



Tefal
www.tefal.com

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

ISBN 978-2-919063-95-6

NC00126318 - ©JPM & Associés • marketing • design • communication • www.jpm-associés.com • 11/2014 • Crédit photos : David Bonnier / Studio B / Fotolia / SEB SAS

RECIPE BOOK - BREAD OF THE WORLD

Tefal

Tefal

RECIPE BOOK

BREAD OF THE WORLD



Tefal®

BREAD OF THE WORLD

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





INTRODUCTION

P 03

CLASSIC BREADS

P 04 - 05

SPECIALITY BREADS

P 06 - 07

FRENCH BREADS

P 08 - 09

ITALIAN BREADS

P 10

SPANISH BREADS

P 11

AMERICAN BREADS

P 12 - 13

EUROPEAN BREADS

P 14 - 15

OTHERS

P 16 - 17

Introduction

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

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

Comments: Type 65 wheat flour may also be used.

Baker's yeast: fresh yeast in little cubes; dried active yeast which must be rehydrated; dried instant yeast; liquid yeast. It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker.

If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily.

Quantity/weight equivalence between dried yeast, fresh yeast and liquid yeast

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

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



Advice & Tips

BREADS

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

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

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

BAGUETTES AND ROLLS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



White bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	315 ml	420 ml	540 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Special bread flour	520 g	700 g	900 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Optional:			
Green olives	90 g	130 g	190 g
Bacon strips	150 g	200 g	300 g

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



Country bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	305 ml	405 ml	525 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Special bread flour	415 g	560 g	725 g
Wholemeal flour	95 g	130 g	170 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Optional, choose one of the following ingredients:			
Walnuts	110 g	150 g	225 g
Hazelnuts	110 g	150 g	225 g

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



Fast bread

PROG. 12

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

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

Sandwich bread

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

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

Wholemeal bread

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h06	3h11	3h16
Water	370 ml	490 ml	635 ml
Sunflower oil	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Powdered milk	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Special bread flour	180 g	240 g	310 g
Wholemeal flour	340 g	460 g	590 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

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

Brioche

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	60 ml	80 ml	120 ml
Eggs	3	5	6
Butter cut into small cubes	140 g	200 g	230 g
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Sugar	50 g	70 g	80 g
Special bread flour	430 g	575 g	670 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Chocolate chips (optional)	110 g	150 g	170 g

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



Seeded bread

PROG. 9

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	360 ml	480 ml	620 ml
Rapeseed oil	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Honey	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Special bread flour	150 g	200 g	260 g
Rye flour (type 170)	170 g	230 g	300 g
Wholemeal flour	170 g	230 g	300 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Flax seeds	75 g	100 g	135 g
Sunflower seeds	25 g	30 g	40 g
Poppy seeds	15 g	20 g	25 g

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



Gluten-free cheese bread

PROG. 13

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

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

PROG. 10

Bread with fibre

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

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

PROG. 9

Omega 3 bread

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	210 ml	280 ml	365 ml
Natural yoghurt	125 g	185 g	250 g
Rapeseed oil	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Molasses	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Powdered milk	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Special bread flour	155 g	200 g	255 g
Rye flour (type 170)	210 g	270 g	345 g
Wholemeal flour	110 g	140 g	180 g
Wheat germ powder	20 g	30 g	40 g
Dried baker's yeast	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Flax seeds	55 g	70 g	90 g
Sunflower seeds	40 g	60 g	70 g

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

PROG. 14

Salt-free bread

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

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



Savoy bread

PROG. 9

Weight	750g	1000g	1500g
Time	3h01	3h06	3h11
Water	375 ml	500 ml	650 ml
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Special bread flour	375 g	500 g	650 g
Rye flour (type 170)	150 g	200 g	260 g
Dried baker's yeast	¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Onions	25 g	30 g	40 g
Mushrooms (a few slices)	30 g	40 g	50 g
Beaufort cheese (in cubes)	60 g	80 g	100 g

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



Baguettes with prunes and walnuts

PROG. 1

Time	4 baguettes	8 baguettes
	2h02	2h59
Water	160 ml	290 ml
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	¾ c.c.	1½ c.c.
Corn meal	25 g	45 g
Special bread flour	200 g	360 g
Rye flour (type 170)	25 g	45 g
Dried baker's yeast	¾ c.c.	1½ c.c.
Prunes	45 g	80 g
Walnuts	45 g	80 g

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



Baguette with fine bran

PROG. 1

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

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



Raisin buns

PROG. 1

	4 buns	8 buns
Time	2h02	2h59
Water	165 ml	300 ml
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Salt	¾ c.c.	1½ c.c.
Special bread flour	125 g	225 g
Rye flour (type 170)	125 g	225 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.
Raisins	75 g	135 g

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



Goat's cheese and honey ciabatta

PROG. 2

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

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

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



Bacon, parmesan and coriander loaf

PROG. 1

	4 loaves	8 loaves
Time	2h02	2h59
Water	135 ml	245 ml
Salt	¾ c.c.	1½ c.c.
Olive oil	½ c.s.	1 c.s.
Sugar	½ c.s.	1 c.s.
Special bread flour	205 g	370 g

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

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



Breadsticks with black sesame

PROG. 3

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

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

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



Bread with black olives

PROG. 8

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	2h53	2h58	3h03
Water	255 ml	340 ml	510 ml
Oil	2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sugar	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Salt	2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Special bread flour	480 g	640 g	960 g
Dried baker's yeast	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Black olives	75g	100 g	150 g

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



Ensaimadas with orange flower and cinnamon

PROG. 6

Time	4 ensaimadas	8 ensaimadas
	2h02	2h59
Milk	40 ml	120 ml
Egg	1	1
Salt	½ c.c.	1 c.c.
Oil	1,5 c.s.	3 c.s.
Butter	35 g	70 g
Powdered sugar	2½ c.s.	4½ c.s.
Ground cinnamon	½ c.c.	1 c.c.
Orange flower	½ c.c.	1 c.c.
Flour	190 g	350 g
Dried baker's yeast	1 ½ c.c.	2 c.c.

For decoration: icing sugar

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

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



Classic rolls

PROG. 5

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

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



Gouda and cumin rolls

PROG. 5

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

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

PROG. 5

Raisin and ginger rolls

	4 rolls	8 rolls
Time	2h04	2h43
Milk	25 ml	50 ml
Water	75 ml	130 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Egg	1	1
Sugar	1 c.s.	1½ c.s.
Ground ginger	¾ c.c.	1 c.c.

	4 rolls	8 rolls
	2h04	2h43
Orange zest	1	1
Flour type 45	225 g	385 g
Melted butter	20 g	35 g
Dried baker's yeast	1½ c.c.	2 c.c.
Raisins	50 g	85 g

For icing: 1 tbsp milk and 20 g sugar

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

PROG. 18

Canadian bread with apple preserve and maple syrup

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

	1000 g
	2h08
Powdered skimmed milk	4 c.s.
Baking powder	1 c.c.
Salt	¾ c.c.
Bicarbonate of soda	½ c.c.
Ground cinnamon	1½ c.c.
Chopped pecans	40 g
Halved pecans (optional)	6

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

PROG. 18

Bread with carrots and ginger

Weight	1000 g
Time	2h08
Eggs	2
Grated carrots	225 g
Icing sugar	125 g
Pineapple, drained and dried	75 g
Molasses	75 g
Vegetable oil	150 g
Salt	¾ c.c.

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

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



Belgian raisin bread (Cramique)

PROG. 11

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Eggs	3	5	6
Butter	160 g	210 g	250 g
Salt	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sugar	5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Special bread flour	390 g	530 g	620 g
Dried baker's yeast	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins	120 g	140 g	180 g

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



Flemish loaf cake with raspberries

PROG. 9

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

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

Kugelhopf

Weight	750 g	1000 g	1500 g
Time	3h15	3h20	3h25
Milk	100 ml	120 ml	205 ml
Eggs	2	3	4
Butter	160 g	210 g	250 g
Salt	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sugar	70 g	90 g	135 g
Special bread flour	390 g	530 g	795 g
Dried baker's yeast	2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Whole almonds	40 g	50 g	60 g
Raisins	110 g	150 g	170 g

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

Stollens

PROG. 6

	4 stollens	8 stollens
Time	2h02	2h59
Lukewarm milk	125 ml	225 ml
Salt	1 c.c.	1½ c.c.
Tempered butter	60 g	110 g
Sugar	75 g	135 g
Special bread flour	250 g	450 g
Dried baker's yeast	15 g	25 g

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

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

Bread with emmental

PROG. 8

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

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



Spice bread

PROG. 18

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

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

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



Fruit cake

PROG. 18

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

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

PROG. 16

Pizza dough

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

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


PROG. 17

Fresh pasta

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

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


PROG. 19

Apple and rhubarb preserve

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

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

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





ÚVOD

P 19

KLASICKÝ CHLÉB

P 20 - 21

SPECIÁLNÍ CHLÉB

P 22 - 23

FRANCOUZSKÉ CHLEBY

P 24 - 25

ITALSKÉ PEČIVO

P 26

ŠPANĚLSKÉ PEČIVO

P 27

AMERICKÉ PEČIVO

P 28 - 29

EVROPSKÉ PEČIVO

P 30 - 31

CO DALŠÍHO

P 32 - 33

Úvod

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

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

Poznámky: Obilná mouka typu 65 je rovněž vhodná.

Pekařské droždí: existuje v několika formách : čerstvé v malých kostkách, sušené aktivní, jež je nutno zalít vodou, sušené instantní nebo tekuté. Je prodáváno v hypermarketech (pekařství nebo oddělení čerstvých výrobků), ale můžete ho rovněž koupit u Vašeho pekaře.

Jestliže použijete čerstvé droždí, nezapomeňte ho mezi prsty rozmělnit, aby se snáze rozpustilo.

Ekvivalenty množství/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždí:

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

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



Rady & Doporučení

CHLÉB

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

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

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

BAGETY A HOUSKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zářezy na bocháncích se uzavřely: vaše zářezy jsou příliš mělké, nebojte se naříznout těsto rázněji.



Bílý chléb

PROG. 9

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

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



Vesnický chléb

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h01	3h06	3h11
Voda	305 ml	405 ml	525 ml
Sůl	1½ k.l.	2 k.l.	3 k.l.
Cukr	½ p.l.	1 p.l.	1½ p.l.
Speciální chlebová mouka	415 g	560 g	725 g
Řepkový olej	95 g	130 g	170 g
Sušené droždí	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Nepovinné, zvolte si některé z následujících surovin:			
Ořechy	110 g	150 g	225 g
Lískové ořechy	110 g	150 g	225 g

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



Rychlý chléb

PROG. 12

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

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

Toastový chléb

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

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

Celozrnný chléb

PROG. 10

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

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

Briošky

PROG. 11

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko	60 ml	80 ml	120 ml
Vejce	3	5	6
Máslo nakrájené na kostičky	140 g	200 g	230 g
Sůl	1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Cukr	50 g	70 g	80 g
Speciální chlebová mouka	430 g	575 g	670 g
Sušené droždí	1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Čokoládová zrnka (nepovinné)	110 g	150 g	170 g

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



Semínkový chléb

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h01	3h06	3h11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Řepkový olej	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Sůl	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Speciální chlebová mouka	150 g	200 g	260 g
Žitná mouka (Typ 170)	170 g	230 g	300 g
Řepkový olej	170 g	230 g	300 g
Sušené droždí	2 k.l.	2½ k.l.	2½ k.l.
Lněná semínka	75 g	100 g	135 g
Slunečnicová semínka	25 g	30 g	40 g
Semínka máku	15 g	20 g	25 g

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



Sýrový bezlepkový chléb

PROG. 13

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

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

Pečivo s vlákninou

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

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

Chléb omega 3

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

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

Chléb bez soli

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

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



Savojský chléb

PROG. 9

Hmotnost	750g	1000g	1500g
Čas	3h01	3h06	3h11
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
Sůl	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Speciální chlebová mouka	375 g	500 g	650 g
Žitná mouka (Typ 170)	150 g	200 g	260 g
Sušené droždí	¾ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Cibule	25 g	30 g	40 g
Houby (několik plátků)	30 g	40 g	50 g
Beaufort na kostičky	60 g	80 g	100 g

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



Bageta se švestkami a vlašskými ořechy

PROG. 1

Čas	4 baget 2h02	8 baget 2h59
Voda	160 ml	290 ml
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Kukuřičná krupice	25 g	45 g
Speciální chlebová mouka	200 g	360 g
Žitná mouka (Typ 170)	25 g	45 g
Sušené droždí	¾ k.l.	1½ k.l.
Švestky	45 g	80 g
Ořechy	45 g	80 g

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



Bageta z jemných otrub

PROG. 1

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

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



Bochánky s rozinkami

PROG. 1

Čas	4 bochánků	8 bochánků
	2h02	2h59
Voda	165 ml	300 ml
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Speciální chlebová mouka	125 g	225 g
Žitná mouka (Typ 170)	125 g	225 g
Sušené droždí	1 k.l.	1½ k.l.
Rozinky	75 g	135 g

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



Ciabatta s kozím sýrem a medem

PROG. 2

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

	2 ciabatty	4 ciabatty
	1h50	2h25
Žitná mouka	50 g	100 g
Sušené droždí	1 k.l.	2 k.l.
Tymián, citron	½ k.l.	1 k.l.
Polosuchý kozí sýr	50 g	100 g
<i>Pro naleštění: olivový olej</i>		

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



Bageta se špekem, parmezánem a koriandrem

PROG. 1

Čas	4 baget	8 baget
	2h02	2h59
Voda	135 ml	245 ml
Sůl	¾ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.
Cukr	½ p.l.	1 p.l.
Speciální chlebová mouka	205 g	370 g

	4 baget	8 baget
	2h02	2h59
Sušené droždí	¾ k.l.	1½ k.l.
Uzená slanina	35 g	65 g
Strouhaný parmezán	30 g	55 g
Čerstvý strouhaný koriandr	½ p.l.	1 p.l.

