

Elektrická domácí pekárna na chleba • RECEPTÁŘ **CZ** 2-15

Elektrická domáca pekáreň na chlieb • RECEPTÁŘ **SK** 16-29

Electric Home Baker • RECIPES **GB** 30-43

Хлебопечь • РЕЦЕПТЫ **RU** 44-58

Elektromos kenyérsütő • RECEPTEK **H** 59-68

Elektrinė duonkepė • RECEPTAI **LT** 69-81



zdravý životní styl



eta

CZ

RECEPTÁŘ

KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENÍ CHLEBA

	Velikost I.	Velikost II.
1 - Bílý chléb		
Přibližná hmotnost chleba	870 g	1230 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Krupice z tvrdé pšenice	150 g	200 g
Mouka typu 550	350 g	500 g
Droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 3 - TOUSTOVÝ		

2 - Ořechový a hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky a ořechy až po zaznění akustického signálu po druhé hnětací fázi.

Přibližná hmotnost chleba	945 g	1243 g
Voda nebo mléko	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Cukr	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Mouka typu 405	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky	75 g	100 g
Drcené vlašské ořechy	40 g	60 g
Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ		

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

3 - Italský bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba	983 g	1419 g
Voda	375 ml	570 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Rostlinný olej	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	475 g	650 g
Pšeničná krupice	100 g	150 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 3 - TOUSTOVÝ		

4 - Makový chléb

Doporučení: Před posledním vykynutím těsta krátce otevřete víko a potřete chléb trochou vody a poté rozetřete mák jemně přitlačte zrníčka rukou.

Přibližná hmotnost chleba	1048 g	1512 g
Voda	375 ml	570 ml

Mouka typu 550	500 g	670 g	CZ
Pšeničná krupice	75 g	130 g	
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	
Celá nebo mletá maková zrníčka	50 g	75 g	
Máslo	15 g	20 g	
Nastrouhaný muškát	1 špetka	2 špetky	
Nastrouhaný parmezánský sýr	1 polévková lžice	1 1/2 polévkové lžice	
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček	

Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

5 - Hrubý bílý chléb

Přibližná hmotnost chleba	820 g	956 g
Mléko	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	25 g	30 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	500 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

6 - Podmáslový chléb

Přibližná hmotnost chleba	895 g	1335 g
Podmáslí	375 g	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	500 g	760 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 3 - TOUSTOVÝ

7 - Sladký chléb

Přibližná hmotnost chleba	845 g	1195 g
Čerstvé mléko	275 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	35 g
Vajíčka	2	4
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Med	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

8 - Celozrnný chléb

Přibližná hmotnost chleba	870 g	1130 g
Voda	350 ml	500 ml

CZ Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	500 g	600 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 2 - CELOZRNÝ

9 - Bramborový chléb

Přibližná hmotnost chleba	1128 g	1540 g
Voda nebo mléko	300 ml	400 ml
Margarin nebo máslo	25 g	30 g
Vajíčka	1	1
Vařené šťouchané brambory	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 1050	630 g	780 g
Suché droždí	1 balíček	1 1/2 balíčku

Program: 4 - RYCHLÝ

10 - Hrozinkový chléb

Doporučení: Přidejte hrozinky nebo jiný druh suchého ovoce až po akustickém signálu během druhé hnětací fáze.

Přibližná hmotnost chleba	908 g	1208 g
Voda	275 ml	350 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Med	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Mouka typu 405	500 g	650 g
Skořice	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Hrozinky nebo suché ovoce	75 g	100 g

Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

11 - Cibulový chléb

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1350 g
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 kávová lžička
Smažená cibule	50 g	75 g
Mouka typu 1050	540 g	750 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíčku

Program: 4 - RYCHLÝ

12 - Jogurtový celozrný chléb

Přibližná hmotnost chleba	930 g	1250 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g

Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	CZ
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	
Ocet	3/4 polévkové lžice	1 polévková lžice	
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	700 g	
Suché droždí	1 balíček	1 1/2 balíčku	
Program: 2 - CELOZRNNÝ			

13 - Pivní chléb

Přibližná hmotnost chleba	1064 g	1255 g
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Celozrnná pšeničná mouka	230 g	280 g
Pohanková mouka	180 g	180 g
Celozrnná mouka z pšenice špaldy	180 g	180 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sezamová semínka	50 g	75 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Černý slad (Ovesný slad)	5 g	10 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 2 - CELOZRNNÝ		

RŮZNÉ DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHOUTEK**14 - Barevný snídaňový chléb**

Doporučení: Chřupavé mýsli může být nahrazeno čokoládovým mýsli nebo vašim oblíbeným mýsli.

