejte sýr. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a chléb vyklopte.



Perník

PROG. 18

Hmotnost	1000 g
Čas	2h08
Mléko	200 ml
Vejce	2
Tmavý cukr	100 g
Sól	1/2 kJ.
Směs 4 koření	1 kJ.
Jedlá soda	1/4 kJ.
Sádlo	1 kJ.
Med	500 g
Rozpuštěné máslo	200 g
Speciální chlebová mouka	400 g
Prášek do pečiva	1 sáček

V mise rozklepněte vejce, přidejte tmavý cukr, sůl a jedlou sodu. Šlehejte po dobu 5 minut. Přidejte koření, mléko, med a rozpuštěné máslo. Vlijte přípravu do nádoby pekární. Následně přidejte mouku a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 18, hmotnost chleba a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a vyklepejte bochánek.

↑ *Užitečná rada: nastavte slabý stupeň propečení.*



Koláč

PROG. 18

Hmotnost	1000 g
Čas	2h08
Vejce	5
Cukr	165 g
Vanilkový cukr	1 sáček
Sól	1 p.
Tmavý rum	115 gJ.
Málo	230 g
Sypká mouka (typ 45)	330 g
Prášek do pečiva	215 kJ.
Rožinky	75 g
Kandované ovoce	75 g

V mise rozklepněte vejce, přidejte cukr, vanilkový cukr a sůl. Šlehejte po dobu 5 minut. Vlijte přípravu do nádoby pekární. Přidejte tmavý rum, zrnité máslo, sypkou mouku a prášek do pečiva. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 18 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 min.) přidejte rožinky a kandované ovoce. Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu a koláč vyklepejte.



Těsto na pizzu

PROG. 16

Hmotnost	1250 g
Čas	1h15
Voda	450 ml
Olivový olej	215 gJ.
Sól	215 kJ.
Speciální chlebová mouka	800 g
Sušené droždí	215 kJ.

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



Čerstvé těstoviny

PROG. 17

Hmotnost	1250 g
Čas	15 min
Speciální chlebová mouka	830 g
Voda	200 ml
Vejce	5
Sól	115 kJ.

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mouka, voda, vejce a sůl. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 17. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu. Těsto je připraveno k použití.



Kompot z jablek a rebarbory

PROG. 19

Hmotnost	1200 g
Čas	1h30
Jablka	600 g
Rebarbora	600 g
Cukr	5 gJ.

Oloupejte jablka a rebarboru, nakrájejte na kousky. Nasypte ovoce do nádoby pekární. Přidejte cukr. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 19. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Po skončení programu vypněte přístroj, vyndejte nádobu.

↑ *Užitečná rada: přizpůsobte krájení ovoce tomu, zda chcete raději kompot s nebo bez kousků, při středně hrubém krájení vám po vaření zůstanou kousky.*

Při přípravě kompotů volte sezónní ovoce.



ÚVOD

P 35

KLASICKÝ CHLIEB

P 36 - 37

ŠPECIÁLNE CHLEBY

P 38 - 39

FRANCÚZSKE CHLEBY

P 40 - 41

TALIANSKY CHLIEB

P 42

ŠPANIELSKY CHLEBY

P 43

AMERICKÝ CHLIEB

P 44 - 45

EURÓPSKY CHLIEB

P 46 - 47

INÉ

P 48 - 49

Úvod

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

Múka: múka na prípravu vášho chleba (okrem nevhodných typov presne uvedených v recepte) je k dispozícii pod rôznymi označeniami: pšeničná múka (T55), špeciálna chlebová múka, chlebová múka na prípravu bieleho chleba, biela múka.

Upozornenie: Pšeničná múka typu 65 je tiež vhodný typ múky. Pekárske drożdžie: existuje v niekoľkých formách: čerstvé v malých kockách, sušené aktívne, ktoré je nutné zaliať vodou, sušené instantné alebo tekuté. Je predávané v hypermarketoch (pekárstva alebo oddelenie čerstvých výrobkov), ale môžete ho rovnako kúpiť u Vášho pekára.

Ak použijete čerstvé drożdžie, nezabudnite ho medzi prstami rozdrobiť, aby sa ľahšie rozpustilo.

Ekvivalenty množstva/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého drożdžia

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

Ak použijete čerstvé drożdžie, vynásobte tromi váhové množstvo vyznačené pre sušené drożdžie.



Rady a tipy

CHLIEB

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

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

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

BAGETY A ŽEMLE

Na vyformovanie si pozrite všetky obrazové návody, ktoré sa nachádzajú na konci tejto knihy receptov.

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

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

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

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

Žemle sa dotýkajú a nie sú dosť prepečené: Žemle sa dotýkajú a nie sú dosť prepečené: Zabezpečte optimálne miesto na pekáci a správnu rovnováhu tekutín.

Žemle sa na pekáci spojili a na spodnej časti sú spálené: potierajte ich menším množstvom a nie príliš hrubou vrstvou.

Žemle sú po upečení matné: žemle možno neboli pred pečením dostatočne navlhčené. Pred pečením naneste štetcom vaje zmiešané s vodou.

Žemle nie sú dosť nafúknuté: možno ste nepridali dost drożdžia alebo ste cesto príliš dlho miesili. Skúste to znovu po pridaní malého množstva drożdžia. Cesto nechajte postáť 10 minút pred tým, než ho vložte do formy a manipulujte s ním čo najmenej.

Žemle sa príliš nafúkli: možno ste pridali príveľa drożdžia. Dajte teda menšie množstvo drożdžia a po vložení žemli na pekáč ich trochu stlačte.

Zárezy na vašich žemliach sa znovu zavreli: vaše zárezy sú príliš slabé, nebojte sa urobiť zárez hlbšie.



Biely chlieb

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	315 ml	420 ml	540 ml
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	3 kJ.
Cukor	1½ pL	1 pL	1½ pL
Špeciálna chlebová múka	520 g	700 g	900 g
Sušené pečiarne drożdže	1 kJ.	1½ kJ.	2 kJ.
Podľa výberu			
Želatiná	90 g	130 g	190 g
Kôrky slanečny	150 g	200 g	300 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať dodatočné prísady. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 9



Sendvičový chlieb

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	2h53	2h58	3h03
Voda	270 ml	325 ml	405 ml
Šnečnicový olej	1½ pL	2 pL	2½ pL
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	2½ kJ.
Cukor	1½ pL	2 pL	2½ pL
Sušené mlieko	2 pL	2½ pL	3 pL
Špeciálna chlebová múka	500 g	600 g	750 g
Sušené pečiarne drożdže	1½ kJ.	1½ kJ.	2 kJ.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, snečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 8, hmotnosť chleba a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 8



Sedliacký chlieb

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	3 kJ.
Cukor	1½ pL	1 pL	1½ pL
Špeciálna chlebová múka	415 g	560 g	725 g
Celozrnná múka	95 g	130 g	170 g
Sušené pečiarne drożdže	1½ kJ.	2 kJ.	2½ kJ.
Podľa chuti si vyberte tieto prísady:			
Orechy	110 g	150 g	225 g
Lesklé orechy	110 g	150 g	225 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl s príslušnými prísadami so správnou hmotnosťou. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ a cukor. Potom pridajte obidva typy múky a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať orechy alebo lesklé orechy. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 9



Celozrnný chlieb

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h06	3h11	3h16
Voda	370 ml	490 ml	635 ml
Šnečnicový olej	1½ pL	1 pL	1½ pL
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	3 kJ.
Cukor	1 pL	1½ pL	2 pL
Sušené mlieko	1½ pL	2 pL	2½ pL
Špeciálna chlebová múka	180 g	240 g	310 g
Celozrnná múka	340 g	460 g	590 g
Sušené pečiarne drożdže	1 kJ.	1½ kJ.	2 kJ.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, snečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte obidva typy múky a drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 10, hmotnosť chleba a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 10



Rýchly chlieb

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	1h28	1h33	1h38
Výživná voda	300 ml	400 ml	600 ml
Olivový olej	1½ pL	2 pL	3 pL
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	3 kJ.
Cukor	1 pL	1½ pL	2 pL
Sušené mlieko	1½ pL	2½ pL	3 pL
Špeciálna chlebová múka	480 g	640 g	960 g
Sušené pečiarne drożdže	3 kJ.	4 kJ.	6 kJ.

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, snečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 12, hmotnosť chleba a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 12



Brioška

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko	60 ml	80 ml	120 ml
Vajce	3	5	6
Mäso posúvané na malé kocky	140 g	200 g	280 g
Soľ	1½ kJ.	2 kJ.	2 kJ.
Cukor	50 g	70 g	80 g
Špeciálna chlebová múka	430 g	575 g	670 g
Sušené pečiarne drożdže	1 kJ.	1½ kJ.	2½ kJ.
Kocky čokolády (podľa výberu)	110 g	150 g	170 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte mäso a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 11, hmotnosť briošky a želatinu farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri pipnutí (približne po 25 minútach), ak budete chcieť, môžete pridať kocky čokolády. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

PROG. 11

SK

KLASICKÝ CHLIEB



Chlieb s rascou

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h03	3h06	3h11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Repkový olej	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Soľ	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka	150 g	200 g	260 g
Ražná múka (T170)	170 g	230 g	300 g
Calozrná múka	170 g	230 g	300 g
Sušené pekárske drożdžie	2 k.l.	2½ k.l.	2½ k.l.
Ľanové semená	75 g	100 g	135 g
Šnečnicové semená	25 g	30 g	40 g
Mak	15 g	20 g	25 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, repkový olej, med a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach), pridajte ľanové a šnečnicové semená a mak. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Chlieb so syrom bez gluténu

PROG. 13

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h11
Voda	425 ml
Vajce	3
Rastlinný olej	3 p.l.
Krystalový cukor	2 p.l.
Soľ	1 k.l.
Biela ryžová múka	280 g
Hrieda ryžová múka	140 g
Sušené odstredené mlieko	3½ p.l.
Xantánová guma	3½ k.l.
Dehydrované cibulové vlnčky	1 p.l.
Mak	1 k.l.
zeľové semená	1½ k.l.
Kôprové semená	1½ k.l.
Nasťuhnaný syr cheddar	170 g
Sušené pekárske drożdžie	1 p.l.

Preneste všetko na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v uvedenom poradí: Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 13 a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Chlieb s vlákninou

PROG. 10

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

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



Chlieb s omega 3 masťnými kyselinami

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	210 ml	280 ml	365 ml
Prírodný jogurt	125 g	185 g	250 g
Repkový olej	1 p.l.	1½ p.l.	2 p.l.
Mešasa	2 p.l.	3 p.l.	4 p.l.
Soľ	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Sušené mlieko	½ p.l.	1 p.l.	2 p.l.
Špeciálna chlebová múka	155 g	200 g	255 g
Ražná múka (T170)	210 g	270 g	345 g
Calozrná múka	110 g	140 g	180 g
Sušené pšeničné klíčky	20 g	30 g	40 g
Sušené pekárske drożdžie	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Danové semená	55 g	70 g	90 g
Šnečnicové semená	40 g	60 g	70 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, prírodný jogurt, repkový olej, mešasa, soľ a sušené mlieko. Potom pridajte tri typy múky, sušené pšeničné klíčky a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach), pridajte ľanové semená a šnečnicové semená. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Chlieb bez soli

PROG. 14

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	320 ml	430 ml	500 ml
Šnečnicový olej	½ p.l.	½ p.l.	1 p.l.
Citrónová šťava	1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Špeciálna chlebová múka	520 g	700 g	840 g
Sušené pekárske drożdžie	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Sesamové semená	75 g	100 g	120 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, šnečnicový olej, citrónová šťava. Potom pridajte múku, sušené drożdžie a sesamové semená. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 14, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Savojský chlieb

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h02	3h51
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
Soľ	1½ kL	2 kL	2½ kL
Špeciálna chlebová múka	375 g	500 g	650 g
Ražná múka (T170)	150 g	200 g	260 g
Sušené pečárske drożdžie	¼ kL	1 kL	1½ kL
Olivu	25 g	30 g	40 g
Sampión (niekoľko kúžkov)	30 g	40 g	50 g
Syr Beaufort pokrývaný na kocky	60 g	80 g	100 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stol. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, šampiňóny a pokrájaná cibuľa, kocky syra Beaufort. Potom pridajte obidva typy múky a sušené drożdžie. Možete misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a skontrolujte pečenie: či je dostatočne pevný a či sú kolieska cibule rovnomerne rozmiestnené na jeho ozdobenie. Na konci programu vyplňte prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Bageta so slivkami a orechami

PROG. 1

Časové intervaly	4 bagiet	8 bagiet
2h02	2h02	2h59
Voda	160 ml	290 ml
Cukor	1 pL	1½ pL
Soľ	¼ kL	1½ kL
Kukuríčna krupica	25 g	45 g
Špeciálna chlebová múka	200 g	360 g
Ražná múka (T170)	25 g	45 g
Sušené pečárske drożdžie	¼ kL	1½ kL
Slivky	45 g	80 g
Orechy	45 g	80 g

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, cukor a soľ. Potom pridajte obidva typy múky a drożdžie. Možete misku do prístroja. Zvoľte program č. 1, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pipnutí (približne po 05 minútach) zapracujte orechy do cesta. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 19 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Namočte ich pred vyvalkaním v kukurížnej krupici. Položte chleby na podložku určenú na bagety. Nareďte bagety po celej dĺžke. Položte 3 slivky do každého zárezu. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pipnutí (po 57 minútach) vyberte bagety a znovu zaparkujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.



Bageta s jemnými otrubami

PROG. 1

Časové intervaly	4 bagiet	8 bagiet
2h02	2h02	2h59
Voda	175 ml	315 ml
Cukor	1 kL	1½ kL
Soľ	¼ kL	1½ kL
Maslo	20 g	35 g
Špeciálna chlebová múka	150 g	270 g
Čalunová múka	100 g	160 g
Jemné otruby	8 pL	14 pL
Sušené pečárske drożdžie	¼ kL	1½ kL

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



Žemle s rascou

PROG. 1

Časové intervaly	4 žemle	8 žemle
2h02	2h02	2h59
Voda	165 ml	300 ml
Cukor	1 pL	1½ pL
Soľ	¼ kL	1½ kL
Špeciálna chlebová múka	125 g	225 g
Ražná múka (T170)	125 g	225 g
Sušené pečárske drożdžie	¼ kL	1½ kL
Sušené hrozienka	75 g	135 g

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



Ciabatta s kozím syrom a medom

PROG. 2

	2 chleby ciabatta	4 chleby ciabatta		2 chleby ciabatta	4 chleby ciabatta
Časové intervaly	1h50	2h25		1h50	2h25
Voda	120 ml	240 ml	Ražná múka	50 g	100 g
Olivový olej	1 p.l.	2 p.l.	Sušené pečárske drożdžie	1 k.l.	2 k.l.
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.	Materná doška	½ k.l.	1 k.l.
„Meo“ z akcie	1½ p.l.	3 p.l.	Polosucný syr Chèvre	50 g	100 g
Špeciálna chlebová múka	150 g	300 g	Na zabepatenie lebu: olivový olej		

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olivový olej, soľ a med. Potom pridajte typy múky a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 2. Jednu farbu kôry a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) zapracujte maternú došku a kož' sy pokrájaný na malé kúsky. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 15 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 4 chleby ciabatta, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte prvú polovicu na dve rovnaké časti, potom ich vyformujte do oválneho tvaru. Položte chleby ciabatta na podložku zapekacej misy. Potrite olivovým olejom a znovu stlačte tlačidlo zapnutia a vypnutia. Pri ďalšom pípnutí (po 35 minútach) vyberte chleby ciabatta a znovu zaparkujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chleby vychladnúť na mriežke.



Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom

PROG. 1

Časové intervaly	4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59		4 bagiet 2h02	8 bagiet 2h59
Voda	135 ml	245 ml			
Soľ	¾ k.l.	1½ k.l.	Sušené pečárske drożdžie	¾ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.	Udená šamka	35 g	65 g
Cukor	½ p.l.	1 p.l.	Nastrihany parmezán	30 g	55 g
Špeciálna chlebová múka	205 g	370 g	Cerstvý nastrohany koriander	½ p.l.	1 p.l.

Nechajte slaninu roztopiť sa a ohriať na horúcej protipriľnavej panvici. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, olivový olej, cukor. Potom pridať múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Vyberte program č. 1. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) zapracujte šamku, parmezán a koriander do cesta. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 bagiet, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti, z ktorých vypracujete bagety. Položte chleby na podložku určenú na bagety a urobte na vrchu zárezy po celej dĺžke. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte bagety a znovu zaparkujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chleby vychladnúť na mriežke.



Tyčinky v čiernom sezame

PROG. 3

20 kruhových chlebov		20 kruhových chlebov	
Časové intervaly	2h29		2h29
Voda	70 ml	Sušené pečárske drożdžie	1 k.l.
Pivo	70 ml	Sezamový olej	1 p.l.
Soľ	1 k.l.	Čierny sezam	50 g
Špeciálna chlebová múka	240 g		

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, pivo, sezamový olej a soľ. Potom pridajte misku s droždím. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 3. Jednú farbu kôry a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 15 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 10 rovnakých častí. Vyformujte tak, aby ste dostali veľmi tenké tyčinky a potom ich zotlačte na pomúčené pracovnej doske. Potrite voľnou pomocou štetca a vysypte ich v čiernom sezame. Položte tyčinky na podložku zapekacej misy. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 37 minútach) vyberte tyčinky a znovu zaparkujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chleby vychladnúť na mriežke.