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



Gressini s černým sezamem

PROG. 3

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

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

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



Chléb s černými olivami

PROG. 8

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	2h53	2h58	3h03
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Olej	2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukr	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Sůl	2 k.l.	2½ k.l.	4 k.l.
Speciální chlebová mouka	480 g	640 g	960 g
Sušené droždí	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Černé olivy	75g	100 g	150 g

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



Ensaimadas s pomerančovým květem a skořicí

PROG. 6

	4 ensaimadas	8 ensaimadas
Čas	2h02	2h59
Mléko	40 ml	120 ml
Vejce	1	1
Sůl	½ k.l.	1 k.l.
Olej	1,5 p.l.	3 p.l.
Máslo	35 g	70 g
Cukr krystal	2½ p.l.	4½ p.l.
Skořice v prášku	½ k.l.	1 k.l.
Třeš z pomerančového květu	½ k.l.	1 k.l.
Mouka	190 g	350 g
Sušené droždí	1 ½ k.l.	2 k.l.

Pro dekoraci: Moučkový cukr

Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: mléko, sůl, olivový olej, rozpuštěné máslo a třtinový cukr. Poté přidejte mouku, skořici, treš z pomerančového květu a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6 a požadovanou barvu kůrky a stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete přístroj a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 ensaimadas, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu zabalte do utěrky a schovejte na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, poté těsto vyválejte tak, abyste vytvořili tenké válečky 15 až 20 cm. Lehce zploštěte a zatočte váleček do šneka. Položte ensaimadas na plech na pečení a potřete pomocí mašlovacíky vodou. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 min vyndejte ensaimadas a opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Po upečení posypte moučkovým cukrem a nechte vychladit na mřížce.

 **Užitečná rada: zvolte lehké propečení.**



Klasické buns

PROG. 5

Čas	4 buns	8 buns
	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mléko	25 ml	50 ml
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.
Vejce	1	1
Máslo	15 g	25 g
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Mouka typu 45	225 g	385 g
Sušené droždí	1½ k.l.	2 k.l.
Sezamová semínka	1½ p.l.	2 p.l.

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



Buns s goudou a kmínem

PROG. 5

Čas	4 buns	8 buns
	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mléko	25 ml	50 ml
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.
Vejce	1	1
Rozpuštěné máslo	15 g	25 g
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Mouka typu 45	225 g	385 g
Strouhaná gouda	50 g	85 g
Kmínová semínka	1 p.l.	1½ p.l.
Sušené droždí	1½ k.l.	2 k.l.

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

Buns s rozinkami a zázvorem

	4 buns	8 buns
Čas	2h04	2h43
Mléko	25 ml	50 ml
Voda	75 ml	130 ml
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.
Vejce	1	1
Cukr	1 p.l.	1½ p.l.
Zázvor v prášku	¾ k.l.	1 k.l.

	4 buns	8 buns
	2h04	2h43
Pomerančová kůra	1	1
Mouka typu 45	225 g	385 g
Rozpuštěné máslo	20 g	35 g
Sušené droždí	1½ k.l.	2 k.l.
Rozinky	50 g	85 g

Pro polevu: 1 polévková lžice mléka a 20g cukru

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

Kanadský chléb s jablečným kompotem a javorovým sirupem

Hmotnost	1000 g
Čas	2h08
Neslazený jablečný kompot	230 ml
Rostlinný olej	125 ml
Šlehaná vejce	3
Moučkový cukr	95 g
Javorový sirup	110 g
Speciální chlebová mouka	175 g
Celozrnná obilná mouka	175 g

	1000 g
	2h08
Plnotučné mléko v prášku	4 p.l.
Prášek do pečiva	1 k.l.
Sůl	¾ k.l.
Jedlá soda	½ k.l.
Mletá skořice	1½ k.l.
Nasekané pekanové ořechy	40 g
Rozpůlené pekanové ořechy (nepovinné)	6

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

Chleba s mrkví a zázvorem

Hmotnost	1000 g
Čas	2h08
Vejce	2
Strouhaná mrkev	225 g
Cukr krystal	125 g
Vykapaná a rozdrcená ananas	75 g
Melasa	75 g
Rostlinný olej	150 g
Sůl	¾ k.l.

	1000 g
	2h08
Speciální chlebová mouka	315 g
Obilné otruby	100 g
Čerstvý mletý zázvor	2 k.l.
Čerstvý strouhaný zázvor	2 k.l.
Mletá skořice	¾ k.l.
Sušené droždí	2 k.l.
Jedlá soda	¾ k.l.

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



Cramique

PROG. 11

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h15	3h20	3h25
Mléko	2½ p.l.	3 p.l.	3½ p.l.
Vejce	3	5	6
Máslo	160 g	210 g	250 g
Sůl	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Cukr	5 p.l.	6 p.l.	7 p.l.
Speciální chlebová mouka	390 g	530 g	620 g
Sušené droždí	2 k.l.	2½ k.l.	3 k.l.
Rozinky	120 g	140 g	180 g

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



Vlamské bressane s malinami

PROG. 9

Hmotnost	750 g	1000 g	1500 g
Čas	3h01	3h06	3h11
Mléko	75 ml	100 ml	150 ml
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Máslo	50 g	65 g	100 g
Cukr	1½ k.l.	2 p.l.	3 p.l.
Třtinový cukr	25 g	35 g	50 g
Vejce	2	3	4
Speciální chlebová mouka	350 g	465 g	700 g
Sušené droždí	1 k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Čerstvé maliny	40 g	55 g	80 g

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

Kugelhopf

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

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

Stollens

PROG. 6

	4 stollens	8 stollens
Čas	2h02	2h59
Vlažná voda	125 ml	225 ml
Sůl	1 k.l.	1½ k.l.
Mírně rozezhřáté máslo	60 g	110 g
Cukr	75 g	135 g
Speciální chlebová mouka	250 g	450 g
Sušené droždí	15 g	25 g

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

Pro dekoraci: Moučkový cukr

Namočte rozinky, celé mandle a kandované ovoce do rumu. Nasypte do nádoby suroviny v následujícím pořadí: vlažné mléko, sůl, mírně změkklé máslo a cukr. Následně přidejte mouku a droždí. Umístěte nádobu do přístroje. Zvolte program 6 a požadovanou barvu kůrky. Stiskněte tlačítko «spustit-zastavit». Při prvním zazvonění (po 23 minutách), přidejte do rozinky, mandle a kandované ovoce, vše dobře vykapané. Při druhém zazvonění (po 1h05) otevřete pekárnou a vyndejte těsto. Pokud jste se rozhodli připravit 8 stollens, rozdělte těsto na 2 šišky a jednu šišku zabalte do utěrky a nechte ji na 2. várku. Rozdělte 1. šišku na 4 stejné části, které zploštíte. Nakrájejte mandlové těsto na 4 válečky a každý váleček umístěte doprostřed těsta. Zavřete těsto a poté vytvořte kouli tak, aby výsledný chléb byl kulatý. Pomocí mašlovачky potřete mlékem. Položte stollens na pečicí plech. Stiskněte znovu tlačítko «spustit-zastavit». Při příštím zazvonění (po 57 minutách) stollens vyndejte z trouby. Potřete je rozpuštěným máslem a posypejte moučkovým cukrem. Opakujte předchozí postup a dejte péct 2. várku. Na konci pečení nechte vychladit na mřížce.

Ementálový chléb

PROG. 8

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

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



Perník

PROG. 18

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

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

 **Užitečná rada: nastavte slabý stupeň propečení.**



Koláč

PROG. 18

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

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

Těsto na pizzu

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

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



Čerstvé těstoviny

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

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



Kompot z jablek a rebarbory

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

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

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

Při přípravě kompotů volte sezónní ovoce.





ÚVOD

P 35

KLASICKÝ CHLIEB

P 36 - 37

ŠPECIÁLNE CHLEBY

P 38 - 39

FRANCÚZSKE CHLEBY

P 40 - 41

TALIANSKY CHLIEB

P 42

ŠPANIELSKY CHLEBY

P 43

AMERICKÝ CHLIEB

P 44 - 45

EURÓPSKY CHLIEB

P 46 - 47

INÉ

P 48 - 49

Úvod

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

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

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

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

Ekvivalenty množstva/hmotnosti sušeného, čerstvého a tekutého droždia

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

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



Rady a tipy

CHLIEB

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

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

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

BAGETY A ŽEMLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Žemle sa príliš nafúkli: možno ste pridali priveľa droždia. Dajte teda menšie množstvo droždia a po vložení žemlí na pekáč ich trochu stlačte.

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



Biely chlieb

PROG. 9

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

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



Sedliacky chlieb

PROG. 9

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

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



Rýchly chlieb

PROG. 12

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

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte múku a sušené droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 12, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Sendvičový chlieb

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

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

Celozrnný chlieb

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

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, soľ, cukor a sušené mlieko. Potom pridajte obidva typy múky a droždie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 10, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.

Brioška

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h15	3h20	3h25
Mlieko	60 ml	80 ml	120 ml
Vajce	3	5	6
Maslo pokrývané na malé kocky	140 g	200 g	230 g
Soľ	1½ k.l.	2 k.l.	2 k.l.
Cukor	50 g	70 g	80 g
Špeciálna chlebová múka	430 g	575 g	670 g
Sušené pekárské droždie	1 k.l.	1½ k.l.	2½ k.l.
Kocky čokolády (podľa výberu)	110 g	150 g	170 g

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



Chlieb s rascou

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	360 ml	480 ml	620 ml
Repkový olej	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Med	2 p.l.	2½ p.l.	3½ p.l.
Soľ	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka	150 g	200 g	260 g
Ražná múka (T170)	170 g	230 g	300 g
Celozrnná múka	170 g	230 g	300 g
Sušené pekárske droždie	2 k.l.	2½ k.l.	2½ k.l.
Ľanové semená	75 g	100 g	135 g
Slnčnicové semená	25 g	30 g	40 g
Mak	15 g	20 g	25 g

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



Chlieb so syrom bez gluténu

PROG. 13

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

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

Chlieb s vlákninou

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

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

Chlieb s omega 3 masnými kyselinami

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

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

Chlieb bez soli

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

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, slnečnicový olej, citrónová šťava. Potom pridajte múku, sušené drożdžie a sezamové semeno. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 14, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Savojský chlieb

PROG. 9

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	3h01	3h06	3h11
Voda	375 ml	500 ml	650 ml
Sol'	1½ k.l.	2 k.l.	2½ k.l.
Špeciálna chlebová múka	375 g	500 g	650 g
Ražná múka (T170)	150 g	200 g	260 g
Sušené pekárske drożdžie	¾ k.l.	1 k.l.	1½ k.l.
Cibuľa	25 g	30 g	40 g
Šampiňón (niekoľko krúžkov)	30 g	40 g	50 g
Syr Beaufort pokrájaný na kocky	60 g	80 g	100 g

Vyberte si hmotnosť chleba a pozrite sa do tabuľky. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: voda, šampiňóny a pokrúpaná cibuľa, kocky syra Beaufort. Potom pridajte obidva typy múky a sušené drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 9, hmotnosť chleba a želanú farbu kôrky. Stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. 30 až 45 minút pred skončením programu otvorte prístroj a skontrolujte pečenie: či je chlieb dostatočne pevný a či sú kolieska cibule rovnomerne rozmiestnené na jeho ozdobenie. Na konci programu vypnite prístroj, vyberte nádobu a vyklopte chlieb.