Přibližná hmotnost chleba	800 g	1070 g
Mléko	250 ml	330 ml
Mouka typu 405	425 g	570 g
Cukr	1 1/2 kávové lžičky	2 kávové lžičky
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Sušené a hrubě nasekané švestky	15 g	20 g
Chřupavé mýsli	50 g	75 g
Kokosové vločky	3/4 polévkové lžičky	1 polévková lžička
Máslo	25 g	35 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ		

15 - Jogurtový chléb

Přibližná hmotnost chleba	920 g	1228 g
Voda nebo mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 1 - KLASIK		

CZ 16 - Rumový, hrozinkový a oříškový chléb

Přibližná hmotnost chleba	940 g	1265 g
Mléko nebo voda	280 ml	350 ml
40% rum	1 polévková lžíce	2 polévkové líce
Máslo	30 g	40 g
Celozrnná pšeničná mouka	500 g	650 g
Jedlový med	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Celá jádra vlaských ořechů *	40 g	60 g
Rumové hrozinky Schwartau *	50 g	75 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

Poznámka: *Přidejte tyto ingredience až po prvním akustickém signálu.

17 - Francouzský sýrový chléb

Přibližná hmotnost chleba	885 g	1280 g
Voda nebo mléko	200 ml	300 ml
Margarin nebo máslo	30 g	40 g
Celá vejce	1	1
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Granulovaný čerstvý sýr	125 g	200 g
Mouka typu 550	500 g	700 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

18 - Mandlový (amaretový) chléb

Doporučení: Namísto použití mandlových listů můžete použít i drcené mandle. Amoreto může být nahrazeno mlékem nebo vodou.

Přibližná hmotnost chleba	1105 g	1185 g
Mléko nebo voda	200 ml	250 ml
Amoreto	75 ml	100 ml
Mouka typu 405	500 g	650 g
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Sůl	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky
Máslo	30 g	40 g
Mandlové listy	75 g	100 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ nebo 5 - SLADKÝ

Pozor: Při použití programu SLADKÝ bude chléb lehčí. Použijte **velikost I.**, protože jinak bude objem příliš velký.

19 - Vaječný chléb

Doporučení: Nejprve našlehejte vajíčka v odměrném poháru, pak přidejte vodu dokud není dosažena požadovaná hladina. Chléb pečte ihned a jezte ho dokud je čerstvý.

Přibližná hmotnost chleba	822 g	1166 g	CZ
Vajíčka	2	3	
doplněná vodou nebo mlékem do	275 ml	400 ml	
Margarin nebo máslo	25 g	35 g	
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky	
Mouka typu 550	500 g	700 g	
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček	
Program: 4 - RYCHLÝ			

20 - Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba	925 g	1398 g
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Máslo	10 g	20 g
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Mouka typu 550	500 g	760 g
Čerstvý a jemně nasekaný petržel nebo bylinková směs	1 1/2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 1 - KLASIK (okamžité pečení)		

21 - Slunečnicový chléb

Doporučení: Slunečnicová semínka přidejte až po prvním akustickém signálu. Můžete též použít tykвовá semínka. Opražíte-li semínka na pánvi, bude chuť intenzivnější.

Přibližná hmotnost chleba	985 g	1368 g
Voda	375 ml	550 ml
Máslo	30 g	40 g
Mouka typu 550	525 g	700 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Slunečnicová semínka	35 g	50 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 1 - KLASIK		

22 - Rýžový chléb

- Uvařte rýži ve velkém množství vody a nechte rýži vychladnout. Vodu ve které se vařila rýže schovejte a použijte ji později jak dále uvedeno (nebo můžete použít mléko):
- Můžete též přidat 2 až 3 polévkové lžíce hrozinek a 1 kávovou lžičku skořice.
- Větší bochník nemůžete péct, protože by se chléb stal lepkavým.