Chlieb s čiernymi olivami

PROG. 8

Hmotnosť	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	2h52	2h52	3h23
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Olaj	2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukor	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Soľ	2 k.l.	2½ k.l.	4 k.l.
Špeciálna chlebová múka	480 g	640 g	960 g
Sušené pečárske drożdžie	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Čierne olivy	75g	100 g	150 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, olej, cukor, soľ, múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 8. Hmotnosť chleba a jednu farbu kôry. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pípnutí (približne po 30 minútach) zapracujte čierne olivy do cesta. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklápte chlieb.



Chlieb ensaimadas s pomarančovým kvetom a škoricou

PROG. 6

Časové intervaly	4 ensaimadas 2h02	8 ensaimadas 2h59
Mlieko	40 ml	120 ml
Vajce	1	1
Soľ	½ k.l.	1 k.l.
Olaj	1½ p.l.	3 p.l.
Maslo	35 g	70 g
Práškový cukor	2½ p.l.	4½ p.l.
Mletá škorica	½ k.l.	1 k.l.
Pomarančový kvet	½ k.l.	1 k.l.
Múka	190 g	350 g
Sušené pečárske drożdžie	1 ½ k.l.	2 k.l.
Na ozdobenie: cukrová poleva		

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, soľ, olivový olej, roztopené maslo a hrubý kryštálový cukor. Potom pridajte drożdžie, škoricu, pomarančový kvet a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6. Jednú farbu kôry a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 chlebov ensaimadas, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte prvú polovicu na štyri rovnaké časti, zhrubte cesto do formy a získajte kruh s priemerom 15 až 20 cm. Potlačte a stočte do slmaka. Položte pečivo ensaimadas na podložku zapekacej misy a štetcom naneste vodu. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte pečivo ensaimadas a znovu zaparkujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia potrite cukrovou polevou a nechajte vychladnúť na mriežke.

† Tip: urobte jemný poter.



Klasické buchty

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchty	8 buchty
Voda	75 ml	130 ml
Mlieko	25 ml	50 ml
Sof	1 kJ.	1½ kJ.
Vajce	1	1
Maslo	15 g	25 g
Cukor	1 pL	1½ pL
Múka typu 45	225 g	385 g
Súšené pekárske drożdžie	1½ kJ.	2 kJ.
Sesamové semená	1½ pL	2 pL

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, mlieko, sof, vajce, maslo a cukor. Potom pridajte múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 25 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 buchty, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte prvú polovicu na 4 rovnaké časti, potom vyformujte z cesta guľôčku, aby ste získali pekný okrúhly tvar. Stečom naneste mlieko a posypťte sezamovými semenami. Položte buchty na podložku zapiekacej misy. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pipnutí (po 39 minútach) vyberte buchty a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.



Buchty so syrom gouda a rascou

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchty	8 buchty
Voda	75 ml	130 ml
Mlieko	25 ml	50 ml
Sof	1 kJ.	1½ kJ.
Vajce	1	1
Roztopené maslo	15 g	25 g
Cukor	1 pL	1½ pL
Múka typu 45	225 g	385 g
Nastrihnaný syr gouda	50 g	85 g
Čoľ rascas	1 pL	1½ pL
Súšené pekárske drożdžie	1½ kJ.	2 kJ.

Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, mlieko, sof, vajce, roztopené maslo a cukor. Potom pridajte múku, syr gouda, rascu a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 25 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 buchty, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte prvú polovicu na 4 rovnaké časti, potom vyformujte z cesta guľôčku, aby ste získali pekný okrúhly tvar. Stečom naneste mlieko a posypťte rascou. Položte buchty na podložku zapiekacej misy. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pipnutí (po 39 minútach) vyberte buchty a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.



Buchty so sušenými hroznikami a zázvorom

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchty	8 buchty
Mlieko	25 ml	50 ml
Voda	75 ml	130 ml
Sof	1 kJ.	1½ kJ.
Vajce	1	1
Cukor	1 pL	1½ pL
Prírodný zázvor	¼ kJ.	1 kJ.

Vložte napaustené sušené hrozienka do vlažného mlieka. Zatiaľ pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, sof, vajce, cukor, mlieky zázvor a pomarančový kôru pokrývanú na prúžky. Potom pridajte múku, roztopené maslo a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 5, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pipnutí (približne po 28 minútach) zapracujte hrozienka. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 25 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 buchty, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte prvú polovicu na 4 rovnaké časti, potom vyformujte z cesta guľôčku, aby ste získali pekný okrúhly tvar. Vnútornú stranu potrite zmesou, mlieko a cukor pomocou štetca. Položte buchty na podložku zapiekacej misy. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pipnutí (po 39 minútach) vyberte buchty a znovu zopakujte postup s druhou polovicou cesta. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Kanadský chlieb s jablkovým kompótom a javorovým sirupom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g		1000 g
Časové intervaly	2h08		2h08
Jablkový kompót neľadený	230 ml	Súšené odstredené mlieko	4 dL
Razdierny olej	125 ml	Prášok do pečiva	1 kJ.
Roztiahnuté vajcia	3	Sof	¼ kJ.
Cukrová poleva	95 g	Sóda bikarbóna	1½ kJ.
Javorový sirup	110 g	Mletá škorica	1½ kJ.
Špeciálna chlebová múka	175 g	Pomleté pekanové orechy	40 g
Čokoládna plnčinná múka	175 g	Pekánové orešky rozdelené na polovicu	6

Pridajte do misky všetky prísady v uvedenom poradí: Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 18 a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Po začatí pečenia, položte do stredu chleba pekanové orešky rozdelené na polovicu. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyďte chlieb.



Chlieb s mrkvou a zázvorom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g	1000 g
Časové intervaly	2h08	2h08
Vajce	2	315 g
Nastrihnaná mrkva	225 g	100 g
Cukrová poleva	125 g	2 kL
Odkvapknutá a vydrýnkajú ananás	75 g	2 kL
Melasa	75 g	¼ kL
Razdierny olej	150 g	2 kL
Sof	¼ kL	¼ kL
		Špeciálna chlebová múka
		Prírodné plnčinné otruby
		Cerstvý mlieky zázvor
		Cerstvý zosúšovaný zázvor
		Mletá škorica
		Súšené pekárske drożdžie
		Sóda bikarbóna

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v uvedenom poradí: Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 18, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach) pridajte orechy. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyďte chlieb.



Mramorový chlieb

PROG. 11

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko	2½ p.l.	3 p.l.	3½ p.l.
Vajce	3	5	6
Maslo	160 g	210 g	250 g
Soľ	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukor	5 p.l.	6 p.l.	7 p.l.
Špeciálna chlebová múka	390 g	530 g	620 g
Sušené pekárske drożdžie	2 k.l.	2½ k.l.	3 k.l.
Sušené hrozienka	120 g	140 g	180 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 11, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 25 minútach) pridajte hrozienka. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Flámsky chlieb Bressane s malinami

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Mlieko	75 ml	100 ml	150 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Maslo	50 g	65 g	100 g
Cukor	1½ k.l.	2 p.l.	3 p.l.
Cukor kasonáda	25 g	35 g	50 g
Vajce	2	3	4
Špeciálna chlebová múka	350 g	465 g	700 g
Sušené pekárske drożdžie	1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Čerstvé maliny	40 g	55 g	80 g

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, maliny, cukor a soľ. Potom pridajte múku a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 28 minútach) pridajte šaht maslo a cukor kasonáda. 30 až 45 minút pred skončením programu otvorte prístroj a skontrolujte pečenie: či je dostatočne pevný a či sú maliny rovnomerne rozmiestnené na jeho ozdobenie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Kugelhoppf

PROG. 11

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko	100 ml	120 ml	205 ml
Vajce	2	3	4
Maslo	160 g	210 g	250 g
Soľ	1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Cukor	70 g	90 g	135 g
Špeciálna chlebová múka	390 g	530 g	795 g
Sušené pekárske drożdžie	2½ k.l.	3½ k.l.	4 k.l.
Celé mandle	40 g	50 g	60 g
Sušené hrozienka	110 g	150 g	170 g

Nechajte hrozienka namočené vo vode alebo bielom alkohole. Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: mlieko, vajcia, zmäknutý tuk, soľ a cukor. Potom pridajte múku a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 11, hmotnosť brosky a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 25 minútach) pridajte celé mandle a hrozienka. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Stollens

PROG. 6

Časové intervaly	4 ks stollens	8 ks stollens
2h02	2h59	
Vlažná voda	125 ml	225 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
Mierne zohriate maslo	65 g	110 g
Cukor	75 g	135 g
Špeciálna chlebová múka	250 g	450 g
Sušené pekárske drożdžie	15 g	25 g

Časové intervaly	4 ks stollens	8 ks stollens
2h02	2h59	
Sušené hrozienka	60 g	110 g
Celé mandle	40 g	70 g
Kandované ovocie	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Marcipán	75 g	135 g

Na ozdobenie: cukrová poleva

Nechajte hrozienka, celé mandle a kandované ovocie macerovať v rume. Pri dajte do misky všetky prísady v tomto poradí: vlažné mlieko, soľ, mierne zohriate maslo a cukor. Potom pridajte múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach) pridajte dobre odslupané hrozienka, mandle a kandované ovocie. Pri druhom pipnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 4 ks stollens, rozdeľte cesto na 2 polovice a odoďte si jednu časť pod pílitrom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti a stlačte ich. Rozložte marcipán na 4 časti a položte ich do stredu každého cesta na kolík. Znovu zamiešajte cesto a vytvarujte z cesta guľôčku, aby ste získali pekný okrúhly tvar. Potom mliekom pomazou šitca. Prilepte kolíky stollens na podličku zapiekacej misky. Znovu dajte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pipnutí (po 57 minútach) vyberte kolíky stollens. Štetcom naneste roztopené maslo a posypte cukrom a škorou. Celý postup znovu zopakujte pri druhom pečení. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.



Chlieb s ementálom

PROG. 8

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

Vyberte si hmotnosť chleba a preneste ho na stôl. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, soľ, múka, sušené drożdžie a cukor. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 8, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (po 30 minútach) pridajte syr. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Chlieb s korením

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08
Mlieko	200 ml
Vaje	2
Surový cukor	100 g
Soľ	½ kJ.
Zmes 4 korení	1 kJ.
Sosin bikarbóna	¼ kJ.
Skorica	1 kJ.
Med	500 g
Roztopené maslo	200 g
Špeciálna chlebová múka	400 g
Prášok do pečiva	1 vrecko

Preneste všetko na stôl. Vložte vajcia, surový cukor a soľ do šálátovej misy. Šťahajte všetko 5 minút. Pridajte korenie, mlieko, med a roztopené maslo. Vložte pripravený zmes do misy prístroja na prípravu chleba. Pridajte obidva typy múky a prášok do pečiva. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 18 a želanú farbu kôry. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

† Tip: ak máte radiš chlieb s korením dobre prepečený, na konci programu nechajte prísady 10 až 20 minút v pekáni pred jeho vyklopením.



Koláč

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08
Vaje	5
Cukor	165 g
Vanilkový cukor	1 vrecko
Soľ	1 p.
Trnavý rum	1½ pL
Medo	230 g
Hľužka múka (typu 45)	330 g
Prášok do pečiva	2½ kJ.
Sušené hrozienka	75 g
Kandizované ovocie	75 g

Vložte vajcia, cukor, vanilkový cukor a soľ do šálátovej misy. Šťahajte všetko 5 minút. Vložte pripravený zmes do misy prístroja na prípravu chleba. Pridajte tmavý rum, zmáknuté maslo, hladkú múku a prášok do pečiva. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 18 a želanú farbu kôry. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri prvom pipnutí (približne po 23 minútach) pridajte hrozienka a kandizované ovocie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte koláč.



Cesto na pizzu

PROG. 16

Hmotnosti	1250 g
Časové intervaly	1h15
Voda	450 ml
Olivový olej	2½ kJ.
Soľ	2½ kJ.
Špeciálna chlebová múka	800 g
Sušené pekárske drożdže	2½ kJ.

Pridajte do misy všetky prísady v tomto poradí: vodu, olivový olej a soľ. Potom pridajte múku a sušené drożdže. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 16. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu. Cesto je pripravené na ďalšie použitie.



Čerstvé cestoviny

PROG. 17

Hmotnosti	1250 g
Časové intervaly	15 min
Špeciálna chlebová múka	830 g
Voda	200 ml
Vaje	5
Soľ	1½ kJ.

Pridajte do misy všetky prísady v tomto poradí: múka, voda, vajcia a soľ. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 17. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu. Cesto je pripravené na ďalšie použitie.



Kompót z jabĺk a rebarbory

PROG. 19

Hmotnosti	1200 g
Časové intervaly	1h30
Jablká	600 g
Rebarbora	600 g
Cukor	5 pL

Očistite jablká a rebarboru a nakrájajte ich na malé kúsky. Vložte ovocie do misy prístroja na prípravu chleba. Pridajte cukor. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 19. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj a vyberte nádobu.

† Tip: ovocie nakrájajte podľa toho, čomu dávate prednosť. Či máte radiš rozvarené kusy alebo kusy, ktoré zostanú aj po varení. Na prípravu kompótu si vyberte sezónne ovocie.



BEVEZETÉS

P 51

KLASSZIKUS KENYEREK

P 52 - 53

SPECIÁLIS KENYEREK

P 54 - 55

FRANCIAORSZÁGI KENYEREK

P 56 - 57

OLASZ KENYÉR

P 58

SPANYOL KENYÉR

P 59

AMERIKAI KENYÉR

P 60 - 61

EURÓPAI KENYÉR

P 62 - 63

EGYEBEK

P 64 - 65

Bevezetés

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

Liszt: a kenyérsütéshez használjon lisztet (a receptekben megadott egyéb ellenkező útmutatás kivételével) többféle elnevezés használatos: búzaliszt (T55), speciális kenyérliszt, fehér kenyérhez való pékisliszt, fehér liszt.

Megjegyzések: A 65-es típusú liszt is megfelfúthat.

Sütőedény: többféle formában forgalmazták: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony. Forgalmazták nagy áruházi csomagokban (pékségekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékségben is.

Amennyiben friss edényt használ, ne felejtse el szétmorzsolni, hogy jobban feloldódjon.

A szárított edény és friss edény átszámítási arányai mennyiség/súly szerint

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

Amennyiben friss edényt használ, szorozza be hárommal a szárított edény mennyiségét.



Tanácsok & Ötletek

KENYÉR

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

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

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

BAGUETTE-EK ÉS ZSEMLÉK

A megformázáshoz tekintse meg a receptkönyv végén található mozdulat illusztrációkat.

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

A tészta ragacos és nehéz megformázni: sok a víz mennyisége. Iszetteze be a kezét.

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

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

A zsemle egymáshoz érnek és nem sünek át: a tészta túl folyós, vagy a zsemle rosszul vannak elhelyezve a sütőlapon. Ügyeljen a sütőlapokon történő helyek közötti optimalizálásra és a folyékony hozzávalók megfelelő adagolására.

A zsemle a sütőlapra ragadnak és az aljuk megég: vilásozson gyengébb sütőerősséget és ne kenje be túlzottan a zsemleket.

A zsemle túl fakók a sütés után: valószínűleg nem nedvesítette be kellőképpen a zsemleket a sütés előtt. Ecset használatával kenje be tojás és víz alappal a megformázás előtt és a lehető legkevesebbet dolgozza össze a tésztát.

A zsemle nem puffadtak fel eléggé: kevés az edény vagy túlságosan összedolgozta a tésztát. Próbálja újra több edénnyel. Hagyja pihenni 10 percig a megformázás előtt és a lehető legkevesebbet dolgozza össze a tésztát.

A zsemle túl nagyra nőnek: valószínűleg túl sok az edény. Kevesebb edényt tegyen bele és egy kicsit lapítsa el a zsemleket, amikor a sütőlapra helyezi őket.

A zsemle bevágásai összezárnak: ne féljen nagyobb vágásokat csinálni.



Fehérkenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	315 ml	420 ml	540 ml
Só	1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor	1½ ek	1 ek	1½ ek
Kenyérflesztő	520 g	700 g	900 g
Szárazított sütőfélélesztő	1 kk	1½ kk	2 kk
Jódos szennet			
Zöld olívbogyó	90 g	130 g	190 g
Nórisz szelvény	150 g	200 g	300 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá az egyik további hozzávalót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 9



Szendvicskenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	2h53	2h58	3h03
Víz	270 ml	325 ml	405 ml
Nápraforgóbaj	1½ ek	2 ek	2½ ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor	1½ ek	2 ek	2½ ek
Téjpor	2 ek	2½ ek	3 ek
Kenyérflesztő	500 g	600 g	750 g
Szárazított sütőfélélesztő	1½ kk	1½ kk	2 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, nápraforgóbaj, só, cukor és téjpor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 8. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 8



Rusztikus barna kenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	305 ml	405 ml	525 ml
Só	1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor	1½ ek	1 ek	1½ ek
Kenyérflesztő	415 g	560 g	725 g
Teljes kiőrlésű liszt	95 g	130 g	170 g
Szárazított sütőfélélesztő	1½ kk	2 kk	2½ kk
Fakultatás, válassza a következő hozzávalók egyikét:			
Dió	110 g	150 g	225 g
Mogyoró	110 g	150 g	225 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a fenti táblázatot a hozzávalók mennyiségének meghatározásához. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só és cukor. Ezután adja hozzá a kettőféle lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével), ha úgy kívánja, adja hozzá a diót vagy a mogyorót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 9



Teljes kiőrlésű kenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h06	3h11	3h16
Víz	370 ml	490 ml	635 ml
Nápraforgóbaj	1½ ek	1 ek	1½ ek
Só	1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor	1 ek	1½ ek	2 ek
Téjpor	1½ ek	2 ek	2½ ek
Kenyérflesztő	180 g	240 g	310 g
Teljes kiőrlésű liszt	340 g	460 g	590 g
Szárazított sütőfélélesztő	1 kk	1½ kk	2 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, nápraforgóbaj, só, cukor és téjpor. Ezután adja hozzá a kettőféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 10. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 10

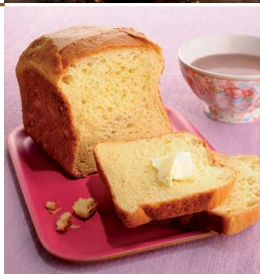


Gyors kenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	1h28	1h33	1h38
Langres víz	300 ml	400 ml	600 ml
Olívbaj	1½ ek	2 ek	3 ek
Só	1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor	1 ek	1½ ek	2 ek
Téjpor	1½ ek	2½ ek	3 ek
Kenyérflesztő	480 g	640 g	960 g
Szárazított sütőfélélesztő	3 kk	4 kk	6 kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, nápraforgóbaj, só, cukor és téjpor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 12. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 12



Briós

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Téj	60 ml	80 ml	120 ml
Tojás	3	4	6
Agud kockára vágott vaj	140 g	200 g	280 g
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor	50 g	70 g	80 g
Kenyérflesztő	430 g	575 g	670 g
Szárazított sütőfélélesztő	1 kk	1½ kk	2½ kk
Csokoládés darabok (opcionális)	110 g	150 g	170 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 11. programot, a briós súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével), ha úgy kívánja, adjon hozzá csokoládédarabokat. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 11



Magvas kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h03	3h06	3h11
Víz	360 ml	480 ml	620 ml
Repcelaj	2 ek	2½ ek	3½ ek
Méz	2 ek	2½ ek	3½ ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Kenyérliszt	150 g	200 g	260 g
Rozsliszt (típus: 170)	170 g	230 g	300 g
Teljes körkésű liszt	170 g	230 g	300 g
Száritott sütődesztó	2 kk	2½ kk	2½ kk
Lenmag	75 g	100 g	135 g
Napraforgómag	25 g	30 g	40 g
Mak	15 g	20 g	25 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, repcelaj, méz és só. Ezután adja hozzá a kettéle lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltevel) adja hozzá a fekete lenmagot, napraforgómagot és mákot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Gluténmentes sajtos kenyér

PROG. 13

Súly	1000 g
Idő	2h11
Víz	425 ml
Tojás	3
Niványi olaj	3 ek
Kristálycukor	2 ek
Só	1 kk
Fehér rizsliszt	280 g
Barna rizsliszt	140 g
Főzött tejpor	3½ ek
Xantángumi	3½ kk
Száritott hagymapóhly	1 ek
Mak	1 kk
Zellermag	1½ kk
Száritott kapor	1½ kk
Reszelt cheddar sajt	170 g
Száritott sütődesztó	1 ek

Tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 13. programot és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Rostos kenyér

PROG. 10

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h06	3h11	3h16
Víz	350 ml	460 ml	600 ml
Napraforgóolaj	½ ek	½ ek	1 ek
Só	1 kk	1½ kk	2 kk
Tejpor	1 ek	1½ ek	2 ek
Kenyérliszt	320 g	420 g	550 g
Finom korpá	160 g	210 g	275 g
Száritott sütődesztó	2 kk	2½ kk	3½ kk

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



Omega 3-ban gazdag kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	210 ml	280 ml	360 ml
Natur joghurt	125 g	185 g	250 g
Repcelaj	1 ek	1½ ek	2 ek
Mélsz	2 ek	3 ek	4 ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Tejpor	½ ek	1 ek	2 ek
Kenyérliszt	155 g	200 g	255 g
Rozsliszt (típus: 170)	210 g	270 g	345 g
Teljes körkésű liszt	110 g	140 g	180 g
Búzacsirapó	20 g	30 g	40 g
Száritott sütődesztó	3 kk	4 kk	5 kk
Lenmag	55 g	70 g	90 g
Napraforgómag	40 g	60 g	70 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, natur joghurt, repcelaj, mélsz, a tejpor. Ezután adja hozzá a háromfajta lisztet, búzacsiraport és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltevel) adja hozzá a lenmagot és a napraforgómagot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Só nélküli kenyér

PROG. 14

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	320 ml	430 ml	500 ml
Napraforgóolaj	½ ek	½ ek	1 ek
Citromlé	1½ kk	2 kk	2 kk
Kenyérliszt	520 g	700 g	840 g
Száritott sütődesztó	1 kk	1½ kk	2 kk
Szezámag	75 g	100 g	120 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, napraforgóolaj, citromlé. Ezután adja hozzá a lisztet, a szárított élesztőt és a szezámagot. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 14. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Savoyai kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3:01	3:00	3:51
Víz	375 ml	500 ml	650 ml
Só	115 kk	2 kk	216 kk
Kenyérliszt	375 g	500 g	650 g
Rozsliszt (típus: 170)	150 g	200 g	260 g
Szártott sütődesztó	¼ kk	1 kk	116 kk
Hagyma	25 g	30 g	40 g
Gomba (néhány karika)	30 g	40 g	50 g
Kockára vágott beaufort sajt	60 g	80 g	100 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, gomba és vékonyra szeletelt hagyma, kockára vágott beaufort sajt, só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és a szártott desztót. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőjét. Nyomja meg a „start/stop” gombot. 30-45 perccel a program vége előtt nyissa ki a gépet és ellenőrizze a tészta sülését: ha kellően kemény, helyezze a hagymakarikákat díszítésként a kenyére. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Aszalt szilvás, diós bagett

PROG. 1

Idő	4 db bagett	8 db bagett
Víz	160 ml	290 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¼ kk	116 kk
Kukoricadara	25 g	45 g
Kenyérliszt	200 g	360 g
Rozsliszt (típus: 170)	25 g	45 g
Szártott sütődesztó	¼ kk	116 kk
Aszalt szilva	45 g	81 g
Dió	45 g	80 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt hőjét és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a diót a tésztahoz. A második sipszó elhangzásakor (1105 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétféle a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formálni. Nedvesítse be őket, mielőtt a kukoricadarába forgatja. Helyezze a tésztaadarabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszan vágja be a tésztaadarabokat. Helyezzen 3 db aszalt szilvát a bevágásokba. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácsra.



Finom korpás bagett

PROG. 1

Idő	4 db bagett	8 db bagett
Víz	175 ml	315 ml
Cukor	1 kk	116 kk
Só	¼ kk	116 kk
Vaj	20 g	35 g
Kenyérliszt	150 g	270 g
Tekés kőrőliszt (liszt)	100 g	180 g
Finom korpá	8 ek	14 ek
Szártott sütődesztó	¼ kk	116 kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, vaj, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt hőjét és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sipszó elhangzásakor (1105 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétféle a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formálni. Nedvesítse be őket, mielőtt a finom korpába forgatja. Helyezze a tésztaadarabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszan vágja be a tésztaadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácsra.



Mazsolás buci

PROG. 1

Idő	4 cipő	8 cipő
Víz	165 ml	300 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¼ kk	116 kk
Kenyérliszt	125 g	225 g
Rozsliszt (típus: 170)	125 g	225 g
Szártott sütődesztó	1 kk	116 kk
Mazsola	75 g	135 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt hőjét és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a mazsolát a tésztahoz. A második sipszó elhangzásakor (1105 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 cipőcskát kíván készíteni, ossza kétféle a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. adag tésztát 4 egyenlő részre. Ezekből fog bagetteket formálni, mielőtt a lisztbe forgatná. Helyezze a tésztaadarabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszan vágja be a tésztaadarabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a buciakat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácsra.



Kecsesajtos, mézes cibatta

PROG. 2

Idő	2 db ciabatta		4 db ciabatta	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Víz	120 ml	240 ml		
Olívmaj	1 ek	2 ek		
Só	1 kk	1½ kk		
Állakméz	1½ ek	3 ek		
Kenyerliszt	150 g	300 g		

Idő	2 db ciabatta		4 db ciabatta	
	1h50	2h25	1h50	2h25
Rozsflisz	50 g	100 g		
Szárazított sütődesztó	1 kk	2 kk		
Citromillatú kakukkfű	½ kk	1 kk		
Fekésmény kecskesajt	50 g	100 g		

A máshoz olvasolaj

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívmaj, só és méz. Ezután adja hozzá a kétfajta lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 2. programot, a kívánt hőszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (23 perc eltelével) adja hozzá a citromillatú kakukkfűt és a kis csarabácska vágott kecskesajtot. A második sipszó elhangzásakor (1h15 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 4 db ciabattát kíván készíteni, ossza kettéfele a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. adag tésztát 2 egyenlő részre, majd formázza őket ovális formára. Helyezze a ciabattákat a lapos sütőlapra. Kenje meg olívmajjal és ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (35 perc eltelével) vegye ki a ciabattákat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végével, hagyja hűlni egy rácon.



Szalonnás, parmezános és korianderes bagett

PROG. 1

Idő	4 db bagett		8 db bagett	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Víz	135 ml	245 ml		
Só	½ kk	1½ kk		
Olívmaj	½ ek	1 ek		
Cukor	½ ek	1 ek		
Kenyerliszt	205 g	370 g		

Idő	4 db bagett		8 db bagett	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Szárazított sütődesztó	4 kk	1½ kk		
Füstölt csuiss szalonna	35 g	65 g		
Reszelt parmezán	30 g	55 g		
Friss reszelt koriander	½ ek	1 ek		

Futtassa meg a szalonnát egy felmelegített tapadásmentes bevonatú serpenyőben, csöpögtesse le és hagyja kihűlni. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, olívmaj, cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (23 perc eltelével) adja hozzá a szalonnát, a parmezánt és a koriandert a tésztahoz. A második sipszó elhangzásakor (1h05 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kettéfele a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezektől fog bagetteket formálni. Helyezze őket a „bagett” sütőformába és helyes helyzetben vágja be a kis darabokat. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc eltelével) vegye ki a bagetteket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végével, hagyja hűlni egy rácon.



Fekete szezámmagos grissini

PROG. 3

Idő	20 db grissini		20 db grissini	
	2h29	2h29	2h29	2h29
Víz	70 ml			
Só	70 ml			
Só	1 kk			
Kenyerliszt	240 g			

Idő	20 db grissini		20 db grissini	
	2h29	2h29	2h29	2h29
Szárazított sütődesztó	1 kk			
Szezámolaj	1 ek			
Fekete szezámmag	50 g			

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, szezámolaj és só. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 3. programot, a kívánt hőszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sipszó elhangzásakor (1h15 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ossza kettéfele a tésztát és az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. adag tésztát 10 egyenlő részre. Meglisztezett nyújtódesztán formázza a tészta darabokból nagyon vékony hurkákat. Egy eszté segítésével kenje meg őket vízzel és forgassa bele a fekete szezámmagba. Helyezze a grissinikat a lapos sütődesztóba. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc eltelével) vegye ki a grissiniket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végével, hagyja hűlni egy rácon.



Fekete olajbogyós kenyér

PROG. 8

Idő	750 g		1000 g		1500 g	
	2h52	2h52	2h52	2h52	2h52	2h52
Víz	255 ml	240 ml	310 ml	310 ml	310 ml	310 ml
Olaj	2½ ek	3½ ek	5 ek	5 ek	5 ek	5 ek
Cukor	3 kk	4 kk	5 kk	5 kk	5 kk	5 kk
Só	2 kk	2½ kk	4 kk	4 kk	4 kk	4 kk
Kenyerliszt	480 g	640 g	960 g	960 g	960 g	960 g
Szárazított sütődesztó	1 kk	1½ kk	2 kk	2 kk	2 kk	2 kk
Fekete olajbogyó	75g	100 g	150 g	150 g	150 g	150 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olaj, cukor, só, liszt és élesztő. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 8. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (körülbelül 30 perc eltelével) adja hozzá a fekete olajbogyókat a tésztahoz. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Narancsvirágos, fahéjas ensaimada

PROG. 6

Idő	4 db ensaimada		8 db ensaimada	
	2h02	2h59	2h02	2h59
Tej	40 ml	120 ml		
Tojás	1	1		
Só	½ kk	1 kk		
Olaj	15 ek	3 ek		
Vaj	35 g	70 g		
Porcukor	2½ ek	4½ ek		
Orsólirahaj	½ kk	1 kk		
Narancsvirág	½ kk	1 kk		
Liszt	190 g	350 g		
Szárazított sütődesztó	1½ kk	2 kk		

A díszítéshez: Kristálycukor

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, só, olívmaj, olvasztott vaj és vörös cukor. Ezután adja hozzá a lisztet, a fahéjat, a narancsvirágos és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kívánt hőszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sipszó elhangzásakor (1h05 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db ensaimadát kíván készíteni, ossza kettéfele a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, majd sodorja a tésztát 15-20 cm-es hurkába. Egyenlő lapra el és tegye fel csiga formába. Helyezze az ensaimadákat a lapos sütődesztóba és egy eszté segítségével kenje meg őket vízzel. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (57 perc eltelével) vegye ki az ensaimadákat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végével sodorja meg kristálycukorral és hagyja hűlni egy rácon.

Tip: a gyenge sütésérőiséget válassza.



Klasszikus zsömlebuci

PROG. 5

	4 buci	8 buci
Idő	2h04	2h43
Víz	75 ml	130 ml
Tej	25 ml	50 ml
Só	1 kk	1½ kk
Tojás	1	1
Vaj	15 g	25 g
Cukor	1 ek	1½ ek
45-ös liszt	225 g	385 g
Szárazított sütelesző	1½ kk	2 kk
Szezámag	1½ ek	2 ek

Öntse a sütevénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, tej, só, tojás, vaj és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütevényt a gépbe. Válassza ki az 5. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sípszó elhangzásakor (1h25 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db zsömlebucit kíván készíteni, ossza kettéfe a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, majd formázzon szép kerek buccikat. Egy ecset segítségével kenje meg tejjel és szórja meg szezámaggal. Helyezze a buccikat a lapos tepsire. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (39 perc eltelével) vegye ki a buccikat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácon.



Gouda-s, köményes zsömlebuci

PROG. 5

	4 buci	8 buci
Idő	2h04	2h43
Víz	75 ml	130 ml
Tej	25 ml	50 ml
Só	1 kk	1½ kk
Tojás	1	1
Olvasztott vaj	15 g	25 g
Cukor	1 ek	1½ ek
45-ös liszt	225 g	385 g
Reszelt gouda sajt	50 g	85 g
Köménymag	1 ek	1½ ek
Szárazított sütelesző	1½ kk	2 kk

Öntse a sütevénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, tej, só, tojás, olvasztott vaj és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet, a gouda sajtot, a köményt és az élesztőt. Helyezze a sütevényt a gépbe. Válassza ki a 5. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sípszó elhangzásakor (1h25 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db buciit kíván készíteni, ossza kettéfe a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, majd formázzon szép kerek buccikat. Egy ecset segítségével kenje meg tejjel és szórja meg köménymaggal. Helyezze a buccikat a lapos tepsire. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (39 perc eltelével) vegye ki a buccikat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácon.



Mazzsolás, gyömbéres buci

PROG. 5

	4 buci	8 buci
Idő	2h04	2h43
Tej	25 ml	50 ml
Víz	75 ml	130 ml
Só	1 kk	1½ kk
Tojás	1	1
Cukor	1 ek	1½ ek
Porított gyömbér	¾ kk	1 kk

	4 buci	8 buci
Narancs-olaj	1	1
45-ös liszt	225 g	385 g
Olvasztott vaj	20 g	35 g
Szárazított sütelesző	1½ kk	2 kk
Mazsola	50 g	85 g
A fűszerszíroz: 1 ek tej és 20 µg cukor.		

Azassa a mazsolát a langos tejbe. Míg a mazsolaszemek puffadnak, öntse a sütevénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, tojás, cukor, porított gyömbér és a vékonyra vágott narancshéj. Ezután adja hozzá a lisztet, az olvasztott vaját és az élesztőt. Helyezze a sütevényt a gépbe. Válassza ki a 5. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (korábban 28 perc eltelével) adja hozzá a mazsolát. A második sípszó elhangzásakor (1h25 eltelével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db buciit kíván készíteni, ossza kettéfe a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, majd formázzon szép kerek buccikat. Egy ecset segítségével kenje meg a tetejüket a tej és a cukor keverékével. Helyezze a buccikat a lapos tepsire. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (39 perc eltelével) vegye ki a buccikat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétével, hagyja hűlni egy rácon.