Bageta so slivkami a orechami

PROG. 1

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

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



Bageta s jemnými otrubami

PROG. 1

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

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



Žemle s rascou

PROG. 1

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

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



Ciabatta s kozím syrom a medom

PROG. 2

Časové intervaly	2 chleby ciabatta	4 chleby ciabatta
	1h50	2h25
Voda	120 ml	240 ml
Olivový olej	1 p.l.	2 p.l.
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
„Med“ z akácie	1½ p.l.	3 p.l.
Špeciálna chlebová múka	150 g	300 g

	2 chleby ciabatta	4 chleby ciabatta
	1h50	2h25
Ražná múka	50 g	100 g
Sušené pečárske drożdžie	1 k.l.	2 k.l.
Materiná dúška	½ k.l.	1 k.l.
Polosuchý syr Chèvre	50 g	100 g
Na zabezpečenie lesku: olivový olej		

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



Bageta so slaninou, parmezánom a koriandrom

PROG. 1

Časové intervaly	4 bagety	8 bagety
	2h02	2h59
Voda	135 ml	245 ml
Soľ	¾ k.l.	1½ k.l.
Olivový olej	½ p.l.	1 p.l.
Cukor	½ p.l.	1 p.l.
Špeciálna chlebová múka	205 g	370 g

	4 bagety	8 bagety
	2h02	2h59
Sušené pečárske drożdžie	¾ k.l.	1½ k.l.
Údená slanina	35 g	65 g
Nastrúhaný parmezán	30 g	55 g
Čerstvý nastrúhaný koriander	½ p.l.	1 p.l.

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



Tyčinky v čiernom sezame

PROG. 3

Časové intervaly	20 krehkých chlebov
	2h29
Voda	70 ml
Pivo	70 ml
Soľ	1 k.l.
Špeciálna chlebová múka	240 g

	20 krehkých chlebov
	2h29
Sušené pečárske drożdžie	1 k.l.
Sezamový olej	1 p.l.
Čierny sezam	50 g

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



Chlieb s čiernymi olivami

PROG. 8

Hmotnosti	750 g	1000 g	1500 g
Časové intervaly	2h53	2h58	3h03
Voda	255 ml	340 ml	510 ml
Olej	2½ p.l.	3½ p.l.	5 p.l.
Cukor	3 k.l.	4 k.l.	5 k.l.
Soľ	2 k.l.	2½ k.l.	4 k.l.
Špeciálna chlebová múka	480 g	640 g	960 g
Sušené pekárske droždie	1 k.l.	1½ k.l.	2 k.l.
Čierne olivy	75g	100 g	150 g

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



Chlieb ensaimadas s pomarančovým kvetom a škoricou

PROG. 6

Časové intervaly	4 ensaimadas	8 ensaimadas
	2h02	2h59
Mlieko	40 ml	120 ml
Vajce	1	1
Soľ	½ k.l.	1 k.l.
Olej	1,5 p.l.	3 p.l.
Maslo	35 g	70 g
Práškový cukor	2½ p.l.	4½ p.l.
Mletá škoricca	½ k.l.	1 k.l.
Pomarančový kvet,	½ k.l.	1 k.l.
Múka	190 g	350 g
Sušené pekárske droždie	1 ½ k.l.	2 k.l.

Na ozdobenie: cukrová poleva

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

 **Tip: urobte jemný poter.**



Klasické buchty

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchiet	8 buchiet
	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mlieko	25 ml	50 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
Vajce	1	1
Maslo	15 g	25 g
Cukor	1 p.l.	1½ p.l.
Múka typu 45	225 g	385 g
Sušené pekárske droždie	1½ k.l.	2 k.l.
Sezamové semená	1½ p.l.	2 p.l.

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



Buchty so syrom gouda a rascou

PROG. 5

Časové intervaly	4 buchiet	8 buchiet
	2h04	2h43
Voda	75 ml	130 ml
Mlieko	25 ml	50 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
Vajce	1	1
Roztopené maslo	15 g	25 g
Cukor	1 p.l.	1½ p.l.
Múka typu 45	225 g	385 g
Nastrúhaný syr gouda	50 g	85 g
Celá rasca	1 p.l.	1½ p.l.
Sušené pekárske droždie	1½ k.l.	2 k.l.

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

Buchty so sušenými hrozienkami a zázvorom

PROG. 5

	4 buchiet	8 buchiet
Časové intervaly	2h04	2h43
Mlieko	25 ml	50 ml
Voda	75 ml	130 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
Vajce	1	1
Cukor	1 p.l.	1½ p.l.
Práškový zázvor	¾ k.l.	1 k.l.

	4 buchiet	8 buchiet
	2h04	2h43
Pomarančová kôra	1	1
Múka typu 45	225 g	385 g
Roztopené maslo	20 g	35 g
Sušené pekárske droždie	1½ k.l.	2 k.l.
Sušené hrozienka	50 g	85 g

Na tretie: 1 p.l. mlieka a 20 g cukru

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

Kanadský chlieb s jablkovým kompótom a javorovým sirupom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08
Jablkový kompót nesladený	230 ml
Rastlinný olej	125 ml
Rozšľahaná vajíca	3
Cukrová poleva	95 g
Javorový sirup	110 g
Špeciálna chlebová múka	175 g
Celozrnná pšeničná múka	175 g

	1000 g
	2h08
Sušené odstredené mlieko	4 p.l.
Prášok do pečiva	1 k.l.
Soľ	¾ k.l.
Sóda bikarbóna	½ k.l.
Mletá škorica	1½ k.l.
Pomleté pekanové orechy	40 g
Pekanové orešky rozdelené na polovicu (nemusia byť)	6

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

Chlieb s mrkvou a zázvorom

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08
Vajce	2
Nastrúhaná mrkva	225 g
Cukrová poleva	125 g
Odkvapkaný a vyžmýkaný ananás	75 g
Melasa	75 g
Rastlinný olej	150 g
Soľ	¾ k.l.

	1000 g
	2h08
Špeciálna chlebová múka	315 g
Prírodné pšeničné otruby	100 g
Čerstvý mletý zázvor	2 k.l.
Čerstvý postrúhaný zázvor	2 k.l.
Mletá škorica	¾ k.l.
Sušené pekárske droždie	2 k.l.
Sóda bikarbóna	¾ k.l.

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



Mramorový chlieb

PROG. 11

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

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



Flámsky chlieb Bressane s malinami

PROG. 9

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

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

Kugelhopf

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

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

Stollens

	4 ks stollens	8 ks stollens
Časové intervaly	2h02	2h59
Vlažná voda	125 ml	225 ml
Soľ	1 k.l.	1½ k.l.
Mierne zohriate maslo	60 g	110 g
Cukor	75 g	135 g
Špeciálna chlebová múka	250 g	450 g
Sušené pečárske drożdžie	15 g	25 g

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

Na ozdobenie: cukrová poleva

Nechajte hrozienka, celé mandle a kandizované ovocie macerovať v rume. Pridajte do misky všetky prísady v tomto poradí: vlažné mlieko, soľ, mierne zohriate maslo a cukor. Potom pridajte múku a drożdžie. Vložte misku do prístroja. Zvoľte program č. 6, želanú farbu kôrky a stlačte tlačidlo vypínania a zapínania. Pri prvom pípnutí (približne po 23 minútach) pridajte dobre odkvapkané hrozienka, mandle a kandizované ovocie. Pri druhom pípnutí (po 1 hodine a 05 minútach) otvorte prístroj a vyberte cesto. Ak ste sa rozhodli robiť 8 ks stollens, rozdeľte cesto na 2 polovice a odložte si jednu časť pod plátnom na druhé pečenie. Rozdeľte jednu polovicu na 4 rovnaké časti a stlačte ich. Rozrežte marcipán na 4 časti a položte ho do stredu každého cesta na koláč. Znovu zamieste koláč a vyformujte z cesta guľôčku, aby ste získali pekný okrúhly tvar. Potrite mliekom pomocou štetca. Položte koláče stollens na podložku zapekacej misy. Znovu stlačte tlačidlo chodu/zastavenia. Pri ďalšom pípnutí (po 57 minútach) vyberte koláče stollens. Štetcom naneste roztopené maslo a posypte cukrom a škoricou. Celý postup znovu zopakujte pri druhom pečení. Na konci každého pečenia nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Chlieb s ementálom

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

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



Chlieb s korením

PROG. 18

Hmotnosti	1000 g
Časové intervaly	2h08
Mlieko	200 ml
Väjsce	2
Surový cukor	100 g
Soľ	½ k.l.
Zmes 4 korení	1 k.l.
Sóda bikarbóna	½k.l.
Škorica	1 k.l.
Med	500 g
Roztopené maslo	200 g
Špeciálna chlebová múka	400 g
Prášok do pečiva	1 vrecko

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

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



Koláč

PROG. 18

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

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

PROG. 16

Cesto na pizzu

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

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



PROG. 17

Čerstvé cestoviny

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

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



PROG. 19

Kompót z jablák a rebarbory

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

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

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





BEVEZETÉS

P 51

KLASSZIKUS KENYEREK

P 52 - 53

SPECIÁLIS KENYEREK

P 54 - 55

FRANCIAORSZÁGI KENYEREK

P 56 - 57

OLASZ KENYÉR

P 58

SPANYOL KENYÉR

P 59

AMERIKAI KENYÉR

P 60 - 61

EURÓPAI KENYÉR

P 62 - 63

EGYEBEK

P 64 - 65

Bevezetés

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

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

Megjegyzések: A 65-ös típusú liszt is megfelelhet.

Sütőélesztő: többféle formában forgalmazzák: frissen kis kockákban, aktív szárított, vízzel kell leönteni, szárított, instant vagy folyékony. Forgalmazzák nagy áruházláncokban (pékségekben vagy friss készítményként), de megvásárolható a pékeknél is.

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

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

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

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



Tanácsok & Ötletek

KENYÉR

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

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

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

BAGUETTE-EK ÉS ZSEMLÉK

A megformázáshoz tekintse meg a receptkönyv végén található mozdulat illusztrációkat.

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

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

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

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

A zsemle egymáshoz érnek és nem sülnek át: a tészta túl folyós, vagy a zsemle rosszul vannak elhelyezve a sütőlapon. Ügyeljen a sütőlapokon történő helyelosztás optimalizálására és a folyékony hozzávalók megfelelő adagolására.

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

A zsemle túl fakók a sütés után: valószínűleg nem nedvesítette be kellőképpen a zsemleket a sütés előtt. Ecset használatával kenje be tojás és víz alapú mázzal a zsemleket a sütés előtt.

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

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

A zsemle bevágásai összezáródnak: ne féljen nagyobb vágásokat csinálni.