Přibližná hmotnost chleba	910 g	1103 g
Voda ve které se vařila rýže	300 ml	350 ml
Mouka typu 405	540 g	650 g
Rýže s kulatými zrny - syrová váha	50 g	75 g
Cukr	2 kávové lžičky	3 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček
Program: 5 - SLADKÝ		

CZ**23 - Mrkvový chléb**

Přibližná hmotnost chleba	880 g	1040 g
Voda	275 ml	350 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	500 g	650 g
Mrkev nakrájená na jemné kostičky*	60 g	90 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

Poznámka: * Chcete-li, můžete i připravit mrkvovou šťávu a přidat získané výtlačky v potřebném množství.

24 - Kukuřičný chléb

Doporučení: Těsto se obzvláště hodí pro výrobu chlebových rohlíků s kůrou. Použijte program 4 - RYCHLÝ + 8 - TĚSTO, připravte chlebové rohlíky a upečte je v el. troubě.

Přibližná hmotnost chleba	950 g	1300 g
Voda	300 ml	400 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka typu 550	540 g	700 g
Kukuřičná krupice	60 g	80 g
Na kostičky nakrájená kyselá jablka se slupkou	1	1
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

25 - Pizza chléb

Přibližná hmotnost chleba	1022 g	1362 g
Voda	375 ml	570 ml
Olivový olej	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Oregáno	3/4 kávové lžičky	1 kávová lžička
Parmezánský sýr	2 1/2 polévkové lžíce	3 1/2 polévkové lžíce
Kukuřičná krupice	100 g	150 g
Mouka typu 550	475 g	650 g
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ

26 - Cuketový chléb

Doporučení: Tento chléb je obzvláště chutný je-li konzumován s trochou horkého olivového oleje.

Přibližná hmotnost chleba	870 g	1303 g
Voda	50 ml	75 ml
Pšeničná mouka typu 550	500 g	750 g
Jemně nařezaná syrová cuketa	300 g	450 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky

Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

CZ

Program: 1 - KLASIK

RECEPTY PRO DORTOVÉ KORPUSY

Pekárnu chleba lze použít též na přípravu výborných dortových směsí. Jelikož pekárna pracuje s hnětacími háky namísto míchačem, dort je hutnější, ale chuť je stejná.

- Pečení dortu nelze předem naprogramovat.
- K základnímu předpisu lze přidat i další ingredience záleží pouze na vaší fantazii. Zajistěte, aby daná množství nebyla překročena, protože jinak nastává riziko, že dort nebude dobře pečen.
Je-li kůra příliš tmavá, po asi 60 minutách stiskněte tlačítko START/STOP.
- Je-li dort již upečen, vytáhněte pečicí formu ze zařízení. Položte formu na vlhký ručník a nechte dort vychladnout ve formě asi 15 minut. Dort pak můžete uvolnit ve formě pomocí plastické škrabky na těsto a poté ho jemně vyjmou z formy.

27 - Recept na směs pro dortový korpus

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1300 g
Vajíčka	4	6
Měkké máslo	150 g	250 g
Cukr	150 g	250 g
Vanilkový cukr	1 balíček	2 balíčky
Hladká mouka	450 g	550 g
Prášek do pečiva	1 balíček	1 balíček
		+ 1 kávová lžička

Program: 6 - DORT

Další ingredience na obměnu základního předpisu:

Ingredience pro dort o hmotnosti	1000 g	1300 g
Drcené ořechy	70 g	100 g
nebo čokoládové úlomky	70 g	100 g
nebo kakaové vločky	70 g	100 g
nebo loupaná a na (1 cm) kostičky		
nakrájená jablka	70 g	100 g

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto lze snadno připravit pomocí našeho programu **8 - TĚSTO** pro Vaše další zpracování. Ingredience přidejte až po zaznění zvukového signálu během druhé fáze hnětení.

U programu **8 - TĚSTO** se nerozlišují rozdíly ve velikosti pečeného pokrmu.

28 - Francouzské bagety

Přibližná hmotnost chleba	1020 g	1430 g
Voda	375 ml	550 ml
Sušené pšeničné kvasnice	25 g	50 g
Sůl	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky
Cukr	1 kávová lžička	1 1/2 kávové lžičky

CZ	Hladká mouka	525 g	700 g
	pšeničná celozrnná mouka	75 g	100 g
	Suché droždí	3/4 balíčku	1 balíček

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Rozdělte těsto na 2 - 4 části, vytvořte dlouhé bochníkové tvary a nechte je 30 - 40 minut uležet. Na horním povrchu utvořte řadu šikmých zářezů a vložte chléb do el./plynové trouby na upečení.

