



Tefal
www.tefal.com

Achévé d'imprimé le 2^e semestre - Chine - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226
Tous droits réservés/All rights reserved - Conçu et réalisé par Félix Création - Crédit photos : Groupe SEB, Félix Création, Michel Boudier
ISBN 978-2-919063-77-2

Tefal



Ref. : NC00123208

RECIPÉ BOOK

BREADMAKER

English	02
Nederlands.....	12
Spanish	22
Dansk	32
Norsk	42
Svenska	52
Suomeksi.....	62
Turkish	72
Български език	82
Česky	92
Magyar.....	102
Română.....	112
Slovensky.....	122
Hrvatski	132
Polski.....	142





EN Pour the ingredients into the bowl in the order indicated - **NL** Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde - **ES** Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué - **DA** Hæld ingredienserne op i skålen i den nævnte rækkefølge - **NO** Tilsett ingrediensene i bollen i den nevnte rekkefølgen - **SV** Tillsätt ingredienserna i bakformen i den ordning som anges - **FI** Kaada ainekset kulhoon esitetyssä järjestyksessä - **TR** Malzemeleri belirtilen sıraya göre hazneye ekleyin - **BG** Поставете съставките в казана на хлебопекарната в указаната последователност - **CS** Ingredience vkládejte do misy v určeném pořadí - **HU** Öntsük a hozzávalókat a tálba a megadott sorrendben - **RO** Puneți ingredientele în bol, în ordinea indicată - **SK** Ingredience vkladajte do misy v určenom poradí - **HR** Uspite sastojke u posudu navedenim redoslijedom - **PL** Włóż składniki do misy w odpowiedniej kolejności



EN Select the program you mentioned, the weight of bread and the level of browning - **NL** Selecteer het gewenste programma, het gewicht van het brood en de bruiningsgraad - **ES** Selecciónnez le programme indiqué, le poids du pain et le niveau de dorage - **DA** Vælg den ønskede program, vægten af brødet og skorpens farve - **NO** Velg program, brødets vekt og bruningsnivå - **SV** Välj det program du önskar, vikt på brödet och färgen på skorpan - **FI** Valitse haluamasi ohjelma, leivän paino ja leivän kuoren rusketustaso - **TR** Belirttiğiniz programı, ekmeğin ağırlığını ve kızarma seviyesini seçiniz - **BG** Изберете желаната програма, количеството хляб и степента на изпичане - **CS** Vyberte příslušný program, váhu chleba a stupeň hnědnutí kůrky - **HU** Válassza ki a kívánt programot, a kenyér tömegét és a piritási fokot - **RO** Selectați programul pe care l-ați menționat, greutatea pâinii și gradul de rumenire - **SK** Vyberte príslušný program, váhu chleba a stupeň hnedenutia kôrky - **HR** Odaberite željeni program, težinu kruha i razinu tamnjenja - **PL** Wybierz odpowiedni program, wagę oraz poziom zarumienienia chleba



EN At the beep, add the ingredients listed - **NL** Zodra het geluidssignaal klinkt, de ingrediënten toevoegen - **ES** Au bip sonore, ajoutez les ingrédients indiqués - **DA** Efter bilyden, tilsættes de nævnte ingredienser - **NO** Når pipelyden høres, tilsettes ingrediensene som er listet opp - **SV** När det piper skall du tillsätta de ingredienser som ingår - **FI** Äänimerkin jälkeen lisää ainekset - **TR** Bip sesi duyulunca listedeki malzemeleri ekleyiniz - **BG** След звуковия сигнал добавете изброените съставки - **CS** Po zaznění pípnutí vložte požadované ingredience - **HU** A sípszó után adja hozzá a felsorolt hozzávalókat - **RO** Când auziți bipul, adăugați ingredientele enumerate - **SK** Po zaznení pípnutia vložte požadované ingredience - **HR** Nakon zvučnog signala dodajte navedene sastojke - **PL** Po sygnale dźwiękowym dodaj pozostałe składniki



EN Mix in a bowl and pour the ingredients listed in the tub - **NL** Meng in een kom en doe de genoemde ingrediënten in de binnenpan - **ES** Mélanguez dans un récipient les ingrédients indiqués puis versez dans la cuve - **DA** Bland det sammen i en skål, og hæld de nævnte ingredienser i bageformen - **NO** Bland det i en bolle, og hell ingrediensene som er listet opp inn i materøret - **SV** Blanda i en skål och häll ingredienserna som ingår i bakformen - **FI** Sekoita kulhossa ja kaada listatut ainekset tuubiin - **TR** Listedeki malzemeleri bir kapta karıştırıp hazneye ekleyin - **BG** Смесете в купа изброените съставки и излейте в казана - **CS** Ingredience smíchejte v míse a vlijte do nádoby - **HU** A felsorolt összetevőket keverje össze egy tálban és öntse bele az edénybe - **RO** Amestecați într-un bol și puneți ingredientele enumerate în cuvă - **SK** Ingredience zmiešajte v mise a vlejte do nádoby - **HR** Promiješajte navedene sastojke u posudi i izlijte pripravak u posudu za pečenje - **PL** Wymieszaj składniki w misce i przelej do formy



EN salt **NL** zout **ES** sal **DA** salt **NO** salt **SV** salt **FI** suola **TR** tuz **BG** сол **CS** sůl **HU** só **RO** sare **SK** soľ **HR** sol **PL** sól



EN water **NL** water **ES** agua **DA** vand **NO** vann **SV** vatten **FI** vesi **TR** su **BG** вода **CS** voda **HU** víz **RO** apă **SK** voda **HR** voda **PL** woda



EN dry yeast **NL** droge gist **ES** levadura seca **DA** tørgær **NO** tørrgjær **SV** torrjäst **FI** kuivahiiva **TR** instant kuru maya **BG** суха мая **CS** sušený kvas **HU** száraz élesztő **RO** drojdie uscată **SK** sušený kvas **HR** suhi kvasac **PL** suche drożdże



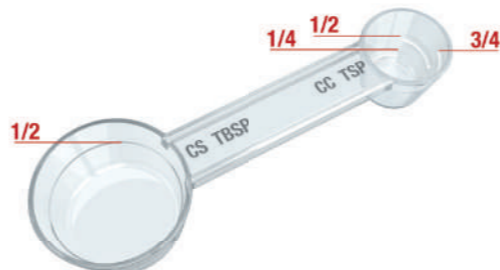
EN T 55 flour **NL** Meelsoort T55 **ES** harina T 55 **DA** T 55 mel **NO** hvetemel **SV** mjöl T55 **FI** T 55 jauhot **TR** T 55 un **BG** Брашно тип T55 **CS** mouka typu T 55 **HU** T 55 liszt **RO** făină T 55 **SK** múka typu T 55 **HR** Bijelo glatko brašno **PL** mąka TYP 550

1 tbsp

EN tablespoon (tbsp) **NL** eetlepel (el) **ES** cucharada sopera (c.s.) **DA** spiseske (spsk.) **NO** spiseskje (ss) **SV** matsked (msk) **FI** ruokalusikka (rkl) **TR** çorba kaşığı (ç.k.) **BG** с.л.: супена лъжичка **CS** p.l.: polévková lžice **HU** ek.: evőkanál **RO** l.s.: lingură de supă **SK** p.l.: polievková lyžička **HR** velika žlica (v.ž.) **PL** ł.s.: łyżka stołowa

1 tsp

EN teaspoon (tsp) **NL** theelep (tl) **ES** cuchara de café (c.c.) **DA** teske (tsk.) **NO** teskje (ts) **SV** tesked (tsk) **FI** teelusikka (tl) **TR** tatlı kaşığı (t.k.) **BG** ч.л.: чаена лъжичка **CS** č.l.: čajová lžička **HU** kk.: kiskanál **RO** l.c.: linguriță de cafea **SK** č.l.: čajová lyžička **HR** m.ž.: mala žlica **PL** ł.k.: łyżeczka



EN Preparing fermented dough** **NL** Voordeeg** bereiden **ES** Preparar una masa fermentada** **DA** Sådan tilberedes en koldhævet dej** **NO** Tilberede kaldhevet deig** **SV** Förbered jäsdeg** **FI** Valmistautuu tekemään taikinaa** **TR** Mayalı hamur hazırlama** **BG** Как да приготвим тесто с мая** **CS** Příprava kynutého těsta** **HU** Kelt tészta készítése** **RO** Prepararea aluatului fermentat** **SK** Príprava kynutého cesta** **HR** Priprema fermentiranog tijesta** **PL** Przygotowanie ciasta na zakwasie**

500 g



EN Fermented dough can be kept for up to 48 hours - **NL** Voordeeg kan 48 uur worden bewaard - **ES** La masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas - **DA** Gærdej kan opbevares i op til 48 timer - **NO** Gjærdeig kan lagres opptil 48 timer - **SV** En jäsdeg kan sparas i upp till 48 timmar - **FI** Käynyt taikina säilyy enintään 48 tuntia - **TR** Mayalı hamur 48 saat kadar saklanabilir - **BG** Втасалото тесто се съхранява до 48 часа **CS** Kvašené těsto můžete skladovat až 48 hodin - **HU** Az kovász 48 óráig áll el - **RO** Aluatul fermentat se păstrează maximum 48 de ore - **SK** Kynuté cesto sa môže skladovať až 48 hodín - **HR** Fermentirano tijesto možete čuvati do 48 sati - **PL** Zaczyn „pâte fermentée” można przechowywać do 48 godzin

EN Preparing a poolish* NL Een poolish* voorbereiden ES Preparar un fermento líquido (poolish)* DA Sådan tilberedes en poolish* NO Tilberede en poolish* SV Förbered en poolish* FI Valmistautuminen* TR Poolish hazırlama* BG Как да направим квас* CS Příprava předkvasů* HU A poolish* előkészítése RO Pregătirea prefermentului din drojdie* SK Příprava predkvasů* HR Priprema kiselog predtjesta (poolish)* PL Przygotowanie a poolish*



EN Poolish is a simple technique which allows you to enhance the aroma of bread and improve its consistency. To find the proportions, see the relevant recipe.

NL Poolish is een eenvoudige techniek waardoor de aroma's van het brood versterkt worden en de consistentie verbeterd. Raadpleeg het recept voor de juiste hoeveelheden.

ES El fermento líquido es una técnica sencilla que permite que los sabores se desarrollen y mejoren la consistencia del pan. Encontrará las proporciones en cada una de las recetas relacionadas.

DA Poolish er en simpel teknik, som gør det muligt for dig at fremhæve brødets aroma og forbedre dets konsistens. Proportionerne findes i den relevante opskrift.

NO Poolish er en enkel teknikk som gjør det mulig for deg å forsterke brødets aroma og forbedre konsistensen. Se aktuell oppskrift for å få oppgitt mengder.

SV Poolish är en enkel teknik med vilken du kan förbättra brødets smak och konsistens. Du hittar information om proportionerna i relevant recept.

FI Hiivataikina mahdollistaa leivästäsi aromirikkaamman sekä parantaa leivän rakennetta. Katso oikeat mittasuhteet vastaavasta reseptistä.

TR Poolish ekmeğin aromasını geliştiren ve aynı zamanda kıvamını sağlayan basit bir tekniktir. Oranları öğrenmek için ilgili tarifre bakın.

BG Квасът ви помага по лесен начин да подобрите аромата и консистенцията на вашия хляб. Открийте пропорциите във всяка от рецептите.

CS Předkvasěk je jednoduchá technika, která vám umožní zvýraznit aroma chleba a zlepšit jeho konzistenci. V každém příslušném receptu najdete správné poměry.

HU A Poolish egy egyszerű technika, amely lehetővé teszi, hogy élvezhesse a kenyér illatát és javítja annak állagát. Az arányokat megtalálja az egyes receptekben.

RO Prefermentul din drojdie este o tehnică simplă care vă permite să amplificați aroma pâinii și să îi îmbunătățiți consistența. Cantitățile se găsesc la fiecare din rețetele respective.

SK Predkvasok je jednoduchá technika, ktorá vám umožní zvýrazniť arómu chleba a zlepšiť jeho konzistenciu. Pomery nájdete v príslušných receptoch.

HR Priprema kiselog predtjesta (poolish) je jednostavna tehnika koja daje kruhu bolji okus te poboljšava njegovu konzistenciju. Omjere pronađite u svakom pojedinom receptu.

PL Poolish jest prostą techniką, która pomaga wydobyć aromat chleba i poprawia jego spójność. Proporcje podane są w poszczególnych przepisach.



BREAKFAST

Cereal bread	04
Nut bread	05
Plum jam	05
Salted butter brioche	05



LUNCH AND DINNER

Fresh herb bread	06
Mustard bread	07
Country loaf	07
Aniseed bread	07



APERITIF

Sun-dried tomato and herbes de Provence bread	08
Italian bread	09
Roquefort cheese and nut bread	09
Pesto bread	09



SNACKS

Viennese chocolate bread	10
Sliced white bread	11
Honey and almond bread	11
Orange cake	11

Introduction

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

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

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

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

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

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

Baker's yeast (*saccharomyces cerevisiae*): This is a living product essential for making bread. It comes in several forms: fresh yeast in small cubes, active dry yeast that must be rehydrated, instant dry yeast or liquid yeast. It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker.

If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily. Quantity/weight equivalence between dry yeast, fresh yeast and liquid yeast:

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

If you are using fresh yeast, multiply the quantity indicated for dry yeast by three (in weight).

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

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

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

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

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

OTHER INGREDIENTS:

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

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

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

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

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



“Breakfast

Salted butter brioche, honey apricot bread, or plum jam on a slice of muesli bread... our fruity, vitamin-filled specialities are ideal for those who love a sweet awakening.

The most difficult thing will not be getting out of bed but choosing how to start the day.



Cereal bread

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	50 g	75 g	100 g
Mixed cereals	50 g	75 g	100 g

Final dough	500 g	750 g	1000 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
T55 flour	200 g	300 g	400 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

* see page 1: Prepare a poolish



Nut bread



	500 g	750 g	1000 g
Water	125 ml	190 ml	250 ml
Dough fermented **	25 g	40 g	50 g
Dry yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
T55 flour	150 g	225 g	300 g
T85 rye flour	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Powdered milk	15 g	20 g	25 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

Butter	25 g	40 g	50 g
Nuts	75 g	115 g	150 g
Golden raisins	55 g	85 g	110 g

** see flap: Prepare fermented dough

Plum jam



Plum pieces	375 g
Special jam-making sugar	300 g
Lemon juice	1/4

Program 14



Salted butter brioche



	500 g	750 g	1000 g
Cold milk	55 g	80 g	105 g
Beaten eggs	90 g	135 g	180 g
Dry yeast	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp
T55 flour	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sugar	25 g	37 g	50 g
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp

Program 6

Salted butter	115 g	170 g	225 g
---------------	-------	-------	-------



“ Lunch and dinner

Recipes with flavours from Provence or Auvergne, combining products of pasture and woodland, grains of mustard or fresh herbs... at lunch or dinner time a range of traditional or new-style bread to accompany your favourite dishes.



Fresh herb bread

	500 g	750 g	1000 g
Water	190 ml	280 ml	375 ml
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	315 g	470 g	630 g
Chive	1/3 can	1/2 can	2/3 can
Coriander	1/3 can	1/2 can	2/3 can
Chervil	1/3 can	1/2 can	2/3 can
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp

Program 3



Mustard bread

	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	205 ml	275 ml
Traditional wholegrain mustard	25 g	35 g	45 g
Dough fermented **	115 g	175 g	230 g
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	230 g	340 g	455 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

** see flap: Prepare fermented dough



Country loaf

	500 g	750 g	1000 g
Water	165 ml	250 ml	330 ml
Dough fermented **	95 g	145 g	190 g
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	215 g	325 g	430 g
T85 rye flour	25 g	40 g	50 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

** see flap: Prepare fermented dough



Aniseed bread

	500 g	750 g	1000 g
Water	150 ml	225 ml	300 ml
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	165 g	250 g	330 g
Whole wheat flour	85 g	130 g	170 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Green aniseed grains	8 g	12 g	15 g

Program 3

Moist golden raisins 100 g 150 g 200 g



“ Aperitif

For a successful starter forget cheese biscuits, crisps and peanuts. It's time to try bread with rich, distinctive flavours. Peppers, onion, the flavours of the north or south, an original and inventive way to whet your guests' appetites.



Sun-dried tomato and herbes de provence bread



	500 g	750 g	1000 g
Water	145 ml	220 ml	290 ml
▼ Dough fermented **	45 g	65 g	85 g
▼ Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
▼ T55 flour	225 g	335 g	445 g
Herbes de Provence	3 g	5 g	6 g
▼ Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Oregano	4 g	6 g	8 g
Program 3			
Sun-dried tomatoes	85 g	130 g	170 g

** see flap: Prepare fermented dough



Italian bread

	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	295 ml	395 ml
Olive oil	4 tsp	2 tbsp	8 tsp
Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Sugar	1/2 tbsp	2 tsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp

Program 3

Roquefort cheese and nut bread



	500 g	750 g	1000 g
Water	135 ml	200 ml	265 ml
Dough fermented**	70 g	100 g	135 g
Dry yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
T55 flour	180 g	265 g	355 g
Whole rye flour	45 g	70 g	90 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

Roquefort cheese	35 g	50 g	65 g
Nuts	45 g	65 g	90 g

** see flap: Prepare fermented dough



Pesto bread

	500 g	750 g	1000 g
Water	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Dry yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
T55 flour	245 g	365 g	485 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

Grated Emmental	60 g	90 g	120 g
-----------------	------	------	-------



“ Snacks

Time spent with family or friends, enjoying a cup of tea, coffee or chocolate, Viennese and soft sliced bread, kiwi jam or fruit cake, with the smell of honey, brings back memories of the sweet, carefree days of childhood.



Viennese chocolate bread

	500 g	750 g	1000 g
▼ Cold milk	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Eggs	30 g	45 g	55 g
▼ Dry yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
▼ T55 flour	245 g	365 g	485 g
▼ Sugar	21 g	32 g	42 g
▼ Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 6

▼ Butter	25 g	40 g	55 g
▼ Chocolate chips	65 g	95 g	125 g



Sliced white bread

	500 g	750 g	1000 g
▼ Cold milk	155 ml	230 ml	310 ml
Eggs	20 g	30 g	35 g
▼ Dry yeast	2/3 tsp	1 tsp	1.1/3 tsp
T55 flour	275 g	410 g	550 g
▼ Gluten	3 g	5 g	7 g
Sugar	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp

Program 6

▼ Butter	35 g	55 g	75 g
----------	------	------	------



Honey and almond bread

	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	140 ml	210 ml	280 ml
Honey	70 g	100 g	135 g
▼ Dry yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
T55 flour	225 g	340 g	450 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Program 3

▼ Chopped roasted almonds	70 g	100 g	135 g
---------------------------	------	-------	-------



Orange cake



	500 g	750 g	1000 g
▼ Softened butter	90 g	135 g	180 g
Icing sugar	55 g	80 g	105 g
▼ Brown sugar	55 g	80 g	105 g

Program 13 Light cooking



5min Until the mixture is blanched

▼ Beaten eggs	75 g	115 g	150 g
Milk	30 ml	45 ml	60 g
▼ T55 flour	120 g	180 g	240 g
Almond powder	55 g	80 g	105 g
▼ Chemical yeast	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
▼ Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
▼ Glacé orange	100 g	140 g	190 g



ONTBIJT

Meergranenbrood	14
Notenbrood	15
Pruimenjam	15
Brioche op basis van gezouten boter	15



LUNCH EN DINER

Vers kruidenbrood	16
Mosterdbrood	17
Plattelandsbrood	17
Anijsbrood	17



APERITIEF

Brood met zongedroogde tomaatjes en Provencekruiden	18
Italiaans brood	19
Roquefort-notenbrood	19
Pestobrood	19



SNACKS

Weens chocoladebrood	20
Sneetjes witbrood	21
Honing-amandelbrood	21
Sinaasappelcake	21

Introductie

Lees de inleiding aandachtig door omdat deze belangrijke informatie bevat om uw recepten tot een succes te maken.

Meel: tarwemeel wordt geclassificeerd door de hoeveelheid zemelen die het bevat en het asgehalte (mineraal dat achterblijft na verbranding in een oven op 900°C.)

- Wit meel voor gebak: fijne meel (T45)
- Meel: speciaal voor brood, witbrood, tarwemeel (T55)
- Half tarwemeel (T80)
- Tarwemeel (T110, T150)

(NB: Roggemeel is geclassificeerd als: T70, T130 en T170). In de indicatie van het type, geeft het nummer aan hoe rijk het meel is aan zemelen, vezels, vitamines, mineralen en oligo-elementen.

U zult beter gerezen brood krijgen indien u meel gebruikt met een hoog zemelgehalte. De hoeveelheid water zal ook variëren afhankelijk van het type meel. Geef aandacht aan de samenstelling van het deeg, eenmaal gemaakt, moet het zacht en elastisch zijn, zonder dat het aan de binnenpan blijft plakken.