Fehérkenyér

PROG. 9

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

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



Rusztikus barna kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	305 ml	405 ml	525 ml
Só	1½ kk	2 kk	3 kk
Cukor	½ ek	1 ek	1½ ek
Kenyérliszt	415 g	560 g	725 g
Teljes kiőrlésű liszt	95 g	130 g	170 g
Szárított sütőélesztő	1½ kk	2 kk	2½ kk
Fakultatív, válassza a következő hozzávalók egyikét:			
Dió	110 g	150 g	225 g
Mogyoró	110 g	150 g	225 g

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



Gyors kenyér

PROG. 12

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

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

Szendvicskenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	2h53	2h58	3h03
Víz	270 ml	325 ml	405 ml
Napraforgóolaj	1½ ek	2 ek	2½ ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor	1½ ek	2 ek	2½ ek
Tejpor	2 ek	2½ ek	3 ek
Kenyérliszt	500 g	600 g	750 g
Száritott sütőélesztő	1½ kk	1½ kk	2 kk

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

PROG. 10

Teljes kiőrlésű kenyér

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

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

PROG. 11

Briós

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Tej	60 ml	80 ml	120 ml
Tojás	3	5	6
Apró kockákra vágott vaj	140 g	200 g	230 g
Só	1½ kk	2 kk	2 kk
Cukor	50 g	70 g	80 g
Kenyérliszt	430 g	575 g	670 g
Száritott sütőélesztő	1 kk	1½ kk	2½ kk
Csokoládédarabkák (fakultatív)	110 g	150 g	170 g

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



Magvas kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	360 ml	480 ml	620 ml
Repceolaj	2 ek	2½ ek	3½ ek
Méz	2 ek	2½ ek	3½ ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Kenyérliszt	150 g	200 g	260 g
Rozsliszt (típus: 170)	170 g	230 g	300 g
Teljes kiőrlésű liszt	170 g	230 g	300 g
Szárított élesztő	2 kk	2½ kk	2½ kk
Lenmag	75 g	100 g	135 g
Napraforgómag	25 g	30 g	40 g
Mák	15 g	20 g	25 g

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



Gluténmentes sajtos kenyér

PROG. 13

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

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

PROG. 10

Kenyér rostokkal

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

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

PROG. 9

Omega 3-ban gazdag kenyér

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	210 ml	280 ml	365 ml
Natúr joghurt	125 g	185 g	250 g
Repceolaj	1 ek	1½ ek	2 ek
Melasz	2 ek	3 ek	4 ek
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Tejpor	½ ek	1 ek	2 ek
Kenyérliszt	155 g	200 g	255 g
Rozsliszt (típus: 170)	210 g	270 g	345 g
Teljes kiőrlésű liszt	110 g	140 g	180 g
Búzacsírapor	20 g	30 g	40 g
Száritott sütőélesztő	3 kk	4 kk	5 kk
Lenmag	55 g	70 g	90 g
Napraforgómag	40 g	60 g	70 g

Válassza ki a kenyér kívánt súlyát és tekintse meg a táblázatot. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, natúr joghurt, repceolaj, melasz a tejpor. Ezután adja hozzá a háromfajta lisztet, búzacsíraport és a száritott élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 9. programot, a kenyér súlyát és a kívánt héjszint. Nyomja meg a « start/stop » gombot. Az első sípszó elhangzásakor (körülbelül 23 perc elteltével) adja hozzá a lenmagot és a napraforgómagot. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a kenyeret.

PROG. 14

Só nélküli kenyér

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

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



Savoyai kenyér

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Víz	375 ml	500 ml	650 ml
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Kenyérliszt	375 g	500 g	650 g
Rozsliszt (típus: 170)	150 g	200 g	260 g
Száritott sütőlesztő	¾ kk	1 kk	1½ kk
Hagyma	25 g	30 g	40 g
Gomba (néhány karika)	30 g	40 g	50 g
Kockára vágott beaufort sajt	60 g	80 g	100 g

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



Aszalt szilvás,diós bagett

PROG. 1

Idő	4 db bagett	8 db bagett
	2h02	2h59
Víz	160 ml	290 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¾ kk	1½ kk
Kukoricadara	25 g	45 g
Kenyérliszt	200 g	360 g
Rozsliszt (típus: 170)	25 g	45 g
Száritott sütőlesztő	¾ kk	1½ kk
Aszalt szilva	45 g	80 g
Dió	45 g	80 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, cukor és só. Ezután adja hozzá a kétféle lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki az 1. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a diót a tésztához. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db bagettet kíván készíteni, ossza kétféle a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossza az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, ezekből fog bagetteket formázni. Nedvesítse be őket, mielőtt a kukoricadarába forgatja. Helyezze a tésztaadabokat a „speciális bagettsütő” tepsire. Teljes hosszban vágja be a tésztaadabokat. Helyezzen 3 db aszalt szilvát a bevágásokba. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a bagetteket, majd ismételve meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével, hagyja hűlni egy rácson.



Finom korpás bagett

PROG. 1

	4 db bagett	8 db bagett
Idő	2h02	2h59
Víz	175 ml	315 ml
Cukor	1 kk	1½ kk
Só	¾ kk	1½ kk
Vaj	20 g	35 g
Kenyérliszt	150 g	270 g
Teljes kiőrlésű liszt	100 g	180 g
Finom korpá	8 ek	14 ek
Száritott sütőélesztő	¾ kk	1½ kk

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



Mazsolás buci

PROG. 1

	4 cipó	8 cipó
Idő	2h02	2h59
Víz	165 ml	300 ml
Cukor	1 ek	1½ ek
Só	¾ kk	1½ kk
Kenyérliszt	125 g	225 g
Rozsliszt (típus: 170)	125 g	225 g
Száritott sütőélesztő	1 kk	1½ kk
Mazsola	75 g	135 g

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



Kecskesajtos, mézes cibatta

PROG. 2

Idő	2 db cibatta	4 db cibatta
	1h50	2h25
Víz	120 ml	240 ml
Olívaolaj	1 ek	2 ek
Só	1 kk	1½ kk
Akácméz	1½ ek	3 ek
Kenyérliszt	150 g	300 g

	2 db cibatta	4 db cibatta
	1h50	2h25
Rozsliszt	50 g	100 g
Száritott sütőélesztő	1 kk	2 kk
Citromillatú kakukkfű	½ kk	1 kk
Félkemény kecskesajt	50 g	100 g
A mázhoz: olívaolaj		

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, olívaolaj, só és méz. Ezután adja hozzá a kétfajta lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 2. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sipszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a citromillatú kakukkfűvet és a kis darabokra vágott kecskesajtot. A második sipszó elhangzásakor (1h15 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 4 db cibattát kíván készíteni, ossza kétfélé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. adag tésztát 2 egyenlő részre, majd formázza őket ovális formára. Helyezze a cibattákat a lapos sütőlapra. Kenje meg olívaolajjal és ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (35 perc elteltével) vegye ki a cibattákat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével, hagyja hűlni egy rácson.



Szalonnás, parmezános és korianderes bagett

PROG. 1

Idő	4 db bagett	8 db bagett
	2h02	2h59
Víz	135 ml	245 ml
Só	¾ kk	1½ kk
Olívaolaj	½ ek	1 ek
Cukor	½ ek	1 ek
Kenyérliszt	205 g	370 g

	4 db bagett	8 db bagett
	2h02	2h59
Száritott sütőélesztő	¾ kk	1½ kk
Füstölt húsos szalonna	35 g	65 g
Reszelt parmezán	30 g	55 g
Friss reszelt koriander	½ ek	1 ek

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



Fekete szezámmagos grissini

PROG. 3

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

	20 db grissini
	2h29
Száritott sütőélesztő	1 kk
Szezámolaj	1 ek
Fekete szezámmag	50 g

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: víz, sör, szezámolaj és só. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 3. programot, a kívánt héjszínt és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sipszó elhangzásakor (1h15elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ossa kétfélé a tésztát és az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. adag tésztát 10 egyenlő részre. Meglisztezett nyújtódeszkán formázzon a tészta darabokból nagyon vékony hurkákat. Egy ecset segítségével kenje meg őket vízzel és forgassa bele a fekete szezámmagba. Helyezze a grissiniket a lapos sütőlepedőre. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sipszó elhangzásakor (37 perc elteltével) vegye ki a grissiniket, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével, hagyja hűlni egy rácson.



Fekete olajbogyós kenyér

PROG. 8

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	2h53	2h58	3h03
Víz	255 ml	340 ml	510 ml
Olaj	2½ ek	3½ ek	5 ek
Cukor	3 kk	4 kk	5 kk
Só	2 kk	2½ kk	4 kk
Kenyérliszt	480 g	640 g	960 g
Száritott sütőélesztő	1 kk	1½ kk	2 kk
Fekete olajbogyó	75g	100 g	150 g

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



Narancsvirágos, fahéjas ensaimada

PROG. 6

Idő	4 db ensaimada	8 db ensaimada
	2h02	2h59
Tej	40 ml	120 ml
Tojás	1	1
Só	½ kk	1 kk
Olaj	1,5 ek	3 ek
Vaj	35 g	70 g
Porcukor	2½ ek	4½ ek
Örölt fahéj	½ kk	1 kk
Narancsvirág	½ kk	1 kk
Liszt	190 g	350 g
Száritott sütőélesztő	1 ½ kk	2 kk

A díszítéshez: Kristálycukor

Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: tej, só, olívaolaj, olvasztott vaj és vörös cukor. Ezután adja hozzá a lisztet, a fahéjat, a narancsvirágot és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db ensaimadat kíván készíteni, ossza kétfelé a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. tésztaadagot 4 egyenlő részre, majd sodorja a tésztát 15-20 cm-es hurkákra. Enyhén lapítsa el és tekerje fel csiga formába. Helyezze az ensaimadakat a lapos sütőtepsire és egy ecset segítségével kenje meg őket vízzel. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki az ensaimadakat, majd ismétlje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével szórja meg kristálycukorral és hagyja hűlni egy rácon.

🔗 **Tipp: a gyenge sütéserősséget válassza.**



Klasszikus zsömlebeci

PROG. 5

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

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



Gouda-s, köményes zsömlebeci

PROG. 5

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

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

Mazsolás, gyömbéres buci

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

	4 buci	8 buci
	2h04	2h43
Narancshéj	1	1
45-ös liszt	225 g	385 g
Olvasztott vaj	20 g	35 g
Száritott sütőélesztő	1½ kk	2 kk
Mazsola	50 g	85 g

A bevonathoz: 1 ek tej és 20 gr cukor

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

Kanadai almakompótos és juharszirupos kenyér

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

	1000 g
	2h08
Fölözött tejpor	4 ek
Sütőpor	1 kk
Só	¾ kk
Szódabikarbóna	½ kk
Örölt fahéj	1½ kk
Apróra vágott pekándió	40 g
Kettévágott pekándió (fakultatív)	6

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

Sárgarépás és gyömbéres kenyér

Súly	1000 g
Idő	2h08
Tojás	2
Reszelt sárgarépa	225 g
Kristálycukor	125 g
Lecsepegtetett és összezúzott ananász	75 g
Melasz	75 g
Növényi olaj	150 g
Só	¾ kk

	1000 g
	2h08
Kenyérliszt	315 g
Természetes búzakorpa	100 g
Friss örölt gyömbér	2 kk
Friss reszelt gyömbér	2 kk
Örölt fahéj	¾ kk
Száritott sütőélesztő	2 kk
Szódabikarbóna	¾ kk

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



Cramique

PROG. 11

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Tej	2½ ek	3 ek	3½ ek
Tojás	3	5	6
Vaj	160 g	210 g	250 g
Só	1½ kk	2 kk	2½ kk
Cukor	5 ek	6 ek	7 ek
Kenyérliszt	390 g	530 g	620 g
Száritott süteésztő	2 kk	2½ kk	3 kk
Mazsola	120 g	140 g	180 g

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



Flamand málnás kalács

PROG. 9

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h01	3h06	3h11
Tej	75 ml	100 ml	150 ml
Só	1 kk	1½ kk	2 kk
Vaj	50 g	65 g	100 g
Cukor	1½ kk	2 ek	3 ek
Cassonade cukor	25 g	35 g	50 g
Tojás	2	3	4
Kenyérliszt	350 g	465 g	700 g
Száritott süteésztő	1 kk	1 kk	1½ kk
Friss málna	40 g	55 g	80 g

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

Kuglóf

Súly	750 g	1000 g	1500 g
Idő	3h15	3h20	3h25
Tej	100 ml	120 ml	205 ml
Tojás	2	3	4
Vaj	160 g	210 g	250 g
Só	1 kk	1 kk	1½ kk
Cukor	70 g	90 g	135 g
Kenyérliszt	390 g	530 g	795 g
Száritott sütőélesztő	2½ kk	3½ kk	4 kk
Egész mandula	40 g	50 g	60 g
Mazsola	110 g	150 g	170 g

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

Stollen

	4 db stollenhez	8 db stollenhez
Idő	2h02	2h59
Langyos víz	125 ml	225 ml
Só	1 kk	1½ kk
Szobahőmérsékletű vaj	60 g	110 g
Cukor	75 g	135 g
Kenyérliszt	250 g	450 g
Száritott sütőélesztő	15 g	25 g

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

A díszítéshez: Kristálycukor

Áztassa be a rumba a mazsolát, az egész mandulaszemeket és a kandírozott gyümölcsöket. Öntse a sütőedénybe a hozzávalókat a következő sorrendben: langyos tej, só, szobahőmérsékletű vaj és cukor. Ezután adja hozzá a lisztet és az élesztőt. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 6. programot, a kívánt héjszint és nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a jól lecsepegtetett mazsolát, mandulát és kandírozott gyümölcsöket. A második sípszó elhangzásakor (1h05 elteltével) nyissa ki a gépet és vegye ki a tésztát. Ha úgy dönt, hogy 8 db stollent kíván készíteni, ossza kétfelére a tésztát. Az egyik részt tegye félre egy konyharuhával letakarva a 2. sütésig. Ossa az 1. adag tésztát 4 egyenlő részre és lapítsa el. Vágja a marcipánt 4 darabba és helyezze a marcipándarabokat a lepények közepébe. Zárja össze a lepényeket és formázza szép kerek bucciká. Egy ecset segítségével kenje meg őket tejjel. Helyezze a stolleneket a lapos sütőélesztőre. Ismét nyomja meg a „start/stop” gombot. A következő sípszó elhangzásakor (57 perc elteltével) vegye ki a stolleneket. Kenje meg őket az olvasztott vajjal és szórja meg kristálycukorral. Ismételje meg az előző műveletet a 2. sütés megkezdéséhez. A sütés végeztével, hagyja hűlni egy rácson.