29 - Čokoládový dort

Ingredience pro dort o průměru	22 cm	26 cm
Mléko	170 ml	275 ml
Sůl	1/4 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarín	10 g	20 g
Hladká mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Vyjměte těsto z formy a zpracujte je. Z těsta utvořte kulatý nebo hranatý tvar a přidejte tyto náplně:

Roztavené máslo	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Cukr	75 g	100 g
Strouhanou skořici	1 kávou lžičku	1 1/2 kávové lžičky
Rozdrcené ořechy	60 g	90 g

Polevu v množství dle vaší libosti

Poznámka: Rozestřete máslo na těstu, dále si rozmíchejte cukr, skořici s ořechy v míse a rozestřete je na másle. Následně nechte těsto odležet 30 minut na teplém místě a pak je upečte.

30 - Celozrnná pizza


Ingredience pro	2 pizzy	3 pizzy
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	1/2 kávové lžičky	1 kávová lžička
Olivový olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Celozrnná pšeničná mouka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 polévková lžíce	1 1/2 polévkové lžíce
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Rozestřete těsto, utvořte z něj kopečky a nechte je 10 minut uležet. Na těsto rozestřete šťávu na pizzu a požadovanou náplň. Pečte takto připravenou pizzu 20 minut.

31 - Preclíky

Ingredience pro počet preclíků	9	12
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/2 kávové lžičky	1/2 kávové lžičky
Hladká mouka	360 g	540 g

Cukr	1/2 kávové lžičky	3/4 kávové lžičky	
Suché droždí	1/2 balíčku	3/4 balíčku	

1 vajíčko (lehe našlehané) na rozestření, hrubozrnná sůl na rozestření. Napiňte formu všemi ingrediencemi s výjimkou vajíčka a hrubozrnné soli

Program: 8 - TĚSTO

- Předehřejte el. troubu na 230 °C.
- Rozdělte těsto na části a z každé části těsta vytvořte dlouhou tenkou roli
- Utvořte preclíky a položte je na namaštěný táč na pečení.
- Potřete preclíky našlehaným vajíčkem a rozprostřete sůl.
- Pečte preclíky při 200 °C po obou 12 - 15 minut v předehřáté troubě.

32 - Francouzské rohlíky (croissant)

Ingredience pro počet kusů	14
Vajíčka	1
Doplňte vodou nebo mlékem na	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 kávová lžička
Cukr	2 polévkové lžíce
Hladká mouka	400 g
Suché droždí	3/4 balíčku

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Vyjměte těsto z formy, hněťte je, nechte odležet a pak je znovu zpracujte. Přikryjte těsto a uložte je v lednici na 30 minut. Následně vyválcujte těsto do čtverce a rozprostřete na ně (ale ne na okraje) roztavené máslo. Přeložte těsto třikrát (podobně jako dopis). Opakujte tento postup třikrát. Vložte těsto do plastického pytle a nechte je nejméně 1 hodinu nebo i přes noc v lednici. Vyválcujte těsto do čtverce a rozřízněte na 9 (18) čtverců. Každý čtverec pak diagonálně rozřízněte.

CHLEBOVÉ RECEPTY Z PEČICÍ SMĚSI

Je možno použít také pečicích směsí. Při použití dodržujte návod na obalu směsí. Používejte program **4 - RYCHLÝ**, pokud výrobce nestanoví jinak.

RECEPTY PRO OSOBY TRPÍCÍ ALERGIÍ NA OBILOVINY NEBO OSOBY NA DIETĚ

Použití čtyř směsí obvykle obsahující kukuřičný, rýžový nebo bramborový škrob. Všechny předepsané druhy mouky jsou vhodné na diety pro specifické výživné požadavky (např. malabsorpční syndrom). I při použití většího množství pečicího prášku z droždí nebo vinné sedliny, chléb pečený v pekárně chleba zůstává relativně hutný.

- Do pečicí formy přidejte předepsané ingredience receptů ve stejném pořadí v jakém jsou uvedeny následující programy:
 - (a) Pro chleby: 1 - KLASIK (tmavý) pro chléb se silnou kůrou
4 - RYCHLÝ (tmavý) pro chleby s tenčí kůrou
 - (b) Pro těsto, které se bude dále zpracovávat: Použijte program 8 - TĚSTO
 - (c) Pro sladké pečivo s pečicím práškem nebo s vinnou sedlinou použité jako činitel kynutí jedině program 6 - DORT.
- Protože bezlepkové mouky nejsou vhodné pro předprogramování, začněte s postupem



ihned po stisknutí tlačítka START/STOP.