Kanadai almakompótos és juharszirupos kenyér

PROG. 18

Súly	1000 g	1000 g
Idő	2h08	2h08
Nem cukrozott almakompót	230 ml	
Növényi olaj	125 ml	
Felvert tojások	3	
Kristálycukor	95 g	
Juharszirup	110 g	
Kenyérliszt	175 g	
Teljes körű búzaliszt	175 g	

	1000 g
Főzött tejpor	4 ek
Sütőpor	1 kk
Só	¼ kk
Szódabikarbóna	½ kk
Örökléte	1½ kk
Apróra vágott pekándió	40 g
Kenyérvágott pekándió (fakultatív)	6

Öntse a sütevénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Helyezze a sütevényt a gépbe. Válassza ki a 18. programot és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Amikor a sütési ciklus megkezdődik, helyezze a félbevágott pekándiókat a kenyér középre. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütevényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Sárgarépás és gyömbéres kenyér

PROG. 18

Súly	1000 g	1000 g
Idő	2h08	2h08
Tojás	2	
Reszelt sárgarépa	225 g	
Kristálycukor	125 g	
Lecsesrepletett és összekevert ananász	75 g	
Mékszó	75 g	
Növényi olaj	150 g	
Só	¼ kk	

	1000 g
Kenyérliszt	315 g
Természetes búzaliszt	100 g
Frisz élesztőgyömbér	2 kk
Szárazított gyömbér	2 kk
Örökléte	1½ kk
Szárazított sütelesző	2 kk
Szódabikarbóna	¼ kk

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütevénybe a hozzávalókat a megadott sorrendben. Helyezze a sütevényt a gépbe. Válassza ki a 18. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc eltelével) adja hozzá a diót. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütevényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Cramique

PROG. 11

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Tej	239 ek	3 ek	314 ek
Tojás	3	5	6
Vaj	160 g	210 g	250 g
Só	116 kk	2 kk	266 kk
Cukor	5 ek	6 ek	7 ek
Kenyérliszt	390 g	530 g	620 g
Szárazított sütőélesztő	2 tk	216 kk	3 tk
Mazsola	120 g	140 g	180 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 11. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első spízó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá a mazsolt. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Flamand málnás kalács

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Tej	75 ml	100 ml	150 ml
Só	1 kk	116 kk	2 kk
Vaj	50 g	65 g	100 g
Cukor	116 kk	2 ek	3 ek
Cassonade cukor	25 g	35 g	50 g
Tojás	2	3	4
Kenyérliszt	350 g	465 g	700 g
Szárazított sütőélesztő	1 kk	1 kk	116 kk
Friss málna	40 g	55 g	80 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, málna, cukor és só. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első spízó elhangzásakor (körülbelül 28 perc elteltével) adja hozzá a vajat és a Cassonade cukor cukrot. 30-45 perccel a program vége előtt nyissa ki a gépet és ellenőrizze a tészta sülését: ha kellően kemény, helyezze a málnát díszítésként a kenyérre. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Kuglóf

PROG. 11

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Tej	100 ml	120 ml	205 ml
Tojás	2	3	4
Vaj	160 g	210 g	250 g
Só	1 kk	1 kk	116 kk
Cukor	70 g	90 g	135 g
Kenyérliszt	390 g	530 g	795 g
Szárazított sütőélesztő	216 kk	316 kk	416
Egész mandula	40 g	50 g	60 g
Mazsola	110 g	150 g	170 g

Áztassa a mazsolt vízbe vagy fehér alkoholba. Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, tojás, puha vaj, só és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 11. programot, a brios súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első spízó elhangzásakor (körülbelül 25 perc elteltével) adja hozzá az egész mandulászemeket és a beáztatott mazsolt. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Stollen

PROG. 6

Idő	4 db stollenhez 2h02	8 db stollenhez 2h59
Lángos víz	125 ml	225 ml
Só	1 kk	116 kk
Szabványos méretű vaj	65 g	110 g
Cukor	75 g	135 g
Kenyérliszt	250 g	450 g
Szárazított sütőélesztő	15 g	25 g

Idő	4 db stollenhez 2h02	8 db stollenhez 2h59
Mazsola	60 g	110 g
Egész mandula	40 g	70 g
Kandírozott gyümölcsök	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Marcipán	75 g	135 g

A díszítéshez: Kristálycukor

Áztassa be a rumba a mazsolt, az egész mandulászemeket és a kandírozott gyümölcsöket. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: lángos víz, só, szabványos méretű vaj és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárazított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első spízó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a jól lecsöpögtetett mazsolt, mandulát és kandírozott gyümölcsöket. A második spízó elhangzásakor (1105 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db stollent kíván készíteni, ossza ketté a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy kenyéruhával letakarva a 2. szűrésig. Ossza az 1. adag tésztát 4 egyenlő részre és lapítsa el. Vágja a marcipánt 4 darabra és helyezze a marcipandarabokat a kenyerek közepébe. Zárja össze a kenyérszeleteket és formázza szép vékony buccákká. Egy esztendővel később kenye meg őket tejjel. Helyezze a stolleneket a lázas sütőedénybe. Jelölje nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő spízó elhangzásakor (52 perc elteltével) vegye ki a stolleneket. Kenje meg őket az olvasztott vajjal és sűrjre meg kristálycukorral. Kínálhatja meg az előző műveléttől a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végétől kezdve, hagyja hűlni egy órán.



Ementális kenyér

PROG. 8

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	2h53	2h58	3h03
Víz	240 ml	320 ml	480 ml
Fűszeres	1 kk	1 kk	116 kk
Kenyérliszt	240 g	450 g	675 g
Szárazított sütőélesztő	2 kk	216 kk	316 kk
Cukor	1 kk	1 kk	116 kk
Kockára vágott ementális	115 g	150 g	225 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, só, liszt, szárazított élesztő és cukor. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 8. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első spízó elhangzásakor (30 perc elteltével) adja hozzá a sajtot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.



Fűszeres kenyér

PROG. 18

Súly	1000 g
Idő	2h08
Telj.	200 ml
Tojás	2
Vörös cukor	100 g
Só	1/2 kk
4 Fűszerkeverék	1 kk
Szódabikarbóna	1/4 kk
Fahéj	1 kk
Méz	500 g
Olvasztott vaj	200 g
Kenyérliszt	400 g
Sütőpor	1 zacskó

Üsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a vörös cukrot, a sőt és az étkezési szódabikarbónát. Habosítsa 5 percen keresztül. Adja hozzá a fűszereket, a mézet és az olvasztott vajat. Öntse a készítményt a kenyérsütő gép sütőedényébe. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 18. programot, a kenyér súlyát és a kívánt hőszintet. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

↑ *Tipp: a gyenge sütéserősséget használja.*



Cake

PROG. 18

Súly	1000 g
Idő	2h08
Tojás	5
Cukor	165 g
Vaníliás cukor	1 zacskó
Só	1 p.
Barna rum	1/2 ek
Vaj	230 g
Finomliszt (15-ös típus)	330 g
Sütőpor	2/3 kk
Mazsola	75 g
Kandírozott gyümölcsök	75 g

Üsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot és a sőt. Habosítsa 5 percen keresztül. Öntse a készítményt a kenyérsütő gép sütőedényébe. Adja hozzá a barna rumot, a puha vajat, a finomlisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 18. programot és a kívánt hőszintet. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az idő sárga villogásakor (23 perc eltelte után) adja hozzá a mazsolt és a kandírozott gyümölcsöket. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a cake-t.



Pizza tészta

PROG. 16

Súly	1250 g
Idő	1h15
Víz	450 ml
Olívaolaj	2/3 ek
Só	2/3 kk
Kenyérliszt	800 g
Szárazított sütőélesztő	2 1/2 kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívaolaj és só. Ezután adja hozzá a lisztet és a szárított élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 16. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt. A tészta felhasználásra kész.



Friss tészta

PROG. 17

Súly	1250 g
Idő	15 perc
Kenyérliszt	830 g
Víz	200 ml
Tojás	5
Só	1 1/2 kk

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: liszt, víz, tojás és só. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 17. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt. A tészta felhasználásra kész.



Alma-rebarbara kompót

PROG. 19

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

Hámozza meg az almát és a rebarbát, vágja darabokra. Borítsa a gyümölcsdarabokat a kenyérsütő gép sütőedényébe. Adja hozzá a cukrot. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 19. programot. Nyomja meg a „start/stop” gombot. A program végén kapcsolja ki a gépet és vegye ki a sütőedényt.

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



ВЪВЕДЕНИЕ

P 67

КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ

P 68 - 69

СПЕЦИАЛЕН ХЛЯБ

P 70 - 71

ФРЕНСКИ ХЛЯБ

P 72 - 73

ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБ

P 74

ИСПАНСКИ ХЛЯБ

P 75

АМЕРИКАНСКИ ХЛЯБ

P 76 - 77

ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБ

P 78 - 79

КАКВО ДРУГО

P 80 - 81

Въведение

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

Брашно: брашното, което трябва да използвате за направата на хляба, (ако в рецептата не са посочени изрични противопоказания), се предлага на пазара под няколко наименования: пшенично брашно (Т55), специално брашно за хляб, хлябно брашно за бял хляб, бяло брашно.

Забележки: Също така е подходящо да се използва и пшенично брашно тип 65.

Хлябна мая: тя съществува под различни форми: прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлябни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от вашата хлябарница.

Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите за да може да се разпредели равномерно.

Евронормативно количество / тегло между суха мая, прясна мая и течна мая

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

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



Полезни съвети и идеи

ХЛЯБОВЕ

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

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

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

БАГЕТИТЕ И ХЛЕБЧЕТА

За обработката, вижте листовката със стъпки, поместена в края на книгата с рецепти.

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

Тестото е лепкаво и оформянето му е трудно: водата е в повече, набрашнете ръцете си при оформянето.

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

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

Хлебчетата се допират и не са достатъчно изпечени: тестото е прекалено течно или хлебчетата не са разположени правилно върху плочата. Трябва да оптимизирате пространството върху плочата и да дозирате добре течностите.

Хлебчетата се запечатват за плочата и са изгорели отдолу: изберете по-слаба степен на запичане и не намазвайте прекалено много хлебчетата.

Хлебчетата са безцветни след запичане: хлебчетата вероятно не са били достатъчно навлажнени преди печене. С помощта на четка нанесете слой смес на базата на яйца и вода преди печене.

Хлебчетата не са достатъчно бухнали: липсва достатъчно мая или брашното е прекалено много обработвано. Опитайте отново, като поставите повече мая. Оставете тестото да престои 10 минути, преди да го оформите и обработвайте тестото колкото е възможно по-малко.

Хлебчетата са твърде разгънати: вероятно има твърде много мая. Сложете по-малко мая и сплескайте леко хлебчетата, след като бъдат поставени върху плочата.

Разрезите върху хлебчетата ви са се затворили: разрезите ви не са достатъчно изразени, трябва да натиснете по-силно.



Бял хляб

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода	315 мл	420 мл	540 мл
Сол	19 г.к.	2 г.к.	3 г.к.
Захар	19 г.с.	1 г.с.	11 г.с.
Специално брашно за хляб	520 г.	700 г.	900 г.
Сука мая за хляб	1 г.к.	11 г.к.	2 г.к.
По избор:			
Зелени маслини	90 г.	130 г.	190 г.
Пезени сланина	150 г.	200 г.	300 г.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол и захар. Добавете след това брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин.) добавете, ако желаете, една от допълнителните съставки. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

PROG. 9



Хляб без кори

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	2,53 ч	2,58 ч	3,03 ч
Вода	270 мл	325 мл	405 мл
Слънчогледово олио	11 г.с.	2 г.с.	21 г.с.
Сол	19 г.к.	2 г.к.	21 г.к.
Захар	11 г.с.	2 г.с.	21 г.с.
Мляко на прах	2 г.с.	21 г.с.	3 г.с.
Специално брашно за хляб	500 г.	600 г.	750 г.
Сука мая за хляб	11 г.к.	11 г.к.	2 г.к.

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

PROG. 8



Натурален хляб

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода	305 мл	405 мл	525 мл
Сол	19 г.к.	2 г.к.	3 г.к.
Захар	19 г.с.	1 г.с.	11 г.с.
Специално брашно за хляб	415 г.	560 г.	725 г.
Пълнозърнесто брашно	95 г.	130 г.	170 г.
Сука мая за хляб	11 г.к.	2 г.к.	21 г.к.
Изберете (незадължително) една от съставките по-долу:			
Орехи	110 г.	150 г.	225 г.
Песници	110 г.	150 г.	225 г.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата по-долу за количествата на съставките. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол и захар. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин.) добавете, ако желаете, орехите или песниците. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

PROG. 9



Пълнозърнест хляб

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,06 ч	3,11 ч	3,16 ч
Вода	370 мл	490 мл	635 мл
Слънчогледово олио	19 г.с.	1 г.с.	11 г.с.
Сол	19 г.к.	2 г.к.	3 г.к.
Захар	1 г.с.	11 г.с.	2 г.с.
Мляко на прах	11 г.с.	2 г.с.	21 г.с.
Специално брашно за хляб	180 г.	240 г.	310 г.
Пълнозърнесто брашно	340 г.	460 г.	590 г.
Сука мая за хляб	1 г.к.	11 г.к.	2 г.к.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 10, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

PROG. 10



Бърз хляб

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	1,28 ч	1,33 ч	1,38 ч
Хладка вода	300 мл	400 мл	600 мл
Екстракт	11 г.с.	2 г.с.	3 г.с.
Сол	19 г.к.	2 г.к.	3 г.к.
Захар	1 г.с.	11 г.с.	2 г.с.
Мляко на прах	11 г.с.	21 г.с.	3 г.с.
Специално брашно за хляб	480 г.	640 г.	960 г.
Сука мая за хляб	3 г.к.	4 г.к.	6 г.к.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, сол, захар и мляко на прах. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 12, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

PROG. 12



Кифла

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,15 ч	3,20 ч	3,25 ч
Мляко	60 мл	80 мл	120 мл
Яйца	3	4	6
Масло, разтопено на водни купчета	140 г.	200 г.	280 г.
Сол	19 г.к.	2 г.к.	2 г.к.
Захар	50 г.	70 г.	80 г.
Специално брашно за хляб	430 г.	575 г.	670 г.
Сука мая за хляб	1 г.к.	11 г.к.	21 г.к.
Парчета шоколад (незадължително)	110 г.	150 г.	170 г.

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 11, теглото на кифлата и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При звуковия сигнал (след около 25 мин.) добавете, ако желаете, парчета шоколад. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

PROG. 11



Хляб със семена

PROG. 9

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:01 ч	3:06 ч	3:11 ч
Вода	360 мл	480 мл	620 мл
Олио от рапица	2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Мед	2 с.л.	2½ с.л.	3½ с.л.
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2½ к.л.
Специално брашно за хляб	150 г	200 г	260 г
Ръжено брашно (тип 170)	170 г	230 г	300 г
Пълнозърнесто брашно	170 г	230 г	300 г
Суша мая за хляб	2 к.л.	2½ к.л.	2½ к.л.
Ленено семе	75 г	100 г	135 г
Слънчогледово семе	25 г	30 г	40 г
Семена от мак	15 г	20 г	25 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, олио от рапица, мед и сол. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете черно лещено семе, слънчоглед и мак. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Хляб със сирене, без глутен

PROG. 13

Тегло	1000 г
Време	2:13 ч
Вода	425 мл
Яйца	3
Растително масло	3 с.л.
Захар на кристали	2 с.л.
Сол	1 к.л.
Брашно от бил ориз	280 г
Брашно от кафев ориз	140 г
Обезмаслено мляко на прах	3½ с.л.
Кеант-нова смола	3½ к.л.
Копилца изсушен лук	1 с.л.
Семея от мак	1 к.л.
Семена от целина	1½ к.л.
сушен копър	1½ к.л.
Настъргано сирене „Чедър“	170 г
Суша мая за хляб	1 с.л.

Вижте таблицата. Поставете съставките в съда в посочения ред. Поставете съда в машината. Изберете програма 13 и желания цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Хляб с фибри

PROG. 10

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

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



Хляб омега 3

PROG. 9

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:01 ч	3:06 ч	3:11 ч
Вода	210 мл	280 мл	365 мл
Натурално кисело мляко	125 г	185 г	250 г
Олио от рапица	1 с.л.	1½ с.л.	2 с.л.
Меласа	2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2½ к.л.
Мляко на прах	½ с.л.	1 с.л.	2 с.л.
Специално брашно за хляб	155 г	200 г	255 г
Ръжено брашно (тип 170)	210 г	270 г	345 г
Пълнозърнесто брашно	110 г	140 г	180 г
Пшеничен зародиш на прах	20 г	30 г	40 г
Суша мая за хляб	3 к.л.	4 к.л.	5 к.л.
Ленено семе	55 г	70 г	90 г
Слънчогледово семе	40 г	60 г	70 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, натурално кисело мляко, Олио от рапица, Меласа, сол и Мляко на прах. След това добавете трите вида брашно, Пшеничен зародиш на прах и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 23 мин) добавете Ленено семе и Слънчогледово семе. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Безсолнен хляб

PROG. 14

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:01 ч	3:06 ч	3:11 ч
Вода	320 мл	430 мл	500 мл
Слънчогледово олио	½ с.л.	½ с.л.	1 с.л.
Лимонен сок	1½ к.л.	2 к.л.	2 к.л.
Специално брашно за хляб	520 г	700 г	840 г
Суша мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.	2 к.л.
Сушено семе	75 г	100 г	120 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, слънчогледово олио, лимонен сок. След това добавете брашното, сухата мая и сушеното семе. Поставете съда в машината. Изберете програма 14, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Савойски хляб

PROG. 9

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	2,01 ч	2,04 ч	2,11 ч
Вода	375 мл	500 мл	650 мл
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2½ к.л.
Специално брашно за хляб	375 г	500 г	650 г
Ръжено брашно (тип 170)	150 г	200 г	260 г
Сука мая за хляб	¾ к.л.	1 к.л.	1½ к.л.
Лук	25 г	30 г	40 г
Губи (и няколко копелца)	30 г	40 г	50 г
Борфор на кубчета	60 г	80 г	100 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: вода, губи и нарязан лук, кубчета борфор, сол. След това добавете двата вида брашно и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. 30 до 45 мин преди края на програмата отворете машината и проверете изпичането на тестото: ако то е достатъчно твърдо, поставете резените лук върху хляба за украса. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Багети с фини трици

PROG. 1

Време	4 багети	8 багети
Вода	175 мл	375 мл
Захар	1 к.л.	1½ к.л.
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Масло	20 г	35 г
Специално брашно за хляб	150 г	270 г
Пълнозърнесто брашно	100 г	180 г
Фини трици	8 с.л.	14 с.л.
Сука мая за хляб	¾ к.л.	1½ к.л.