Ementális kenyér

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

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



Fűszeres kenyér

PROG. 18

Súly	1000 g
Idő	2h08
Tej	200 ml
Tojás	2
Vörös cukor	100 g
Só	½ kk
4 fűszerkeverék	1 kk
Szódabikarbóna	½kk
Fahéj	1 kk
Méz	500 g
Olvasztott vaj	200 g
Kenyérliszt	400 g
Sütőpor	1 zacskó

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

 **Tipp: a gyenge sütéserősséget használja.**



Cake

PROG. 18

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

Üsse egy keverőtálba a tojásokat, adja hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót. Habosítsa 5 percen keresztül. Öntse a készítményt a kenyérsütő gép sütőedényébe. Adja hozzá a barna rumot, a puha vajat, a finomlisztet és a sütőport. Helyezze a sütőedényt a gépbe. Válassza ki a 18. programot és a kívánt héjszínt. Nyomja meg a „start/stop” gombot. Az első sípszó elhangzásakor (23 perc elteltével) adja hozzá a mazsolát és a kandírozott gyümölcsöket. A program végén kapcsolja ki a gépet, vegye ki a sütőedényt és fordítsa ki belőle a cake-et.

PROG. 16

Pizza tészta

Súly	1250 g
Idő	1h15
Víz	450 ml
Olívaolaj	2½ ek
Só	2½ kk
Kenyérliszt	800 g
Száritott sütőélesztő	2½ kk

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

PROG. 17

Friss tészták

Súly	1250 g
Idő	15 perc
Kenyérliszt	830 g
Víz	200 ml
Tojás	5
Só	1½ kk

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

PROG. 19

Alma-rebarbara kompót

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

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

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



ВЪВЕДЕНИЕ

P 67

КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБОВЕ

P 68 - 69

СПЕЦИАЛЕН ХЛЯБ

P 70 - 71

ФРЕНСКИ ХЛЯБ

P 72 - 73

ИТАЛИАНСКИ ХЛЯБ

P 74

ИСПАНСКИ ХЛЯБ

P 75

АМЕРИКАНСКИ ХЛЯБ

P 76 - 77

ЕВРОПЕЙСКИ ХЛЯБ

P 78 - 79

КАКВО ДРУГО

P 80 - 81

Въведение

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

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

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

Хлябна мая: тя съществува под различни форми: прясна на кубчета, активна суха за рехидратиране, суха или течна. Продава се в големите супермаркети (сектор хляб и 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.

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

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

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



Полезни съвети и идеи

ХЛЯБОВЕ

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

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

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

БАГЕТИГЕ И ХЛЕБЧЕТА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Бял хляб

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

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

PROG. 9



Натурален хляб

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода	305 мл	405 мл	525 мл
Сол	1½ кл.	2 кл.	3 кл.
Захар	½ сл.	1 сл.	1½ сл.
Специално брашно за хляб	415 г	560 г	725 г
Пълнозърнесто брашно	95 г	130 г	170 г
Суша мая за хляб	1½ кл.	2 кл.	2½ кл.
Изберете (незадължително) една от съставките по-долу:			
Орехи	110 г	150 г	225 г
Лешници	110 г	150 г	225 г

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

PROG. 9



Бърз хляб

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

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

PROG. 12

Хляб без кори

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

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

PROG. 10

Пълнозърнест хляб

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

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

PROG. 11

Кифла

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,15 ч	3,20 ч	3,25 ч
Мляко	60 мл	80 мл	120 мл
Яйца	3	5	6
Масло, нарязано на малки кубчета	140 г	200 г	230 г
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2 к.л.
Захар	50 г	70 г	80 г
Специално брашно за хляб	430 г	575 г	670 г
Суха мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.	2½ к.л.
Парчета шоколад (незадължително)	110 г	150 г	170 г

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



Хляб със семена

PROG. 9

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

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



Хляб със сирене, без глутен

PROG. 13

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

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

хляб с фибри

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

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

Хляб омега 3

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

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

Безсолен хляб

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

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



Савойски хляб

PROG. 9

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,01 ч	3,06 ч	3,11 ч
Вода	375 мл	500 мл	650 мл
Сол	1½ к.л.	2 к.л.	2½ к.л.
Специално брашно за хляб	375 г	500 г	650 г
Ръжено брашно (тип 170)	150 г	200 г	260 г
Суха мая за хляб	¾ к.л.	1 к.л.	1½ к.л.
Лук	25 г	30 г	40 г
Гъби (и няколко колелца)	30 г	40 г	50 г
Бофор на кубчета	60 г	80 г	100 г

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



Багети със сушени сини сливи и орехи

PROG. 1

	4 багети	8 багети
Време	2,02 ч	2,59 ч
Вода	160 мл	290 мл
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Царевичен грис	25 г	45 г
Специално брашно за хляб	200 г	360 г
Ръжено брашно (тип 170)	25 г	45 г
Суха мая за хляб	¾ к.л.	1½ к.л.
Сушени сухи сливи	45 г	80 г
Орехи	45 г	80 г

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



Багети с фини трици

PROG. 1

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

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



Хлебчета с грозде

PROG. 1

	4 хлебчета	8 хлебчета
Време	2,02 ч	2,59 ч
Вода	165 мл	300 мл
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Специално брашно за хляб	125 г	225 г
Ръжено брашно (тип 170)	125 г	225 г
Суха мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.
Сухо грозде	75 г	135 г

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



Чибата с козе сирене и мед

PROG. 2

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

	2 броя чибата	4 броя чибата
	1,50 ч	2,25 ч
Брашно de seirle	50 г	100 г
Суша мая за хляб	1 к.л.	2 к.л.
Масчерка, лимон	½ к.л.	1 к.л.
Полусухо козе сирене	50 г	100 г
За лъскавина: зехтин		

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, зехтин, сол и мед. След това добавете двата вида брашно и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 2, желаниа цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете масчерката, лимона и козето сирене, нарязано на малки парченца. При втория звуков сигнал (след 1 ч и 15 мин) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 4 броя чибата, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 2 равни части, след това ги оформете така, че да добият овална форма. Поставете чибатата върху равна плоча за печене. Намажете със зехтин и отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 35 мин) извадете чибатата, след това отново извършете предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Багети със сланина, пармезан и кориандър

PROG. 1

	4 багети	8 багети
Време	2,02 ч	2,59 ч
Вода	135 мл	245 мл
Сол	¾ к.л.	1½ к.л.
Зехтин	½ с.л.	1 с.л.
Захар	½ с.л.	1 с.л.
Специално брашно за хляб	205 г	370 г

	4 багети	8 багети
	2,02 ч	2,59 ч
Суша мая за хляб	¾ к.л.	1½ к.л.
Пушена сланина	35 г	65 г
Настърган пармезан	30 г	55 г
Пресен настърган кориандър	½ с.л.	1 с.л.

Запечете леко сланината в топла фурна с незалепващо покритие, изцедете и оставете да се охлади. Поставете съставките в съда в следния ред: вода, сол, зехтин, захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 1. Натиснете бутона „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сланината, пармезана и кориандъра към тестото. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 багети разделете тестото на два къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части, които да оформите на багети. Поставете ги върху плочата за печене „специални багети“ и нарежете тестото по цялата му дължина. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете багетите, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Грезини с черен сусам

PROG. 3

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

	20 грезини
	2,29 ч
Суша мая за хляб	1 к.л.
Сусамово олио	1 с.л.
Черен сусам	50 г

Поставете съставките в съда в следния ред: вода, бира, сусамово олио и сол. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 3, желаниа цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,15 ч) отворете машината и извадете тестото. Разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 10 равни части. Оформете ги така, че да добият съвсем фина колбасовидна форма, като ги овалите върху поръсена с брашно повърхност. Намажете ги с вода с помощта на четка и ги оваляйте в черния сусам. Поставете грезините върху равна плоча за печене. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 37 мин) извадете грезините, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставайте да се охлаждат върху решетка.



Хляб с черни маслини

PROG. 8

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	2,53 ч	2,58 ч	3,03 ч
Вода	255 мл	340 мл	510 мл
Олио	2½ с.л.	3½ с.л.	5 с.л.
Захар	3 к.л.	4 к.л.	5 к.л.
Сол	2 к.л.	2½ к.л.	4 к.л.
Специално брашно за хляб	480 г	640 г	960 г
Суха мая за хляб	1 к.л.	1½ к.л.	2 к.л.
Черни маслини	75г	100 г	150 г

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



Енсемада с портокалов цвят и канела

PROG. 6

	4 броя енсемада	8 броя енсемада
Време	2,02 ч	2,59 ч
Мляко	40 мл	120 мл
Яйце	1	1
Сол	½ к.л.	1 к.л.
Олио	1,5 с.л.	3 с.л.
Масло	35 г	70 г
Пудра захар	2½ с.л.	4½ с.л.
Канела на прах	½ к.л.	1 к.л.
Портокалов цвят	½ к.л.	1 к.л.
Брашно	190 г	350 г
Суха мая за хляб	1 ½ к.л.	2 к.л.

За украса: захар за глазиране

Поставете съставките в съда в следния ред: мляко, сол, зехтин, разтопено масло и жълта захар. След това добавете брашното, канелата, портокаловия цвят и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, желанния цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 броя енсемада, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 2 равни части, след оваляйте тестото така, че да се получи колбасовидна форма от 15 до 20 см. Сплескайте леко и ги навийте във формата на охлюв. Поставете енсемадата върху равна плоча за печене и намажете с вода с помощта на четка. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете енсемадата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги посипвайте със захарна глазура и ги оставайте да се охладят върху решетка.

☞ **Полезен съвет: изберете леко запичане.**



Класическо хлебче

PROG. 5

	4 хлебче	8 хлебче
Време	2,04 ч	2,43 ч
Вода	75 ml	130 ml
Мляко	25 ml	50 ml
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Яйце	1	1
Масло	15 г	25 г
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Брашно туре 45	225 г	385 г
Суха мая за хляб	1½ к.л.	2 к.л.
Сусамено семе	1½ с.л.	2 с.л.

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



Хлебчета с гауда и кимион

PROG. 5

	4 хлебче	8 хлебче
Време	2,04 ч	2,43 ч
Вода	75 мл	130 мл
Мляко	25 мл	50 мл
Сол	1 к.л.	1½ к.л.
Яйце	1	1
Разтопено масло	15 г	25 г
Захар	1 с.л.	1½ с.л.
Брашно тип 45	225 г	385 г
Настъргано гауда	50 г	85 г
Семена от кимион	1 с.л.	1½ с.л.
Суха мая за хляб	1½ к.л.	2 к.л.