Meel kan geclassificeerd worden in 2 groepen: broodmeel (glutenrijk: tarwemeel, spelt en kamutmeel) en overig meel (rogge, maïs, boekweit, kastanje, etc.), dat altijd in combinatie met broodmeel gebruikt dient te worden (10 tot 50%).

Bakkersgist: (*saccharomyces cerevisiae*): dit is een levend product en essentieel voor het maken van brood. Het bestaat in verschillende vormen: verse gist in blokjes, actieve droge gist om aan te lengen met water, gedroogde instantgist en vloeibare gist. Het is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist bij uw bakker kopen. Indien u verse gist gebruikt, moet u deze goed verkruiden met uw vingers zodat het beter oplost.

Droge gist (in *tl.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Droge gist (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Verse gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vloeibare gist (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Indien u verse gist gebruikt, dient u de hoeveelheid die gegeven wordt voor droge gist met 3 te vermenigvuldigen (in gewicht).



Fermenteerbare gist: u kunt het gebruiken in plaats van gewone gist. Dit is een natuurlijke gedroogde gist die u in biologische winkels kunt vinden (2 eetlepels voor 500 gram meel).

Bakpoeder: dit kan uitsluitend gebruikt worden voor (fruit) cake en wordt niet gebruikt voor het maken van brood.

Vloeiostoffen: de temperatuur van het water, het meel en de kamer samen moet in totaal 60°C zijn. Gebruik in het algemeen kraanwater van 18 tot 20°C, behalve in de zomer; gebruik dan gekoeld water.

Zout: is essentieel voor het maken van brood en moet goed afgewogen worden. U dient altijd fijne (keuken) zout te gebruiken.

Suiker: draagt bij aan het gistingsproces; het voedt de gist en geeft het brood een mooie goudbruine korst. Net zoals zout dient suiker goed afgemeten te worden en mag het niet met de gist in aanraking komen.

ANDERE INGREDIËNTEN:

Vet en olie: het maakt uw brood zachter en smaakvoller. U kunt allerlei soorten vet gebruiken. Indien u boter gebruikt, dient u het in kleine blokjes te snijden zodat het zich goed door het deeg kan mengen.

Melk en melkproducten: het verbetert de smaak en de samenstelling van het brood waardoor het kruim er mooier uit komt te zien. U kunt verse melkproducten of melkpoeder gebruiken.

Eieren: verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim.

Smaken en kruiden: u kunt allerlei soorten ingrediënten aan u brood toevoegen. U kunt ze toevoegen nadat de broodbakmachine een geluidssignaal heeft gegeven.

Uw broodbakmachine doorloopt alle fases van het brood maken, van rijzen tot bakken. U hoeft het slechts een uur op een rooster te laten rusten voordat u ervan kunt genieten.

“Ontbijt

Brioche op basis van gezouten boter, honing-abrikozenbrood, of pruimenjam op een sneetje mueslibrood... onze fruitige specialiteiten vol vitaminen zijn ideaal voor degenen die van een zoet ontbijtje houden. Het opstaan zal niet het grootste probleem zijn; maar juist het kiezen hoe de dag gaat beginnen.



Meergranenbrood

Polish *	205 g	305 g	405 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	50 g	75 g	100 g
Gemengde granen	50 g	75 g	100 g

Eindeeg	500 g	750 g	1000 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml
Polish *	205 g	305 g	405 g
Meelsoort T55	200 g	300 g	400 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Program 3

* zie pagina 1: een polish voorbereiden



Notenbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	125 ml	190 ml	250 ml
Voordeeg**	25 g	40 g	50 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	150 g	225 g	300 g
Roggemeelsoort T85	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Poedermelk	15 g	20 g	25 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

Boter	25 g	40 g	50 g
Noten	75 g	115 g	150 g
Rozijnen	55 g	85 g	110 g

** zie klep: bereid het voordeeg voor

Pruimenjam



Stukjes pruim	375 g
Geleisuiker	300 g
Citroensap	1/4

Programma 14



Brioche op basis van gezouten boter



	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	55 g	80 g	105 g
Losgeklopte eieren	90 g	135 g	180 g
Droge gist	1 tl	1/2 el	2 tl
Meelsoort T55	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Suiker	25 g	37 g	50 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 6

Gezouten boter	115 g	170 g	225 g
----------------	-------	-------	-------



“ Lunch en diner

Recepten met aroma's van de Provence of de Auvergne, een combinatie van producten uit het weiland en het bos, mosterdzaadjes of verse kruiden... Tijdens de lunch of het diner. Een scala van traditionele of nieuwe creatieve soorten brood om te serveren bij je favoriete gerechten. ”



Vers kruidenbrood

	500 g	750 g	1000 g
Water	190 ml	280 ml	375 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	315 g	470 g	630 g
Bieslook	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Koriander	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Kervel	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 3



Mosterdbrood

	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	205 ml	275 ml
Traditionele grove mosterd	25 g	35 g	45 g
Voordeeg**	115 g	175 g	230 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	230 g	340 g	455 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor

Plattelandsbrood

	500 g	750 g	1000 g
Water	165 ml	250 ml	330 ml
Voordeeg**	95 g	145 g	190 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	215 g	325 g	430 g
Roggemeelsoort T85	25 g	40 g	50 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Anijsbrood

	500 g	750 g	1000 g
Water	150 ml	225 ml	300 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	165 g	250 g	330 g
Tarwemeel	85 g	130 g	170 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Groene anijszaadjes	8 g	12 g	15 g

Programma 3

Geweekte rozijnen	100 g	150 g	200 g
-------------------	-------	-------	-------



“ Aperitief

Een knallend voorgerecht? Laat de kaaskoekjes, chips en nootjes dan maar staan. Het is tijd voor brood met rijke en aparte smaken. Paprika, ui, aroma's uit het noorden of het zuiden; een originele en inventieve manier om de eetlust van je gasten op te wekken.



Brood met zongedroogde tomaatjes en provencekruiden



	500 g	750 g	1000 g
Water	145 ml	220 ml	290 ml
Voordeeg**	45 g	65 g	85 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	225 g	335 g	445 g
Provencekruiden	3 g	5 g	6 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Oregano	4 g	6 g	8 g

Programma 3

Zongedroogde tomaatjes	85 g	130 g	170 g
------------------------	------	-------	-------

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Italiaans brood

	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	295 ml	395 ml
Olijfolie	4 tl	2 el	8 tl
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Suiker	1/2 el	2 tl	1 el
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 3

Roquefort-notenbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	135 ml	200 ml	265 ml
Voordeeg**	70 g	100 g	135 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	180 g	265 g	355 g
Roggemeel	45 g	70 g	90 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

Roquefort	35 g	50 g	65 g
Noten	45 g	65 g	90 g

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Pestobrood

	500 g	750 g	1000 g
Water	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	245 g	365 g	485 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

Geraspte Emmentaler	60 g	90 g	120 g
---------------------	------	------	-------

“ Snacks

Tijd doorbrengen met familie of vrienden, genieten van een kopje thee, koffie of chocolademelk, Weens en gesneden zacht brood, kiwi-jam of fruitcake, met de geur van honing. Dat brengt goede herinneringen van zoete, zorgeloze dagen uit de kinderjaren weer boven.



Weens chocoladebrood

	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Eieren	30 g	45 g	55 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
▼ Meelsoort T55	245 g	365 g	485 g
Suiker	21 g	32 g	42 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 6

Boter	25 g	40 g	55 g
▼ Chocolate chips	65 g	95 g	125 g



Sneetjes witbrood

	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	155 ml	230 ml	310 ml
Eieren	20 g	30 g	35 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Suiker	20 g	30 g	40 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 6

Boter	35 g	55 g	75 g
-------	------	------	------

Honing-amandelbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Honing	70 g	100 g	135 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	225 g	340 g	450 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

Gehakte geroosterde amandelen	70 g	100 g	135 g
-------------------------------	------	-------	-------



Sinaasappel-cake



	500 g	750 g	1000 g
Zachte boter	90 g	135 g	180 g
Poedersuiker	55 g	80 g	105 g
Bruine suiker	55 g	80 g	105 g

Programma 13 Licht koken



5min Tot de mix geblancheerd is

Losgeklopte eieren	75 g	115 g	150 g
Melk	30 ml	45 ml	60 ml
Meelsoort T55	120 g	180 g	240 g
Amandelpoeder	55 g	80 g	105 g
Instantgist	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Gekonfijte sinaasappel	100 g	140 g	190 g



DESAYUNO

pan de cereales	24
Pan de nueces	25
Mermelada de ciruela	25
Brioche de mantequilla salada	25



ALMUERZO Y CENA

Pan fresco de hierbas	26
Pan de mostaza	27
Pan del país	27
Pan de anís	27



APERITIVO

Pan de hierbas de la provenza y tomates secados al sol	28
Pan italiano	29
Pan de nueces y queso de roquefort	29
Pan pesto	29



SNACKS

Pan de viena y chocolate	30
Rebanada de pan blanco	31
Pan de miel de almendras	31
Pastel de naranja	31

Introducción

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

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

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

(Nota: la harina de centeno se clasifica en: T70, T130 y T170). En la indicación del tipo, el número denota una harina que es más o menos rica en salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.

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

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

Levadura del panadero (*saccharomyces cerevisiae*): Este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida. Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería.

Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente. Cantidad / peso equivalencia entre levadura seca, levadura fresca y la levadura líquida:

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

Si utiliza levadura fresca, multiplique la cantidad indicada de levadura seca por tres (en peso).



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

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

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

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

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

OTROS INGREDIENTES:

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

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

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

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

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

Desayuno

Brioche de mantequilla salada, pan de albaricoque con miel o mermelada de ciruelas sobre pan tostado ...

muesli con frutas y especialidades con vitaminas. Lo más difícil no es salir de la cama, sino elegir la forma de empezar el día.



Pan de cereales

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Agua	100 ml	150 ml	200 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	50 g	75 g	100 g
Mezcla de cereales	50 g	75 g	100 g

Masa final	500 g	750 g	1000 g
Agua	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
T55 harina	200 g	300 g	400 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

* ver página 1: Prepare un fermento líquido (poolish)



Pan de nueces



	500 g	750 g	1000 g
Agua	125 ml	190 ml	250 ml
Masa fermentada **	25 g	40 g	50 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	150 g	225 g	300 g
T85 harina de centeno	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
Azúcar	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
Leche en polvo	15 g	20 g	25 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

Mantequilla	25 g	40 g	50 g
Frutos secos	75 g	115 g	150 g
Pasas doradas	55 g	85 g	110 g

** ver solapa: Prepare una masa fermentada

Mermelada de ciruela



▼ Ciruelas pasas	375 g
▼ Especial confituras de azúcar	300 g
▼ Jugo de limón	1/4

Programa 14



Brioche de mantequilla salada



	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	55 g	80 g	105 g
Huevos batidos	90 g	135 g	180 g
Levadura seca	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.
T55 harina	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	25 g	37 g	50 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 6

▼ Mantequilla salada	115 g	170 g	225 g
----------------------	-------	-------	-------



“ Almuerzo y cena

Recetas y sabores de la Provenza de Auvergne, la combinación de productos de la huerta o del bosque, la mostaza en grano o hierbas frescas ... Un surtido de panes para el almuerzo o la cena, tomados de la tradición y llenos de novedades, especialmente para acompañar sus platos favoritos



Pan fresco de hierbas

	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	190 ml	280 ml	375 ml
▼ Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	315 g	470 g	630 g
▼ Cebollino	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
▼ Cilantro	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
▼ Perifollo	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 3



Pan de mostaza

	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	205 ml	275 ml
Mostaza en grano	25 g	35 g	45 g
Masa fermentada **	115 g	175 g	230 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	230 g	340 g	455 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan del país

	500 g	750 g	1000 g
Agua	165 ml	250 ml	330 ml
Masa fermentada **	95 g	145 g	190 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	215 g	325 g	430 g
T85 harina de centeno	25 g	40 g	50 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan de anís

	500 g	750 g	1000 g
Agua	150 ml	225 ml	300 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	165 g	250 g	330 g
Harina de trigo integral	85 g	130 g	170 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
Granos de anís verde	8 g	12 g	15 g

Programa 3

Pasas doradas húmedas	100 g	150 g	200 g
-----------------------	-------	-------	-------



“ Aperitivo

Para un inicio exitoso, olvídense de galletas de queso, patatas fritas y cacahuetes. Es hora de probar el pan con ricos sabores, distinto. Pimientos, cebolla, los sabores del norte o del sur, de una manera original y creativa para estimular el apetito de sus invitados.



Pan de hierbas de la provenza y tomates secados al sol



	500 g	750 g	1000 g
Agua	145 ml	220 ml	290 ml
Masa fermentada **	45 g	65 g	85 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	225 g	335 g	445 g
Hierbas de Provence	3 g	5 g	6 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
Orégano	4 g	6 g	8 g

Programa 3

Tomates secados al sol	85 g	130 g	170 g
------------------------	------	-------	-------

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan italiano

	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	295 ml	395 ml
Aceite de oliva	4 c.c.	2 c.s.	8 c.c.
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Azúcar	1/2 c.s.	2 c.c.	1 c.s.
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 3

Pan de nueces y queso de roquefort



	500 g	750 g	1000 g
Agua	135 ml	200 ml	265 ml
Masa fermentada**	70g	100 g	135 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	180 g	265 g	355 g
Harina de centeno integral	45 g	70 g	90 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

Queso Roquefort	35 g	50 g	65 g
Frutos secos	45 g	65 g	90 g

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan pesto

	500 g	750 g	1000 g
Agua	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Levadura seca	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
T55 harina	245 g	365 g	485 g
Sal	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp

Programa 3

Rallado Emmental	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------

Snacks

Pasar el tiempo con la familia o los amigos, disfrutando de una taza de té, café o chocolate, pan suave de molde vienés, mermelada de kiwi o pastel de frutas, con el olor de la miel, trae los dulces recuerdos de los días sin preocupaciones de la infancia.



Pan de viena y chocolate

	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	180 ml	240 ml
Huevos	30 g	45 g	55 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	245 g	365 g	485 g
Azúcar	21 g	32 g	42 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Program 6

Mantequilla	25 g	40 g	55 g
Chips de chocolate	65 g	95 g	125 g



Rebanada de pan blanco

	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	155 ml	230 ml	310 ml
Huevos	20 g	30 g	35 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 6

Mantequilla	35 g	55 g	75 g
-------------	------	------	------



Pan de miel de almendras

	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Miel	70 g	100 g	135 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	225 g	340 g	450 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

Picada de almendras tostadas	70 g	100 g	135 g
------------------------------	------	-------	-------



Pastel de naranja

	500 g	750 g	1000 g
Mantequilla ablandada	90 g	135 g	180 g
Azúcar en polvo	55 g	80 g	105 g
Azúcar moreno	55 g	80 g	105 g

Programa 13 Luz para cocinar

5min hasta que la mezcla se aclara

Huevos batidos	75 g	115 g	150 g
Leche	30 ml	45 ml	60 ml
T55 harina	120 g	180 g	240 g
Polvo de almendras	55 g	80 g	105 g
Levadura química	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Naranja glacé	100 g	140 g	190 g





MORGENMAD

Myslibrød	34
Nøddebrød	35
Blommesyttetøj	35
Salt smørbole	35



FROKOST OG AFTENSMAD

Frisklavet urtebrød	36
Sennepsbrød	37
Bondebrød	37
Anisbrød	37



APERITIF

Brød med soltørret tomat og Provencekrydderier	38
Italiensk brød	39
Brød med Roquefort-ost og nødder	39
Pestobrød	39



SNACKS

Chokoladecake fra Wien	40
Hvidt brød i skiver	41
Brød med honning og mandler	41
Appelsinkage	41

Introduktion

Læs de indledende sider grundigt, da de indeholder vigtige oplysninger om, hvordan du får opskrifterne til at lykkes.

Mel: Hvedemel klassificeres i henhold til den mængde klid, det indeholder, samt askeindholdet (mineralstof, der bliver tilbage efter brænding i ovn ved 900°C.)

- Hvidt mel til dej: Fint mel (T45)
- Brødmel: Særlig brødmel, mel til hvidt brød, hvidt mel, hvedemel (T55)
- Halv-fuldkornsmel (T80)
- Fuldkornsmel (T110, T150)

(Bemærk: Rugmel klassificeres som: T70, T130 og 170). Tallet i betegnelsen af typen angiver derfor mel, der er mere eller mindre rigt på klid, fibre, vitaminer, mineraler og oligo-elementer.

Du får ikke velhævede brød, hvis du bruger en større andel af mel med højt indhold af klid. Den mængde vand, du skal bruge, afhænger også af meltypen. Vær opmærksom på dejens konsistens, som skal være blød og elastisk uden at klistre til skålen, når den er færdig.

Mel kan opdeles i to grupper: Brødmel (højt glutenindhold: Hvede- spelt- og kamutmel) og ikke-brødmel (rug-, majs-, boghvede-, kastanjemel osv.), der skal bruges sammen med brødmel (10-50 %).

Bagegær (*saccharomyces cerevisiae*): Det er et organisk produkt, der er nødvendigt for at lave brød. Det findes i flere forskellige former: Frisk gær i små pakker, aktiv tørgær, der skal blødgøres, instant tørgær eller flydende gær. Det sælges i supermarkeder (ved bageriet eller friske produkter), men kan også købes hos bageren.

Hvis du bruger frisk gær, skal du huske at smuldre det med fingrene, så det lettere bliver opløst. Mængde-/vægtforhold mellem tørgær, frisk gær og flydende gær:

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

Hvis du bruger frisk gær, skal du gange mængden for tørgær med tre (i vægt).

Gæringsdygtig surdej: Kan anvendes i stedet for gær. Det er en naturlig, dehydreret surdej, der fås i økologiske fødevarerbutikker (2 spsk. til 500 gram mel).

Bagepulver: Kan kun anvendes til tilberedning af frugttærter eller kager og anvendes aldrig til brød.

Væsker: Summen af vandets-, meleets- og værelsetemperatur bør være 60°C. Anvend vand fra hanen med en temperatur på 18-20°C, undtagen om sommeren, hvor du bør anvende koldt vand.

Salt: Det er en vigtig ingrediens, når man laver brød, og skal afmåles præcist. Husk altid at bruge fint salt (helst uraffineret).

Sukker: Bidrager også til hæveprocessen. Det giver dejen næring og forsyner brødet med en smuk, gylden skorpe. Ligesom salt skal det måles korrekt og må ikke komme i kontakt med øjnene.

ANDRE INGREDIENSER:

Fedtstof: Det gør brødet blødere og giver smag. Du kan bruge alle typer fedtstof. Hvis du anvender smør, så sørg for at skære det i små stykker, så det fordeles ligeligt i dejen.

Mælk og andre mælkeprodukter: De justerer smagen og konsistensen af brødet og har en emulgerende virkning, der giver brødet en dejlig tekstur indvendigt. Du kan bruge friske produkter eller tilsætte lidt mælk i pulverform.

Æg: De beriger dejen, giver brødet en flottere farve og er med til at gøre brødet lækkert blødt indvendigt.

Aromaer og krydderier: Du kan komme alle slags ingredienser i brødet. Du skal komme ingredienserne i skålen, når maskinen har bippet, så de ikke knuses under æltningen (undtagen stødte ingredienser).

Maskinen gennemfører alle trin i brødbagningen, fra hævning til bagning. Du skal bare lade brødet hvile på en rist i en time, inden du spiser det.



“Morgenmad

Salt smørbolle, brød med honning og abrikoser eller blommesyttetøj på en skive myslibrød... Vores frugtige og vitaminrige specialiteter er perfekte til dem, der kan lide søde morgenstunder. Det sværeste bliver ikke, hvordan du skal komme ud af sengen, men at vælge hvordan du vil starte dagen.



Myslibrød

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Vand	100 ml	150 ml	200 ml
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	50 g	75 g	100 g
Mysli	50 g	75 g	100 g

	500 g	750 g	1000 g
Vand	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
T 55 mel	200 g	300 g	400 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

* se side 1: Lav en poolish



Nøddebrød



	500 g	750 g	1000 g
Vand	125 ml	190 ml	250 ml
Aktiv gær **	25 g	40 g	50 g
Tørgær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
T 55 mel	150 g	225 g	300 g
Rugmel	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 tsk.	1,5 tsk.	2 tsk.
Sukker	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
Pulvermælk	15 g	20 g	25 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

Smør	25 g	40 g	50 g
Nødder	75 g	115 g	150 g
Gyldne rosiner	55 g	85 g	110 g

** se indlæg: Lav en gærdej

Blommesyttetøj



Stykker af blomme	375 g
Specialsukker til syltetøj	300 g
Specialsukker til syltetøj	1/4

Program 14



Salt smørbolle



	500 g	750 g	1000 g
Kold mælk	55 g	80 g	105 g
Piskede æg	90 g	135 g	180 g
Tørgær	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.
T 55 mel	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sukker	25 g	37 g	50 g
Salt	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.