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



Багети със сушени сини сливи и орехи

PROG. 1

Време	4 багети	8 багети
Вода	160 мл	200 мл
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Царевичен грис	25 г	45 г
Специално брашно за хляб	200 г	350 г
Ръжено брашно (тип 170)	25 г	45 г
Сука мая за хляб	¾ к.л.	1½ к.л.
Сушени сини сливи	45 г	80 г
Орехи	45 г	80 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, захар и сол. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1 и желания цвят на кората, натиснете бутон „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете орехите към тестото. При втория звуков сигнал (след 1 ч и 05 мин) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части, които да оформите на багети. Навлажнете ги, преди да ги овалите в царевичния грис. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети“. Нарезете тестото по цялата му дължина. Поставете по 3 сушени сини сливи във всеки прорез. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставяте да се охладят върху решетка.



Хлебчета с грозде

PROG. 1

Време	4 хлебчета	8 хлебчета
Вода	165 мл	300 мл
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Специално брашно за хляб	125 г	225 г
Ръжено брашно (тип 170)	125 г	225 г
Сука мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.
Сухо грозде	75 г	135 г

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



Чибата с козе сирене и мед

PROG. 2

	2 броя чибата	4 броя чибата
Време	1,50 ч	2,25 ч
Вода	120 мл	240 мл
Мехин	1 с.л.	2 с.л.
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Ароматизиращ	1½ с.л.	3 с.л.
Специално брашно за хляб	150 г	300 г

	2 броя чибата	4 броя чибата
Брашно де зеифе	50 г	100 г
Суша мая за хляб	1 к.л.	2 к.л.
Маслена лимон	¼ к.л.	1 к.л.
Полусухо козе сирене	50 г	100 г
За тоскански хамбург		

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, мехтин, сол и мед. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 2, желания цвят на кората и натиснете бутона „Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете мащерката, лимона и козото сирене, нарязано на малки парченца. При втория звуков сигнал (след 1 ч и 15 мин) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 4 броя чибата, разделете тестото на 2 кълба и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете тия кълба на 2 равни части, след това ги оформете така, че да добият овална форма. Поставете чибатата върху равна плоча за печене. Намажете със зехтин и отново натиснете „Включване“ – „Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 15 мин) извадете чибатата, след това отново извършете предходната процедура, за да започнете 2го печене. При завършване на всяко печене ги оставете да се охладят върху решетка.



Багети със сланина, пармезан и кориандър

PROG. 1

	4 багети	8 багети
Време	2,02 ч	2,59 ч
Вода	135 мл	240 мл
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Зехтин	½ с.л.	1 с.л.
Захар	½ с.л.	1 с.л.
Специално брашно за хляб	205 г	370 г

	4 багети	8 багети
Суша мая за хляб	¾ к.л.	1½ к.л.
Пудина сланина	35 г	65 г
Настърган пармезан	30 г	55 г
Пресен настърган кориандър	¼ с.л.	1 с.л.

Запечете леко сланината в топла фурна с незагряващо покритие, извадете и оставете да се охладят. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, зехтин, захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1. Натиснете бутона „Включване“ – „Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сланината, пармезана и кориандъра към тестото. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети разделете тестото на два кълба и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете тия на 4 равни части, които да оформите на багети. Поставете ги върху плочката за печене, специални багети и нарежете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване“ – „Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 17 мин) извадете багетите, след това извършете отново предходната процедура, за да започнете 2го печене. При завършване на всяко печене ги оставете да се охладят върху решетка.



Грезини с черен сусам

PROG. 3

	20 грезини
Време	2,29 ч
Вода	70 мл
Висра	70 мл
Сол	1 к.л.
Специално брашно за хляб	240 г

	20 грезини
Суша мая за хляб	1 к.л.
Сусамово олио	1 с.л.
Черен сусам	50 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, бира, сусамово олио и сол. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 3, желания цвят на кората и натиснете бутона „Включване“ – „Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,15 ч) отворете машината и извадете тестото. Разделете тестото на 2 кълба и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете тия кълба на 10 равни части. Оформете ги така, че да добиете саксови форма колбасовидни форми, като ги овлажете с водно парче с брашно по външната. Намажете ги с вода с помощта на четка и ги овлажете в черен сусам. Поставете грезините върху равна плоча за печене. Отново натиснете „Включване“ – „Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 37 мин) извадете грезините, след това извършете отново предходната процедура, за да започнете 2го печене. При завършване на всяко печене ги оставете да се охладят върху решетка.



Хляб с черни маслини

PROG. 8

	750 г	1000 г	1500 г
Време	2,53 ч	2,24 ч	1,03 ч
Вода	255 мл	340 мл	510 мл
Олио	2½ с.л.	3½ с.л.	5 с.л.
Захар	3 к.л.	4 к.л.	5 к.л.
Сол	2 к.л.	2½ к.л.	4 к.л.
Специално брашно за хляб	480 г	640 г	960 г
Суша мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.	2 к.л.
Черни маслини	75г	100 г	150 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, олио, захар, сол, брашно и мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 8, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване“ – „Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 30 мин), прибавете черните маслини към тестото. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Енсемада с портокалов цвят и канела

PROG. 6

	4 броя енсемада	8 броя енсемада
Време	2,02 ч	2,59 ч
Мляко	40 мл	120 мл
Яйце	1	1
Сол	¼ к.л.	1 к.л.
Олио	1,5 с.л.	3 с.л.
Масло	35 г	70 г
Пудра захар	2½ с.л.	4½ с.л.
Канела на прах	¼ к.л.	1 к.л.
Портокалов цвят	¼ к.л.	1 к.л.
Брашно	130 г	350 г
Суша мая за хляб	1½ к.л.	2 к.л.
За украса: захар за оцветяване		

Поставете съставките в съда в следния ред: мляко, сол, зехтин, разтопено масло и жълта захар. След това добавете брашното, канелата, портокаловия цвят и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, желания цвят на кората и натиснете бутона „Включване“ – „Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 броя енсемада, разделете тестото на 2 кълба и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете тия кълба на 2 равни части, след овалните тестото така, че да се получи колбасовидна форма от 15 до 20 см. Спелете тия кълба в формата на овал. Поставете енсемадата върху равна плоча за печене и намажете с водна плочка с четка. Отново натиснете „Включване“ – „Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете енсемадата, след това извършете отново предходната процедура, за да започнете 2го печене. При завършване на всяко печене ги посипвайте със захарна пудра и ги оставете да се охладят върху решетка.

↑ Поставяне съвет: изберете леко запичане.



Класическо хliebче

PROG. 5

Време	4 хliebче	8 хliebче
Вода	75 ml	130 ml
Мляко	25 ml	50 ml
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Яйце	1	1
Масло	15 г.	25 г.
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Брашно тип 45	225 г.	385 г.
Сука мая за хlieb	1½ к.л.	2 к.л.
Сушено семе	1½ с.л.	2 с.л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, мляко, сол, яйце, растопено масло и захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, желанния цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,25 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хliebчета, разделете тестото на 2 къси и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, след това оформете топка тесто така, че да се получи добре оформено кръгло хliebче. Намажете с мляко с помощта на четка и посипете със сушено семе. Поставете хliebчетата върху равна плоча за печене. Оново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 39 мин) извадете хliebчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Хliebчета с гауда и кимион

PROG. 5

Време	4 хliebче	8 хliebче
Вода	75 ml	130 ml
Мляко	25 ml	50 ml
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Яйце	1	1
Растопено масло	15 г.	25 г.
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Брашно тип 45	225 г.	385 г.
Настъргано гауда	50 г.	85 г.
Семена от кимион	1 с.л.	1½ с.л.
Сука мая за хlieb	1½ к.л.	2 к.л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, мляко, сол, яйце, растопено масло и захар. След това добавете брашното, гаудата, кимона и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, желанния цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,25 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хliebчета, разделете тестото на 2 къси и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, след това оформете топка тесто така, че да се получи добре оформено кръгло хliebче. Намажете с мляко с помощта на четка и посипете със семена от кимион. Поставете хliebчетата върху равна плоча за печене. Оново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 39 мин) извадете хliebчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Хliebчета със сухо грозде и джинджифил

PROG. 5

Време	4 хliebче	8 хliebче
Мляко	25 ml	50 ml
Вода	75 ml	130 ml
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Яйце	1	1
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Джинджифил на прах	¼ к.л.	1 к.л.
Коринка от портокал	1	1
Брашно тип 45	225 г.	385 г.
Растопено масло	20 г.	35 г.
Сука мая за хlieb	1½ к.л.	2 к.л.
Сухо грозде	50 г.	85 г.
3x лимони: 1 с.л. мляко и 20 г. захар		

Смесете сухото грозде в хладко мляко, за да шутне. През това време изсипете съставките в съда в следния ред: вода, сол, яйце, захар, джинджифил на прах и коринката портокал на фини лъitchки. След това добавете брашното, растопеното масло и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, желанния цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 30 мин) погавате сухото грозде. При втория звуков сигнал (след 1,25 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хliebчета, разделете тестото на 2 къси и оставете единия, покрит с кърпа за 2го печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, след това оформете топка тесто така, че да се получи добре оформено кръгло хliebче. Намажете отгоре с помощта на четка със смес от мляко и захар. Поставете хliebчетата върху равна плоча за печене. О-ново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 39 мин) извадете хliebчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. В края на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Канадски хlieb с компот от ябълки и сироп от клен

PROG. 18

Тегло	1000 г	1000 г
Време	2,08 ч	2,08 ч
Компот от неспладки ябълки	230 ml	
Растително масло	125 ml	
Рибена гайда	3	
Захарна глазура	95 г.	
Сироп от клен	110 г.	
Специално брашно за хlieb	175 г.	
Брашно от цели житни зърна	175 г.	
Обезмаслено мляко на прах	4 с.л.	
Химично мая	1 к.л.	
Сол	¼ к.л.	
Сода	½ к.л.	
Сметно канело	1½ к.л.	
Насукаан орах печан	40 г.	
Орах печан, нарязан на две (незадължително)	6	

Поставете съставките в съда в посочения ред. Поставете съда в машината. Изберете програма 18 и желанния цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. Щом започне процеса на печене, поставете нарязаните на две ореши печан в средата на хliebа. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хliebа от формата.



Хlieb с моркови и джинджифил

PROG. 18

Тегло	1000 г	1000 г
Време	2,08 ч	2,08 ч
Яйце s	2	
Настъргани моркови	225 г.	
Захар на кристали	125 г.	
Извирден и растителен анакс	75 г.	
Моласа	75 г.	
Растително масло	150 г.	
Сол	¾ к.л.	
Специално брашно за хlieb	315 г.	
Натурални гвашени трици	100 г.	
Сметно пресе-джинджифил	2 к.л.	
Настърган джинджифил	2 к.л.	
Сметно канело	¾ к.л.	
Сука мая за хlieb	2 к.л.	
Сода	¾ к.л.	

Изберете теглото на хliebа и виците таблица. Прибавете съставките в съда в посочения ред. Поставете съда в машината. Изберете програма 18, теглото на хliebа и желанния цвят на кората. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) добавете орахите. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хliebа от формата.



Крамик

PROG. 11

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:15 ч	3:20 ч	3:25 ч
Мляко	295 г.л	3 г.л	370 г.л
Яйца	3	5	6
Масло	180 г	210 г	250 г
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2½ к.л.
Захар	5 г.л.	6 г.л.	7 г.л.
Специално брашно за хляб	390 г	530 г	620 г
Суха мая за хляб	2 к.л.	2½ к.л.	3 к.л.
Сухо грозде	120 г	140 г	180 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 11, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване“ – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 25 мин) добавете сухото грозде. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба.



Фламандски сладкиш с малини

PROG. 9

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:01 ч	3:06 ч	3:11 ч
Мляко	75 мл	100 мл	150 мл
Сол	1 к.л.	1½ к.л.	2 к.л.
Масло	50 г	65 г	100 г
Захар	1½ к.л.	2 к.л.	3 к.л.
Жълт захар	25 г	35 г	50 г
Яйце 2	2	3	4
Специално брашно за хляб	350 г	465 г	700 г
Суха мая за хляб	1 к.л.	1 к.л.	1½ к.л.
Пресни малини	40 г	55 г	80 г

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, малини, захар и сол. Добавете след това брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 9, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване“ – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 28 мин) добавете маслото и жълтата захар. 30 до 45 минути преди завършване на програмата отворете машината и проверете климачното на тестото: ако то е достатъчно твърдо, поставете малините върху хляба за украса. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Кюгелхопф

PROG. 11

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3:15 ч	3:20 ч	3:25 ч
Мляко	100 мл	120 мл	205 мл
Яйца	2	3	4
Масло	160 г	210 г	250 г
Сол	1 к.л.	1 к.л.	1½ к.л.
Захар	70 г	90 г	135 г
Специално брашно за хляб	390 г	530 г	795 г
Суха мая за хляб	2½ к.л.	3½ к.л.	4 к.л.
Цели бадеми	40 г	50 г	60 г
Сухо грозде	110 г	150 г	170 г

Маринованите сухо грозде във вода или безцветен алкохол. Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Прибавете съставките в съда в следния ред: мляко, яйца, разтопено масло, сол и захар. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 11, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване“ – Изключване“. При първия звуков сигнал (след около 25 мин) добавете целите бадеми и маринованото грозде. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Щтолен

PROG. 6

Време	4 броя щтолен	8 броя щтолен
Хладка вода	125 мл	225 мл
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Темперирано масло	60 г	110 г
Захар	75 г	135 г
Специално брашно за хляб	250 г	450 г
Суха мая за хляб	15 г	25 г

Време	4 броя щтолен	8 броя щтолен
Сухо грозде	60 г	110 г
Цели бадеми	40 г	70 г
Захаросани плодове	25 г	45 г
Ром	15 мл	25 мл
Бадемово тесто	75 г	135 г

30 униса: захарна глазура

Накиснете сухото грозде, целите бадеми и захаросаните плодове в ром. Поставете съставките в съда в следния ред: хладко мляко, сол, темперирано масло и захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, желания цвят на кората и натиснете бутон „Включване“ – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 25 мин) прибавете сухото грозде, бадемите и добре изцедените захаросани плодове. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 броя щтолен, разделете тестото на 2 кълба и оставете единия, покрит с кърпа за 2-то печене. Разделете тия на 4 равни части и ги стесняйте. Наредете бадемовото тесто на 4 колбасовидни форми и поставете в дуп-фар на всяка една частта тесто. Затворете галетата, след това оформете топка така, че да се получи добре оформено кръгло хлябче. Намажете с мляко с помощта на четка. Поставете щтолен върху равна плоча за печене. Отново натиснете „Включване“ – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 37 мин) извадете щтолените. Намажете ги с разтопено масло и поръсете със захар за глазиране. Подгответе предизричната процедура, за да започнете 2-то печене. При завършване на второ печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.



Хляб с ементал

PROG. 8

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

Изберете теглото на хляба и вижте таблицата. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, брашно, суха мая и захар. Поставете съда в машината. Изберете програма 8, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете бутон „Включване“ – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 30 мин) добавете сирене. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.



Хляб с подправки

PROG. 18

Тегло	1000 г
Време	2,08 ч
Мляко	200 мл
Яйце s	2
Жълта захар	100 г
Сол	1/2 к.л.
Смес от 4 подправки	1 к.л.
Сода	1/2 к.л.
Канела	1 к.л.
Мед	500 г
Разтопено масло	200 г
Специално брашно за хляб	400 г
Химична мая	1 пакетче

Поставете в купа яйцата, жълтата захар, солта и хранителната сода. Разбийте всичко в продължение на 5 мин. Добавете подправките, млякото, меда и разтопеното масло. Излейте сместа в съда на машината за хляб. След това добавете брашното и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 18, теглото на хляба и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете хляба от формата.

↑ **Полезен съвет:** изберете лека степен на запичане.



Кекс

PROG. 18

Тегло	1000 г
Време	2,08 ч
Яйце s	5
Захар	165 г
Ванилова захар	1 пакетче
Сол	1 щипка
Тъмен ром	170 с.л.
Масло	230 г
Фино брашно (тип 45)	330 г
Химична мая	270 с.л.
Сухо грозде	75 г
Захаросани плодове	75 г

Поставете в купа яйцата, захарта, ваниловата захар и солта. Разбийте всичко в продължение на 5 минути. Излейте сместа в съда на машината за хляб. Добавете тъмния ром, разтопеното масло, финото брашно и химичната мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 18 и желания цвят на кората. Натиснете „Включване – Изключване“. При пълния звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде и захаросаните плодове. При завършване на програмата изключете машината, извадете съда и извадете кекса от формата.



Тесто за пица

PROG. 16

Тегло	1250 г
Време	1,15 ч
Вода	450 мл
Зехтин	270 с.л.
Сол	2 1/2 к.л.
Специално брашно за хляб	800 г
Сука мая за хляб	2 1/2 к.л.