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

Хлебчета със сухо грозде и джинджифил

	4 хлебче	8 хлебче
Време	2,04 ч	2,43 ч
Мляко	25 мл	50 мл
Вода	75 мл	130 мл
Сол	1 кл.	1½ кл.
Яйце	1	1
Захар	1 сл.	1½ сл.
Джинджифил на прах	¾ кл.	1 кл.

	4 хлебче	8 хлебче
	2,04 ч	2,43 ч
Коричка от портокал	1	1
Брашно тип 45	225 г	385 г
Разтопено масло	20 г	35 г
Суха мая за хляб	1½ кл.	2 кл.
Сухо грозде	50 г	85 г
За глазура: 1 сл. мляко и 20 г захар		

Сложете сухото грозде в хладко мляко, за да шупне. През това време изсипете съставките в съда в следния ред: вода, сол, яйца, захар, джинджифил на прах и коричката портокал на фини лентички. След това добавете брашното, разтопеното масло и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 5, желания цвят на кората и натиснете бутона „Включване – Изключване“ (При първия звуков сигнал (след около 28 мин) прибавете сухото грозде. При втория звуков сигнал (след 1,25 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 хлебчета, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия къс на 4 равни части, след това оформете топка тесто така, че да се получи добре оформено кръгло хлебче. Намажете отгоре с помощта на четка със сместа от мляко и захар. Поставете хлебчетата върху равна плоча за печене. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 39 мин) извадете хлебчетата, след това извършете отново предишната процедура, за да започнете 2 то печене. В края на всяко печене ги оставете да се охладят върху решетка.

Канадски хляб с компот от ябълки и сироп от клен

Тегло	1000 г
Време	2,08 ч
Компот от несладки ябълки	230 мл
Растително масло	125 мл
Разбити яйца	3
Захарна глазура	95 г
Сироп от клен	110 г
Специално брашно за хляб	175 г
Брашно от цели житни зърна	175 г

	1000 г
	2,08 ч
Обезмаслено мляко на прах	4 сл.
Химична мая	1 кл.
Сол	¾ кл.
Сода	½ кл.
Смляна канела	1½ кл.
Начукан орех пекан	40 г
Орех пекан, нарязан на две (незадължително)	6

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

Хляб с моркови и джинджифил

Тегло	1000 г
Време	2,08 ч
Яйце s	2
Настъргани моркови	225 г
Захар на кристали	125 г
Изцеден и изстискан ананас	75 г
Меласа	75 г
Растително масло	150 г
Сол	¾ кл.

	1000 г
	2,08 ч
Специално брашно за хляб	315 г
Натурални пшеничени трици	100 г
смлян пресен джинджифил	2 кл.
Настърган джинджифил	2 кл.
Смляна канела	¾ кл.
Суха мая за хляб	2 кл.
Сода	¾ кл.

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



Крамик

PROG. 11

Тегло	750 г	1000 г	1500 г
Време	3,15 ч	3,20 ч	3,25 ч
Мляко	2½ сл.	3 сл.	3½ сл.
Яйца	3	5	6
Масло	160 г	210 г	250 г
Сол	1½ кл.	2 кл.	2½ кл.
Захар	5 сл.	6 сл.	7 сл.
Специално брашно за хляб	390 г	530 г	620 г
Суха мая за хляб	2 кл.	2½ кл.	3 кл.
Сухо грозде	120 г	140 г	180 г

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



Фламандски сладкиш с малини

PROG. 9

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

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



Кюгелхопф

PROG. 11

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

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



Щтолен

PROG. 6

	4 броя щтолен	8 броя щтолен
Време	2,02 ч	2,59 ч
Хладка вода	125 мл	225 мл
Сол	1 кл.	1½ кл.
Темпераирано масло	60 г	110 г
Захар	75 г	135 г
Специално брашно за хляб	250 г	450 г
Суша мая за хляб	15 г	25 г

	4 броя щтолен	8 броя щтолен
Време	2,02 ч	2,59 ч
Сухо грозде	60 г	110 г
Цели бадеми	40 г	70 г
Захаросани плодове	25 г	45 г
Ром	15 мл	25 мл
Бадемово тесто	75 г	135 г
За украса: захарна глазура		

Накиснете сухото грозде, целите бадеми и захаросаните плодове в ром. Поставете съставките в съда в следния ред: хладко мляко, сол, температураирано масло и захар. След това добавете брашното и маята. Поставете съда в машината. Изберете програма 6, желания цвят на кората и натиснете бутон „Включване – Изключване“. При първия звуков сигнал (след 23 мин) прибавете сухото грозде, бадемите и добре изцедените захаросани плодове. При втория звуков сигнал (след 1,05 ч) отворете машината и извадете тестото. Ако сте избрали да направите 8 броя щтолен, разделете тестото на 2 къса и оставете единия, покрит с кърпа за 2то печене. Разделете 1ия на 4 равни части и ги сплескайте. Нареджете бадемовото тесто на 4 колбасовидни форми и ги поставете в центъра на всяка галета тесто. Затворете галетата, след това оформете топка тесто така, че да се получи добре оформено кръгло хлебче. Намажете с мляко с помощта на четка. Поставете щтолена върху равна плоча за печене. Отново натиснете „Включване – Изключване“. При следващия звуков сигнал (след 57 мин) извадете щтолените. Намажете ги с разтопено масло и поръсете със захар за глазиране. Подновете предишната процедура, за да започнете 2то печене. При завършване на всяко печене ги оставяйте да се охладят върху решетка.



Хляб с ементал

PROG. 8

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

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



Хляб с подправки

PROG. 18

Тегло	1000 г
Време	2,08 ч
Мляко	200 мл
Яйце s	2
Жълта захар	100 г
Сол	½ кл.
Смес от 4 подправки	1 кл.
Сода	½кл.
Канела	1 кл.
Мед	500 г
Разтопено масло	200 г
Специално брашно за хляб	400 г
Химична мая	1 пакетче

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

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



Кекс

PROG. 18

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

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

Тесто за пица

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

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



Пресни тестени изделия

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

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



Компот от ябълки и ревен

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

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

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





INTRODUCERE

P 83

PÂINE CLASICĂ

P 84 - 85

SPECIALITĂȚI

P 86 - 87

**PÂINE CU SPECIFIC
FRANȚUZESC**

P 88 - 89

**PÂINE CU
SPECIFIC ITALIAN**

P 90

**PÂINE CU
SPECIFIC SPANIOL**

P 91

**PÂINE CU SPECIFIC
AMERICAN**

P 92 - 93

**PÂINE CU SPECIFIC
EUROPEAN**

P 94 - 95

ALTE SORTIMENTE

P 96 - 97

Introducere

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

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

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

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

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

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

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

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



Recomandări și sugestii

PÂINEA

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

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

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

BAGHETE ȘI CHIFLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chiflele sunt prea crescute: probabil ați pus prea multă drojdie. Așadar, puneți mai puțină drojdie și aplatizați ușor chiflele după ce le-ați așezat pe plăci.

Crestăturile de pe chifle s-au închis la loc: inciziile dumneavoastră sunt prea mici, nu ezitați să faceți incizii cu o mișcare hotărâtă.



Pâine albă

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

PROG. 9

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



Pâine rustică

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	305 ml	405 ml	525 ml
Sare	1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr	½ L.	1 L.	1½ L.
Făină specială pentru pâine	415 g	560 g	725 g
Făină integrală	95 g	130 g	170 g
Drojdie uscată	1½ l.	2 l.	2½ l.
Opțional, alegeți unul dintre următoarele ingrediente:			
Nuci	110 g	150 g	225 g
Alune	110 g	150 g	225 g

PROG. 9

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



Pâine rapidă

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

PROG. 12

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

PROG. 8



Pâine „toast”

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

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



Pâine integrală

PROG. 10

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

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



Brioșe

PROG. 11

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20min.	3 ore 25 min.
Lapte	60 ml	80 ml	120 ml
Ouă	3	5	6
Unt tăiat în cuburi mici	140 g	200 g	230 g
Sare	1½ l.	2 l.	2 l.
Zahăr	50 g	70 g	80 g
Făină specială pentru pâine	430 g	575 g	670 g
Drojdie uscată	1 l.	1½ l.	2½ l.
Bucățele de ciocolată (opțional)	110 g	150 g	170 g

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



Pâine cu semințe

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	360 ml	480 ml	620 ml
Ulei de rapiță	2 L.	2½ L.	3½ L.
Miere	2 L.	2½ L.	3½ L.
Sare	1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine	150 g	200 g	260 g
Făină de secară (tip 170)	170 g	230 g	300 g
Făină integrală	170 g	230 g	300 g
Drojdie uscată	2 l.	2½ l.	2½ l.
Semințe de in	75 g	100 g	135 g
Semințe de floarea-soarelui	25 g	30 g	40 g
Semințe de mac	15 g	20 g	25 g

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



Pâine cu brânză, fără gluten

PROG. 13

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

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

Pâine cu fibre

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

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

Pâine cu omega 3

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

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

Pâine fără sare

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

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



Pâine de Savoia

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durață	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Apă	375 ml	500 ml	650 ml
Sare	1½ l.	2 l.	2½ l.
Făină specială pentru pâine	375 g	500 g	650 g
Făină de secară (tip 170)	150 g	200 g	260 g
Drojdie uscată	¾ l.	1 l.	1½ l.
Ceapă	25 g	30 g	40 g
Ciuperci (câteva rondele)	30 g	40 g	50 g
Cuburi de brânză Beaufort	60 g	80 g	100 g

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



Baghetă cu prune uscate și nuci

PROG. 1

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

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



Baghetă cu tărâțe fine

PROG. 1

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

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



Chifle cu stafide

PROG. 1

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

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



Ciabatta cu brânză de capră și miere

PROG. 2

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

	2 pâini Ciabatta	4 pâini Ciabatta
	1 ore 50 min.	2 ore 25 min.
Făină de secară	50 g	100 g
Drojdie uscată	1 l.	2 l.
Cimbru lămâios	½ l.	1 l.
Brânză de capră semiuscată	50 g	100 g
Pentru glazură: ulei de măsline		

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



Baghetă cu slănină, parmezan și coriandru

PROG. 1

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

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

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



Grisine cu susan negru

PROG. 3

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

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

Turnați ingredientele în cuvă, în ordinea următoare: apă, bere, ulei de susan și sare. Adăugați apoi făina și drojdia. Amplasați cuva în mașină. Selectați programul 3, culoarea dorită a crustei și apăsați pe butonul „pornire-oprire”. La al doilea semnal sonor (după 1 oră și 15 min.), deschideți mașina și scoateți aluatul. Împărțiți aluatul în 2 bucăți și păstrați o bucată pe hârtie absorbantă pentru a doua sesiune de copt. Împărțiți prima bucată de aluat în 10 părți egale. Modelați-le de așa manieră încât, rulându-le pe un blat de lucru pudrat cu făină, să obțineți rulouri foarte subțiri. Ungeți cu apă, cu ajutorul unei pensule, și rostogoliți-le prin susan negru. Așezați grisinele pe suportul de coacere plat. Apăsați din nou pe butonul de „pornire-oprire”. La următorul semnal sonor (după 37 min.), scoateți grisinele, apoi repetați operațiunea anterioară pentru a doua sesiune de copt. La sfârșitul programului de copt, lăsați-le să se răcească pe un grătar.



Pâine cu măsline negre

PROG. 8

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	2 ore 53 min.	2 ore 58 min.	3 ore 03 min.
Apă	255 ml	340 ml	510 ml
Ulei	2½ L.	3½ L.	5 L.
Zahăr	3 l.	4 l.	5 l.
Sare	2 l.	2½ l.	4 l.
Făină specială pentru pâine	480 g	640 g	960 g
Drojdie uscată	1 l.	1½ l.	2 l.
Măsline negre	75g	100 g	150 g

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



Ensaimada cu flori de portocal și scorțișoară

PROG. 6

Durată	4 chifle Ensaimada	8 chifle Ensaimada
	2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Lapte	40 ml	120 ml
Ouă	1	1
Sare	½ l.	1 l.
Ulei	1,5 L.	3 L.
Unt	35 g	70 g
Zahăr pudră	2½ L.	4½ L.
Praf de scorțișoară	½ l.	1 l.
Flori de portocal	½ l.	1 l.
Făină	190 g	350 g
Drojdie uscată	1 ½ l.	2 l.