Program 6

Saltet smør	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------

“ Frokost og aftensmad

Opskrifter med en smag af Provence eller Auvergne, en kombination af produkter fra skov og mark, sennepskorn eller friske urter... En vifte af traditionelle eller moderne brød, som er perfekt tilbehør til dine bedste frokost- eller middagsretter.



Frisklavet urtebrød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	190 ml	280 ml	375 ml
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	315 g	470 g	630 g
Purløg	1/3 dåse	1/2 dåse	2/3 dåse
Koriander	1/3 dåse	1/2 dåse	2/3 dåse
Kørvel	1/3 dåse	1/2 dåse	2/3 dåse
Salt	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.

Program 3



Sennepsbrød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	140 ml	205 ml	275 ml
Traditionel grovkornet sennep	25 g	35 g	45 g
Aktiv gær **	115 g	175 g	230 g
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	230 g	340 g	455 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

** se indlæg: Lav en gærdej



Bondebrød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	165 ml	250 ml	330 ml
Aktiv gær **	95 g	145 g	190 g
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	215 g	325 g	430 g
Rugmel	25 g	40 g	50 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

** se indlæg: Lav en gærdej



Anisbrød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	150 ml	225 ml	300 ml
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	165 g	250 g	330 g
Groft hvedemel	85 g	130 g	170 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.
Grønne aniskorn	8 g	12 g	15 g

Program 3

Bløde gyldne rosiner 100 g 150 g 200 g



“ Aperitif

Glem alt om ostekiks, chips og peanuts som aperitif. Tiden er inde til at servere brød med rig og fyldig smag. Peber, løg, smagen af nord eller syd, en original og nytænkende måde at pirre gæsternes appetit på.



Brød med soltørret tomat og Provencekrydderier



	500 g	750 g	1000 g
Vand	145 ml	220 ml	290 ml
▼ Aktiv gær **	45 g	65 g	85 g
▼ Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
▼ T 55 mel	225 g	335 g	445 g
▼ Provencekrydderier	3 g	5 g	6 g
▼ Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.
▼ Oregano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Soltørrede tomater	85 g	130 g	170 g
--------------------	------	-------	-------

** se indlæg: Lav en gærdej



Italiensk brød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	200 ml	295 ml	395 ml
Olivenolie	4 tsk.	2 spsk.	8 tsk.
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Sukker	1/2 spsk.	2 tsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.

Program 3

Brød med Roquefort-ost og nødder



	500 g	750 g	1000 g
Vand	135 ml	200 ml	265 ml
Aktiv gær **	70 g	100 g	135 g
Tørgær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
T 55 mel	180 g	265 g	355 g
Fuldkornsrugmel	45 g	70 g	90 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

Roquefort-ost	35 g	50 g	65 g
Nødder	45 g	65 g	90 g

** se indlæg: Lav en gærdej



Pestobrød

	500 g	750 g	1000 g
Vand	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Tørgær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
T 55 mel	245 g	365 g	485 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

Revet emmentaler	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------

“ Snacks

Hygge med familie og venner over en kop te, kaffe eller varm kakao og blødt brød i skiver, kiwisyltetøj eller frugtkage med en duft af honning, bringer tankerne tilbage til barndommens dejlige, bekymringsløse tid.



Chokoladekage fra Wien

	500 g	750 g	1000 g
▼ Kold mælk	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Æg	30 g	45 g	55 g
▼ Tørgær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
▼ T 55 mel	245 g	365 g	485 g
▼ Sukker	21 g	32 g	42 g
▼ Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.



Program 6

▼ Smør	25 g	40 g	55 g
▼ Chokoladeknapper	65 g	95 g	125 g



Hvidt brød i skiver

	500 g	750 g	1000 g
Kold mælk	155 ml	230 ml	310 ml
Æg	20 g	30 g	35 g
Tørgær	2/3 tsk.	1 tsk.	1.1/3 tsk.
T 55 mel	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sukker	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsk.	1/2 spsk.	2 tsk.

Program 6

Smør	35 g	55 g	75 g
------	------	------	------



Brød med honning og mandler

	500 g	750 g	1000 g
Vand	140 ml	210 ml	280 ml
Honning	70 g	100 g	135 g
Tørgær	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
T 55 mel	225 g	340 g	450 g
Salt	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.

Program 3

Hakkede ristede mandler	70 g	100 g	135 g
-------------------------	------	-------	-------



Appelsinkage

	500 g	750 g	1000 g
Blødt smør	90 g	135 g	180 g
Flormelis	55 g	80 g	105 g
Brunt sukker	55 g	80 g	105 g

Program 13 Let tilberedning

5min indtil blandingen er blancheret

Piskede æg	75 g	115 g	150 g
Mælk	30 ml	45 ml	60 ml
T 55 mel	120 g	180 g	240 g
Mandelpulver	55 g	80 g	105 g
Bagepulver	3/4 tsk.	1 tsk.	1/2 spsk.
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Kandiseret appelsin	100 g	140 g	190 g





FROKOST

Myslibrød	44
Nøttebrød	45
Plommesyttetøy	45
Salt smørbole	45



LUNSJ OG MIDDAG

Ferskt urtebrød	46
Sennepsbrød	47
Bondebrød	47
Anisbrød	47



APERITIFF

Brød med soltørket tomat og provencekrydder	48
Italiensk brød	49
Brød med roquefort-ost og nøtter	49
Pestobrød	49



SNACKS

Brød med wiensk sjokolade	50
Hvitt brød i skiver	51
Brød med honning og mandel	51
Appelsinkake	51

Innledning

Les disse innledende sidene grundig, de inneholder viktig informasjon for å lage vellykkede oppskrifter.

Mel: Hvetemel er klassifisert i henhold til innholdet av kli og aske (mineralstoffer som gjenstår etter forbrenning i en ovn ved 900 °C).

- Hvetemel til bakverk: Finsiktet hvetemel (T 45)
- Siktet hvetemel: mel til spesialbrød, hvitt brød, hvitt mel, hvitt hvetemel (T 55)
- Sammalt hvete (T80)
- Helkorn hvete (T110, T150)

(Bemerk: Rugmel er klassifisert som: T70, T130 og T170). Ved typeindikasjon betegner nummeret derfor et mel som er mer eller mindre rikt på korn, fibre, vitaminer, mineraler og mikronæringsstoffer.

Brødet hever ikke like mye hvis du bruker en større andel kli-rikt mel. Den nødvendige mengden vann varierer også i forhold til meltypen. Legg merke til konsistensen på deigen, den bør være myk og elastisk uten å klistre til formen.

Mel kan klassifiseres i to grupper: brødmel (glutenrikt: hvete, spelt og kamutmel) og ikke-brødmel (rug, mais, bokhvete, kastanjenøtt osv.), som må brukes sammen med brødmel (10 til 50 %).

Bakegjær (*saccharomyces cerevisiae*): Dette er et levende produkt som er nødvendig ved brødbaking. Det finnes i flere former: Fersk gjær i små terninger, aktiv tørrgjær som må rehydreres, vanlig tørrgjær eller flytende gjær. Det selges i supermarkeder (meieri- eller ferskvareavdelingen), men kan også kjøpes hos bakeren. Hvis du bruker fersk gjær, så husk å smuldre den med fingrene slik at den oppløses lett. Mengde- / vektforhold mellom tørrgjær, fersk gjær og flytende gjær:

Tørrgjær (i ts)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Tørrgjær (i g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Fersk gjær (i g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flytende gjær (i ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Hvis du bruker fersk gjær, så multipliser mengden som er beregnet ved tørrgjær med tre (i vekt).



Surdeigspulver: Du kan bruke dette i stedet for gjær. Dette er naturlig tørket surdeig som du finner i økologiske forretninger eller helsekostbutikker (2 ss til 500 g mel)

Bakepulver: Det kan kun brukes til tilberedning av fruktkaker eller andre kaker, aldri til brødbaking.

Væsker: Summen av temperaturene på vannet, melet og rommet bør være 60° C. Bruk kranvann med en temperatur på 18-20 °C, bortsett fra om sommeren, hvor du bør benytte kaldt vann.

Salt: Det er nødvendig ved brødbaking og må måles opp nøyaktig. Husk alltid å bruke fint salt (helst uraffinert).

Sukker: Det bidrar også til gjæringsprosessen; det gir næring til gjæren og gir brødet en vakker gyllen skorpe. Liksom salt må det måles opp korrekt og må ikke komme i kontakt med gjæren.

ANDRE INGREDIENSER:

Fettstoff: Det gjør brødet mykere og mer smakfullt. Du kan bruke alle typer fettstoff. Hvis du bruker smør, så sørg for å skjære det i små biter slik at det fordeles jevnt i deigen.

Melk og melkeprodukter: De mildner smaken og konsistensen på brødet og har en emulgerende effekt som gir brødet en flott konsistens inni. Du kan bruke ferske produkter eller tilsette litt pulvermelk.

Egg: De beriker deigen, forbedrer fargen på brødet og er med på å gjøre brødet velutviklet og mykt inni.

Krydder og urter: Du kan tilsette alle slags ingredienser til brødet. Du må tilsette ingrediensene i formen etter at maskinen har avgitt en pipelyd, slik at de ikke blir malt under eltingen (bortsett fra ingredienser i pulverform).

Maskinen utfører alle trinnene ved brødbaking, fra heving til steking. Du må bare la brødet hvile på en rist i en time før du nyter det.

“Frokost

Salt smørbolle, brød med honning og aprikos eller plommesyltetøy på en skive myslibrød... Våre fruktige, vitaminrike spesialiteter er ideelle til de som liker søte morgenstunder. Det vanskeligste blir ikke hvordan du skal komme opp av senga, men å velge hva du vil starte dagen med.



Myslibrød

Polish *	205 g	305 g	405 g
Vann	100 ml	150 ml	200 ml
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	50 g	75 g	100 g
Frokostblanding	50 g	75 g	100 g

Endelig deig	500 g	750 g	1000 g
Vann	100 ml	150 ml	200 ml
Polish *	205 g	305 g	405 g
Hvetemel	200 g	300 g	400 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

* se side 1: Forberede en polish



Nøttebrød



	500 g	750 g	1000 g
Vann	125 ml	190 ml	250 ml
Aktiv gjær **	25 g	40 g	50 g
Tørrgjær	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Hvetemel	150 g	225 g	300 g
Rugmel	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 ts	1,5 ts	2 ts
Sukker	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Pulvermelk	15 g	20 g	25 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

Smør	25 g	40 g	50 g
Nøtter	75 g	115 g	150 g
Gylne rosiner	55 g	85 g	110 g

** se flik: Forberede gjærdeig

Plommesyltetøy



Plommebiter	375 g
Spesialsukker til syltetøy	300 g
Sitronsaft	1/4

Program 14



Salt smørbole



	500 g	750 g	1000 g
Kumelk	55 g	80 g	105 g
Piskede egg	90 g	135 g	180 g
Tørrgjær	1 ts	1/2 ss	2 ts
Hvetemel	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sukker	25 g	37 g	50 g
Salt	1 ts	1/2 ss	2 ts

Program 6

Saltet smør	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------

“ Lunsj og middag

Oppskrifter med en smak av Provence eller Auvergne, en kombinasjon av produkter fra skog og mark, sennepskorn eller friske urter... En rekke tradisjonelle eller moderne brød som perfekt tilbehør til dine beste lunsj- eller middagsretter.



Ferskt urtebrød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	190 ml	280 ml	375 ml
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	315 g	470 g	630 g
Gressløk	1/3 bunt	1/2 bunt	2/3 bunt
Koriander	1/3 bunt	1/2 bunt	2/3 bunt
Kjørvel	1/3 bunt	1/2 bunt	2/3 bunt
Salt	1 ts	1/2 ss	2 ts

Program 3

Sennepsbrød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	140 ml	205 ml	275 ml
Tradisjonell grovkornet sennep	25 g	35 g	45 g
Aktiv gjær **	115 g	175 g	230 g
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	230 g	340 g	455 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

** se flik: Forberede gjærdeig



Bondebrød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	165 ml	250 ml	330 ml
Aktiv gjær **	95 g	145 g	190 g
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	215 g	325 g	430 g
Rugmel	25 g	40 g	50 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

** se flik: Forberede gjærdeig



Anisbrød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	150 ml	225 ml	300 ml
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	165 g	250 g	330 g
Helkorn hvete	85 g	130 g	170 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss
Grønne aniskorn	8 g	12 g	15 g

Program 3

Bløte gylne rosiner	100 g	150 g	200 g
---------------------	-------	-------	-------



“ Aperitiff

Glem ostekjeks, potetgull og peanøtter som aperitiff. Tiden er inne til å prøve brød med rike, tydelige smaker. Pepper, løk, smaken av nord eller sør, en original og nytenkende måte å pirre gjestenes appetitt på.



Brød med saltørket tomat og provencekrydder



	500 g	750 g	1000 g
Vann	145 ml	220 ml	290 ml
Aktiv gjær**	45 g	65 g	85 g
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1 1/3 ts
Hvetemel	225 g	335 g	445 g
Provencekrydder	3 g	5 g	6 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss
Oregano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Soltørkede tomater	85 g	130 g	170 g
--------------------	------	-------	-------

** se flik: Forberede gjærdeig

Italiensk brød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	200 ml	295 ml	395 ml
Olivenolje	4 ts	2 ss	8 ts
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Sukker	1/2 ss	2 ts	1 ss
Salt	1 ts	1/2 ss	2 ts

Program 3



Brød med roquefort-ost og nøtter

	500 g	750 g	1000 g
Vann	135 ml	200 ml	265 ml
Aktiv gjær**	70 g	100 g	135 g
Tørrgjær	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Hvetemel	180 g	265 g	355 g
Helkorn rug	45 g	70 g	90 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

Roquefort-ost	35 g	50 g	65 g
Nøtter	45 g	65 g	90 g

** se flik: Forberede gjærdeig



Pestobrød

	500 g	750 g	1000 g
Vann	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Tørrgjær	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Hvetemel	245 g	365 g	485 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

Revet emmentaler	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------



“ Snacks

Hygge sammen med familie eller venner over en kopp te, kaffe eller kakao og mykt brød i skiver, kiwisyltetøy eller fruktkake som dufter av honning, bringer tilbake minnene om barndommens deilige, bekymringsløse tid.



Brød med wiensk sjokolade

	500 g	750 g	1000 g
▼ Kumelk	120 ml	180 ml	240 ml
Egg	30 g	45 g	55 g
▼ Tørrgjær	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Hvetemel	245 g	365 g	485 g
▼ Sukker	21 g	32 g	42 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss



Program 6

▼ Smør	25 g	40 g	55 g
Sjokoladeknapper	65 g	95 g	125 g



Hvitt brød i skiver



	500 g	750 g	1000 g
Kumelk	155 ml	230 ml	310 ml
Egg	20 g	30 g	35 g
Tørrgjær	2/3 ts	1 ts	1.1/3 ts
Hvetemel	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sukker	20 g	30 g	40 g
Salt	1 ts	1/2 ss	2 ts

Program 6

Smør	35 g	55 g	75 g
------	------	------	------

Brød med honning og mandel



	500 g	750 g	1000 g
Vann	140 ml	210 ml	280 ml
Honning	70 g	100 g	135 g
Tørrgjær	1/2 ts	3/4 ts	1 ts
Hvetemel	225 g	340 g	450 g
Salt	3/4 ts	1 ts	1/2 ss

Program 3

Hakkede ristede mandler	70 g	100 g	135 g
-------------------------	------	-------	-------



Appelsinkake



	500 g	750 g	1000 g
Myknet smør	90 g	135 g	180 g
Melis	55 g	80 g	105 g
Brunssukker	55 g	80 g	105 g

Program 13 Lett tilberedning

5 min inntil blandingen er blansjert

Piskede egg	75 g	115 g	150 g
Melk	30 ml	45 ml	60 ml
Hvetemel	120 g	180 g	240 g
Mandelpulver	55 g	80 g	105 g
Bakepulver	3/4 ts	1 ts	1/2 ss
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Kandisert appelsin	100 g	140 g	190 g



FRUKOST

Spannmålsbröd	54
Bröd med nötter	55
Plommonsylt	55
Salt smörbrioche	55



LUNCH OCH MIDDAG

Bröd med färska örter	56
Senapsbröd	57
Lantbröd	57
Anisbröd	57



APERITIF

Bröd från Provence med soltorkade tomater och örter	58
Italienskt bröd	59
Bröd med roquefortost och nötter	59
Bröd med pesto	59



SNACKS

Chokladbröd från Wien	60
Skivat vitt bröd	61
Honungs- och mandelbröd	61
Apelsinkaka	61

Introduktion

Var vänlig läs dessa allmänna sidor noggrant eftersom de innehåller viktig information som gör att dina recept lyckas.

Mjöl: vetemjöl klassifieras beroende på den mängd kli det innehåller och askinnehåll (mineraler som återstår efter en förbränning i en ugn vid 900°C)

- Vitt mjöl för kakbak: vetemjöl special
- Matbrödsmjöl: speciellt matbrödsmjöl som är avsett för vitt bröd, vitt mjöl, vetemjöl
- Blandat vanligt mjöl / fullkornsmjöl
- Fullkornsmjöl

Rågmjöl kan vara mer eller mindre rikt på kli, fibrer, vitaminer, mineraler och oligo-element.

Du får inte limpor som är bättre jästa om du använder mjöl med mer kli. Mängden vatten som går åt varierar också med typen av mjöl. Håll ett öga på konsistensen på degen, som när den väl har gått ihop skall vara mjuk och elastisk utan att fastna i bakformen.

Mjöl kan delas in i två grupper: mjöl för att baka bröd (glutenrikt: vete, spelt och kamutmjöl) och mjölsorter som måste blandas med glutenrikt mjöl (10 till 50%): råg, majs, bovete, kastanjmjöl osv.

Bagerijäst (*saccharomyces cerevisiae*): Detta är en levande produkt som är viktig för att baka bröd. Den finns i flera olika former: färsk jäst i små fyrkantiga paket, aktiv torr jäst måste blandas med vätska först, torrjäst och flytande jäst. De flesta av dessa jästsorter kan köpas i den vanliga handeln. Om du använder färsk jäst måste du smula den med fingrarna så att den löser upp sig lätt i degvätskan. Jämförelse mellan kvantitet/vikt när det gäller torrjäst, färsk jäst och flytande jäst:

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

Om du använder färsk jäst skall du multiplicera mängden torrjäst med tre (räknat i gram).



Jäsbar surdeg: Du kan använda det istället för jäst. Detta är en surdegskultur som kan köpas bland annat hos ekologiska handlare eller via internet (2 matskedar till 500 gram mjöl).

Bakpulver: används bara till mjuka kakor (typ frukt- och sockerkakor) och aldrig till bakning av matbröd.

Vätskor: summan av temperaturerna på vattnet, mjölet och rummet skall vara 60°C. Som regel, kan man använda kranvatten som är 18-20°C utom på sommaren när man använder ett kallare vatten.

Salt: det är viktigt för bakning av bröd och måste mätas upp noggrant. Kom ihåg att använda finmalet salt.

Socker: det bidrar även till jäsningsprocessen eftersom det fungerar som näring till jästen och ger brödet en vacker gyllene yta. Precis som salt måste det mätas korrekt och det får inte komma i kontakt med jästen.

ÖVRIGA INGREDIENSER:

Fett: det gör ditt bröd mjukare och godare. Du kan använda alla typer av fett. Om du använder smör skall du skära det i små bitar så att det fördelas jämnt i degen.

Mjölk och mjölkprodukter: de modifierar smaken och konsistensen på brödet och har en emulgerande effekt som ger brödet ett mjukt inkråm och en härlig struktur. Du kan använda färska produkter eller tillsätta litet torrmjöl.

Ägg: de berikar degen, ger bättre färg på brödet och bidrar till ett välutvecklat mjukt inkråm.

Smaksättningar och örter: du kan tillsätta alla möjliga ingredienser till ditt bröd. Du skall tillsätta dessa ingredienser i bakformen efter det att apparaten har pipit, så att de inte hamnar i botten under knådningen (gäller inte ingredienser i pulverform).

Din bakmaskin gör alla stegen i bakproceduren från jäsning till gräddning. Det enda du behöver göra är att låta brödet svalna på ett galler i en timma innan du avnjuter resultatet.

“Frukost

Salt smörbröche, honungs- och aprikosbröd eller plommonsylt på en skiva müslibröd... våra fruktiga, vitaminfyllda specialiteter är idealiska för de som älskar ett trevligt uppvaknande.

Den svåraste saken är nog att komma ur sängen och välja hur du skall starta din dag.