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин и сол. След това добавете брашното и сухата мая. Поставете съда в машината. Изберете програма 16. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда. Тестото е готово за използване.



Пресни тестени изделия

PROG. 17

Тегло	1250 г
Време	15 мин
Специално брашно за хляб	830 г
Вода	200 мл
Яйце s	5
Сол	1 1/2 к.л.

Поставете съставките в съда в следния ред: брашно, вода, яйца и сол. Поставете съда в машината. Изберете програма 17. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда. Тестото е готово за използване.



Компот от ябълки и ревен

PROG. 19

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

Обелете ябълките и ревен, нарежете ги на парчета. Прибавете плодовете в съда на машината за хляб. Добавете захарта. Поставете съда в машината. Изберете програма 19. Натиснете „Включване – Изключване“. При завършване на програмата изключете машината и извадете съда.

↑ **Полезен съвет:** нарежете плодовете според това дали предпочитате компот със или без парчета, ако са нарязани на среден размер, ще останат парчета след печене.



INTRODUCERE

P 83

PÂINE CLASICĂ

P 84 - 85

SPECIALITĂȚI

P 86 - 87

PÂINE CU SPECIFIC FRANȚUZESC

P 88 - 89

PÂINE CU SPECIFIC ITALIAN

P 90

PÂINE CU SPECIFIC SPANIOL

P 91

PÂINE CU SPECIFIC AMERICAN

P 92 - 93

PÂINE CU SPECIFIC EUROPEAN

P 94 - 95

ALTE SORTIMENTE

P 96 - 97

Introducere

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

Făina: făina pe care trebuie să o utilizați pentru prepararea pâinilor dumneavoastră (cu excepția cazurilor când se precizează altfel în rețete) este cunoscută sub mai multe denumiri: făină de grâu (T55), făină specială pentru pâine, făină de panificație pentru pâine albă, făină albă.

Observații: Făina de grâu tip 65 poate fi, de asemenea, potrivită.

Drojdia de brutărie: acest produs există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă pentru rehidratare, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de specialitate sau în raioanele foarte răcoase).

Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru a-i facilita dispersarea.

Echivalențe cantitate / greutate între drojdia uscată, drojdia proaspătă și drojdia lichidă

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

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



Recomandări și sugestii

PÂINEA

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

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

Pâinea este rumenită însă nu este coaptă bine: cantitatea de apă adăugată este prea mare. Adăugați o cantitate mai mică de apă la următoarele rețete.

BAGHETE ȘI CHIFLE

Pentru modelare, consultați fișele ilustrate situate la sfârșitul acestei cărți de rețete.

Aluatul este prea tare pentru a-l modela: a fost probabil prea mult lucrat iar cantitatea de apă este insuficientă. În acest caz, modelați aluatul într-o formă rotundă, lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute, apoi începeți din nou să modelați.

Aluatul este lipicios, iar modelarea este dificilă: cantitatea de apă este prea mare, amintiți-vă prin urmare să vă pudrați minile ușor cu făină.

Aluatul se întinde sau face cocloașe: în acest caz aluatul a fost lucrat prea mult, este așadar necesar să-l modelați într-o formă rotundă și să o lăsați 10 minute înainte de a reîncepe.

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

Chiflele nu sunt coapte suficient: aluatul este prea moale sau chiflele sunt așezate necorespunzător pe plăci. Aveți grijă să optimizați spațiul de pe plăci și să dozați bine cantitățile de lichide.

Chiflele se lipesc pe plăci și sunt arse pe partea inferioară: alegeți un nivel de rumenire mai puțin puternic și nu umeziți prea mult chiflele.

Chiflele sunt fără culoare după coacere: probabil, pâinile nu au fost umezite suficient înainte de coacere. Aplicați cu ajutorul pensulei o crustă pe bază de ou și apă, înainte de coacere.

Chiflele nu sunt suficient de crescute: ați pus prea puțin drojdie sau aluatul a fost frământat prea mult. Încercați din nou punând mai multă drojdie. Lăsați aluatul timp de 10 min. înainte de a începe să frământați din nou.

Chiflele sunt prea crescute: probabil ați pus prea multă drojdie. Așadar, puneți mai puțină drojdie și aplatizați ușor chiflele după ce le-ați așezat pe plăci. Crestăturile de pe chifle s-au închis la loc: inciziile dumneavoastră sunt prea mici, nu ezitați să faceți incizii cu o mișcare hotărâtă.



Pâine albă

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	315 ml	420 ml	540 ml
Sare	19 g	21 g	31 g
Zahăr	9 g	11 g	16 g
Făină specială pentru pâine	520 g	700 g	900 g
Drojdie uscată	11 g	15 g	21 g
La alegere:			
Măslină verzi	80 g	130 g	190 g
Alună	150 g	200 g	300 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, unul dintre ingredientele suplimentare. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

PROG. 9



Pâine „toast”

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă	270 ml	325 ml	405 ml
Ulei de floarea-soarelui	19 g	21 g	26 g
Sare	19 g	21 g	26 g
Zahăr	19 g	21 g	26 g
Lapte praf	2 g	25 g	31 g
Făină specială pentru pâine	500 g	600 g	750 g
Drojdie uscată	19 g	19 g	21 g

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

PROG. 8



Pâine rustică

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	305 ml	405 ml	525 ml
Sare	19 g	21 g	31 g
Zahăr	9 g	11 g	16 g
Făină specială pentru pâine	415 g	560 g	725 g
Făină integrală	95 g	130 g	170 g
Drojdie uscată	19 g	21 g	26 g
Opțional, alegeți unul dintre următoarele ingrediente:			
Nuci	110 g	150 g	225 g
Alună	130 g	150 g	225 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul de mai sus pentru cantitățile de ingrediente. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare și zahăr. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați, dacă doriți, nucile sau alunele. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

PROG. 9



Pâine integrală

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.	3 ore 16 min.
Apă	370 ml	490 ml	635 ml
Ulei de floarea-soarelui	19 g	21 g	26 g
Sare	19 g	21 g	31 g
Zahăr	11 g	19 g	21 g
Lapte praf	19 g	21 g	26 g
Făină specială pentru pâine	180 g	240 g	310 g
Făină integrală	340 g	460 g	590 g
Drojdie uscată	11 g	19 g	21 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

PROG. 10



Pâine rapidă

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	1 ore 28 min.	1 ore 33 min.	1 ore 38 min.
Apă caldă	300 ml	400 ml	600 ml
Ulei de măsline	19 g	21 g	31 g
Sare	19 g	21 g	31 g
Zahăr	11 g	19 g	21 g
Lapte praf	19 g	21 g	31 g
Făină specială pentru pâine	480 g	640 g	960 g
Drojdie uscată	3 g	4 g	6 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare, zahăr și lapte praf. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 12, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

PROG. 12



Brioșe

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte	60 ml	80 ml	120 ml
Oua	3	5	6
Unt topit în cuburi mici	140 g	200 g	280 g
Sare	19 g	21 g	21 g
Zahăr	50 g	70 g	80 g
Făină specială pentru pâine	430 g	575 g	670 g
Drojdie uscată	11 g	19 g	26 g
Bucățele de ciocolată (opțional)	110 g	150 g	170 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea brioșei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați, dacă doriți, bucățelele de ciocolată. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

PROG. 11

RO

PÂINE CLASICĂ



Pâine cu semințe

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 04 min.	3 ore 11 min.
Apă	360 ml	480 ml	620 ml
Ulei de rapiță	2 L	2½ L	3½ L
Miere	2 L	2½ L	3½ L
Sare	1½ l	2 l	2½ l
Faină specială pentru pâine	150 g	200 g	260 g
Faină de secară (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Faină integrală	170 g	230 g	300 g
Drojdie uscată	2 l	2½ l	2½ l
Semințe de in	75 g	100 g	135 g
Semințe de floarea-soarelui	25 g	30 g	40 g
Semințe de mac	15 g	20 g	25 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de rapiță, miere și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați semințele de in negru, de floarea-soarelui și de mac. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine cu brânză, fără gluten

PROG. 13

Greutăți	1000 g
Durată	2 ore 11 min.
Apă	425 ml
Ouă	3
Ulei vegetal	3 L
Zahăr cristalizat	2 L
Sare	1 L
Faină de orez alb	280 g
Faină de orez brun	140 g
Lapte praf degresat	3½ L
Gumă xanthan	3½ l
Fulgi de ceapă deshidratați	1 L
Semințe de mac	1 l
Semințe de țolină	1½ l
Mărar uscat	1½ l
Brânză Cheddar rasă	170 g
Drojdie uscată	1 L

Consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 13 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine cu fibre

PROG. 10

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

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, sare și lapte praf. Adăugați apoi făina, tărâțele fine și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 10, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine cu omega 3

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	210 ml	280 ml	365 ml
Încurs simplu	125 g	185 g	250 g
Ulei de rapiță	1 L	1½ L	2 L
Melasă	2 L	3 L	4 L
Sare	1½ l	2 l	2½ l
Lapte praf	½ l	1 l	2 l
Faină specială pentru pâine	155 g	200 g	255 g
Faină de secară (tip 170)	210 g	270 g	345 g
Faină integrală	110 g	140 g	180 g
Praf de germeni de grâu	20 g	30 g	40 g
Drojdie uscată	3 l	4 l	5 l
Semințe de in	55 g	70 g	90 g
Semințe de floarea-soarelui	40 g	60 g	70 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, Încurs simplu, ulei de rapiță, melasă, sare și lapte praf. Adăugați apoi cele trei tipuri de făină, praf de germeni de grau și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La semnalul sonor (după aproximativ 23 min.), adăugați semințe de in și semințe de floarea-soarelui. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine fără sare

PROG. 14

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

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei de floarea-soarelui, suc de țelină. Adăugați apoi făina, drojdia uscată și semințele de susan. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 14, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine de Savoia

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 04 min.	3 ore 11 min.
Apă	375 ml	500 ml	650 ml
Sare	1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine	375 g	500 g	650 g
Făină de secară (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Drojdie uscată	¾ l.	1 l.	1½ l.
Ceapă	25 g	30 g	40 g
Cluperci (câteva rondsle)	30 g	40 g	50 g
Cuburi de brânză Beaufort	60 g	80 g	100 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, cluperci și ceapă feliată, cuburi de brânză Beaufort, sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia uscată. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. Cu 30-45 min. înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați coacerea aluatului: dacă acesta este suficient de tare, puneți rondelele de ceapă pe pâine pentru decorare. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuvă apoi pâinea.



Baghetă cu țărățe fine

PROG. 1

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

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, unt, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucați și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin țărățele fine. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Creați bucatile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsăți din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Baghetă cu prune uscate și nuci

PROG. 1

Durată	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Apă	160 ml	290 ml
Zahăr	1 l.	1½ l.
Sare	¾ l.	1½ l.
Griș de porumb	25 g	45 g
Făină specială pentru pâine	200 g	360 g
Făină de secară (tip 170)	25 g	45 g
Drojdie uscată	¾ l.	1½ l.
Prune uscate	45 g	80 g
Nuci	45 g	80 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați nucile în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucați și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Umeziți-le înainte de a le rostogoli prin grișul de porumb. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Creați bucatile de aluat pe toată lungimea lor. Așezați 3 prune uscate în fiecare creștătură. Apăsăți din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Chifle cu stafide

PROG. 1

Durată	4 pâini 2 ore 02 min.	8 pâini 2 ore 59 min.
Apă	165 ml	300 ml
Zahăr	1 l.	1½ l.
Sare	¾ l.	1½ l.
Făină specială pentru pâine	125 g	225 g
Făină de secară (tip 170)	125 g	225 g
Drojdie uscată	1 l.	1½ l.
Stafide uscate	75 g	135 g

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, zahăr și sare. Adăugați apoi cele două tipuri de făină și drojdia. Amplasați cuvă în mașină. Selectați programul 1, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați stafidele uscate în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle, împărțiți aluatul în 2 bucați și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete înainte de a le rostogoli prin făina. Așezați-le pe suportul de coacere „baghete speciale”. Creați bucatile de aluat pe toată lungimea lor. Apăsăți din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți chiflele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Ciabatta cu brânză de capră și miere

PROG. 2

	2 pâini Ciabatta 1 ore 50 min.	4 pâini Ciabatta 2 ore 25 min.
Durată		
Apă	120 ml	240 ml
Ulei de măsline	1 L	2 L
Sare	1 l	1 l
Miere de salcâm	1½ L	3 L
Făină specială pentru pâine	150 g	300 g

	2 pâini Ciabatta 1 ore 50 min.	4 pâini Ciabatta 2 ore 25 min.
Făină de secară	50 g	100 g
Drojdie uscată	1 l	2 l
Cimbru limbaș	½ l	1 l
Brânză de capră semi-uscată	50 g	100 g

Pentru glazură: ulei de măsline

Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: apă, ulei de măsline, sare și miere. Adăugați apoi cele 2 teci de făină și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 2, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pomire-oprire” (la primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați cimbrul limbaș și brânza de capră tăiată în bucăți mici. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 15 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 4 pâini Ciabatta, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 2 părți egale, apoi modelați-le de așa manieră încât să obțineți o formă ovală. Așezați pâiniile Ciabatta pe suportul de coacere plat. ungeți cu ulei de măsline și apăsați din nou pe butonul de „pomire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 35 min.), scoateți pâiniile Ciabatta, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Baghetă cu slănină, parmezan și coriandru

PROG. 1

	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Durată		
Apă	135 ml	245 ml
Sare	¾ l	1½ l
Ulei de măsline	½ L	1 L
Zahăr	½ L	1 L
Făină specială pentru pâine	205 g	370 g

	4 baghete 2 ore 02 min.	8 baghete 2 ore 59 min.
Drojdie uscată	¾ L	1½ L
Slănină afumată	35 g	65 g
Parmezan ras	30 g	55 g
Coriandru proaspăt ras	½ L	1 L

Rumeniți bucișle de slănină într-o tigaie “anti-aderentă” (cînd, surgeți-le și să lăsați-le să se răcească. Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: apa, sarea, uleiul de măsline, zahărul. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 1. Apăsați pe butonul „pomire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), încorporați bucișlele de slănină, parmezanul și coriandrul în aluat. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 baghete, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, pe care le veți modela în baghete. Așezați-le pe suportul de coacere, baghete speciale și creștați bucișlele de aluat pe toată lungimea lor. Acționați din nou pe butonul „pomire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți baghetele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Grisine cu susan negru

PROG. 3

	20 de grisine 2 ore 29 min.
Durată	
Apă	70 ml
Bere	70 ml
Sare	1 l
Făină specială pentru pâine	240 g

	20 de grisine 2 ore 29 min.
Drojdie uscată	1 l
Ulei de susan	1 L
Susan negru	50 g

Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: apă, bere, ulei de susan și sare. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 3, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pomire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 15 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 10 părți egale. Modelați-le de așa manieră încât, răsucindu-le pe un băț de lucru pus în apă, să obțineți ridurile caracteristice. ungeți cu apă, cu ajutorul unei perisole, și înșușugăți-le puțin susan negru. Așezați grisinele pe suportul de coacere plat. Apăsați din nou pe butonul de „pomire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți grisinele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Pâine cu măsline negre

PROG. 8

	750 g 2 ore 33 min.	1000 g 2 ore 33 min.	1500 g 3 ore 03 min.
Greutăți			
Durată			
Apă	255 ml	340 ml	510 ml
Ulei	2½ L	3½ L	5 L
Zahăr	3 l	4 l	5 l
Sare	2 l	2½ L	4 l
Făină specială pentru pâine	480 g	640 g	960 g
Drojdie uscată	1 l	1½ l	2 l
Măslină neagră	75g	100 g	150 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, ulei, zahăr, sare, făină și drojdie. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul de „pomire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 30 min.), încorporați măslinile negre în aluat. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Ensaimada cu flori de portocal și scorțișoară

PROG. 6

	4 chifle Ensaimada 2 ore 02 min.	8 chifle Ensaimada 2 ore 59 min.
Durată		
Lapte	40 ml	120 ml
Oua	1	1
Sare	½ L	1 L
Ulei	1½ L	3 L
Unt	35 g	70 g
Zahăr pudră	2½ L	4½ L
Praf de scorțișoară	½ L	1 L
Flori de portocal	½ l	1 l
Făină	190 g	350 g
Drojdie uscată	1 ½ l	2 l

Pentru decor: zahăr glazat

Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: lapte, sare, ulei de măsline, unt topt și zahăr brun. Adăugați apoi făina, scorțișoara, florile de portocal și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pomire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle Ensaimada, împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, apoi rulați aluatul de așa manieră încât să obțineți un rulo de 15 până la 20 cm. Apăsând ușor și înșușugăți rulo în formă de melc. Așezați chiflele Ensaimada pe suportul de coacere plat și ungeți cu apă, cu ajutorul unei pensule. Apăsați din nou pe butonul de „pomire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți chiflele Ensaimada, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, presarați pe ele zahăr glazat și lăsați-le să se răcească pe un grătar.

⚡ Sugestie: alegeți rumenirea ușoară.