Pentru decor: zahăr glasat

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

☞ Sugestie: alegeți prima setare de rumenire a crustei..



Chifle clasice

PROG. 5

Durată	4 Chifle	8 Chifle
	2 ore 04 min.	2 ore 43 min.
Apă	75 ml	130 ml
Lapte	25 ml	50 ml
Sare	1 l.	1½ l.
Ouă	1	1
Unt	15 g	25 g
Zahăr	1 L.	1½ L.
Făină tip 45	225 g	385 g
Drojdie uscată	1½ l.	2 l.
Semințe de susan	1½ L.	2 L.

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



Chifle cu brânză Gouda și chimen

PROG. 5

Durată	4 Chifle	8 Chifle
	2 ore 04 min.	2 ore 43 min.
Apă	75 ml	130 ml
Lapte	25 ml	50 ml
Sare	1 l.	1½ l.
Ouă	1	1
Unt topit	15 g	25 g
Zahăr	1 L.	1½ L.
Făină tip 45	225 g	385 g
Brânză Gouda rasă	50 g	85 g
Semințe de chimen	1 L.	1½ L.
Drojdie uscată	1½ l.	2 l.

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

PROG. 5

Chifle cu stafide uscate și ghimbir

	4 Chifle 2 ore 04min.	8 Chifle 2 ore 43 min.
Lapte	25 ml	50 ml
Apă	75 ml	130 ml
Sare	1 l.	1½ l.
Ouă	1	1
Zahăr	1 L.	1½ L.
Praf de ghimbir	¾ l.	1 l.

	4 Chifle 2 ore 04min.	8 Chifle 2 ore 43 min.
Coajă de portocală	1	1
Făină tip 45	225 g	385 g
Unt topit	20 g	35 g
Drojdie uscată	1½ l.	2 l.
Stafide uscate	50 g	85 g

Pentru glazare: 1 lingură de lapte și 20 g de zahăr

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

PROG. 18

Pâine canadiană cu compot de mere și sirop de arțar

Greutăți	1000 g
Durată	2 ore 08 min.
Compot de mere neîndulcit	230 ml
Ulei vegetal	125 ml
Ouă bătute	3
Zahăr glasat	95 g
Sirop de arțar	110 g
Făină specială pentru pâine	175 g
Făină de grâu integrală	175 g

	1000 g 2 ore 08 min.
Lapte praf degresat	4 L.
Praf de copt	1 l.
Sare	¾ l.
Bicarbonat de sodiu	½ l.
Scorțișoară măcinată	1½ l.
Nuci pecan tocate	40 g
Nuci pecan tăiate pe jumătate (opțional)	6

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

PROG. 18

Pâine cu morcovi și ghimbir

Greutăți	1000 g
Durată	2 ore 08 min.
Ouă	2
Morcovi rași	225 g
Zahăr cristalizat	125 g
Ananas pasat și stors	75 g
Melasă	75 g
Ulei vegetal	150 g
Sare	¾ l.

	1000 g 2 ore 08 min.
Făină specială pentru pâine	315 g
Tărâțe de grâu simple	100 g
Ghimbir proaspăt măcinat	2 l.
Ghimbir proaspăt ras	2 l.
Scorțișoară măcinată	¾ l.
Drojdie uscată	2 l.
Bicarbonat de sodiu	¾ l.

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



Brioșe Cramique

PROG. 11

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durață	3 ore 15 min.	3 ore 20min.	3 ore 25 min.
Lapte	2½ l.	3 l.	3½ l.
Ouă	3	5	6
Unt	160 g	210 g	250 g
Sare	1½ l.	2 l.	2½ l.
Zahăr	5 l.	6 l.	7 l.
Făină specială pentru pâine	390 g	530 g	620 g
Drojdie uscată	2 l.	2½ l.	3 l.
Stafide uscate	120 g	140 g	180 g

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



Gogoșele flamande cu zmeură

PROG. 9

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durață	3 ore 01 min.	3 ore 06 min.	3 ore 11 min.
Lapte	75 ml	100 ml	150 ml
Sare	1 l.	1½ l.	2 l.
Unt	50 g	65 g	100 g
Zahăr	1½ l.	2 l.	3 l.
Zahăr brun nerafinat	25 g	35 g	50 g
Ouă	2	3	4
Făină specială pentru pâine	350 g	465 g	700 g
Drojdie uscată	1 l.	1 l.	1½ l.
Zmeură proaspătă	40 g	55 g	80 g

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

PROG. 11

Brioșe Kugelhopp

Greutăți	750 g	1000 g	1500 g
Durată	3 ore 15 min.	3 ore 20 min.	3 ore 25 min.
Lapte	100 ml	120 ml	205 ml
Ouă	2	3	4
Unt	160 g	210 g	250 g
Sare	1 l.	1 l.	1½ l.
Zahăr	70 g	90 g	135 g
Făină specială pentru pâine	390 g	530 g	795 g
Drojdie uscată	2½ l.	3½ l.	4 l.
Migdale întregi	40 g	50 g	60 g
Stafide uscate	110 g	150 g	170 g

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

Prăjitură Stollen

PROG. 6

	4 prăjituri Stollen	8 prăjituri Stollen
Durată	2 ore 02 min.	2 ore 59 min.
Lapte cald	125 ml	225 ml
Sare	1 l.	1½ l.
Unt	60 g	110 g
Zahăr	75 g	135 g
Făină specială pentru pâine	250 g	450 g
Drojdie uscată	15 g	25 g

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

Pentru decor: zahăr glasat

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

Pâine cu brânză Emmental

PROG. 8

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

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



Pâine condimentată

PROG. 18

Greutăți	1000 g
Dură	2 ore 08 min.
Lapte	200 ml
Ouă	2
Zahăr brun	100 g
Sare	½ l.
Amestec de 4 condimente	1 l.
Bicarbonat alimentar	½l.
Scorțișoară	1 l.
Miere	500 g
Unt topit	200 g
Făină specială pentru pâine	400 g
Praf de copt	1 pliculeț

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

 **Sugestie: utilizați prima setare de rumenire a crustei.**



Chec cu fructe

PROG. 18

Greutăți	1000 g
Dură	2 ore 08 min.
Ouă	5
Zahăr	165 g
Zahăr vanilat	1 pliculeț
Sare	1 p.
Rom brun	1½ L.
Unt	230 g
Făină (tip 45)	330 g
Praf de copt	2½ l.
Stafide uscate	75 g
Fructe confiate	75 g

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



Aluat de pizza

PROG. 16

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

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



Aluaturi

PROG. 17

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

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



Compot de mere și rubarbă

PROG. 19

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

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

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



WSTĘP

S. 99

CHLEBY KLASYCZNE

S. 100 - 101

CHLEBY SPECJALNE

S. 102 - 103

CHLEBY FRANCUSKIE

S. 104 - 105

CHLEBY WŁOSKIE

S. 106

CHLEBY HISZPAŃSKIE

S. 107

CHLEBY AMERYKAŃSKIE

S. 108 - 109

CHLEBY EUROPEJSKIE

S. 110 - 111

RÓŻNOŚCI

S. 112 - 113

Wstęp

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

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

Uwaga: Mąka pszenna typu 650 jest również odpowiednia.

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

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

Stosunek ilość/waga pomiędzy drożdżami suchymi, świeżymi i płynnymi

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

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



Porady i sztuczki

CHLEBY

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

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

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

BAGIETKI I BUŁECZKI

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

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

Ciasto się klei, a uformowanie z niego bagietek jest bardzo trudne: dodałeś za dużo wody, posyp dłonie mąką przed dalszym wyrabianiem ciasta.

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

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

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

Bułeczki kleją się do blach i są przypalone pod spodem: wybierz mniejszy stopień spieczenia skórki i nie zwilżaj zbyt wiele bułeczek.

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

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

Bułeczki są zbyt mocno wyrośnięte: prawdopodobnie dodano zbyt dużo drożdży. Dodaj mniej drożdży i lekko spłaszcz bułeczki po umieszczeniu ich na blachach.

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



Chleb biały

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

PROG. 9

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: woda, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min), można dodać opcjonalne składniki. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb wiejski

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	305 ml	405 ml	525 ml
Sól	1½ ł	2 ł	3 ł
Cukier	½ Ł	1 Ł	1½ Ł
Specjalna mąka chlebową	415 g	560 g	725 g
Mąka razowa	95 g	130 g	170 g
Drożdże piekarskie suche	1½ ł	2 ł	2½ ł
Ewentualnie, można też dodać jeden z następujących składników:			
Orzechy włoskie	110 g	150 g	225 g
Orzechy laskowe	110 g	150 g	225 g

PROG. 9

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba, by poznać ilości składników. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, sól i cukier. Następnie wysyp obie mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 minutach), możemy dodać orzechy włoskie lub laskowe. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Szybki chleb

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

PROG. 12

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

Chleb tostowy

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

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w podanej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól, cukier i mleko w proszku. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 8, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Wciśnij przycisk włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chleb pełnoziarnisty

PROG. 10

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

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba, przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól, cukier i mleko w proszku. Następnie wsyp obie mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 10, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

Chałka

PROG. 11

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko	60 ml	80 ml	120 ml
Jaja	3	5	6
Masło pokrojone w drobną kostkę	140 g	200 g	230 g
Sól	1½ Ł	2 Ł	2 Ł
Cukier	50 g	70 g	80 g
Specjalna mąka chlebowa	430 g	575 g	670 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	1½ Ł	2½ Ł
Groszki czekoladowe (opcjonalnie)	110 g	150 g	170 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do foremki składniki w podanej kolejności: mleko, jaja, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 11, wagę chałki oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego (ok. 25 min.), można dodać groszki czekoladowe. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb z ziarnami

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	360 ml	480 ml	620 ml
Olej rzepakowy	2 Ł	2½ Ł	3½ Ł
Miód	2 Ł	2½ Ł	3½ Ł
Sól	1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Specjalna mąka chlebową	150 g	200 g	260 g
Mąka żytnia (typu T170)	170 g	230 g	300 g
Mąka razowa	170 g	230 g	300 g
Drożdże piekarskie suche	2 Ł	2½ Ł	2½ Ł
Siemię lniane	75 g	100 g	135 g
Ziarna słonecznika	25 g	30 g	40 g
Mak	15 g	20 g	25 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej rzepakowy, miód i sól. Następnie wsyp obie mąki oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki chleba. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (ok. 23 min.), dodaj siemię lniane, ziarna słonecznika oraz mak. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij formę oraz wyjmij z niej chleb.



Bezglutenowy chleb z serem

PROG. 13

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

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

PROG. 10

Chleb razowy pełnoziarnisty

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

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sól i mleko w proszku. Następnie dodaj mąkę, otręby oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 10, wagę chleba oraz pożądany kolor skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 9

Chleb z kwasami omega 3

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Woda	210 ml	280 ml	365 ml
Jogurt naturalny	125 g	185 g	250 g
Olej rzepakowy	1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Melasa	2 Ł	3 Ł	4 Ł
Sól	1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Mleko w proszku	½ Ł	1 Ł	2 Ł
Specjalna mąka chlebową	155 g	200 g	255 g
Mąka żytnia (typu T170)	210 g	270 g	345 g
Mąka razowa	110 g	140 g	180 g
Kielki zbożowe w proszku	20 g	30 g	40 g
Drożdże piekarskie suche	3 Ł	4 Ł	5 Ł
Siemię lniane	55 g	70 g	90 g
Ziarna słonecznika	40 g	60 g	70 g

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, jogurt naturalny, olej rzepakowy, melasa, sól i mleko w proszku. Następnie wsyp wszystkie trzy maki, kielki zbożowe w proszku i suszone drożdże. Umieść foremkę w maszynie. Wybierz program 9, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 23 min), można dodać siemię lniane i ziarna słonecznika. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.

PROG. 14

Chleb bez soli

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

Wybierz kolumnę z powyższej tabeli, która odpowiada wadze pieczonego przez Ciebie chleba. Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, olej słonecznikowy, sok z cytryny. Następnie wsyp mąkę, suszone drożdże oraz ziarna sezamu. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 14, wagę chleba oraz pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij formę i wyjmij z niej chleb.