Spannmålsbröd

Polish *	205 g	305 g	405 g
Vatten	100 ml	150 ml	200 ml
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	50 g	75 g	100 g
Blandat spannmål	50 g	75 g	100 g

Final dough	500 g	750 g	1000 g
Vatten	100 ml	150 ml	200 ml
Polish *	205 g	305 g	405 g
Mjöl	200 g	300 g	400 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

* se sid. 1: Gör en polish



Bröd med nötter



	500 g	750 g	1000 g
Vatten	125 ml	190 ml	250 ml
Jäst deg**	25 g	40 g	50 g
Torrjäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Mjöl	150 g	225 g	300 g
Rågmjöl	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 tsk	1,5 tsk	2 tsk
Socket	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Mjölkpulver	15 g	20 g	25 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

Smör	25 g	40 g	50 g
Nötter	75 g	115 g	150 g
Gula russin	55 g	85 g	110 g

** se filiken: Gör en jäsdeg

Plommonsylt

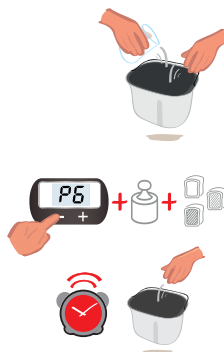


Plommonbitar	375 g
Syltsocker	300 g
Citronjuice	1/4

Program 14



Salt smörbrioche



	500 g	750 g	1000 g
Kall mjölk	55 g	80 g	105 g
Vispade ägg	90 g	135 g	180 g
Torrjäst	1 tsk	1/2 msk	2 tsk
Mjöl	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Socket	25 g	37 g	50 g
Salt	1 tsk	1/2 msk	2 tsk

Program 6

Saltat smör	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------



“ Lunch och middag ”

Recept med smaker från Provence eller Auvergne, kombination av produkter från slättland och skog, senapskorn eller färska örter...vid lunch- eller middagsdags kommer en rad av traditionella eller nya bröd ackompanjera dina favoritmåltider..



Bröd med färska örter

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	190 ml	280 ml	375 ml
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	315 g	470 g	630 g
Gräslök	1/3 burk	1/2 burk	2/3 burk
Koriander	1/3 burk	1/2 burk	2/3 burk
Körvel	1/3 burk	1/2 burk	2/3 burk
Salt	1 tsk	1/2 msk	2 tsk

Program 3



Senapsbröd

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	140 ml	205 ml	275 ml
Traditionell fullkornssenap	25 g	35 g	45 g
Jäst deg **	115 g	175 g	230 g
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	230 g	340 g	455 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

** se fliken: Gör en jäsdeg



Lantbröd

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	165 ml	250 ml	330 ml
Jäst deg **	95 g	145 g	190 g
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	215 g	325 g	430 g
Rågmjöl	25 g	40 g	50 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

** se fliken: Gör en jäsdeg



Anisbröd

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	150 ml	225 ml	300 ml
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	165 g	250 g	330 g
Fullkornsmjöl	85 g	130 g	170 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk
Gröna anisfrön	8 g	12 g	15 g

Program 3

Blötlagda gula russin 100 g 150 g 200 g



“ Aperitif

För att få en lyckad start kan du glömma ostkex, chips och jordnötter. Det är dags att prova bröd med rika distinkta smaker. Paprika, lök, smaker från nord och syd, en originell och uppfinningsrik väg för att få dina gästers munnar att vattnas. ”



Bröd från Provence med saltorkade tomater och örter



	500 g	750 g	1000 g
Vatten	145 ml	220 ml	290 ml
Jäst deg **	45 g	65 g	85 g
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	225 g	335 g	445 g
Örter från Provence	3 g	5 g	6 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk
Oregano	4 g	6 g	8 g
Program 3			
Soltorkade tomater	85 g	130 g	170 g

** se fliken: Gör en jäsdeg

Italienskt bröd



	500 g	750 g	1000 g
Vatten	200 ml	295 ml	395 ml
Olivolja	4 tsk	2 msk	8 tsk
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Socker	1/2 msk	2 tsk	1 msk
Salt	1 tsk	1/2 msk	2 tsk

Program 3

Bröd med roquefortost och nötter



	500 g	750 g	1000 g
Vatten	135 ml	200 ml	265 ml
Jäst deg**	70 g	100 g	135 g
Torrjäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Mjöl	180 g	265 g	355 g
Rågmjöl	45 g	70 g	90 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

Roquefortost	35 g	50 g	65 g
Nötter	45 g	65 g	90 g

** se fliken: Gör en jästdeg



Bröd med pesto

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Torrjäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Mjöl	245 g	365 g	485 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

Riven Emmentaler	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------

“ Snacks

Tid som du tillbringar med familjen eller vänner när du njuter av en kopp te, kaffe eller choklad, wienerbröd och mjukt skivat bröd, kiwisylt eller fruktkaka med doften av honung, får dig att minnas barndomens sköna och sorglösa dagar.



Chokladbröd från Wien

	500 g	750 g	1000 g
▼ Kall mjölk	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Ägg	30 g	45 g	55 g
▼ Torrjäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
▼ Mjöl	245 g	365 g	485 g
▼ Socker	21 g	32 g	42 g
▼ Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk



Program 6

▼ Smör	25 g	40 g	55 g
▼ Chokladchips	65 g	95 g	125 g



Skivat vitt bröd



	500 g	750 g	1000 g
Kall mjölk	155 ml	230 ml	310 ml
Ägg	20 g	30 g	35 g
Torrjäst	2/3 tsk	1 tsk	1.1/3 tsk
Mjöl	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Socker	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsk	1/2 msk	2 tsk

Program 6

Smör	35 g	55 g	75 g
------	------	------	------



Honungs- och mandelbröd

	500 g	750 g	1000 g
Vatten	140 ml	210 ml	280 ml
Honung	70 g	100 g	135 g
Torrjäst	1/2 tsk	3/4 tsk	1 tsk
Mjöl	225 g	340 g	450 g
Salt	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk

Program 3

Hackad rostad mandel	70 g	100 g	135 g
----------------------	------	-------	-------



Apelsinkaka



	500 g	750 g	1000 g
Mjukt smör	90 g	135 g	180 g
Pudersocker	55 g	80 g	105 g
Brunt socker	55 g	80 g	105 g

Program 13 Lätt tillagning

5min tills blandningen är blancherad

Vispade ägg	75 g	115 g	150 g
Mjök	30 ml	45 ml	60 ml
Mjöl	120 g	180 g	240 g
Mandelpulver	55 g	80 g	105 g
Instant jäst	3/4 tsk	1 tsk	1/2 msk
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Kanderad apelsin	100 g	140 g	190 g



AAMIAINEN



Jyväleipä	64
Pähkinäleipä	65
Luumuhillo	65
Suolattu voibriossi	65

LOUNAS JA PÄIVÄLLINEN



Tuoretta yrttileipää	66
Sinappileipä	67
Maalaisleipä	67
Anisleipä	67

APERITIIVI



Aurinkokuivattu tomaatti ja yrttinen Provencen leipä	68
Italian leipää	69
Roquefortin juustoa ja pähkinäleipää	69
Pestoleipää	69

VÄLIPALA



Wieniläinen suklaaleipä	70
Viipaloitua valkoista leipää	71
Hunaja -ja mantelileipää	71
Appelsiinikakku	71

Johdanto

Lue käyttöohjeet huolella läpi, ne sisältävät tärkeää tietoa jotta reseptisi onnistuisivat.

Jauhot: Vehnäjauhot on jaoteltu leseiden sekä tuhkan määrän mukaan (mineraalit jotka jäävät jäljelle 900 asteisen uunin jälkeen).

- Valkoinen jauho leivonnaisissa: hienoja jauhoja (T45)

- Leipäjauhoja: erikois leipäjauhot, valkoisen leivän jauhot, valkoiset jauhot, vehnäjauhot (T55)

- Puoli-kokonais vehnäjauhot (T80)

- Kokojyväjauhot (T110, T150).

(Huomautus: ruisjauho on luokiteltu: T70, T130 ja T170).

Leseet, kuidut, vitamiinit, mineraalit ja oligo- elementit jauhoissa on ilmoitettu numeroin.

Ei ole mahdollista saada hyvin hapanta leipää jos käytät enemmän leseitä enemmän kuin jauhoja.

Jauhot voidaan jakaa kahteen eri luokkaan: Leipäjauhot (gluteenirikas: vehnää ja spelttiä) ei- leipäjauhot (riisi, maissi, tattari, kastanja jne.), jota voi käyttää leivänteossa (10 50:een %).

Leipojan hiiva: (*saccharomyces cerevisiae*): Tämä elävä tuote on välttämätön leivän tekemisessä. Sitä on monessa eri muodossa: tuore hiiva pienissä kuutioissa, aktiivinen kuivahiiva joka täytyy kosteuttaa, pikakuivahiiva tai nestemäinen hiiva. Sitä myydään ruokakaupoissa (leivonta tai tuoretuote osastolla), mutta voidaan ostaa myös leipomosta. Jos käytät tuoretta hiivaa, muista musertaa sitä sormilla niin että se liukenee helposti. Määrä/paino vastaa kuivan hiivan, tuoreen hiivan ja nestemäisen hiivan välillä:

Kuivahiiva (kl)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Kuivahiiva (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Tuorehiiva (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Nestemäinen hiiva (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Jos käytät tuoretta hiivaa, kerro määrä kolmella kuivahiivaan verrattuna (painon mukaan).

Käymiskykyinen hapate: Voit käyttää sitä hiivan sijaan. Tämä on luonnonlinen kuivattu hapate jota löydät luomuruokakaupoista (2 rkl 500 grammaan jauhoja).

Leivinjauhe: Voidaan käyttää ainoastaan kakkujen ja leivosten valmistukseen mutta ei koskaan kun tehdään leipää.

Nesteet: veden, jauhojen ja huoneen lämpötilan tulisi olla yhteensä 60°C. Pääsääntöisesti tulisi käyttää vesijohtovettä joka on lämpötilaltaan 18-20°C.

Suola: On tärkeää leivänteossa että suola mitataan tarkasti. Muista käyttää aina hienoa suolaa (mieluiten puhdistamatonta).

Sokeri: Auttaa myös käymisprosessia; se ravitsee hiivaa ja antaa leivällesi kauniin kultaisen kuoren. Kuten suola, se täytyy mitata tarkasti ja eikä se saa olla suoraan kontaktissa hiivan kanssa.

MUUT AINESOSAT:

Rasva: Pehmentää leipääsi ja antaa lisää makua. Voit käyttää kaikenlaisia rasvoja. Jos käytät voita, varmista että se on leikattu pieniin paloihin niin että se jakautuu tasaisesti taikinaa.

Maito ja maitotuotteet: Muuttavat leivän makua ja rakennetta antamalla pehmeyttä. Voit käyttää tuoreita tuotteita tai maitojauhetta.

Kananmunat: Rikastuttavat taikinaa antaen lisäväriä leipään ja edistävät pehmeää leivän sisusta.

Maut ja yrtit: Voit lisätä kaikenlaisia aineksia leipääsi. Lisääthän ainekset kulhoon sen jälkeen kun laite on antanut merkkiään jotta ne eivät ole mukana taikinan alustuksessa (lukuunottamatta jauhemaiset aineet).

Laitteesi tekee jokaisen vaiheen leivän valmistuksesta. Sinun täytyy vain antaa leivän levätä tunnin ajan ennen sen nauttimista.



“ Aamiainen

Suolattu voibriossi, hunaja-aprikoosileipä, luumuhilloa myslileivän päällä tai hedelmäisiä, vitamiinin täyttämiä erikoisuuksia heille, jotka rakastavat herätä makeasti.



Jyväleipä

Taikina *	205 g	305 g	405 g
Vesi	100 ml	150 ml	200 ml
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
T55 jauhot	50 g	75 g	100 g
Viljasekoitus	50 g	75 g	100 g

Valmis taikina	500 g	750 g	1000 g
Vesi	100 ml	150 ml	200 ml
Taikina *	205 g	305 g	405 g
T55 jauhot	200 g	300 g	400 g
Suola	3/4 tl	1 kl.	1/2 rkl

Ohjelma 3

* Katso sivu 1: Polish-taikinan valmistus



Pähkinäleipä



	500 g	750 g	1000 g
Vesi	125 ml	190 ml	250 ml
Taikina **	25 g	40 g	50 g
Kuivahiiva	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
T55 jauhot	150 g	225 g	300 g
T85 ruisjauhoja	40 tl	55 tl	75 tl
Gluteeni	1 tl	1,5 tl	2 tl
Sokeri	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Maitojauhetta	15 g	20 g	25 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Ohjelma 3

Voita	25 g	40 g	50 g
Pähkinöitä	75 g	115 g	150 g
Kultarusinoita	55 g	85 g	110 g

** Katso kansilehti: Käyneen taikinan valmistus

Luumuhillo



Luumun palasia	375 g
Erikois luumuntekosokeri	300 g
Sitruunamehua	1/4

Ohjelma 14



Suolattu voi briossi



	500 g	750 g	1000 g
Kylmää maitoa	55 g	80 g	105 g
Vatkattuja munia	90 g	135 g	180 g
Kuivahiiva	1 tl	1/2 rkl	2 tl
T55 jauhot	225 g	335 g	445 g
Gluteeni	3 g	5 g	7 g
Sokeri	25 g	37 g	50 g
Suola	1 tl	1/2 rkl	2 tl

Ohjelma 6

Voi	115 g	170 g	225 g
-----	-------	-------	-------

“ Lounas ja päivällinen

Resepteja ja makuja Provinsista ja Auvergenesta, jossa yhdistyvät maut laitumilta ja metsämaita, sinapin siemenet tai tuoreet yrtit... Lounas ja päivällinen perinteisistä tai uudenaikaisista leivistä.



Tuoretta yrttileipää

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	190 ml	280 ml	375 ml
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
T55 jauhot	315 g	470 g	630 g
Ruoholaukka	1/3	1/2	2/3
Korianteri	1/3	1/2	2/3
Kirveli	1/3	1/2	2/3
Suola	1 tl	1/2 rkl	2 tl

Ohjelma 3



Sinappileipä

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	140 ml	205 ml	275 ml
Perinteinen rakeinen sinappi	25 g	35 g	45 g
Taikina**	115 g	175 g	230 g
Kuivahiiva	2/3 kl.	1 kl.	1.1/3 kl.
T55 jauhot	230 g	340 g	455 g
Suola	3/4 kl.	1 kl.	1/2 sl.

Ohjelma 3

** Katso kansilehti: Käyneen taikinan valmistus



Maalaisleipä

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	165 ml	250 ml	330 ml
Taikina**	95 g	145 g	190 g
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
T55 jauhot	215 g	325 g	430 g
T85 ruisjauhoja	25 g	40 g	50 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Ohjelma 3

** Katso kansilehti: Käyneen taikinan valmistus



Anisleipä

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	150 ml	225 ml	300 ml
Kuivahiiva	2/3 tk	1 tl	1.1/3 kl.
T55 jauhot	165 g	250 g	330 g
Kokonaiset vehnäjäuhot	85 g	130 g	170 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl
Vihreät aniksen jyvät	8 g	12 g	15 g

Ohjelma 3

Kosteita kultaisia jyyviä 100 g 150 g 200 g



“ Aperitiivi

Onnistuneet alkupalat eivät vaadi juustokeksejä, sipsejä tai suolapähkinöitä. On aika kokeilla leipää rikkailla erottuvilla mauilla. Pippureja, sipulia, makuja pohjoisesta etelään, alkuperäinen ja kekseliäs tapa tarjoilla alkupaloja vieraille.



Aurinkokuivattu tomaatti ja yrttinen Provençen leipä



	500 g	750 g	1000 g
Vesi	145 ml	220 ml	290 ml
Taikina **	45 g	65 g	85 g
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
T55 jauhot	225 g	335 g	445 g
Provençen yrttejä	3 g	5 g	6 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl
Oreganoa	4 g	6 g	8 g

Ohjelma 3

Aurinkokuivattuja tomaatteja	85 g	130 g	170 g
------------------------------	------	-------	-------

** Katso kansilehti: Käyneen taikinan valmistus



Italian leipää

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	200 ml	295 ml	395 ml
Oliiviöljy	4 tl	2 rkl	8 tl
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
T55 jauhot	300 g	450 g	600 g
Gluteeni	4 g	6 g	8 g
Sokeri	1/2 rkl	2 tl	1 tl
Suola	1 tl	1/2 rkl	2 tl

Ohjelma 3

Roquefortin juustoa ja pähkinäleipää



	500 g	750 g	1000 g
Vesi	135 ml	200 ml	265 ml
Taikina **	70 g	100 g	135 g
Kuivahiiva	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
T55 jauhot	180 g	265 g	355 g
Kokonaisia ruisjauhoja	45 g	70 g	90 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Ohjelma 3

Roquefortin juustoa	35 g	50 g	65 g
Pähkinöitä	45 g	65 g	90 g

** Katso kansilehti: Käynten taikinan valmistus



Pestoleipää

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	155 ml	235 ml	310 ml
Pestoa	45 g	65 g	85 g
Kuivahiiva	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
T55 jauhot	245 g	365 g	485 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Ohjelma 3

Raastettua emmenttaalia	60 g	90 g	120 g
-------------------------	------	------	-------

“ Välipala

Vietä aikaa perheen ja ystävien parissa teetä, kahvia ja suklaata tai wieniläistä pehmeää leipää nauttien. Kiivihilloa tai hedelmäkakkua hunajan tuoksulla tuo mieleen lapsuuden huolettomat päivät.



Wieniläinen suklaaleipä

	500 g	750 g	1000 g
Kylmää maitoa	120 ml	180 ml	240 ml
Kananmunia	30 g	45 g	55 g
Eteeristä minttuöljyä	3 tippaa	4 tippaa	5 tippaa
Kuivahiiva	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
T55 jauhot	245 g	365 g	485 g
Sokeri	21 g	32 g	42 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Program 6

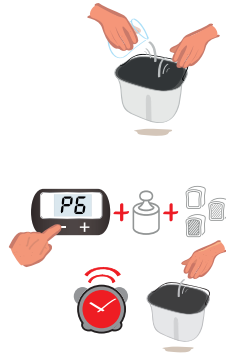
Voita	25 g	40 g	55 g
Suklaalastuja	65 g	95 g	125 g

Viipaloitua valkoista leipää

	500 g	750 g	1000 g
Kylmää maitoa	155 ml	230 ml	310 ml
Kananmunia	20 g	30 g	35 g
Kuivahiiva	2/3 tl	1 tl	1.1/3 rkl
T55 jauhot	275 g	410 g	550 g
Gluteeni	3 g	5 g	7 g
Sokeri	20 g	30 g	40 g
Suola	1 tl	1/2 rkl	2 tl

Ohjelma 6

Voit	35 g	55 g	75 g
------	------	------	------



Hunaja -ja mantelileipää

	500 g	750 g	1000 g
Vesi	140 ml	210 ml	280 ml
Hunajaa	70 g	100 g	135 g
Kuivahiiva	1/2 tl	3/4 tl	1 kl.
T55 jauhot	225 g	340 g	450 g
Suola	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl

Ohjelma 3

Leiatut ja paahdetut mantelit	70 g	100 g	135 g
-------------------------------	------	-------	-------




Appelsiinikakku



	500 g	750 g	1000 g
Pehmennettyä voita	90 g	135 g	180 g
Tomusokeri	55 g	80 g	105 g
Ruskeaa sokeria	55 g	80 g	105 g

Ohjelma 13 Kevyt kypsennys

 **5min** Kunnes seos on kypsä

Vatkattuja munia	75 g	115 g	150 g
Maito	30 ml	45 ml	60 ml
T55 jauhot	120 g	180 g	240 g
Mantelijauhetta	55 g	80 g	105 g
Kemikaalinen hiiva	3/4 tl	1 tl	1/2 rkl
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Appelsiinijäätelöä	100 g	140 g	190 g



KAHVARTI

Tahıllı ekmeđ	74
Cevizli ekmeđ	75
Erik reęeli	75
Tuzlu tereyađlı briyođ	75



ÖĐLE VE AKŐAM YEMEĐİ

Taze otlu ekmeđ	76
Hardallı ekmeđ	77
Köy ekmeđi	77
Anasonlu ekmeđ	77



APERATIF

Kurutulmuő domatesli ve provans baharatlı ekmeđ	78
İtalyan ekmeđi	79
Rokfor peynirli ve cevizli ekmeđ	79
Pestolu ekmeđ	79



ATIŐTIRMALIK

Viyana usulü ęikolatalı ekmeđ	80
Dilimlenmiő beyaz ekmeđ	81
Bal ve bademli ekmeđ	81
Portakallı kek	81

Lütfen bu giriş sayfalarını dikkatle okuyunuz. Bu sayfalarda tarifinizin başarılı olması için önem taşıyan bilgiler yer almaktadır.

Un: Buğday unu içerdiği kepek ve kül (bir fırında 900°C'de yakıldıktan sonra geriye kalan mineral nitelikli madde) miktarına göre sınıflandırılır.

- Hamurışıleri için beyaz un: ince un (T45)
 - Ekmek unu: özel ekmek unu, beyaz ekmek için ekmek pişirme unu, beyaz un, buğday unu (T55)
 - Kepekli un (T80)
 - Tam un (T110, T150)
- (Not: Çavdar unu T70, T130 ve T170 olarak sınıflandırılır). Bu sınıflandırma kodları unun içerdiği farklı kepek, lif, vitamin, mineral, ve oligo-elementleri gösterir.