Chifle clasice

PROG. 5

Durată	4 Chifle 2 ore 04 min.	8 Chifle 2 ore 42 min.
Apă	75 ml	130 ml
Lapte	25 ml	50 ml
Sare	1 L	1½ L
Oua	1	1
Unt	15 g	25 g
Zahar	1 L	1½ L
Faină tip 45	225 g	385 g
Drojdie uscată	1½ L	2 L
Semințe de susan	1½ L	2 L

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, lapte, sare, ou, unt și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 25 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle, împărțiți aluatul în 2 bucati și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, apoi formați o bilă de aluat de așa manieră încât să obțineți o pâine perfect rotundă. Ungeți cu lapte, cu ajutorul unei pensule, și presăți pe ele semințele de susan. Așezați chiflele pe suportul de coacere plat. Apăsați din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 39 min.), scoateți chiflele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Chifle cu brânză Gouda și chimen

PROG. 5

Durată	4 Chifle 2 ore 04 min.	8 Chifle 2 ore 42 min.
Apă	75 ml	130 ml
Lapte	25 ml	50 ml
Sare	1 L	1½ L
Oua	1	1
Unt topt	15 g	25 g
Zahar	1 L	1½ L
Faină tip 45	225 g	385 g
Brânză Gouda rasă	50 g	85 g
Semințe de chimen	1 L	1½ L
Drojdie uscată	1½ L	2 L

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, lapte, sare, ou, unt topt și zahăr. Adăugați apoi făina, brânza Gouda, chimenul și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 25 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle, împărțiți aluatul în 2 bucati și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, apoi formați o bilă de aluat de așa manieră încât să obțineți o pâine perfect rotundă. Ungeți cu lapte, cu ajutorul unei pensule, și presăți pe ele semințele de chimen. Așezați chiflele pe suportul de coacere plat. Apăsați din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 39 min.), scoateți chiflele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Chifle cu stafide uscate și ghimbir

PROG. 5

Durată	4 Chifle 2 ore 04 min.	8 Chifle 2 ore 42 min.
Lapte	25 ml	50 ml
Apă	75 ml	130 ml
Sare	1 L	1½ L
Oua	1	1
Zahar	1 L	1½ L
Praf de ghimbir	1 L	1 L

Puneți stafidele uscate la umflăt în lapte cald, în acest timp, turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare, ou, zahăr, praf de ghimbir și coaja de portocală tăiată feluțe. Adăugați apoi făina, untul topt și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 5, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 28 min.), încorporați stafidele uscate. La al doilea semnal sonor (după 1 oră 25 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 chifle, împărțiți aluatul în 2 bucati și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale, apoi formați o bilă de aluat de așa manieră încât să obțineți o pâine perfect rotundă. Ungeți partea superioară, cu ajutorul unei pensule, cu un amestec de lapte și zahăr. Așezați chiflele pe suportul de coacere plat. Apăsați din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 39 min.), scoateți chiflele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Pâine canadiană cu compot de mere și sirop de arțar

PROG. 18

Greutăți	1000 g	1000 g
Durată	2 ore 08 min.	2 ore 08 min.
Compot de mere nelinduit	230 ml	
Ulei vegetal	125 ml	
Oua bătute	3	
Zahăr glasant	95 g	
Sirop de arțar	110 g	
Faină specială pentru pâine	175 g	
Faină de grâu integrală	175 g	
Lapte praf degresat	4 L	
Praf de copt	1 L	
Sare	1½ L	
Bicarbonat de sodiu	16 L	
Scorțișoară măcinată	116 L	
Nuci pecan tocate	40 g	
Nuci pecan tăiate pe jumătate (opțional)	6	

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 18 și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. După începerea ciclului de coacere, așezați nucile pecan tăiate pe jumătate în centrul pâinii. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine cu morcovi și ghimbir

PROG. 18

Greutăți	1000 g	1000 g
Durată	2 ore 08 min.	2 ore 08 min.
Oua	2	
Morcovi razi	225 g	
Zahăr cristalin	125 g	
Acumai pasat și storc	75 g	
Melasa	75 g	
Ulei vegetal	150 g	
Sare	1½ L	
Faină specială pentru pâine	315 g	
Tăcițe de grâu simle	100 g	
Ghimbir proaspăt măcinat	2 L	
Ghimbir proaspăt ras	2 L	
Scorțișoară măcinată	1½ L	
Drojdie uscată	2 L	
Bicarbonat de sodiu	1½ L	

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea indicată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 18, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugați nucile. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Brișe Cramique

PROG. 11

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte	216 L	3 L	376 L
Oua	3	5	6
Unt	160 g	210 g	250 g
Sare	1% L	2 L	2% L
Zahăr	5 L	6 L	7 L
Faină specială pentru pâine	390 g	530 g	620 g
Drojdie uscată	2 L	2% L	3 L
Stafide uscate	120 g	140 g	180 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați stafidele uscate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Gogoșele flamande cu zmeură

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Lapte	75 ml	100 ml	150 ml
Sare	1 L	1% L	2 L
Unt	50 g	65 g	100 g
Zahăr	1% L	2 L	3 L
Zahăr brun nerafinat	25 g	35 g	50 g
Oua	2	3	4
Faină specială pentru pâine	350 g	465 g	700 g
Drojdie uscată	1 L	1 L	1% L
Zmeură proaspătă	40 g	55 g	80 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, zmeură, zahăr și sare. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 9, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 28 min.), adăugați untul și zahărul brun nerafinat. Cu 30 - 45 min. înainte de sfârșitul programului, deschideți mașina și verificați coacerea aluatului: dacă acesta este suficient de tare, puneți zmeura pe pâine pentru decorare. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Brișe Cramique

PROG. 11

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte	100 ml	120 ml	205 ml
Oua	3	3	4
Unt	160 g	210 g	250 g
Sare	1 L	1 L	1% L
Zahăr	70 g	90 g	135 g
Faină specială pentru pâine	390 g	530 g	795 g
Drojdie uscată	2% L	3% L	4 L
Migdale întregi	40 g	50 g	60 g
Stafide uscate	110 g	150 g	170 g

Marinați stafidele în apă sau în alcool. Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte, ouă, unt moale, sare și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 11, greutatea brișei și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după aproximativ 25 min.), adăugați migdalele întregi și stafidele marinate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Prăjitură Stollen

PROG. 6

	4 prăjituri Stollen	8 prăjituri Stollen
Durată	2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Lapte caldus	125 ml	225 ml
Sare	1 L	1% L
Unt	60 g	110 g
Zahăr	75 g	130 g
Faină specială pentru pâine	250 g	450 g
Drojdie uscată	15 g	25 g

	4 prăjituri Stollen	8 prăjituri Stollen
Durată	2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Stafide uscate	60 g	110 g
Migdale întregi	40 g	70 g
Fructe confiate	25 g	45 g
Rom	15 ml	25 ml
Pentă de migdale	75 g	135 g

Pentru decor: zahăr glassat

Macerăți stafidele uscate, migdalele întregi și fructele confiate în rom. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: lapte caldus, sare, unt și zahăr. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 6, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugați stafidele uscate, migdalele și fructele confiate bine scurse. La sfârșitul semnal sonor (după 1 ora 05 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Dacă ați ales să faceți 8 prăjituri Stollen, împărțiți aluatul în 2 bucati și călătoriți o bucată pe hârtie absorbanță pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 4 părți egale și aplatizați-le. Tăiați pasta de migdale în 4 rânduri și așezați-le în centrul fiecărei felii de aluat. Strângeți în loc felia și formați o bilă din aluat: de așa manieră încât să obțineți o pâine perfect rotundă. Ungheți cu lapte, cu ajutorul unei pensule. Așezați prăjiturile Stollen pe suportul de coacere plat. Acoperiți din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 57 min.), scoateți prăjiturile Stollen. Ungheți-le cu unt topt și presărați pe ele zahăr glassat. Repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Pâine cu brânză Emmental

PROG. 8

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	2 ore 51 min.	2 ore 58 min.	3 ore 01 min.
Apă	240 ml	320 ml	480 ml
Sare cu ioni ai acetonice	1 L	1 L	1% L
Faină specială pentru pâine	340 g	450 g	675 g
Drojdie uscată	2 L	2% L	3% L
Zahăr	1 L	1 L	1% L
Cubulețe de brânză Emmental	115 g	150 g	225 g

Alegeți greutatea dorită a pâinii și consultați tabelul. Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, sare, făină, drojdie uscată și zahăr. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 8, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 30 min.), adăugați brânza. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.



Pâine condimentată

PROG. 18

Greutăți	1000 g
Durată	2 ore 08 min.
Lapte	200 ml
Oua	2
Zahăr brun	100 g
Sare	½ l.
Amesec de 4 condimente	1 l.
Bicarbonat alimentar	½ l.
Scorțișoară	1 l.
Miere	500 g
Unt topit	200 g
Faină specială pentru pâine	400 g
Praf de copt	1 pliculet

Turnați ouăle, zahărul brun, sarea și bicarbonatul alimentar într-un bol. Bateți amestecul timp de 5 min. Adăugați condimentele, laptele, mierea și untul topit. Turnați preparatul în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați făina și praful de copt. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 18, greutatea pâinii și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi pâinea.

† Sugestie: utilizați setarea pentru rumenire ușoară.



Chec cu fructe

PROG. 18

Greutăți	1000 g
Durată	2 ore 08 min.
Oua	5
Zahăr	165 g
Zahăr vanilat	1 pliculet
Sare	1 p.
Rom brun	175 L.
Unt	230 g
Faină (tip 45)	330 g
Praf de copt	2½ l.
Stafide uscate	75 g
Fructe confiate	75 g

Turnați ouăle, zahărul, zahărul vanilat și sarea într-un bol. Bateți amestecul timp de 5 minute. Turnați preparatul în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați romul brun, untul moale, făina fluidă și praful de copt. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 18 și culoarea dorită a crustei. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La primul semnal sonor (după 23 min.), adăugați stafidele uscate și fructele confiate. La sfârșitul programului, opriți mașina, scoateți cuva apoi checul.



Aluat de pizza

PROG. 16

Greutăți	1250 g
Durată	1 ore 15 min.
Apă	450 ml
Ulei de măsline	2½ l.
Sare	2½ l.
Faină specială pentru pâine	800 g
Drojdii uscată	2½ l.

Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: apă, ulei de măsline și sare. Adăugați apoi făina și drojdia uscată. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 16. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata pentru a fi utilizat.



Aluaturi

PROG. 17

Greutăți	1250 g
Durată	15 min.
Faină specială pentru pâine	830 g
Apă	200 ml
Oua	5
Sare	1½ l.

Turnați ingredientele în cuvă. În ordinea următoare: făina, apă, ouă și sare. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 17. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva. Aluatul dumneavoastră este gata pentru a fi utilizat.



Compot de mere și rubarbă

PROG. 19

Greutăți	1200 g
Durată	1 ore 30 min.
Mere	600 g
Rubarbă	600 g
Zahăr	5 L.

Curățați merele și rubarbă de coajă, tăiați-le în bucăți. Turnați fructele în cuva mașinii de făcut pâine. Adăugați zahărul. Amplașați cuva în mașină. Selectați programul 19. Apăsăți pe butonul de „pornire-oprire”. La sfârșitul programului, opriți mașina și scoateți cuva.

† Sugestii: în funcție de tipul de compot pe care îl doriți, tăiați fructele în bucăți mai mari sau mai mici; dacă le tăiați de dimensiuni medii, vor rămâne bucăți după coacere. Alegeți fructe de sezon pentru a vă prepara compoturi.



WSTĘP

S. 99

CHLEBY KLASYCZNE

S. 100 - 101

CHLEBY SPECJALNE

S. 102 - 103

CHLEBY FRANCUSKIE

S. 104 - 105

CHLEBY WŁOSKIE

S. 106

CHLEBY HISZPAŃSKIE

S. 107

CHLEBY AMERYKAŃSKIE

S. 108 - 109

CHLEBY EUROPEJSKIE

S. 110 - 111

RÓŻNOŚCI

S. 112 - 113

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 ich 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 ilości/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 BULECZKI

Ich kształtowanie zostało przedstawione na obrazkach na końcu tej książki z przepisami.

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 się klei, a uformowanie z niego bagietek jest bardzo trudne: dodałeś za dużo wody, posyp dłoni 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 ścisle: być może jest za dużo mąki lub ciasto zostało zbyt wyrobione. Dodaj trochę wody na początku wyrabiania, odstaw na 10 minut przed przełożeniem do formy i przełóż do formy prawie nie wyrabiając ciasta.

Buleczki stykają się ze sobą i nie są wystarczająco wypieczone: ciasto jest zbyt płynne lub też buleczki zostały źle ułożone na blasze. Należy zoptymalizować przestrzeń na blachach i pamiętać o właściwej ilości płynów.

Buleczki kleją się do blach i są przypalone pod spodem: wybierz mniejszy stopień spiecenia skórki i nie zwilżaj zbyt mocno blach.

Buleczki są blade po upieczeniu: buleczki prawdopodobnie nie zostały wystarczająco nawilżone przed pieczeniem. Za pomocą pędzelka posmaruj buleczki wodą z jajkiem przed pieczeniem.

Buleczki są za mało wyrosnięte: dodano zbyt mało drożdży lub też ciasto było zbyt długo urabiane. Spróbuj ponownie dodając więcej drożdży. Odstaw ciasto na 10 minut przed włożeniem go do formy i urabiaj je najkrócej jak to możliwe.

Buleczki są zbyt mocno wyrosnięte: prawdopodobnie dodano zbyt dużo drożdży. Dodaj mniej drożdży i lekko spłaszcz buleczki po umieszczeniu ich na blachach.

Nacięcia na bułkach zamknęły się: nie dość zdecydowanie nacięłeś bagietki, zrób to jeszcze raz szybkim ruchem.



Chleb biały

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	315 ml	420 ml	540 ml
Sól	19 g	21 g	31 g
Cukier	19 g	1 g	19 g
Specjalna mąka chlebowa	520 g	700 g	900 g
Drożdże piekarskie suche	11 g	19 g	21 g
Do wyboru:			
Żelone oliwki	90 g	130 g	190 g
Orzechy pokrojone 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 9, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min), można dodać opcjonalne składniki. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 9



Chleb tostowy

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	2h53	2h58	3h03
Woda	270 ml	325 ml	405 ml
Olej słonecznikowy	19 g	2 g	29 g
Sól	19 g	21 g	29 g
Cukier	19 g	2 g	29 g
Mleko w proszku	2 g	29 g	3 g
Specjalna mąka chlebowa	500 g	600 g	750 g
Drożdże piekarskie suche	19 g	19 g	21 g

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 8, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Wciśnij przycisk włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 8



Chleb wiejski

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	305 ml	405 ml	525 ml
Sól	19 g	21 g	31 g
Cukier	19 g	1 g	19 g
Specjalna mąka chlebowa	415 g	560 g	725 g
Mąka razowa	95 g	130 g	170 g
Drożdże piekarskie suche	19 g	21 g	29 g
Eventualnie, można też dodać jeden z następujących składników:			
Orzechy włoskie	110 g	150 g	225 g
Orzechy laskowe	130 g	150 g	225 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 9, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 minutach), możemy dodać orzechy włoskie lub laskowe. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 9



Chleb pełnoziarnisty

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h06	3h11	3h16
Woda	370 ml	490 ml	635 ml
Olej słonecznikowy	19 g	1 g	19 g
Sól	19 g	21 g	31 g
Cukier	1 g	19 g	2 g
Mleko w proszku	19 g	2 g	29 g
Specjalna mąka chlebowa	180 g	240 g	310 g
Mąka razowa	340 g	460 g	590 g
Drożdże piekarskie suche	11 g	19 g	21 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba, 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 10, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 10

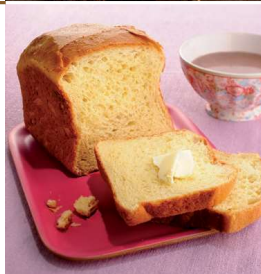


Szybki chleb

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	1h28	1h33	1h38
Letnia woda	300 ml	400 ml	600 ml
Oliwa z oliwek	19 g	2 g	3 g
Sól	19 g	21 g	31 g
Cukier	1 g	19 g	2 g
Mleko w proszku	19 g	29 g	3 g
Specjalna mąka chlebowa	480 g	640 g	960 g
Drożdże piekarskie suche	31 g	41 g	61 g

Wybierz żądaną wagę chleba i zapoznaj się z danymi w tabeli. Umieść w formie składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, sól, cukier i mleko w proszku. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 12, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.