Chleb sabaudzki

PROG. 9

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

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



Bagietka ze śliwkami i orzechami

PROG. 1

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, cukier i sól. Następnie wysyp oba rodzaje mąki i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj orzechy do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Nawilż je przed obtoczeniem w mące kukurydzianej. Umieść je na stojaku do bagietek. Ponacinaj kawałki ciasta na całą długości. Włóż 3 śliwki w każde nacięcie. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu następnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na kratce.



Bagietka z otrębami

PROG. 1

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

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



Buleczki z rodzynkami

PROG. 1

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

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



Ciabatta z serem kozim i miodem

PROG. 2

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

	2 ciabatty	4 ciabatty
	1h50	2h25
Mąka żytnia	50 g	100 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	2 Ł
Tymianek cytrynowy	½ Ł	1 Ł
Ser kozí półtłusty	50 g	100 g
Do nabylszczenia: oliwa z oliwek		

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



Bagietka ze słoniną, parmezanem i kolendrą

PROG. 1

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

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

Przrumień kawałki słoniny na gorącej patelni zapobiegającej przywieraniu, odcedź i pozostaw do ostygnięcia. Umieść w formie po kolei następujące składniki: woda, sól, oliwa z oliwek, cukier. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 1. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj kawałki słoniny, parmezan oraz kolendrę do ciasta. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bagietek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, z których uformujesz następnie bagietki. Umieść je na stojaku do bagietek i ponacinaj na całą długość. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij bagietki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do schłodzenia na kratce.



Gressini z czarnym sezamem

PROG. 3

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

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

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



Chleb z czarnymi oliwkami

PROG. 8

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	2h53	2h58	3h03
Woda	255 ml	340 ml	510 ml
Olej	2½ Ł	3½ Ł	5 Ł
Cukier	3 Ł	4 Ł	5 Ł
Sól	2 Ł	2½ Ł	4 Ł
Specjalna mąka chlebowa	480 g	640 g	960 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Czarne oliwki	75g	100 g	150 g

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



Bułeczki ensaimadas z kwiatem pomarańczy i cynamonem

PROG. 6

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

Do dekoracji: cukier puder

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

 **Porada:** wybierz mniejszy stopień zrumienienia.



Klasyczne bułeczki

PROG. 5

Czas	4 Bułeczki	8 Bułeczki
	2h04	2h43
Woda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
Sól	1 ½	1 ½ ½
Jajko	1	1
Masło	15 g	25 g
Cukier	1 ½	1 ½ ½
Mąka typu 450	225 g	385 g
Drożdże piekarskie suche	1 ½ ½	2 ½
Ziarna sezamu	1 ½ ½	2 ½

Dodawaj do misy składniki w następującej kolejności: woda, mleko, sól, jajko, masło i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5, pożądaną stopień zrumienienia skórki oraz naciśnij włącznik . Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 25 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bułeczek, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe kawałki, a następnie uformuj kulę z ciasta, by uzyskać dobrze zaokrąglony chleb. Posmaruj go mlekiem za pomocą pędzelka oraz posyp ziarnami sezamu. Wyłóż bułeczki na blasze do upieczenia. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 39 min.), wyjmij bułeczki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bułeczki do schłodzenia na kratce.



Bułeczki z serem gouda oraz kminkiem

PROG. 5

Czas	4 Bułeczki	8 Bułeczki
	2h04	2h43
Woda	75 ml	130 ml
Mleko	25 ml	50 ml
Sól	1 ½	1 ½ ½
Jajko	1	1
Stopione masło	15 g	25 g
Cukier	1 ½	1 ½ ½
Mąka typu 450	225 g	385 g
Starty ser gouda	50 g	85 g
Ziarna kminku	1 ½	1 ½ ½
Drożdże piekarskie suche	1 ½ ½	2 ½

Dodawaj do misy składniki w następującej kolejności: woda, mleko, sól, jajko, stopione masło i cukier. Następnie wsyp mąkę, goudę, kminek i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5 oraz pożądaną stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 25 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 bułeczek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą wałek na 4 równe części, a następnie uformuj kulę z ciasta, by uzyskać dobrze zaokrąglony chleb. Posmaruj go mlekiem za pomocą pędzelka oraz posyp ziarnami kminku. Wyłóż bułeczki na blasze do ostygnięcia. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 39 min.), wyjmij bułeczki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na metalowej kratce.

PROG. 5

Buleczki z rodzynkami oraz imbirem

	4 Buleczki	8 Buleczki
Czas	2h04	2h43
Mleko	25 ml	50 ml
Woda	75 ml	130 ml
Sól	1 ½	1 ½ ½
Jajko	1	1
Cukier	1 Ł.	1 ½ Ł.
Imbir w proszku	¾ ½	1 ½

	4 Buleczki	8 Buleczki
	2h04	2h43
Skórka pomarańczowa	1	1
Mąka typu 450	225 g	385 g
Stopione masło	20 g	35 g
Drożdże piekarskie suche	1 ½ ½	2 ½
Rodzyunki	50 g	85 g

Glazura: 1 ½ mleka i 20 g cukru

Namocz rodzynki w letnim mleku. W międzyczasie, umieść w formie składniki w następującej kolejności: mleko, sól, jajko, cukier, imbir w proszku oraz skórkę pomarańczową pokrojoną w cienkie paski. Następnie dodaj mąkę, stopione masło i drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 5 oraz pożądany stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (ok. 28 min.), dodaj rodzynki. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz. 25 min.) otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 buleczek, podziel ciasto na 2 części oraz przykryj jedną z nich ściereczką, przeznaczając ją do drugiego cyklu pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe części, a następnie uformuj z każdej kulę, tak by uzyskać dobrze zaokrągloną buleczkę. Posmaruj je z wierzchu za pomocą pędzelka mieszaną mleka z cukrem. Wyłóż buleczki na blasze do ostygnięcia. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 39 min.), wyjmij buleczki i powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw je do wystygnięcia na metalowej kratce.

PROG. 18

Chleb kanadyjski z musem jabłkowym oraz syropem klonowym

Waga	1000 g
Czas	2h08
Niesłodzony mus jabłkowy	230 ml
Olej roślinny	125 ml
Roztrzepane jajka	3
Cukier puder	95 g
Syrop klonowy	110 g
Specjalna mąka chlebową	175 g
Mąka pełnoziarnista	175 g

	1000 g
	2h08
Odtłuszczone mleko w proszku	4 Ł.
Proszek do pieczenia	1 ½
Sól	¾ ½
Soda oczyszczona	½ ½
Cynamon Medony	1 ½ ½
Tłuczone orzechy pekan	40 g
Ewentualnie: połówki orzechów pekan	6

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

PROG. 18

Chleb z marchewką oraz imbirem

Waga	1000 g
Czas	2h08
Jaja	2
Tarta marchewka	225 g
Cukier puder	125 g
Ananas, odsączony i zmiążdżony	75 g
Melasa	75 g
Olej roślinny	150 g
Sól	¾ ½

	1000 g
	2h08
Mąka do pieczenia chleba	315 g
Otręby zbożowe	100 g
Świeży imbir Medony	2 ½
Świeży imbir tarty	2 ½
Cynamon Medony	¾ ½
Drożdże piekarskie suche	2 ½
Soda oczyszczona	¾ ½

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



Cramique

PROG. 11

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h15	3h20	3h25
Mleko	2½ Ł	3 Ł	3½ Ł
Jaja	3	5	6
Masło	160 g	210 g	250 g
Sól	1½ Ł	2 Ł	2½ Ł
Cukier	5 Ł	6 Ł	7 Ł
Specjalna mąka chlebowa	390 g	530 g	620 g
Drożdże piekarskie suche	2 Ł	2½ Ł	3 Ł
Rodzynki	120 g	140 g	180 g

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



Flamandzka bressane z malinami

PROG. 9

Waga	750 g	1000 g	1500 g
Czas	3h01	3h06	3h11
Mleko	75 ml	100 ml	150 ml
Sól	1 Ł	1½ Ł	2 Ł
Masło	50 g	65 g	100 g
Cukier	1½ Ł	2 Ł	3 Ł
Cukier cassonade	25 g	35 g	50 g
Jaja	2	3	4
Specjalna mąka chlebowa	350 g	465 g	700 g
Drożdże piekarskie suche	1 Ł	1 Ł	1½ Ł
Świeże maliny	40 g	55 g	80 g

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

PROG. 11

Kugelhopf

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

Rodzyńki zamarynuj w wodzie lub białym alkoholu. Wybierz pożądaną wagę chleba i znajdź odpowiednią kolumnę w tabelce. Dodawaj do foremki składniki w następującej kolejności: mleko, jajka, miękkie masło, sól i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 11, wagę słodkiej bułki oraz pożądaný stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (czyli po ok. 25 min.), dodaj całe migdały i zamarynowane rodzyńki. Po zakończeniu programu, wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej chleb.

PROG. 6

Chleby bożonarodzeniowe

	4 chleby bożonarodzeniowe 2h02	8 chleby bożonarodzeniowe 2h59
Czas		
Letnia woda	125 ml	225 ml
Sól	1 ł	1½ ł
Masło klarowane	60 g	110 g
Cukier	75 g	135 g
Specjalna mąka chlebowa	250 g	450 g
Drożdże piekarskie suche	15 g	25 g

	4 chleby bożonarodzeniowe 2h02	8 chleby bożonarodzeniowe 2h59
Rodzyńki	60 g	110 g
Migdały całe	40 g	70 g
Owoce kandyzowane	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Ciasto migdałowe	75 g	135 g

Do dekoracji: cukier puder

Maceruj rodzyńki, całe migdały oraz owoce kandyzowane w rumie. Dodaj do formy składniki w następującej kolejności: letnie mleko, sól, masło klarowane i cukier. Następnie dodaj mąkę oraz drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 6 oraz pożądaný stopień zrumienienia skórki i naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (po 23 min.), dodaj rodzyńki, migdały oraz dobrze odsączone owoce kandyzowane. Po usłyszeniu drugiego sygnału dźwiękowego (po 1 godz.05 min.), otwórz maszynę i wyjmij ciasto. Jeżeli zdecydowałeś/aś się na wypiek 8 chlebów bożonarodzeniowych, podziel ciasto na 2 części i połóż jedną z nich pod ściereczką, gdzie będzie czekać na drugi cykl pieczenia. Podziel 1-wszą część na 4 równe kawałki i spłaszcz je. Podziel ciasto migdałowe na 4 wałki oraz umieść je pośrodku każdego krążka ciasta. Zamknij krążek ciasta, a następnie uformuj kulę, by uzyskać dobrze zaokrąglony chleb. Posmaruj go mlekiem za pomocą pędzelka. Wyłóż chleby bożonarodzeniowe na blasze do upieczenia. Naciśnij ponownie włącznik. Po usłyszeniu kolejnego sygnału dźwiękowego (po 57 min.), wyjmij chleby bożonarodzeniowe. Posmaruj je stopionym masłem za pomocą pędzelka i posyp cukrem pudrem. Powtórz opisaną wcześniej operację, by rozpocząć drugi cykl pieczenia. Po zakończeniu każdego cyklu pieczenia, pozostaw bagietki do schłodzenia na kratce.

PROG. 8

Chleb z serem emmental

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

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



Piernik

PROG. 18

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

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

 **Porada: wybierz mniejszy stopień zrumienienia.**



Keks

PROG. 18

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

Wbij do miski jajka, wsyp cukier, cukier waniliowy i sól. Ubijaj przez 5 minut, a następnie przelej zawartość miski do maszyny do wypieku chleba. Dodaj brązowego rumu, miękkiego masła, mąkłej mąki i proszku do pieczenia. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 18 i pożądany stopień zrumienienia skórki. Naciśnij włącznik. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego (około 23 min.), dodaj rodzynki i owoce kandyzowane. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę, wyciągnij foremkę oraz wyjmij z niej keks. Porady: jeśli wolisz dobrze wypieczone ciasto, zostaw je jeszcze na 10 minut w maszynie i dopiero po upływie tego czasu wyjmij je z formy.

Ciasto do pizzy

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

Dodawaj do formy składniki w następującej kolejności: woda, oliwa z oliwek i sól. Następnie dodaj mąkę oraz suszone drożdże. Umieść formę w maszynie. Wybierz program 16. Naciśnij włącznik. Po zakończeniu programu wyłącz maszynę i wyciągnij formę. Ciasto jest gotowe.

Ciasto na świeży makaron

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

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

Mus jabłkowo- rabarbarowy

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

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

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