Kepek yönünden zengin un kullanırsanız yaptığınız ekmekler iyi kabarmaz. Gereken su miktarı da unun cinsine göre değişir. Hamurun kıvamına dikkat ediniz. Hazırlanmış hamur yumuşak ve esnek olmalı, kaba yapışmamalıdır.

Unlar iki gruba ayrılabilir: ekmek unu (Glüten içeriği zengin: buğday, kılıksız buğday, ve kamut unu) ve ekmek dışındaki ürünler için olan un (çavdar, mısır, esmer buğday, kestane, vb). Bu ikinci gruptaki unlar ekmek ununa ek olarak kullanılmalıdır (%10 ilâ %50).

Ekmek mayası (*saccharomyces cerevisiae*): Bu, ekmek yapmak için şart olan canlı bir organizmadır. Piyasada çeşitli şekillerde bulunabilir: ufak küp biçimindeki taze maya, sulandırılması gereken aktif kuru maya, çabuk kuru maya, veya sıvı maya. Maya süpermarketlerin unlu mamuller veya taze gıda reyonlarında satılır fakat fırınınzdan da satın alabilirsiniz. Taze maya kullanacaksanız kolay erimesi için elle ufalamayı unutmayınız. Kuru maya, taze maya, ve sıvı maya arasındaki miktar/ağırlık eşdeğerleri:

Kuru maya (k.k.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Kuru maya (gram)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Taze maya (gram)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Sıvı maya (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Taze maya kullanacaksanız kuru maya için verilen değerleri üçle çarpın (ağırlık olarak).



Mayalanabilir kabartıcı: Maya yerine kullanabilirsiniz. Organik gıda marketlerinde bulabileceğiniz, doğal, suyu alınmış bir kabartıcıdır. (500 gram un için 2 yemek kaşığı).

Kabartma tozu: Sadece meyvalı kek ve diğer keklerin pişirilmesinde kullanılır. Ekmek pişirmede hiçbir zaman kullanmayınız.

Sıvılar: Suyun, unun ve oda sıcaklıklarının toplamı 60 ° C olmalıdır. Bir kural olarak soğutulmuş su kullanıldığı zaman yaz hariç 18–20 ° C ' de musluk suyu kullanın.

Tuz: Ekmek yapmak için şarttır. Miktarı doğru ölçülmelidir. Her zaman ince tuz kullanmayı unutmayınız (rafine olmayan tuzları tercih ediniz).

Şeker: Mayalanma sürecine katkı sağlar, mayayı besler ve ekmeğinizde altın renkli güzel bir kabuk oluşturur. Aynen tuz gibi, şeker de doğru ölçülmeli ve maya ile temas etmemelidir.

DIĞER MALZEMELER:

Yağ: kmeğinizin daha yumuşak ve daha lezzetli olmasını sağlar. Her türlü yağ kullanabilirsiniz. Tereyağı kullanacaksanız hamurun içinde eşit dağılması için ufak parçalara bölmeyi unutmayınız.

Süt ve süt ürünleri: Bunlar ekmeğin lezzet ve kıvamını düzenler ve emülsiyon oluşturuvcu etkileri sayesinde ekmeğin içinin yumuşak ve güzel bir kıvamda olmasını sağlar. Taze ürünler kullanabileceğiniz gibi bir miktar süt tozu da ilâve edebilirsiniz.

Yumurta: Yumurta hamuru zenginleştirir, ekmeğin rengine renk katar, ve içinin iyi pişmesini ve yumuşak olmasını sağlar.

Çeşni ve baharat: Ekmeğinize her türlü çeşni ve baharatı katabilirsiniz. Yoğurma aşamasında öğütölmelerini önlemek için bu malzemeleri makine bip sesi çıkardıktan sonra ilâve ediniz (toz halindeki malzeme hariç).

Makineniz, mayalandırmadan pişirmeye kadar ekmek üretiminin bütün aşamalarını yerine getirir. Ekmeğinizi afiyetle yemeden önce bir saat süreyle açıkta dinlendiriniz.

“Kahvaltı

Tuzlu tereyağlı briyoş,ballı kayısıli ekmeđin uzerine erik reęeli... bizim meyveli bol vitaminli sipaesiyaliterimiz tatlı bir uyanış sevenler için ideal.En zoru da yataktan çıkamamaksa,güne nasıl başlayacağınızı seçmek olacak.



Tahıllı ekmeđ

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Su	100 ml	150 ml	200 ml
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	50 g	75 g	100 g
Karışık tahıl	50 g	75 g	100 g

Hazır olan hamur	500 g	750 g	1000 g
Su	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
T55 un	200 g	300 g	400 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 3

* Sayfa 1'e bakın: Ön maya (poolish) hazırlama



Cevizli ekmek



	500 g	750 g	1000 g
Su	125 ml	190 ml	250 ml
Mayalı hamur **	25 g	40 g	50 g
Kuru maya	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
T55 un	150 g	225 g	300 g
T85 çavdar unu	40 g	55 g	75 g
Glüten	1 t.k.	1,5 t.k.	2 t.k.
Şeker	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
Süt tozu	15 g	20 g	25 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 3

Tereyağı	25 g	40 g	50 g
Ceviz	75 g	115 g	150 g
Sarı çekirdeksiz üzüm	55 g	85 g	110 g

** Kapağa bakın: Mayalı hamur hazırlama

Erik reçeli



Tane erik	375 g
Special jam-making sugar	300 g
Lemon juice	1/4

Program 14



Tuzlu tereyağlı briyoş



	500 g	750 g	1000 g
Soğuk süt	55 g	80 g	105 g
Çırpılmış yumurta	90 g	135 g	180 g
Kuru maya	1 t.k.	1/2 ç.k.	2 t.k.
T55 un	225 g	335 g	445 g
Glüten	3 g	5 g	7 g
Şeker	25 g	37 g	50 g
Tuz	1 t.k.	1/2 ç.k.	2 t.k.

Program 6

Tuzlu tereyağı	115 g	170 g	225 g
----------------	-------	-------	-------



“ Ögle ve akşam yemeği

Provence veya Auvergne'nin baharat, tohum veya yeşillikleri ile çeşnilendirilerek hazırlanan klasik ve yaratıcı ekmekler, öğle veya akşam yemeği için sunacağınız yemeklerin en lezzetli eşlikçisi olmaya aday...



Taze otlı ekmeK

	500 g	750 g	1000 g
Su	190 ml	280 ml	375 ml
▼ Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	315 g	470 g	630 g
▼ Frenk soğanı	1/3	1/2	2/3
Kişniş	1/3	1/2	2/3
▼ frenk maydanozu	1/3	1/2	2/3
Tuz	1 t.k.	1/2 ç.k.	2 t.k.



Program 3



Hardallı bread



	500 g	750 g	1000 g
Su	140 ml	205 ml	275 ml
Geleneksel kepekli hardal	25 g	35 g	45 g
Mayalı hamur **	115 g	175 g	230 g
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	230 g	340 g	455 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 3

** Kapağa bakın: Mayalı hamur hazırlama

Köy ekmeği



	500 g	750 g	1000 g
Su	165 ml	250 ml	330 ml
Mayalı hamur **	95 g	145 g	190 g
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	215 g	325 g	430 g
T85 çavdar unu	25 g	40 g	50 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 3

** Kapağa bakın: Mayalı hamur hazırlama



Anasonlu ekmekek



	500 g	750 g	1000 g
Su	150 ml	225 ml	300 ml
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	165 g	250 g	330 g
Tam buğday unu	85 g	130 g	170 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.
Yeşil tahıl anason	8 g	12 g	15 g

Program 3

Yumuşak çekirdeksiz üzüm	100 g	150 g	200 g
--------------------------	-------	-------	-------

“ Aperatif

Başarılı bir aperatif için peynirli bisküvi,cips ve fındığı unutulmaz.Kendine özgü yoğun lezzetleri olan ekmeği denemenin tam zamanı.Kuzey ve güneyden biber,soğan konuklarınızın iştahını kabartacak özgün ve yaratıcı lezzetler.



Kurutulmuş domatesli ve provans baharatlı ekmeğ

	500 g	750 g	1000 g
Su	145 ml	220 ml	290 ml
Mayalı hamur **	45 g	65 g	85 g
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	225 g	335 g	445 g
Provans otu	3 g	5 g	6 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.
Oregano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Kurutulmuş domates	85 g	130 g	170 g
--------------------	------	-------	-------

** Kapağa bakın: Mayalı hamur hazırlama



İtalyan ekmeđi

	500 g	750 g	1000 g
Su	200 ml	295 ml	395 ml
Zeytinyađı	4 t.k.	2 .k.	8 t.k.
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Őeker	1/2 .k.	2 t.k.	1 .k.
Tuz	1 t.k.	1/2 .k.	2 t.k.

Program 3

Rokfor peynirli ve cevizli ekmeđ



	500 g	750 g	1000 g
Su	135 ml	200 ml	265 ml
Mayalı hamur **	70 g	100 g	135 g
Kuru maya	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
T55 un	180 g	265 g	355 g
Tam avdar unu	45 g	70 g	90 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 .k.

Program 3

Rokfor peyniri	35 g	50 g	65 g
Ceviz	45 g	65 g	90 g

** Kapađaa bakın: Mayalı hamur hazırlama



Pestolu ekmeđ

	500 g	750 g	1000 g
Su	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Kuru maya	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
T55 un	245 g	365 g	485 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 .k.

Program 3

RendelenmiŐ emmental peyniri	60 g	90 g	120 g
------------------------------	------	------	-------

“

Atıştırmalık

Aileniz yada arkadaşlarınızla vakit geçirirken, bal veya kokusu ile bir fincan kahve, çay yada çikolata.Viyana ve dilimlenmiş ekmek, kivi reçeli yada meyveli kek'ten keyif almak, sizi tatlı kaygısız çocukluk günlerinize geri götürür.

”



Viyana usulü çikolatalı ekmek



	500 g	750 g	1000 g
Soğuk süt	120 ml	180 ml	240 ml
Yumurta	30 g	45 g	55 g
Kuru maya	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
T55 un	245 g	365 g	485 g
Şeker	21 g	32 g	42 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 6

Tereyağı	25 g	40 g	55 g
Çikolata parçaları	65 g	95 g	125 g



Dilimlenmiş beyaz ekmek



	500 g	750 g	1000 g
Soğuk süt	155 ml	230 ml	310 ml
Yumurta	20 g	30 g	35 g
Kuru maya	2/3 t.k.	1 t.k.	1.1/3 t.k.
T55 un	275 g	410 g	550 g
Glüten	3 g	5 g	7 g
Şeker	20 g	30 g	40 g
Tuz	1 t.k.	1/2 ç.k.	2 t.k.

Program 6

Tereyağı	35 g	55 g	75 g
----------	------	------	------

Bal ve bademli ekmek



	500 g	750 g	1000 g
Su	140 ml	210 ml	280 ml
Honey	70 g	100 g	135 g
Kuru maya	1/2 t.k.	3/4 t.k.	1 t.k.
T55 un	225 g	340 g	450 g
Tuz	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.

Program 3

Kavrulmuş badem	70 g	100 g	135 g
-----------------	------	-------	-------



Portakallı kek



	500 g	750 g	1000 g
Yumuşak tereyağı	90 g	135 g	180 g
Pudra şekeri	55 g	80 g	105 g
Esmer şeker	55 g	80 g	105 g

Program 13 Hafif pişirme



5min karışım beyazlaşana kadar

Çirpilmiş yumurta	75 g	115 g	150 g
Süt	30 ml	45 ml	60 ml
T55 un	120 g	180 g	240 g
Badem tozu	55 g	80 g	105 g
Kimyasal maya	3/4 t.k.	1 t.k.	1/2 ç.k.
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Glacé orange	100 g	140 g	190 g



ЗАКУСКА

Пълнозърнест хляб	84
Хляб с ядки	85
Сливов мармалад	85
Солен кейк с масло	85



ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

Хляб с пресни подправки	86
Хляб с горчица	87
Селски хляб	87
Анасонов хляб	87



АПЕРИТИВ

Хляб със сушени на слънце домати и Провансалски подправки	88
Италиански хляб	89
Хляб със сирене Рокфор и ядки	89
Хляб с песто	89



ЗАКУСКИ

Виенски хляб с шоколад	90
Нарязан бял хляб	91
Хляб с мед и бадеми	91
Портокалов кейк	91

Въведение

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

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

- Бяло брашно за сладкарски изделия (Т45)

- Брашно за хляб: специално брашно за хляб, брашно за бял хляб, бяло брашно, пшенично брашно (Т55)

- Сиво брашно (Т80)

- Пълнозърнесто брашно (Т110, Т150).

(Забележка : ръжените брашна се класифицират на : Т70, Т130 и Т170). В обозначаването на типа брашно, цифрата съответства на брашно, по-богато или по-бедно на трици, фибри, витамини, минерали и олигоелементи.

При използването на по-голямо количество брашно, богато на трици, резултата ще бъде по-малко бухнал хляб. Необходимото количество вода също зависи от типа на брашното, което използваме, внимание, полученото тесто трябва да бъде гъвкаво и еластично, без да залепва. Брашното може да се раздели на още два типа: брашна за хляб (богати на глютен : пшенично брашно, брашно от твърда пшеница и камут) и брашна, от които не може да се направи хляб (ръж, царевича, елда, кестен...) и те трябва да бъдат използвани в допълнение с брашно за хляб (10 до 50%).

Хлебна мая (*saccharomyces cerevisiae*) : това е жив продукт от основно значение за направата на хляб. Тя съществува под различни форми : прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и хлебни изделия или свежи продукти), но можете да я купите и от вашата хлебарница. Ако използвате прясна мая, не забравяйте да я натрошите за да може да се разпредели равномерно. Равностойност количество / тегло между суха мая, прясна мая и течна мая:

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

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



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

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

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

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

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

ДРУГИ СЪСТАВКИ:

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

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

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

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

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

“Закуска

Солен кейк с масло, хляб с мед и праскови или сливови мармалад върху филийка пълнозърнест хляб... Нашите специалитети са идеални за тези от вас, които обичат сладкото събуждане. Най-трудното нещо няма да е да се измъкнете от под завивките, а да изберете как да започне деня ви.



Пълнозърнест хляб

Квас *	205 г	305 г	405 г
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Суха мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	50 г	75 г	100 г
Микс от семена	50 г	75 г	100 г

Готово тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Квас *	205 г	305 г	405 г
Брашно тип Т55	200 г	300 г	400 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

* вижте страница 1: Пригответе закваска



Хляб с ядки



	500 г	750 г	1000 г
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Ферментирало тесто**	25 г	40 г	50 г
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Брашно тип Т55	150 г	225 г	300 г
Т85 ръжено брашно	40 г	55 г	75 г
Глутен	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Захар	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Мляко на прах	15 г	20 г	25 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

Масло	25 г	40 г	50 г
Ядки	75 г	115 г	150 г
Златни стафиди	55 г	85 г	110 г

** вижте горната част: Пригответе втасало тесто

Сливов мармалад



Парчета слива	375 г
Захар за сладка и мармалади	300 г
Лимонов сок	1/4

Програма 14



Солен кейк с масло



	500 г	750 г	1000 г
Студено мляко	55 г	80 г	105 г
Разбити яйца	90 г	135 г	180 г
Суша мая	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.
Брашно тип Т55	225 г	335 г	445 г
Глутен	3 г	5 г	7 г
Захар	25 г	37 г	50 г
Сол	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.

Програма 6

Осолено масло	115 г	170 г	225 г
---------------	-------	-------	-------

Обяд и вечеря

Рецепти с аромати от Прованс или Оверн, съчетаващи в себе си продукти от пасища и гори, зърнеста горчица или пресни билки...

редица традиционни или нови хлябове на обяд или вечеря, които да придружават любимите ви ястия.



Хляб с пресни подправки

	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	280 мл	375 мл
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	315 г	470 г	630 г
Див лук	1/3 консерва	1/2 консерва	2/3 консерва
Кориандър	1/3 консерва	1/2 консерва	2/3 консерва
Кервел	1/3 консерва	1/2 консерва	2/3 консерва
Сол	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.

Програма 3

Хляб с горчица

	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	205 мл	275 мл
Традиционна пълнозърнеста горчица	25 г	35 г	45 г
Ферментирало тесто**	115 г	175 г	230 г
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	230 г	340 г	455 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

** вижте горната част: Пригответе втасало тесто



Селски хляб

	500 г	750 г	1000 г
Вода	165 мл	250 мл	330 мл
Ферментирало тесто**	95 г	145 г	190 г
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	215 г	325 г	430 г
Т85 ръжено брашно	25 г	40 г	50 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

** вижте горната част: Пригответе втасало тесто

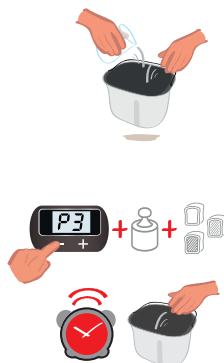


Анасонов хляб

	500 г	750 г	1000 г
Вода	150 мл	225 мл	300 мл
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	165 г	250 г	330 г
Пълнозърнесто пшенично брашно	85 г	130 г	170 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Зрънца зелен анасон	8 г	12 г	15 г

Програма 3

Влажни (не напълно изсушени стафиди)	100 г	150 г	200 г
--------------------------------------	-------	-------	-------



“

аперитив

За един наистина успешен старт забравете крекерите със сирене, гризките и фъстъците. Време е да опитате хляб богат на вкусове. Чушки, лук, вкусове от севера и юга, един оригинален и изобретателен начин да събудите апетита на гостите си.

”



Хляб със сушени на слънце домати и Провансалски подправки



	500 г	750 г	1000 г
Вода	145 мл	220 мл	290 мл
▼ Ферментирало тесто**	45 г	65 г	85 г
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
▼ Брашно тип Т55	225 г	335 г	445 г
▼ Провансалски подправки	3 г	5 г	6 г
▼ Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Риган	4 г	6 г	8 г

Програма 3

Сушени на слънце домати	85 г	130 г	170 г
-------------------------	------	-------	-------

** вижте горната част: Пригответе втасало тесто



Италиански хляб



	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	295 мл	395 мл
Зехтин	4 ч.л.	2 с.л.	8 ч.л.
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1,1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	300 г	450 г	600 г
Глутен	4 г	6 г	8 г
Захар	1/2 с.л.	2 ч.л.	1 с.л.
Сол	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.

Програма 3

Хляб със сирене Рокфор и ядки



	500 г	750 г	1000 г
Вода	135 мл	200 мл	265 мл
Ферментирало тесто**	70 г	100 г	135 г
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Брашно тип Т55	180 г	265 г	355 г
Пълнозърнесто ръжено брашно	45 г	70 г	90 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Програма 3			
Сирене Рокфор	35 г	50 г	65 г
Ядки	45 г	65 г	90 г

** вижте горната част: Пригответе втасало тесто



Хляб с песто



	500 г	750 г	1000 г
Вода	155 мл	235 мл	310 мл
Песто	45 г	65 г	85 г
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Брашно тип Т55	245 г	365 г	485 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

Настърган ементал 60 г 90 г 120 г

“ закуски

Времето, прекарано с приятелите и семейството, наслаждавайки се на чаша чай, кафе или шоколад, виенски хляб, мармалад от киви или плодов сладкиш, аромат на мед, ви връща в сладките и безгрижни спомени от детството.



Виенски хляб с шоколад

	500 г	750 г	1000 г
▼ Студено мляко	120 мл	180 мл	240 мл
▼ Яйца	30 г	45 г	55 г
▼ Суха мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
▼ Брашно тип Т55	245 г	365 г	485 г
▼ Захар	21 г	32 г	42 г
▼ Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 6

▼ Масло	25 г	40 г	55 г
▼ Шоколадов чипс	65 г	95 г	125 г



Нарязан бял хляб



	500 г	750 г	1000 г
Студено мляко	155 мл	230 мл	310 мл
Яйца	20 г	30 г	35 г
Суша мая	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Брашно тип Т55	275 г	410 г	550 г
Глутен	3 г	5 г	7 г
Захар	20 г	30 г	40 г
Сол	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.