PROG. 12



Chaika

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	5	6
Mleko pokrojone w drobną kostkę	140 g	200 g	280 g
Sól	19 g	21 g	21 g
Cukier	50 g	70 g	80 g
Specjalna mąka chlebowa	430 g	575 g	670 g
Drożdże piekarskie suche	11 g	19 g	29 g
Groszek czekoladowy (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 11, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (ok. 25 min.), można dodać groszek czekoladowy. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 11



Chleb z ziarnami

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	360 ml	480 ml	620 ml
olej rzepakowy	2 l	2½ l	3½ l
Miód	2 l	2½ l	3½ l
Sól	1½ l	2 l	2½ l
Specjalna mąka chlebowa	150 g	200 g	260 g
Mąka żytnia (typu T170)	170 g	230 g	300 g
Mąka razowa	170 g	230 g	300 g
Drożdże piekarskie suche	2 l	2½ l	2½ l
Siemę lniane	75 g	100 g	135 g
Ziarna słonecznika	25 g	30 g	40 g
Mak	15 g	20 g	25 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 9, wagę chleba oraz pożądaną stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (ok. 23 min.), dodaj siemę lniane, ziarna słonecznika oraz mak. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



Bezglutenowy chleb z serem

PROG. 13

Waga	1000 g
Czas	2h11
Woda	425 ml
Jaja	3
olej roślinny	3 l
Cukier kryształ	2 l
Sól	1 l
Mąka ryżowa biała	280 g
Mąka ryżowa brązowa	140 g
Odfiltrowane mleko w proszku	3½ l
Guma ksantanowa	3½ l
Cebula suszona w płatkach	1 l
Mak	1 l
Nasiona selera	1½ l
Suszony kebabek	1½ l
Starty ser cheddar	170 g
Drożdże piekarskie suche	1 l

Patrz tabela. Dodawaj do formy składniki w podanej kolejności. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 13 oraz pożądaną kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



Chleb z błonnikiem

PROG. 10

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h06	3h11	3h16
Woda	350 ml	460 ml	600 ml
olej słonecznikowy	½ l	¾ l	1 l
Sól	1 l	1½ l	2 l
Mleko w proszku	1 l	1½ l	2 l
Specjalna mąka chlebowa	320 g	420 g	550 g
Otreby	160 g	210 g	275 g
Drożdże piekarskie suche	2 l	2½ l	3½ l

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, otreby oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 10, 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

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	210 ml	280 ml	365 ml
Jogurt naturalny	125 g	185 g	250 g
olej rzepakowy	1 l	1½ l	2 l
Mełasa	2 l	3 l	4 l
Sól	1½ l	2 l	2½ l
Mleko w proszku	½ l	1 l	2 l
Specjalna mąka chlebowa	155 g	200 g	255 g
Mąka żytnia (typu T170)	210 g	270 g	345 g
Mąka razowa	110 g	140 g	180 g
Kiełki zbóżowe w proszku	20 g	30 g	40 g
Drożdże piekarskie suche	3 l	4 l	5 l
Siemę 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, mełasa, sól i mleko w proszku. Następnie wysyp wszystkie trzy mąki, kiełki zbóżowe w proszku i suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądaną stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min.), można dodać siemę lniane i ziarna słonecznika. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb bez soli

PROG. 14

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	320 ml	430 ml	500 ml
olej słonecznikowy	½ l	¾ l	1 l
Sól z cytryny	1½ l	2 l	2 l
Specjalna mąka chlebowa	520 g	700 g	840 g
Drożdże piekarskie suche	1 l	1½ l	2 l
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, sól z cytryny. Następnie wysyp mąkę, suszone drożdże oraz ziarna sezamu. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14, wagę chleba oraz pożądaną stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb sabaudzki

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	2h06	2h11
Woda	375 ml	500 ml	690 ml
Sól	1½ l	2 l	2½ l
Specjalna mąka chlebowa	375 g	500 g	650 g
Mąka żytnia (typu T170)	150 g	200 g	260 g
Drożdże piekarskie suche	¾ l	1 l	1½ l
Cebula	25 g	30 g	40 g
Grzyby (kilka plasterków)	30 g	40 g	50 g
Ser Beaufort w kostkach	60 g	80 g	100 g

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w następującej kolejności: woda, pokrojone w plasterki grzyby i cebulę, kostki sera Beauforta, sól. Następnie wspan oba rodzaje maki oraz suszone drożdże. Włóż formę do maszyny. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądaną kolor skórki. Naciśnij włącznik. 30 do 45 min przed końcem programu, otwórz maszynę i sprawdź stopień wypieczenia ciasta: jeśli jest wystarczająco sżywnie, udekoruj chleb plasterkami cebuli. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wspan oba rodzaje maki i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądaną stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj orzechy do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeśli zdecydowałeś 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 opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na kratce.



Bagietka z otrębami

PROG. 1

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

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



Butelczki z rodzynkami

PROG. 1

	4 butelczki	8 butelczki
Czas	2h02	2h59
Woda	165 ml	300 ml
Cukier	1 l	1½ l
Sól	¾ l	1½ l
Specjalna mąka chlebowa	125 g	225 g
Mąka żytnia (typu T170)	125 g	225 g
Drożdże piekarskie suche	1 l	1½ l
Rodzynek	75 g	135 g

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wspan oba rodzaje maki oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądaną 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. Jeśli zdecydowałeś się na wypiek 8 butelczek, 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 butelczki, a następnie obtocz je w mące. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj wulk ciasta na całej długości. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij butelczki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Na koniec każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do schłodzenia na kratce.



Ciabatta z serem kozim i miodem

PROG. 2

	2 ciabatty	4 ciabatty
Czas	1h50	2h25
Woda	120 ml	240 ml
Oliwa z oliwek	1 Ł	2 Ł
Sól	1 Ł	1½ Ł
Miód akacjowy	1½ Ł	3 Ł
Specjalna mąka chlebowa	150 g	300 g

	2 ciabatty	4 ciabatty
Czas	1h50	2h25
Mąka żytnia	50 g	100 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	2 Ł
Tymianek cytrynowy	¼ Ł	1 Ł
Ser kozi półtłusty	50 g	100 g
Do nabyczenia: oliwa z oliwek		

Dodawaj do misy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek, sól i miód. Następnie wypo oba rodzaje mąki oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 2, pożądany stopień zrumienienia skórki oraz naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj tymianek cytrynowy i kozie ser pokrojony w drobną kostkę. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 15 min.), otwórz maszynę; wyjmij ciasto, jeżeli zdecydowałeś się na wypiek 4 ciabaty, podziel ciasto na 2 części oraz przyrzyj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel pierwszą część na 2 różne kawałki, a następnie ukształtuj je tak, by uzyskać owalny kształt. Połóż ciabatty na blaszce. Zwiń je oliwą i naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 35 min), wyjmij ciabatty i powtórz opisaną wcześniej operację, by drugim cyklem pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw ciabatty do schłodzenia na metalowej kratce.



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
Czas	2h02	2h59
Drożdże piekarskie suche	¾ Ł	1½ Ł
Kawałek 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 zapobiegając 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 się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekała na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Umieść je na stożku do bagietek i ponaczaj na całej długości. 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 schłodzenia na kratce.



Gressini z czarnym sezamem

PROG. 3

	20 gressini
Czas	2h29
Woda	70 ml
Piwo	70 ml
Sól	1 Ł
Specjalna mąka chlebowa	240 g

	20 gressini
Czas	2h29
Drożdże piekarskie suche	1 Ł
Olej sezamowy	1 Ł
Czarny sezam	50 g

Dodawaj do misy składniki w następującej kolejności: woda, piwo, olej sezamowy i sól. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 3 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 15 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Podziel 1-wszą część na 2 części oraz przyrzyj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 10 równych kawałków. Uformuj z nich bardzo cienkie waleczki i na posypanym mąką blacie posmaruj je wodą za pomocą pędzelka, otocz w czarnym sezamie. Połóż gressini na blaszce do ostygnięcia. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 37 min.), wyjmij gressini i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do schłodzenia na metalowej kratce.



Chleb z czarnymi oliwkami

PROG. 8

	750 g	1000 g	1500 g
Czas	2h52	2h52	3h23
Woda	255 ml	340 ml	510 ml
Olej	29 Ł	39 Ł	5 Ł
Cukier	3 Ł	4 Ł	5 Ł
Sól	2 Ł	2½ Ł	4 Ł
Specjalna mąka chlebowa	480 g	640 g	960 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Czarne oliwki	75g	100 g	150 g

Wybierz kolumnę tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej, cukier, sól, mąka i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 8, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 30 min), dodaj czarne oliwki do ciasta. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Bułeczki ensaimadas z kwiatem pomarańczy i cynamonem

PROG. 6

	4 bułeczki ensaimadas	8 bułeczek ensaimadas
Czas	2h02	2h59
Mleko	40 ml	120 ml
Jajko	1	1
Sól	½ Ł	1 Ł
Olej	1,5 Ł	3 Ł
Masło	35 g	70 g
Cukier puder	2½ Ł	4½ Ł
Cynamon w proszku	½ Ł	1 Ł
Kwiatek pomarańczy	½ Ł	1 Ł
Mąka	190 g	350 g
Drożdże piekarskie suche	1 ½ Ł	2 Ł
Do dekoracji: cukier puder		

Dodawaj do misy składniki w następującej kolejności: mleko, sól, olej, roztopione masło i białkowy cukier. Następnie dodaj mąkę, cynamon, kwiatek pomarańczy oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś się na wypiek 8 ensaimadas, podziel ciasto na 2 części oraz przyrzyj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe kawałki, a następnie uformuj z nich wałek o długości 15 do 20 cm. Lekko spłaszcz go i uformuj z wałka ślimaka. Ułóż bułeczki ensaimadas na blaszce i posmaruj wodą za pomocą pędzelka. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.) wyjmij ensaimadas i powtórz opisaną wcześniej operację dla drugiego cyklu pieczenia. Po końcu każdego cyklu pieczenia, posyp cukrem pudrem i zostaw do schłodzenia na metalowej kratce.

Porada: wybierz mniejszy stopień zrumienienia.



PROG. 5

Dodaj do masy składniki w następującej kolejności: wodę, mól, sół, jajo, masło i cukier. Następnie dodaj miękły orzechowiec. Urzekać formę w maszynce. Wyłożyć prostokąt. 5. pożądany stopień zrumienienia skórki oraz nacisnąć wałkiem. Po urzuceniu do miski sygnału dzwoneczek (po 1 godz. 25 min.), otworzyć maszynę i wyjąć ciasto. Jajeczko zdecydowanie się nie wypieką 8 bułek; podzielić ciasto na 2 części i pokroić jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekał na drugi cykl pieczenia. Podział 1-wszą część na 4 równe kawałki, a następnie uformuj kład z ciasta, by uzyskać dobre zaokrąglenie chleba. Posmaruj go miodem za pomocą pędzelka oraz przypierz szanami serami. Wyłóż bułeczki na blaszkę do upiekania. Naciśnij ponownie wałkiem. Po uzyskaniu kolejnego sygnału dzwoneczek (po 39 min.), wyjmij bułeczki i powtórz opisaną wcześniej operację; by rozpoznać drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bułeczki do schłodzenia na krótko.

PROG. 5

Dodawać do myślni ślad w następującej kolejności: woła, mięko, śd, jako, stopione maśło i cukier. Następnie wspanąć, gęsto, kminek i drożdże. Mieszać formę w maszynę. Wybrać program 5 oraz położyć stopień zmniejszenia śladu i nacisnąć włącznik. Po użyciu drugiego sygnału dwukrotnego (po 1 godz. 25 min.), otworzyć maszynę i wyjąć ślad. Położyć zjedzawę/ślad, aż na wyciek 8 bułek, podzielić ślad na 2 części oraz przykryć jedną z nich siereczką, przeznacając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podzielić 1-szy wspanąć na 4 równe części, a następnie uformować kule z ciasta, by uzyskać dobrze zaokrąglony chleb. Pozostawić go lekko mięknieć. Po zakończeniu 1-go cyklu pieczenia, przetrząsnąć ciasto i wyjąć z formy. Następnie ponownie uformować. Po zakończeniu 2-go sygnału dwukrotnego (po 39 min.) wyjąć bułki i powtórzyć opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego z cykli pieczenia, pozostawie je do wystygnięcia na metalowej kratce.



PROG 5

[illegible]

PROG. 18

Dodawaj składniki do formy we wskazanej kolejności. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 18 oraz pożądaną kolor skórki. Naciśnij włącznik. Gdy chleb zacznie się piec, rozłóż na środku połówki orzechów. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.

PROG. 18

Wybierz żądaną wagę chleba i zapoznaj się z danymi w tabeli. Dodawaj do formy we wskazanej kolejności. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 18, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłuszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (około 23 min.), dodaj orzechy. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij chleb.



Cramique

PROG. 11

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko	215 l	3 l	3 l
Jaja	3	5	6
Masło	160 g	210 g	250 g
Sól	11 l	2 l	2 l
Cukier	5 l	6 l	7 l
Specjalna mąka chlebową	350 g	530 g	620 g
Drożdże piekarskie suche	2 l	2 l	3 l
Rodzyński	120 g	140 g	180 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba, przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, jajka, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 11, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po uszyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (ok. 25 min.), dodaj rodzyński. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę i wyjmij z niej chleb.



Flamandzka bressane z malinami

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Mleko	75 ml	100 ml	150 ml
Sól	1 l	1 l	2 l
Masło	50 g	65 g	100 g
Cukier	15 l	2 l	3 l
Cukier cassonade	25 g	35 g	50 g
Jaja	2	3	4
Specjalna mąka chlebową	350 g	465 g	700 g
Drożdże piekarskie suche	1 l	1 l	1 l
Świeże maliny	40 g	55 g	80 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, jajka, maliny, cukier i sól. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po uszyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 28 minutach), dodaj masło oraz cukier cassonade. Na 30-45 minut przed końcem programu, otwórz maszynę i sprawdź stopień wypiekania ciasta: jeśli jest wystarczająco twarde, udekoruj chleb malinami. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



Kugelhopf

PROG. 11

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 l	1 l	1 l
Cukier	70 g	90 g	135 g
Specjalna mąka chlebową	350 g	530 g	795 g
Drożdże piekarskie suche	2 l	3 l	4 l
Migdały całe	40 g	50 g	60 g
Rodzyński	110 g	150 g	170 g

Rodzyński 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 foremkę w maszynie. Wybierz program 11, wagę słodkiej bułki oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po uszyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 25 min.), dodaj całe migdały i zamarynowane rodzyński. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.



Chleby bożonarodzeniowe

PROG. 6

Czas	4 chleby bożonarodzeniowe 2h02	8 chleby bożonarodzeniowe 2h59	4 chleby bożonarodzeniowe 2h02	8 chleby bożonarodzeniowe 2h59
Letnia woda	125 ml	225 ml		
Sól	1 l	1 l		
Masło klarowane	60 g	110 g		
Cukier	75 g	135 g		
Specjalna mąka chlebową	250 g	450 g		
Drożdże piekarskie suche	15 g	25 g		
Rodzyński			60 g	110 g
Migdały całe			40 g	70 g
Owoce kandyzowane			25 g	45 g
Rum			15 ml	25 ml
Ciasto migdałowe			75 g	135 g
Do dekoracji: cukier puder				

Masuj rodzyński, całe migdały oraz owoce kandyzowane w rumie. Dodaj do formy składniki w następującej kolejności: lenie mleko, sól, masło klarowane i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 6 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po uszyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 13 min.), dodaj rodzyński, migdały oraz drobno posiekane owoce kandyzowane. Po uszyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godzinie 25 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś się na wypiek 8 chlebów bożonarodzeniowych, pozostaw ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod siateczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podział i wazę części na 4-denne ułamki i spłaszcz je. Poziół ciasto migdałowe na 4 ułamki oraz umieść je poiradu każdego kępla ciasta. Zamknij kładek ciasta, a następnie uformuj kulę, by uzyskać dobrze zaokrąglony chleb. Pomóż ją młkiem za pomocą pedzla. Wyłóż chleby bożonarodzeniowe na blasze do upieczenia. Naciśnij ponownie włącznik. Po uszyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij chleby bożonarodzeniowe. Pomóż je stopionym masłem za pomocą pedzla i posyp cukrem pudrem. Powtórz opisując wcześniej operację, by napiec drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do schłodzenia na kratce.



Chleb z serem emmental

PROG. 8

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	2h53	2h58	3h03
Woda	240 ml	320 ml	480 ml
Sól aromatyzowana z ziołami	1 l	1 l	1 l
Specjalna mąka chlebową	340 g	450 g	675 g
Drożdże piekarskie suche	2 l	2 l	3 l
Cukier	1 l	1 l	1 l
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 foremkę w maszynie. Wybierz program 8, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po uszyszeniu pierwszego (po 30 min.), sygnału dźwiękowego, dodaj ser. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Piernik

PROG. 18

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

Wbij do miski jajka, wsep cukier brązowy i sodę oczyszczoną. Ucieraj przez 5 min. Dodaj przyprawy, mleko, miód i stopione masło. Wlej zaczyn do formy maszynowej do wypieku chleba. Następnie dodaj mąkę oraz proszek do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 18, wagę chleba oraz pożądaną kolor skórk. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

† Porady: wybierz mniejszy stopień zrumienienia.



Keks

PROG. 18

Waga	1000 g
Czas	2h08
Jajka	5
Cukier	165 g
Cukier waniliowy	1 torebka
Sól	1 sz.
Brązowy rum	175 L
Masło	230 g
Mąka mialka (typ 450)	330 g
Proszek do pieczenia	21/2 l
Rodzynek	75 g
Owoce kandyzowane	75 g

Wbij do miski jajka, wsep cukier, cukier waniliowy i sól. Ubijaj przez 5 minut, a następnie przelej zawartość miski do maszyny do wypieku chleba. Dodaj brązowego rumu, miękkiego masła, mialkiej mąki i proszku do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 18 i pożądaną stopień zrumienienia skórk. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (około 23 min.), dodaj rodzynek 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.



Ciasto do pizzy

PROG. 16

Waga	1250 g
Czas	1h15
Woda	450 ml
Oliwa z oliwek	21/2 l
Sól	21/2 l
Specjalna mąka chlebowa	800 g
Drożdże piekarskie suche	21/2 l

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 16. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę. Ciasto jest gotowe.



Ciasto na świeży makaron

PROG. 17

Waga	1250 g
Czas	15 min
Specjalna mąka chlebowa	830 g
Woda	200 ml
Jajka	5
Sól	11/2 l

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: mąka, woda, jajka i sól. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 17. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyjmij formę. Ciasto jest gotowe.



Mus jabłkowo-rabarbarowy

PROG. 19

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

Obierz jabłka i rabarbar, a następnie pokrój je na kawałki. Wsep owoce do formy maszynowej do pieczenia chleba. Dodaj cukier. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 19. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę.

† Porady: 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