Програма 6

Масло	35 г	55 г	75 г
-------	------	------	------



Хляб с мед и бадеми

	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 г	100 г	135 г
Суша мая	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Брашно тип Т55	225 г	340 г	450 г
Сол	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

Нарязани печени бадеми	70 г	100 г	135 г
------------------------	------	-------	-------



Портокалов кейк



	500 г	750 г	1000 г
Меко масло	90 г	135 г	180 г
Захар за глазури	55 г	80 г	105 г
Кафява захар	55 г	80 г	105 г

Програма 13 Light Cooking



5min до получаването на гладка смес

Разбити яйца	75 г	115 г	150 г
Мляко	30 мл	45 мл	60 мл
Брашно тип Т55	120 г	180 г	240 г
Бадемово брашно	55 г	80 г	105 г
Суша мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Ликьор с аромат на портокал	10 г	15 г	20 г
Захаросан портокал	100 г	140 г	190 г



SNÍDANĚ

Cereální chléb	94
Ořechový chléb	95
Švestkový džem	95
Brioška ze slaneého másla	95



OBĚD A VEČEŘE

Chléb z čerstvými bylinkami	96
Hořčicový chléb	97
Sedlácký bochník	97
Anýzový chléb	97



APERITIV

Chléb se sušenými rajčaty a provensálskými bylinkami	98
Italský chléb	99
Chléb se sýrem roquefort a ořechy	99
Chléb s pestem	99



RYCHLÉ OBČERSTVENÍ

Vídeňský chléb s čokoládou	100
Krájený bílý chléb	101
Chléb s medem a mandlemi	101
Pomerančový koláč	101

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

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

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

(Poznámka : žitné mouky se třídí : T70, T130 a T170)

V označení typu číslo odpovídá mouce s vyšším či nižším obsahem otrub, vláknin, vitaminů, minerálů a stopových prvků.

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

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

Pekařské droždí (*saccharomyces cerevisiae*) : Jedná se o živý výrobek důležitý pro výrobu chleba. Existuje v několika formách : čerstvé v malých kostkách, sušené aktivní, jež je nutno zalít vodou, sušené instantní nebo tekuté. Je prodáváno v hypermarktech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete ho rovněž koupit u Vašeho pekaře. Jestliže použijete čerstvé droždí, nepamenejte 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 kvasnice (v ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

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



Zkvasitelný kvas: můžete ho použít namísto droždí. Je to přírodní dehydrovaný kvas, který je možno koupit v biologických obchodech (2 polévkové lžíce na 500 gramů mouky).

Chemické droždí: může sloužit pouze k přípravě koláčů nebo moučníků a nikdy není používáno v přípravě chleba

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

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

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

OSTATNÍ PŘÍSADY:

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

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

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

Příchutě a bylinky: do chleba mohou být přidávány všechny typy přísad, jen je třeba dávat tyto přísady do nádoby až při zvukovém signálu přístroje,

aby nebyly rozdraceny při hnětení těsta (kromě přísad v prášku). Vaše pekárna zajistí všechny etapy výroby chleba, od vykynutí po pečení. Zbývá Vám pouze nechat ho před ochutnáním chladnout na stojánku po dobu 1 hodiny.

“ Snídaně

Brioška ze slaneého másla, medově-meruňkový chléb, nebo švestkový džem na krajici muesli chleba.. nebo ovocné speciality plné vitamínů jsou ideální pro ty, co milují sladké probuzení. Nejtěžší věcí nebude dostat se z postele, ale vybrat si, jak začít den.



Cereální chléb

Předkvásek *	205 g	305 g	405 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Sušený kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	50 g	75 g	100 g
Míchané cereálie	50 g	75 g	100 g

Konečné těsto	500 g	750 g	1000 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Předkvásek *	205 g	305 g	405 g
Mouka typu T 55	200 g	300 g	400 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

* viz strana 1: Připravte si poolish



Ořechový chléb



	500 g	750 g	1000 g
Voda	125 ml	190 ml	250 ml
Kynuté těsto **	25 g	40 g	50 g
Sušený kvas	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Mouka typu T 55	150 g	225 g	300 g
Žitná mouka typu T85	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukr	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Sušené mléko	15 g	20 g	25 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Máslo	25 g	40 g	50 g
Ořechy	75 g	115 g	150 g
Zlaté rozinky	55 g	85 g	110 g

** viz přebal: Připravte si kvašené těsto

Švestkový džem



Kousky švestek	375 g
Speciální cukr na výrobu džemu	300 g
Citrónová šťáva	1/4

Program 14



Brioška ze slaného másla



	500 g	750 g	1000 g
Studené mléko	55 g	80 g	105 g
Vyšlehané vejce	90 g	135 g	180 g
Sušený kvas	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.
Mouka typu T 55	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukr	25 g	37 g	50 g
Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 6

Slané máslo	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------

“ Oběd a večeře

Recepty s příchutěmi Provensálska nebo Auvergne, kombinující produkty pastvin a lesů, hořčičných semen a čerstvých bylinek... tradiční nebo moderní chléb, který doprovází vaše oblíbené jídla k obědu, nebo večeři.



Chléb z čerstvých bylinek

	500 g	750 g	1000 g
Voda	190 ml	280 ml	375 ml
Sušený kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	315 g	470 g	630 g
Pažitka	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Koriandr	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Kerblík	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 3





Hořicový chléb

	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	205 ml	275 ml
Tradiční celozrnná hořčice	25 g	35g	45g
Kynuté těsto **	115 g	175 g	230 g
Sušný kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	230 g	340 g	455 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

** viz přebal: Připravte si kvašené těsto



Sedlácký bochník

	500 g	750 g	1000 g
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Kynuté těsto **	95 g	145 g	190 g
Sušný kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	215 g	325 g	430 g
Žitná mouka typu T85	25 g	40 g	50 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

** viz přebal: Připravte si kvašené těsto



Anýzový chléb

	500 g	750 g	1000 g
Voda	150 ml	225 ml	300 ml
Sušný kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	165 g	250 g	330 g
Hrubá pšeničná mouka	85 g	130 g	170 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Zelené anýzové zrna	8 g	12 g	15 g

Program 3

Namočené zlaté rozinky 100 g 150 g 200 g



“ Aperitiv

K úspěšnému předkrmu zabudněte na sýrové krečky, chipsy a oříšky. Je čas vyzkoušet chleby s bohatou, výraznou chutí. Paprika, cibule, příchutě severu nebo jihu, originální a inventivní způsob, jak povzbudit apetit vašich hostů.



Chléb se sušenými rajčaty a provensálskými bylinkami

	500 g	750 g	1000 g
Voda	145 ml	220 ml	290 ml
Kynuté těsto **	45 g	65 g	85 g
Sušený kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	225 g	335 g	445 g
Provensálské bylinky	3 g	5 g	6 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Oregano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Sušená rajčata	85 g	130 g	170 g
----------------	------	-------	-------

** viz přebal: Připravte si kvašené těsto

Italský chléb

	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	295 ml	395 ml
Olivový olej	4 č.l.	2 p.l.	8 č.l.
Sušený kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Mouka typu T 55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Cukr	1/2 p.l.	2 č.l.	1 p.l.
Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 3



Chléb se sýrem roquefort a ořechy

	500 g	750 g	1000 g
Voda	135 ml	200 ml	265 ml
Kynuté těsto **	70 g	100 g	135 g
Sušený kvas	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Mouka typu T 55	180 g	265 g	355 g
Žitná mouka	45 g	70 g	90 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Sýr roquefort	35 g	50 g	65 g
Ořechy	45 g	65 g	90 g

** viz přebal: Připravte si kvašené těsto



Chléb s pestem

	500 g	750 g	1000 g
Voda	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Sušený kvas	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Mouka typu T 55	245 g	365 g	485 g
Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Strouhaný ementál	60 g	90 g	120 g
-------------------	------	------	-------



“ Rychlé občerstvení

Čas, strávený s rodinou a přáteli u vychutnávání šálku čaje, kávy, vídeňského a jemného krájeného chleba, kiwi džemuči ovocného koláče, s vůní medu, přináší spomínky na sladké, bezstarostné dětské dny.



Vídeňský chléb s čokoládou

	500 g	750 g	1000 g
▼ Studené mléko	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Vejce	30 g	45 g	55 g
▼ Sušený kvas	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
▼ Mouka typu T 55	245 g	365 g	485 g
▼ Cukr	21 g	32 g	42 g
▼ Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 6

▼ Máslo	25 g	40 g	55 g
▼ Čokoládové hoblinky	65 g	95 g	125 g



Krájený bílý chléb



	500 g	750 g	1000 g
▼ Studené mléko	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Vejce	20 g	30 g	35 g
▼ Sušený kvas	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
▼ Mouka typu T 55	275 g	410 g	550 g
▼ Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Cukr	20 g	30 g	40 g
▼ Sůl	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 6

▼ Máslo	35 g	55 g	75 g
---------	------	------	------

Chléb s medem a mandlemi



	500 g	750 g	1000 g
▼ Voda	140 ml	210 ml	280 ml
▼ Med	70 g	100 g	135 g
▼ Sušený kvas	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
▼ Mouka typu T 55	225 g	340 g	450 g
▼ Sůl	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

▼ Nasekané pražené mandle	70 g	100 g	135 g
---------------------------	------	-------	-------



Pomerančový koláč



	500 g	750 g	1000 g
▼ Změkklé máslo	90 g	135 g	180 g
▼ Cukr na cukrovou polevu	55 g	80 g	105 g
▼ Hnědý cukr	55 g	80 g	105 g

Program 13 Lehké pečení

5min Dokud není směs vyvážená

▼ Vyšlehané vejce	75 g	115 g	150 g
▼ Mléko	30 ml	45 ml	60 ml
▼ Mouka typu T 55	120 g	180 g	240 g
▼ Mandlový prášek	55 g	80 g	105 g
▼ Chemické kvasnice	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
▼ Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
▼ Pomerančová glazura	100 g	140 g	190 g



REGGELI

Gabonakenyér	104
Diós kenyér	105
Szilvalekvár	105
Sózott vajjas briós	105



EBÉD ÉS VACSORA

Friss gyógynövénykenyér	106
Mustárkenyér	107
Cipó	107
Ánizskenyér	107



APERITÍV

Aszalt paradicsom és Provence gyógynövénykenyér	108
Olasz kenyér	109
Roquefort sajt és diós kenyér	109
Pesto kenyér	109



ROPI

Bécsi csokoládékenyér	110
Szeletelt fehér kenyér	111
Méz- és mandulakenyér	111
Narancstorta	111

Bevezetés

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

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

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

A megjelölésben a szám a korpatartalom, rosttartalom, vitamintartalom, ásványianyag tartalom és nyomelemek mennyiségét jelöli.

A nagyobb korpatartalmú lisztek felhasználásakor kevésbé felfújít cipőt kapunk.

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

A lisztek két csoportra oszthatjuk: kenyérsütésre alkalmas (gazdag gluténtartalommal: búzaliszt, kamutliszt) és kenyérsütésre nem alkalmas (rozs, kukorica, hajdina, gesztenye...), ezeket csak kiegészítőként használjuk a kenyérlisztekhez (10-től 50%-ig).

Sütőélesztő (*saccharomyces cerevisiae*): A kenyérfőzés fontos alapanyaga. Többféle formában forgalmazzák: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony. Forgalmazzák nagy áruházláncokban (péksegekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékeknél is. Amennyiben friss élesztőt használ ne felejtse el szétmorzsolni, hogy jobban feloldódjon.

A szárított élesztő és friss élesztő átszámítási arányai mennyiség/súly szerint:

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

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



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

Sütőpor: kalácsok, desszertek készítéséhez használatos és sosem használják kenyérfőzéshez.

Folyadékok: a víz, a liszt és a szoba hőmérsékletének 60 ° C-nak kell lennie. Mint általában, használjon 18-20 ° C-os csapvizet, kivéve nyáron, amikor lehűtött vizet kell használni.

Só: fontos a kenyérfőzésnél és pontosan kell adagolni. Vigyázzon, hogy finom sót használjon (lehetőleg nem finomított).

Vigyázat, a só és az élesztő nem érintkezhet egymással a géppel történő dagasztás előtt.

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

TOVÁBBI ÖSSZETEVŐK:

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

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

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

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

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

“ Reggeli

Sózott vajasbríós, mézes barackkenyér, vagy egy szilvalekváros szelet müzlikenyér,... a mi gyümölcsös, vitaminnal töltött különlegességeink ideálisak azok számára, akik szeretik az édes ébredéseket.

A legnehezebb dolog nem kiszállni az ágyból lesz, hanem kiválasztani, mivel induljon a nap.



Gabonakenyér

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Víz	100 ml	150 ml	200 ml
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	50 g	75 g	100 g
Vegyes gabonafélék	50 g	75 g	100 g

Kész tészta	500 g	750 g	1000 g
Víz	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
T 55 liszt	200 g	300 g	400 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

* Ld. 1. oldal: Hígvósz készítése



Diós kenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	125 ml	190 ml	250 ml
Erjesztett tészta **	25 g	40 g	50 g
Száraz élesztő	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
T 55 liszt	150 g	225 g	300 g
T85 rozsliszt	40 g	55 g	75 g
Sikér	1 kk.	1,5 kk.	2 kk.
Cukor	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
Tejpor	15 g	20 g	25 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

Vaj	25 g	40 g	50 g
Dió	75 g	115 g	150 g
Arany mazsola	55 g	85 g	110 g

** Ld. a kihajtható részen: Öregkovász készítése

Szilvalekvár

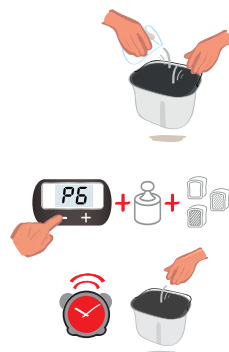


Szilvadarabok	375 g
Különleges cukor lekvár készítéséhez	300 g
Citromlé	1/4

Program 14



Sózott vajos briós



	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	55 g	80 g	105 g
Felvert tojás	90 g	135 g	180 g
Száraz élesztő	1 kk.	1/2 ek.	2 kk.
T 55 liszt	225 g	335 g	445 g
Sikér	3 g	5 g	7 g
Cukor	25 g	37 g	50 g
Só	1 kk.	1/2 ek.	2 kk.

Program 6

Sózott vaj	115 g	170 g	225 g
------------	-------	-------	-------

“ Ebéd és vacsora

Receptek Provence és Auvergne ízeivel, a legelők és erdők terméseinek kombinációjával, a mustárral vagy a friss fűszernövényekkel... ebédhez vagy a vacsorához számos hagyományos vagy új stílusú kenyér a kedvenc étellei kiegészítéséhez.



Friss gyógynövénykenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	190 ml	280 ml	375 ml
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	315 g	470 g	630 g
Snidling	1/3 lehet	1/2 lehet	2/3 lehet
Koriander	1/3 lehet	1/2 lehet	2/3 lehet
Turbolya	1/3 lehet	1/2 lehet	2/3 lehet
Só	1 kk.	1/2 ek.	2 kk.

Program 3



Mustárkenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	205 ml	275 ml
Hagyományos teljeskiőrlésű mustár	25 g	35 g	45 g
Erjesztett tészta **	115 g	175 g	230 g
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	230 g	340 g	455 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

** Ld. a kihajtható részen: Öregkovász készítése

Cipó



	500 g	750 g	1000 g
Víz	165 ml	250 ml	330 ml
Erjesztett tészta **	95 g	145 g	190 g
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	215 g	325 g	430 g
T85 rozsliszt	25 g	40 g	50 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

** Ld. a kihajtható részen: Öregkovász készítése



Ánizskenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	150 ml	225 ml	300 ml
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	165 g	250 g	330 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	85 g	130 g	170 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.
Zöld ánizsmagvak	8 g	12 g	15 g

Program 3

Nedves aranymazsola	100 g	150 g	200 g
---------------------	-------	-------	-------

“ Aperitív

Egy sikeres előételhez felejtse a sajtos kekszet, a csipszeket és a mogyorót. Itt az ideje, hogy kipróbálja a kenyeret, gazdag, jellegzetes ízekkel. Paprika, hagyma, az észak vagy dél ízeivel, eredeti és ötletes módon gerjeszti a vendégek étvágyát.



Aszalt paradicsom és Provence gyógynövénykenyér



	500 g	750 g	1000 g
Víz	145 ml	220 ml	290 ml
Erjesztett tészta **	45 g	65 g	85 g
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	225 g	335 g	445 g
Gyógynövények Provenceból	3 g	5 g	6 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.
Oregánó	4 g	6 g	8 g

Program 3

Aszalt paradicsom	85 g	130 g	170 g
-------------------	------	-------	-------

** Ld. a kihajtható részen: Öregkovász készítése



Olasz kenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	200 ml	295 ml	395 ml
Olívaolaj	4 kk.	2 ek.	8 kk.
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	300 g	450 g	600 g
Sikér	4 g	6 g	8 g
Cukor	1/2 ek.	2 kk.	1 ek.
Só	1 kk.	1/2 ek.	2 kk.

Program 3

Roquefort sajt és diós kenyér



	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	200 ml	265 ml
Erjesztett tészta **	70 g	100 g	135 g
Száraz élesztő	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
T 55 liszt	180 g	265 g	355 g
Teljes rozsliszt	45 g	70 g	90 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

Roquefort sajt	35 g	50 g	65 g
Dió	45 g	65 g	90 g

** Ld. a kihajtható részen: Öregkovász készítése



Pesto kenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Száraz élesztő	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
T 55 liszt	245 g	365 g	485 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

Reszelt ementáli	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------

“ Ropi

A családjával vagy barátaival töltött idő, élvezve egy csésze teát, kávét vagy csokoládét, bécsi és puha szeletelt kenyérral, kivilekvárral vagy gyümölcstortával, a méz illatával, visszaidézi az édes, gondtalan gyermekkort.



Bécsi csokoládékenyér

	500 g	750 g	1000 g
▼ Hideg tej	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Tojások	30 g	45 g	55 g
▼ Száraz élesztő	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
▼ T 55 liszt	245 g	365 g	485 g
▼ Cukor	21 g	32 g	42 g
▼ Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 6

▼ Vaj	25 g	40 g	55 g
▼ Csokoládé csipsz	65 g	95 g	125 g



Szeletelt fehér kenyér

	500 g	750 g	1000 g
Hideg tej	155 ml	230 ml	310 ml
Tojások	20 g	30 g	35 g
Száraz élesztő	2/3 kk.	1 kk.	1.1/3 kk.
T 55 liszt	275 g	410 g	550 g
Sikér	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Só	1 kk.	1/2 ek.	2 kk.

Program 6

Vaj	35 g	55 g	75 g
-----	------	------	------



Méz- és mandulakenyér

	500 g	750 g	1000 g
Víz	140 ml	210 ml	280 ml
Méz	70 g	100 g	135 g
Száraz élesztő	1/2 kk.	3/4 kk.	1 kk.
T 55 liszt	225 g	340 g	450 g
Só	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.

Program 3

Apróra vágott piritott mandula	70 g	100 g	135 g
--------------------------------	------	-------	-------



Narancstorta



	500 g	750 g	1000 g
Lágyított vaj	90 g	135 g	180 g
Porcukor	55 g	80 g	105 g
Barnacukor	55 g	80 g	105 g

Program 13 Könnyed sütés

5min amíg a keverék halvány nem lesz

Felvert tojás	75 g	115 g	150 g
Tej	30 ml	45 ml	60 ml
T 55 liszt	120 g	180 g	240 g
Mandulapor	55 g	80 g	105 g
Kémiai élesztő	3/4 kk.	1 kk.	1/2 ek.
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Glacé narancs	100 g	140 g	190 g



MIC DEJUN

Pâine cu cereale	114
Pâine cu nuci	115
Dulceață de prune	115
Brioșă cu unt sărat	115



PRÂNZ ȘI CINA

Pâine cu ierburi proaspete	116
Pâine cu muștar	117
Baghetă țărănească	117
Pâine cu semințe de anason	117



APERITIV

Pâine cu roșii uscate și ierburi	118
Pâine italienească	119
Pâine Roquefort cu brânză și nuci	119
Pâine cu Pesto	119



GUSTĂRI

Pâine vieneză cu ciocolată cu mentă	102
Pâine albă	121
Pâine cu miere și migdale	121
Pâine cu portocale	121

Introducere

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

Făina: făina de grâu este clasificată în funcție de calitatea de tărie pe care o conține și de cantitatea de cenușă (materie minerală rămasă în urma combustiei într-un cuptor la 900°C.)

- Făină albă pentru patiserie : făină fluidă (T45)
- Făină pentru pâine : făină specială pentru pâine, făină de brutărie pentru pâinea albă, făina albă, făina de grâu (T55)
- Făină gri-închisă (T80)
- Făină completă (T110, T150)

(Remarcă: făinurile de seară se clasifică în: T70, T130 și T170) În indicațiile de tip, numărul corespunde prin urmare unei făini mai mult sau mai puțin bogată în tărațe, fibre, vitamine, minerale și oligo-elemente.

Utilizarea unei proporții importante de făină bogată în tărațe va da o pâine mai puțin crescută. Cantitatea de apă necesară va varia de asemenea în funcție de tipul de făină, mare atenție la consistența aluatului care, odată format, trebuie să fie suplu și elastic, fără a se lipi de tavă.

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

Drojdia de brutărie (*saccharomyces cerevisiae*): este un produs viu esențial pentru fabricarea pâinii. Acest produs există sub mai multe forme: proaspătă în cuburi mici, uscată activă pentru rehidratare, uscată instantanee sau lichidă. Drojdia se vinde în supermarket-uri (în raioane de panificație sau foarte răcoroase), însă o puteți cumpara de asemenea de la brutarul dumneavoastră. Dacă folosiți drojdie proaspătă, amintiți-vă să o fărâmițați cu degetele pentru a-i facilita dispersarea. Echivalențe cantitate / greutate între drojdia seacă, drojdia proaspătă și drojdia lichidă:

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

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



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

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

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

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

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

CELELALTE INGREDIENTE:

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

Lapte și produsele lactate: modifică gustul și consistența pâinii și au un efect emulsifiant care oferă un aspect plăcut miezului. Puteți utiliza produse proaspete sau puteți adăuga puțin lapte praf.

Ouăle: îmbogățesc aluatul, ameliorează culoarea și favorizează dezvoltarea favorabilă a miezului.

Gusturi și ierburi: toate tipurile de ingrediente pot fi adăugate în pâine, trebuie puse aceste ingrediente în cuva mașinii, astfel încât acestea să nu sunt zdrobite în timpul frământării (în afară de ingredientele pudră).

Toate etapele fabricării pâinii, ale coacerii, sunt asigurate de către mașina dumneavoastră. Nu vă mai ramane apoi decât să o lăsați pe un grilaj o oră înainte de a o degusta.

“Mic dejun

Brioșă cu unt sărat, pâine cu miere sau dulceața de prune pe o pâine cu musli... sau specialități cu fructe și vitamine sunt ideale pentru cei cărora le plac dulciurile. Cel mai dificil lucru va fi să alegeți ce specialitate mâncați.

The most difficult thing will not be getting out of bed but choosing how to start the day.



Pâine cu cereale

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Apă	100 ml	150 ml	200 ml
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	50 g	75 g	100 g
Mix de cereale	50 g	75 g	100 g

Aluat final	500 g	750 g	1000 g
Apă	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
Făină T 55	200 g	300 g	400 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

* vezi pagina 1 Prepararea unui „poolish”



Pâine cu nuci



	500 g	750 g	1000 g
Apă	125 ml	190 ml	250 ml
Aluat fermentat **	25 g	40 g	50 g
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Făină T 55	150 g	225 g	300 g
Făină de secară T85	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 l.c.	1,5 l.c.	2 l.c.
Zahăr	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Lapte praf	15 g	20 g	25 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

Unt	25 g	40 g	50 g
Nuci	75 g	115 g	150 g
Struguri albi	55 g	85 g	110 g

** vezi clapeta: Prepararea unui aluat fermentat"

Dulceață de prune



Bucăți de prună	375 g
Zahăr special pentru dulceați	300 g
Suc de lămâie	1/4

Programul 14



Brioșă cu unt sărat



	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	55 g	80 g	105 g
Ouă bătute	90 g	135 g	180 g
Drojdie uscată	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.
Făină T 55	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zahăr	25 g	37 g	50 g
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.

Programul 6

Unt sărat	115 g	170 g	225 g
-----------	-------	-------	-------

“ prânz și cina

Rețete din Provence sau Auvergne, ce combină boabe de muștar cu ierburi proaspete... la prânz sau la cină serviți o pâine tradițională sau modernă care să însoțească felul de mâncare preferat.



Pâine cu ierburi proaspete

	500 g	750 g	1000 g
Apă	190 ml	280 ml	375 ml
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	315 g	470 g	630 g
Arpagic	1/3 conservă	1/2 conservă	2/3 conservă
Coriandru	1/3 conservă	1/2 conservă	2/3 conservă
Asmățui	1/3 conservă	1/2 conservă	2/3 conservă
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.

Programul 3



Pâine cu muștar



	500 g	750 g	1000 g
Apă	140 ml	205 ml	275 ml
Muștar tradițional integral	25 g	35 g	45 g
Aluat fermentat **	115 g	175 g	230 g
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	230 g	340 g	455 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

** vezi clapeta: Prepararea unui aluat fermentat"

Baghetă țărănească



	500 g	750 g	1000 g
Apă	165 ml	250 ml	330 ml
Aluat fermentat **	95 g	145 g	190 g
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	215 g	325 g	430 g
Făină de secară T85	25 g	40 g	50 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

** vezi clapeta: Prepararea unui aluat fermentat"



Pâine cu semințe de anason

	500 g	750 g	1000 g
Apă	150 ml	225 ml	300 ml
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	165 g	250 g	330 g
Făină integrală de grâu	85 g	130 g	170 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Semințe verzi de anason	8 g	12 g	15 g

Programul 3

Struguri moi albi	100 g	150 g	200 g
-------------------	-------	-------	-------

“ aperitiv

Pentru un aperitiv de succes uitați de biscuiții cu brânză și de alune. Este timpul să gustați pâini cu arome bogate și diverse. Piper, ceapă, alte arome, o metpdă originală de a trezi apetitul oaspeților dumneavoastră.



Pâine cu roșii uscate și ierburi



	500 g	750 g	1000 g
Apă	145 ml	220 ml	290 ml
Aluat fermentat **	45 g	65 g	85 g
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	225 g	335 g	445 g
Ierburi de Provence	3 g	5 g	6 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Oregano	4 g	6 g	8 g

Programul 3

Roșii uscate	85 g	130 g	170 g
--------------	------	-------	-------

** vezi clapeta: Prepararea unui aluat fermentat*



Pâine italienească



	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	295 ml	395 ml
Ulei de măsline	4 l.c.	2 l.s.	8 l.c.
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Zahăr	1/2 l.s.	2 l.c.	1 l.s.
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.

Programul 3

Pâine Roquefort cu brânză și nuci



	500 g	750 g	1000 g
Apă	135 ml	200 ml	265 ml
Aluat fermentat **	70 g	100 g	135 g
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Făină T 55	180 g	265 g	355 g
Făină integrală de seară	45 g	70 g	90 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

Brânză Roquefort	35 g	50 g	65 g
Nuci	45 g	65 g	90 g

** vezi clapeta: Prepararea unui aluat fermentat"



Pâine cu Pesto



	500 g	750 g	1000 g
Apă	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Făină T 55	245 g	365 g	485 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

Emmental ras	60 g	90 g	120 g
--------------	------	------	-------

“ gustări

Timpul petrecut cu familia sau prietenii, buurându-vă de o ceașcă de cafea sau ciocolată, pâine vieneză, dulceață de kiwi sau prăjitură de fructe aduce inapoi amintirile copilăriei.



Pâine vieneză cu ciocolată

	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	120 ml	180 ml	240 ml
Ouă	30 g	45 g	55 g
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Făină T 55	245 g	365 g	485 g
Zahăr	21 g	32 g	42 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 6

Unt	25 g	40 g	55 g
Chipsuri de ciocolată	65 g	95 g	125 g



Pâine albă

	500 g	750 g	1000 g
Lapte rece	155 ml	230 ml	310 ml
Ouă	20 g	30 g	35 g
Drojdie uscată	2/3 l.c.	1 l.c.	1.1/3 l.c.
Făină T 55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zahăr	20 g	30 g	40 g
Sare	1 l.c.	1/2 l.s.	2 l.c.

Programul 6

Unt	35 g	55 g	75 g
-----	------	------	------



Pâine cu miere și migdale

	500 g	750 g	1000 g
Apă	140 ml	210 ml	280 ml
Miere	70 g	100 g	135 g
Drojdie uscată	1/2 l.c.	3/4 l.c.	1 l.c.
Făină T 55	225 g	340 g	450 g
Sare	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.

Programul 3

Migdale mărunțite	70 g	100 g	135 g
-------------------	------	-------	-------



Pâine cu portocale

	500 g	750 g	1000 g
Unt	90 g	135 g	180 g
Zahăr	55 g	80 g	105 g
Zahăr brun	55 g	80 g	105 g

Programul 13 Gătire rapidă

 5min Până când mixul se albește

Ouă bătute	75 g	115 g	150 g
Milk	30 ml	45 ml	60 ml
Făină T 55	120 g	180 g	240 g
Praf de migdale	55 g	80 g	105 g
Drojdie chimică	3/4 l.c.	1 l.c.	1/2 l.s.
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Portocală Glacé	100 g	140 g	190 g





RAŇAJKY

Cereálny chlieb	124
Orechový chlieb	125
Slivkový lekvár	125
Brioška zo slaného masla	125



OBED A VEČERA

Chlieb z čerstvých bylín	126
Horčicový chlieb	127
Sedliacky bochník	127
Anízový chlieb	127



APERITÍV

Chlieb so sušenými rajčinami a provensálskymi bylinkami	128
Taliensky chlieb	129
Chlieb so syrom roquefort a orechmi	129
Chlieb s pestom	129



RÝCHLE OBČERSTVENIE

Viedenský chlieb s čokoládou	130
Krájaný biely chlieb	131
Chlieb s medom a mandľami	131
Pomarančový koláč	131

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

Múka: obilná múka sa delí do tried v závislosti na množstve otrúb, ktoré obsahuje, a na podieli popola (minerálne látky, ktoré zostanú po spaľovaní v peci pri 900°C.)

- Biela múka pre jemné pečivo : preosievaná múka (T45)
- Chlebová múka : špeciálna chlebová múka, pekárska múka pre biely chlieb, biela múka, obilná múka (T55)
- Tmavá múka (T80)
- Celozrnná múka (T110, T150)

(Poznámka : žitné múky sa triedia : T70, T130 a T170)

V označení typu číslo odpovedá múke s vyšším či nižším obsahom otrúb, vláknin, vitamínov, minerálov a stopových prvkov.

Pri použití väčšieho množstva múky s vysokým obsahom otrúb získame menej nadýchaný bochník. Nutné množstvo vody sa bude meniť v závislosti na type múky. Dávajte pozor na konzistenciu cesta, ktoré po sformovaní do bochníka musí byť pružné a elastické a nesmie sa lepiť na pečiacu nádobu.

Múky môžu byť triedené do dvoch skupín : vhodné na pečenie chleba (bohaté na glután : obilná múka, špaldová múka, kamutová múka) a nevhodné na pečenie chleba (žitná, kukuričná, pohanková, gaštanová...), ktoré musia byť použité len ako doplnok chlebovej múky (10 až 50%).

Pekárske droždie (*saccharomyces cerevisiae*) : Jedná sa o živý výrobok dôležitý pre výrobu chleba. Existuje v niekoľkých formách : čerstvé v malých kockách, sušené aktívne, ktoré je nutné zaliať vodou, sušené instantné alebo tekuté. Je predávané v hypermarketoch (pekárstva alebo oddelenie čerstvých výrobkov), ale môžete ho rovnako kúpiť u Vášho pekára.

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

Ekvivalenty množstva/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždia :

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

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



Skvasiteľný kvas: môžete ho použiť namiesto droždia. Je to prírodný dehydrovaný kvas, ktorý je možné kúpiť v biologických obchodoch (2 polievkové lyžice na 500 gramov múky).

Chemické droždie: môže slúžiť len k príprave koláčov alebo múčnikov a nikdy nie je používané v príprave chleba.

Tekutiny: suma teplôt vody, múky a izbovej teploty by mala byť 60°C. Pravidlom je použitie vody pri teplote 18-20°C, okrem leta, keď by mala byť použitá chladená voda.

Sol: je dôležitá pre výrobu chleba a musí byť presne dávkovaná. Dajte si pozor, aby ste vždy používali jemnú soľ (pokiaľ možno nerafinovanú).

Čukor: účastní sa procesu fermentácie, nasýcuje droždie a dodáva chlebu krásnu zlatavú kôrku. Rovnako ako soľ musí byť presne dávkovaný a nesmie prísť do kontaktu s droždím.

OSTATNÉ PRÍSADY:

Tuk: spôsobuje, že chlieb je mäkký a chutný. Je možné použiť všetky typy tukov. Ak použijete maslo, nakrájajte ho na malé kúsky, aby sa ľahko zmiešalo s cestom.

Mlieko a mliečne výrobky: menia chuť a konzistenciu chleba a majú emulgačný účinok, ktorý dodáva striedke krásny vzhľad. Môžete použiť čerstvé výrobky alebo pridať trochu sušeného mlieka.

Vajce: obohacujú cesto, vylepšujú farbu chleba a podporujú správny vývoj striedky.

Príchute a bylinky: do chleba môžu byť pridávané všetky typy prísad, len je treba dávať tieto prísady do nádoby až pri zvukovom signále prístroja, aby neboli rozdrvené pri hnetení cesta (okrem prísad v prášku).

Vaša pekárňa zaistí všetky etapy výroby chleba, od vykysnutia po pečenie. Ostáva Vám len nechať ho pred ochutnaním chladnúť na stojančeku po dobu 1 hodiny.

“Raňajky

Brioška zo slaného masla, medovo-marhuľový chlieb, alebo slivkový lekvár na krajci muesli chleba.. Alebo ovocné špeciality plné vitamínov sú ideálne pre tých, čo milujú sladké prebudenie. Najťažšou vecou nebude dostať sa z postele, ale vybrať si, ako začať deň.



Cereálny chlieb

Predkvások *	205 g	305 g	405 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	50 g	75 g	75 g
Miešané cereálie	50 g	75 g	100 g

Hotové cesto	500 g	750 g	1000 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Predkvások*	205 g	305 g	405 g
Múka typu T 55	200 g	300 g	400 g
Soľ	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

* pozri stranu 1 Pripravte kvas



Orechový chlieb



	500 g	750 g	1000 g
Voda	125 ml	190 ml	250 ml
Kysnuté cesto **	25 g	40 g	50 g
Sušené kvasnice	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Múka typu T 55	150 g	225 g	300 g
Žitná múka typu T85	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 č.l.	1,5 č.l.	2 č.l.
Cukor	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Sušené mlieko	15 g	20 g	25 g
Soľ	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Maslo	25 g	40 g	50 g
Orechy	75 g	115 g	150 g
Zlaté hrozienka	55 g	85 g	110 g

** pozri záložku: Pripravte kysnuté cesto

Slivkový lekvár

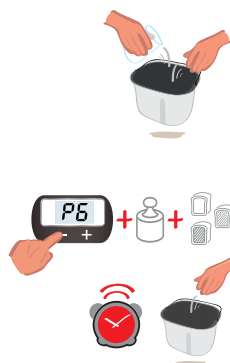


Kúsky sliviek	375 g
Špeciálny cukor na výrobu džemu	300 g
Citrónová šťava	1/4

Program 14



Brioška zo slaného masla



	500 g	750 g	1000 g
Studené mlieko	55 g	80 g	105 g
Vyšľahané vajcia	90 g	135 g	180 g
Sušené kvasnice	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.
Múka typu T 55	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukor	25 g	37 g	50 g
Soľ	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 6

Slané maslo	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------

“ Obed a večera

Recepty s príchutami Provensálska alebo Auvergne, kombinujúce produkty pastvín a lesov, horčicových semien... tradičný alebo moderný chlieb, ktorý doprevádza vaše obľúbené jedlá k obеду, alebo večeri.



Chlieb z čerstvých bylínik

	500 g	750 g	1000 g
Voda	190 ml	280 ml	375 ml
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	315 g	470 g	630 g
Pažitka	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Koriander	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Bedrovník	1/3 plechovky	1/2 plechovky	2/3 plechovky
Soľ	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 3

Horčicový chlieb



	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	205 ml	275 ml
Tradičná celozrnná horčica	25 g	35 g	45 g
Kysnuté cesto **	115 g	175 g	230 g
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	230 g	340 g	455 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

** pozri záložku: Pripravte kysnuté cesto

Sedliacky bochník



	500 g	750 g	1000 g
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Kysnuté cesto **	95 g	145 g	190 g
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	215 g	325 g	430 g
Žitná múka typu T85	25 g	40 g	50 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

** pozri záložku: Pripravte kysnuté cesto



Anízový chlieb



	500 g	750 g	1000 g
Voda	150 ml	225 ml	300 ml
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	165 g	250 g	330 g
Hrubá pšeničná múka	85 g	130 g	170 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Zelené anízové zrná	8 g	12 g	15 g

Program 3

Namočené zlaté hrozienka	100 g	150 g	200 g
--------------------------	-------	-------	-------

“ Aperitív

K úspešnému predjedlu zabudnite na syrové kreky, chipsy a oriešky. Je čas vyskúšať chleby s bohatou, výraznou chuťou. Paprika, cibuľa, príchute severu alebo juhu, originálny a inventívny spôsob, ako povzbudiť apetít vašich hostí.



Chlieb so sušenými rajčinami a provensálskymi bylinkami

	500 g	750 g	1000 g
Voda	145 ml	220 ml	290 ml
Kysnuté cesto **	45 g	65 g	85 g
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	225 g	335 g	445 g
Provensálske bylinky	3 g	5 g	6 g
Soľ	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.
Oregáno	4 g	6 g	8 g

Program 3

Sušené rajčiny	85 g	130 g	170 g
----------------	------	-------	-------

** pozri záložku: Pripravte kysnuté cesto



Taliansky chlieb

	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	295 ml	395 ml
Olivový olej	4 č.l.	2 p.l.	8 č.l.
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Cukor	1/2 p.l.	2 č.l.	1 p.l.
Sol'	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

▼ Program 3

Chlieb so syrom roquefort a orechmi



	500 g	750 g	1000 g
Voda	135 ml	200 ml	265 ml
Kysnuté cesto **	70 g	100 g	135 g
Sušené kvasnice	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Múka typu T 55	180 g	265 g	355 g
Žitná múka	45 g	70 g	90 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Syr roquefort	35 g	50 g	65 g
Orechy	45 g	65 g	90 g

** pozri záložku: Pripravte kysnuté cesto



Chlieb s pestom

	500 g	750 g	1000 g
Voda	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Sušené kvasnice	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Múka typu T 55	245 g	365 g	485 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Strúhaný ementál	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------



“ Rýchle občerstvenie

Čas strávený s rodinou a priateľmi pri vychutnávaní šálky čaju, kávy, viedenského a jemného krájaného chleba, kiwi džemu či ovocného koláča s vôňou medu, prináša spomienky na sladké, bezstarostné detstvo. ”



Viedenský chlieb s čokoládou

	500 g	750 g	1000 g
▼ Studené mlieko	120 ml	180 ml	240 ml
Vajcia	30 g	45 g	55 g
▼ Sušené kvasnice	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Múka typu T 55	245 g	365 g	485 g
Cukor	21 g	32 g	42 g
▼ Soľ	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.



Program 6

▼ Maslo	25 g	40 g	55 g
Čokoládové hoblínky	65 g	95 g	125 g

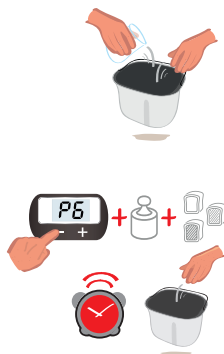


Krájaný biely chlieb

	500 g	750 g	1000 g
Studené mlieko	155 ml	230 ml	310 ml
Vajcia	20 g	30 g	35 g
Sušené kvasnice	2/3 č.l.	1 č.l.	1.1/3 č.l.
Múka typu T 55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukor	20 g	30 g	40 g
Sol'	1 č.l.	1/2 p.l.	2 č.l.

Program 6

Maslo	35 g	55 g	75 g
-------	------	------	------



Chlieb s medom a mandľami

	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Med	70 g	100 g	135 g
Sušené kvasnice	1/2 č.l.	3/4 č.l.	1 č.l.
Múka typu T 55	225 g	340 g	450 g
Sol'	3/4 č.l.	1 č.l.	1/2 p.l.

Program 3

Nasekané pražené mandle	70 g	100 g	135 g
-------------------------	------	-------	-------



Pomarančový koláč



	500 g	750 g	1000 g
Zmäknuté maslo	90 g	135 g	180 g
Cukor na cukrovú polevu	55 g	80 g	105 g
Hnedý cukor	55 g	80 g	105 g

Program 13 Ľahké pečenie

5min kým nie je zmes vyvážená

Beaten eggs	75 g	115 g	150 g
Milk	30 ml	45 ml	60 g
T55 flour	120 g	180 g	240 g
Almond powder	55 g	80 g	105 g
Chemical yeast	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Pomarančová glazúra	100 g	140 g	190 g



DORUČAK



Kruh sa žitaricama	134
Kruh s orasima	135
Džem od šljiva	135
Brioš sa slanim maslacem	135

RUČAK I VEČERA



Kruh sa svježim začinskim biljem	136
Kruh s gorušicom	137
Seoski kruh	137
Kruh sa sjemenkama anisa	137

PREDJELO



Kruh sa sušenim rajčicama i provansalskim začinskim biljem	138
Talijanski kruh	139
Kruh s Roquefort sirom i orasima	139
Kruh s pestom	139

GRICKALICE



Bečki kruh i čokoladom	140
Narezani bijeli kruh	141
Kruh s medom i bademima	141
Kolač od naranče	141

Uvod

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

Brašno: Tip pšeničnog brašna određuje se prema količini mekinja koje sadrži i razini pepela (mineralna tvar koja ostaje nakon spaljivanja u peći na 900°C).

- Namjensko bijelo brašno: glatko ili oštro (T-400)
- Brašno za izradu kruha: posebno krušno brašno, pekarsko brašno za bijeli kruh, bijelo brašno, pšenično brašno (T-550)
- Polubijelo brašno (T-700 i T-850)
- Crno brašno (T-1100 i T-1600)

(Napomena: tipovi raženog brašna su: T-750, T-950 i T-1250).

U oznaci tipa brašna, broj označava brašno bogatije ili siromašnije mekinjama, vlaknima, vitaminima, mineralima i elementima u tragovima.

Stavimo li veći omjer brašna bogatog mekinjama, kruh će se manje dići. Količina potrebne vode mijenjat će se ovisno o tipu brašna, stoga pripazite na gustoću tijesta koje, kad se oblikuje, treba biti mekano i rastezljivo, a da se pri tom ne lijepe za posudu za kruh.

Vrste brašna se mogu razvrstati u dvije skupine: brašno koje pogoduje izradi kruha (bogatog glutenom: pšenično brašno, pirovo i kamutovo brašno) te ono koje ne pogoduje izradi kruha (raženo, kukuruzno, heljdino, kestenovo...) i treba ih rabiti kao dodatak nekom brašnu za izradu kruha (10 do 50 %).

Pekarski kvasac: (lat. *saccharomyces cerevisiae*) živi je proizvod, neophodan za izradu kruha. Nalazimo ga u više oblika: svjež u kockicama, aktivni suhi kvasac koji treba namočiti, suhi instant kvasac ili tekući kvasac. Prodaje se u trgovinama (na odjelima za prodaju kruha ili svježih proizvoda), ali ga također možete kupiti kod svog pekara.

Ako rabite svježi kvasac, lagano ga izmrvite među prstima kako bi ga lakše umiješali s ostalim sastojcima.

Odnos količine / težine suhog kvasca, svježeg kvasca i tekućeg kvasca:

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

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



Pekarski kvasac: ovo je dehidrirani prirodni kvasac koji nalazimo u trgovinama zdrave hrane (2 velike žlice na 500 grama brašna).

Prašak za pecivo: može se rabiti samo za pripremu slastica poput torti ili kolača te se nikada ne rabi za izradu kruha.

Tekućine: zbroj temperatura vode, brašna i sobe mora biti 60°C. Uvijek rabite vodu iz slavine, temperature 18-20°C, osim tijekom ljetnih mjeseci, kada je preporučljivo rabiti vodu iz hladnjaka.

Sol: bitna je za izradu kruha te je treba precizno dozirati. Pripazite da uvijek rabite sitnu sol (poželjno je da nije rafinirana).

Šećer: šećer također sudjeluje u procesu fermentacije, hrani kvasac i pomaže u dobivanju lijepe zlatne korice. Kao i sol, potrebno ga je pravilno dozirati te ne smije biti u dodiru s kvascem prije miješenja tijesta.

DRUGI SASTOJCI:

Masnoće: čine kruh mekanijim i ukusnijim. Mogu se rabiti sve vrste masnoća. Ako rabite maslac, pobrinite se da ga usitnite, kako bi se što ujednačenije rasporedio.

Mlijeko i mliječni proizvodi: mijenjaju okus i gustoću kruha te imaju emulgirajuće djelovanje zbog kojeg je sredina kruha rahla i ukusna. Možete rabiti svježije proizvode ili dodati mlijeko u prahu.

Jaja: obogaćuju tijesto, poboljšavaju boju kruha i pogoduju stvaranju kvalitetne sredine kruha.

Arome i začini: kruhu možete dodati sve vrste sastojaka. Oni se dodaju u posudu za kruh nakon zvučnog signala upozorenja, kako, tijekom miješenja, ne bi utjecali na pravilno formiranje tijesta (osim sastojaka u prahu).

Vaš uređaj izvršava sve etape izrade kruha, od dizanja tijesta do pečenja. Potom kruh trebate ostaviti da odstoji jedan sat na rešetci prije nego što započnete s konzumacijom.

“Doručak

Brioš sa slanim maslacem, kruh s medom i marelicama, džem od šljiva ili kriška integralnog kruha... Naši voćni specijaliteti puni vitamina idealni su za one koji vole slatko buđenje. Neće vam biti problem ustati ujutro već odabrati s kojom poslasticom započeti dan.



Kruh sa žitaricama



Kiselo predtjesto* (poolish)	205 g	305 g	405 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	50 g	75 g	100 g
Miješane žitarice	50 g	75 g	100 g

Završno tijesto	205 g	305 g	405 g
Voda	100 ml	150 ml	200 ml
Kiselo predtjesto (poolish) *	205 g	305 g	405 g
Bijelo glatko brašno	200 g	300 g	400 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž

Program 3

* vidi 1. stranicu Priprema predtjestja



Kruh s orasima



	500 g	750 g	1000 g
Voda	125 ml	190 ml	250 ml
Fermentirano tijesto **	25 g	40 g	50 g
Suhi kvasac	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Bijelo glatko brašno	150 g	225 g	300 g
Raženo brašno	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 m.ž	1,5 m.ž	2 m.ž
Šećer	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Mlijeko u prahu	15 g	20 g	25 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž

Program 3

Maslac	25 g	40 g	50 g
Orasi	75 g	115 g	150 g
Svijetle grožđice	55 g	85 g	110 g

** vidi preklap: Priprema kiselog tijesta

Džem od šljiva



Komadići šljiva	375 g
Šećer za izradu džema	300 g
Sok od limuna	1/4

Program 14



	500 g	750 g	1000 g
Hladno mlijeko	55 g	80 g	105 g
Tučena jaja	90 g	135 g	180 g
Suhi kvasac	1 m.ž	1/2 v.ž	2 m.ž
Bijelo glatko brašno	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	25 g	37 g	50 g
Sol	1 m.ž	1/2 v.ž	2 m.ž

Program 6

Slani maslac	115 g	170 g	225 g
--------------	-------	-------	-------

“ Ručak i večera

Recepti s aromom Provanse ili Auvergne, kombinacija sastojaka s pašnjaka i šumovitim predjela, sjeme gorušice ili svježe začinsko bilje...

Obogatite vaš najdraži ručak ili večeru s jednim od brojnih tradicionalnih ili modernih kruhova.



Kruh sa svježim začinskim biljem

	500 g	750 g	1000 g
Voda	190 ml	280 ml	375 ml
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	315 g	470 g	630 g
Vlasac	1/3 vezice	1/2 vezice	2/3 vezice
Korijandar	1/3 vezice	1/2 vezice	2/3 vezice
Krasuljica	1/3 vezice	1/2 vezice	2/3 vezice
Sol	1 m.ž	1/2 v.ž	2 m.ž

Program 3



Kruh s gorušicom

	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	205 ml	275 ml
Senf s krupnim zrnima	25 g	35 g	45 g
Fermentirano tijesto **	115 g	175 g	230 g
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	230 g	340 g	455 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž

Program 3

** vidi preklap: Priprema kiselog tijesta



Seoski kruh

	500 g	750 g	1000 g
Voda	165 ml	250 ml	330 ml
Fermentirano tijesto**	95 g	145 g	190 g
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	215 g	325 g	430 g
Raženo brašno	25 g	40 g	50 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž

Program 3

** vidi preklap: Priprema kiselog tijesta



Kruh sa sjemenkama anisa

	500 g	750 g	1000 g
Voda	150 ml	225 ml	300 ml
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	165 g	250 g	330 g
Integralno brašno	85 g	130 g	170 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž
Sjemenke zelenog anisa	8 g	12 g	15 g

Program 3

Namočene svijetle groždice	100 g	150 g	200 g
----------------------------	-------	-------	-------



“ Predjelo

Zaboravite kreker sa sirom, čips i kikiriki kao predjelo. Vrijeme je da isprobate malo drugačija predjela osebu njih okusa. Originalni kruhovi s paprikom, lukom te arome sjevera i juga oduševit će vaše goste.



Kruh sa sušenim rajčicama i provansalskim začinskim biljem

	500 g	750 g	1000 g
Voda	145 ml	220 ml	290 ml
Fermentirano tijesto**	45 g	65 g	85 g
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	225 g	335 g	445 g
Provansalsko začinsko bilje	3 g	5 g	6 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž
Origano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Sušene rajčice	85 g	130 g	170 g
----------------	------	-------	-------

** vidi preklap: Priprema kiselog tijesta



Talijanski kruh

	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	295 ml	395 ml
Maslinovo ulje	4 m.ž	2 v.ž	8 m.ž
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Šećer	1/2 v.ž	2 m.ž	1 v.ž
Sol	1 m.ž	1/2 v.ž	2 m.ž



Program 3

Kruh s Roquefort sirom i orasima

	500 g	750 g	1000 g
Voda	135 ml	200 ml	265 ml
Fermentirano tijesto **	70 g	100 g	135 g
Suhi kvasac	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Bijelo glatko brašno	180 g	265 g	355 g
Integralno raženo brašno	45 g	70 g	90 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž



Program 3

Roquefort sir	35 g	50 g	65 g
Orasi	45 g	65 g	90 g

** vidi preklap: Priprema kiselog tijesta



Kruh s pestom

	500 g	750 g	1000 g
Voda	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Suhi kvasac	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Bijelo glatko brašno	245 g	365 g	485 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž



Program 3



Naribani sir Emmentaler	60 g	90 g	120 g
----------------------------	------	------	-------

“ Grickalice

Vrijeme provedeno s obitelji ili prijateljima, užitek ispijanja šalice čaja, kave ili tople čokolade, bečki slatki kruh, džem od kivija ili voćni kolač s mirisom meda okusom, vraća nas u slatke, bezbrižne dane djetinjstva.



Bečki kruh i čokoladom

	500 g	750 g	1000 g
▼ Hladno mlijeko	120 ml	180 ml	240 ml
Jaja	30 g	45 g	55 g
▼ Suhi kvasac	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Bijelo glatko brašno	245 g	365 g	485 g
▼ Šećer	21 g	32 g	42 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž



Program 6

Maslac	25 g	40 g	55 g
▼ Čokoladne mrvice	65 g	95 g	125 g



Narezani bijeli kruh



	500 g	750 g	1000 g
Hladno mlijeko	155 ml	230 ml	310 ml
Jaja	20 g	30 g	35 g
Suhi kvasac	2/3 m.ž	1 m.ž	1.1/3 m.ž
Bijelo glatko brašno	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Šećer	20 g	30 g	40 g
Sol	1 m.ž	1/2 v.ž	2 m.ž

Program 6

Maslac	35 g	55 g	75 g
--------	------	------	------



Kruh s medom i bademima

	500 g	750 g	1000 g
Voda	140 ml	210 ml	280 ml
Med	70 g	100 g	135 g
Suhi kvasac	1/2 m.ž	3/4 m.ž	1 m.ž
Bijelo glatko brašno	225 g	340 g	450 g
Sol	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž

Program 3

Nasjeckani prženi bademi	70 g	100 g	135 g
--------------------------	------	-------	-------



Kolač od naranče

	500 g	750 g	1000 g
Omekšani maslac	90 g	135 g	180 g
Šećer u prahu	55 g	80 g	105 g
Smeđi šećer	55 g	80 g	105 g

Program 13 Lagano kuhanje

5min dok smjesa ne postane bijela

Tučena jaja	75 g	115 g	150 g
Mlijeko	30 ml	45 ml	60 ml
Bijelo glatko brašno	120 g	180 g	240 g
Usitnjeni bademi	55 g	80 g	105 g
Prašak za pecivo	3/4 m.ž	1 m.ž	1/2 v.ž
Grand Marnier liker	10 g	15 g	20 g
Kandirana naranča	100 g	140 g	190 g





ŚNIADANIE

Chleb zbożowy	144
Chleb orzechowy	145
Powidła śliwkowe	145
Maślana bułka solona	145



OBIAD I KOLACJA

Świeży chleb zbożowy	146
Chleb musztardowy	147
Bochenek wiejski	147
Chleb anyżowy	147



PRZYSTAWKA

Chleb z ziołami prowansalskimi i suszonymi pomidorami	148
Chleb włoski	149
Chleb z serem Roquefort i orzechami	149
Chleb z pesto	149



PRZEKĄSKI

Chleb wiedeński czekoladowy	150
Chleb biały krojony	151
Chleb z miodem i migdałami	151
Ciasto pomarańczowe	151

Wstęp

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

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

- Mąka biała do wypieku ciast: mąka mialka (T45)
- Mąka do wypieku chleba: specjalna mąka chlebowa, mąka piekarska do wypieku białego chleba, mąka biała, mąka zbożowa (T55)
- Mąka mocna (T80)
- Mąka pełnoziarnista (T110, T 150)

(Uwaga: klasyfikacja mąk żytnich- T70, T130 i T170)

Numer w nazwie mąki wskazuje na wyższą lub niższą zawartość otrębów, błonnika, witamin, minerałów i oligoelementów.

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

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

Drożdże piekarskie (*saccharomyces cerevisiae*): jest to podstawowa w procesie wypieku chleba substancja żywa. Istnieje kilka jej rodzajów: świeże w kostkach, suche do zalania wodą, w proszku lub płynne. Sprzedawane są w hipermarketach (dział „pieczywo” lub „świeże”), ale możesz je kupić również w piekarni. Jeśli używasz drożdży świeżych, rozkruszenie w palcach ułatwi ich rozprowadzanie.

Drożdże suche (f)	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 (w ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

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



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

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

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

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

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

INNE SKŁADNIKI:

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

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

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

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

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

Śniadanie

Maślana bułka solona, chleb z miodem i morelą, lub powidła śliwkowe na kromce chleba z muesli... Nasze owocowe, pełne witamin specjalności są idealne dla osób, które uwielbiają słodkości. Najtrudniejszą rzeczą nie będzie wstanie z łóżka, ale wybranie od czego zacząć dzień.



Chleb zbożowy

Poolish *	205 g	305 g	405 g
Woda	100 ml	150 ml	200 ml
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	50 g	75 g	100 g
Mieszanka zbożowa	50 g	50 g	50 g

Ciasto właściwe	500 g	750 g	1000 g
Woda	100 ml	150 ml	200 ml
Poolish *	205 g	305 g	405 g
Mąka TYP 550	200 g	300 g	400 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.

Program 3

* patrz strona 1 Przygotuj rozczyzn „poolish”



Chleb orzechowy



	500 g	750 g	1000 g
Woda	125 ml	190 ml	250 ml
Ciasto na zakwasie **	25 g	40 g	50 g
Suche drożdże	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka TYP 550	150 g	225 g	300 g
Mąka żytnia TYP 850	40 g	55 g	75 g
Gluten	1 Ł.k.	1,5 Ł.k.	2 Ł.k.
Cukier	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Mleko w proszku	15 g	20 g	25 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.

Program 3

Masło	25 g	40 g	50 g
Orzechy	75 g	115 g	150 g
Złote rodzynki	55 g	85 g	110 g

** patrz zakładka: Przygotuj zaczyn „pâte fermentée”

Powidła śliwkowe



Kawałki śliwki	375 g
Cukier do przygotowywania konfitur	300 g
Sok z cytryny	1/4



Program 14



Maślana bułka solona



	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	55 g	80 g	105 g
Rozbite jajka	90 g	135 g	180 g
Suche drożdże	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.
Mąka TYP 550	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukier	25 g	37 g	50 g
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.

Program 6

Solone masło	115 g	170 g	225 g
--------------	-------	-------	-------

“ Obiad i kolacja

Przepisy ze smakami Prowansji, Owernii, produkty z pastwisk i lasów, ziarna gorczycy lub świeże zioła....w porze obiadu lub kolacji wybór chleba tradycyjnego lub nowych smaków w połączeniu ulubionymi daniami.



Świeży chleb zbożowy

	500 g	750 g	1000 g
Woda	190 ml	280 ml	375 ml
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	315 g	470 g	630 g
Szcypiorek	1/3 puszki	1/2 puszki	2/3 puszki
Kolendra	1/3 puszki	1/2 puszki	2/3 puszki
Trybula	1/3 puszki	1/2 puszki	2/3 puszki
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.



Program 3



Chleb musztardowy

	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	205 ml	275 ml
Tradycyjna musztarda wielozirniasta	25 g	35g	45g
Ciasto na zakwasie **	115 g	175 g	230 g
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	230 g	340 g	455 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.



Program 3

** patrz zakładka: Przygotuj zaczyn „pâte fermentée”

Bochenek wiejski

	500 g	750 g	1000 g
Woda	165 ml	250 ml	330 ml
Ciasto na zakwasie **	95 g	145 g	190 g
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	215 g	325 g	430 g
Mąka żytnia TYP 850	25 g	40 g	50 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.



Program 3

** patrz zakładka: Przygotuj zaczyn „pâte fermentée”



Chleb anyżowy

	500 g	750 g	1000 g
Woda	150 ml	225 ml	300 ml
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	165 g	250 g	330 g
Mąka pszenna	85 g	130 g	170 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.
Zielone ziarna anyżu	8 g	12 g	15 g



Program 3



Wilgotne złote rodzyunki	100 g	150 g	200 g
--------------------------	-------	-------	-------

“ Przystawka

Zapomnij o serowych ciasteczkach, chipsach i orzeszkach na przystawkę. Nadszedł czas na chleb z bogatymi wyróżniającymi się smakami. Pieprz, cebula, smaki z północy i południa, oryginalny i pomysłowy sposób, aby pobudzić apetyt Twoich gości.



Chleb z ziołami prowansalskimi i suszonymi pomidorami

	500 g	750 g	1000 g
Woda	145 ml	220 ml	290 ml
Ciasto na zakwasie **	45 g	65 g	85 g
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	225 g	335 g	445 g
Zioła prowansalskie	3 g	5 g	6 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.
Oregano	4 g	6 g	8 g

Program 3

Suszone na słońcu pomidory	85 g	130 g	170 g
----------------------------	------	-------	-------

** patrz zakładka: Przygotuj zaczyn „pâte fermentée”



Chleb włoski

	500 g	750 g	1000 g
Woda	200 ml	295 ml	395 ml
Oliwa z oliwek	4 Ł.k.	2 Ł.s.	8 Ł.k.
Suche drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Cukier	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.	1 Ł.s.
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.



Program 3

Chleb z serem Roquefort i orzechami

	500 g	750 g	1000 g
Woda	135 ml	200 ml	265 ml
Ciasto na zakwasie **	70 g	100 g	135 g
Suche drożdże	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka TYP 550	180 g	265 g	355 g
Mąka żytnia	45 g	70 g	90 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.

Program 3

Ser Roquefort	35 g	50 g	65 g
Orzechy	45 g	65 g	90 g

** patrz zakładka: Przygotuj zaczyn „pâte fermentée”



Chleb z pesto

	500 g	750 g	1000 g
Woda	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Suche drożdże	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka TYP 550	245 g	365 g	485 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.

Program 3



Tarty emmentaler	60 g	90 g	120 g
------------------	------	------	-------

Przekąski

Czas spędzony z rodziną lub przyjaciółmi, ciesząc się filiżanką herbaty, kawy lub czekolady, kromką świeżego wiedeńskiego chleba, konfiturami z kiwi, ciastem owocowym, z zapachem miodu, przywraca wspomnienia ze słodkich i beztroskich dni dzieciństwa.



Chleb wiedeński czekoladowy

	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Jajka	30 g	45 g	55 g
Suchoe drożdże	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
▼ Mąka TYP 550	245 g	365 g	485 g
Cukier	21 g	32 g	42 g
▼ Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.



Program 6

▼ Masło	25 g	40 g	55 g
Groszki czekoladowe	65 g	95 g	125 g



Chleb biały krojony

	500 g	750 g	1000 g
Zimne mleko	155 ml	230 ml	310 ml
Jajka	20 g	30 g	35 g
Sucho drożdże	2/3 Ł.k.	1 Ł.k.	1.1/3 Ł.k.
Mąka TYP 550	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Cukier	20 g	30 g	40 g
Sól	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.	2 Ł.k.

Program 6

Masło	35 g	55 g	75 g
-------	------	------	------



Chleb z miodem i migdałami

	500 g	750 g	1000 g
Woda	140 ml	210 ml	280 ml
Miód	70 g	100 g	135 g
Sucho drożdże	1/2 Ł.k.	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.
Mąka TYP 550	225 g	340 g	450 g
Sól	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.

Program 3

Posiekane prażone migdały	70 g	100 g	135 g
---------------------------	------	-------	-------



Ciasto pomarańczowe

	500 g	750 g	1000 g
Miękkie masło	90 g	135 g	180 g
Cukier puder	55 g	80 g	105 g
Cukier brązowy	55 g	80 g	105 g

Program 13 lekkie gotowanie

5min aż mieszanina jest zblanszowana

Rozbite jajka	75 g	115 g	150 g
Mleko	30 ml	45 ml	60 ml
Mąka TYP 550	120 g	180 g	240 g
Migdały w proszku	55 g	80 g	105 g
Drożdże chemiczne	3/4 Ł.k.	1 Ł.k.	1/2 Ł.s.
Likier owocowy	10 g	15 g	20 g
Kandyzowana pomarańcza	100 g	140 g	190 g