- Tvoří-li se sedliny kolem krajų formy, otevřete během hnětení víko. Rozestřete mouku ve středu pečící formy pomocí plastické škrabky na těsto a tlačte do těsta. Víko opět zavřete.
- Při pečení chleba s droždím, vytáhněte hnětací háky po posledním cyklu hnětení (viz tabulku „Časování programovací fáze“), během pomalého kynutí těsta. Jinak je můžete vyjmout až na konci pečení. V takovém případě zůstanou následně otvory v chlebu.
- Nalijte několik kapek oleje na těsto a rozprostřete je prsty nebo škrabkou. Olej je důležitý pro předejití přílišnému vykynutí těsta.
- Uzavřete víko a pokračujte v postupu.
- Upečený chléb nechte vychladnout na vhodné podložce (např. dřevěném prkénku).

Doporučuje se rozříznout vychladlý chléb na krajíce a zmrazit je v porcích, aby příliš rychle nevyschly. Chcete-li, můžete krajíce chleba opéct v topinkovači, aby dostaly čerstvě pečenou chuť.

Následující recepty mohou být připraveny buď pomocí prášku a pečení nebo prášku připraveného z bezfosfátové vinné sedliny. Použijte balíček pečícího prášku namísto odpovídajícího balíčku suchého droždí.

33 - Bezlepková směs pro výrobu chleba a chlebových housek i těstových korpusů

Doporučení: Těsto připravené na základě těchto ingrediencí s pomocí programu

8 - TĚSTO lze použít pro výrobu chlebových housek, pizzy nebo těstových korpusů.

Přibližná hmotnost chleba	1330 g
Teplá voda	570 ml
Bezlepková mouka	700 g
Máslo	30 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

34 - Bílý chléb I

Přibližná hmotnost chleba	1330 g
Teplá voda	570 ml
Měkké máslo	30 g
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

35 - Lehké dietní těsto pro přípravu chleba a chlebových rohlíků

Doporučení: Těsto lze připravit pomocí těchto ingrediencí za použití programu **8 - TĚSTO**.

Toto těsto můžete použít na výrobu chlebových rohlíků.

Přibližná hmotnost chleba	1348 g
Teplé mléko nebo voda	570 ml
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky

Cukr	1 1/2 kávové lžičky
Velmi měkké máslo	40 g
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

36 - Bílý chléb II

Přibližná hmotnost chleba	1319 g
Teplá voda	570 ml
Ocet	1 1/2 polévkové lžice
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

37- Bylinkový chléb

Přibližná hmotnost chleba	1325 g
Teplá voda	570 ml
Ocet	1 1/2 polévkové lžice
Bezlepková mouka	700 g
Majoránka/oregano	1 1/2 kávové lžičky
Oregano	1/2 kávové lžičky
Sůl	1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

38 - Mléčný chléb I

Přibližná hmotnost chleba	1075 g
Teplá voda	500 ml
Vajíčka	1
Cukr	1 kávová lžička
Sůl	1 kávová lžička
Bezlepková mouka	500 g
Suché droždí	1 balíček

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

39 - Lehká dietní tmavá moučná směs pro chléb a těsto

Doporučení: Použitím mléka namísto vody lze také připravit těsto pro korpusy ovocných dortů pomocí těch samých ingrediencí a programu **8 - TĚSTO**. Namísto octu použijte stejné množství mléka.

Přibližná hmotnost chleba	1230 g
Teplá voda	300 ml
Celosmetanový jogurt	170 g
Bezlepková mouka	700 g
Sůl	1 1/2 kávové lžičky
Ocet	1 1/2 polévkové lžice
Cukr	1 1/2 kávové lžičky
Suché droždí	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

**40 - Marmeláda z citrusových plodů**

Přibližná hmotnost marmelády	1500 g
Šťáva z ovoce	1000 g
Cukr moučka	500 - 800 g
Pektogel	1 balíček
Kyselina citrónová	2 - 5 g

Program: 7 - MARMELÁDA

Hmotnost suchého droždí v 1 balíčku je stanovena na = 10 g,

1 šálek mouky obsahuje 148 g,

1 šálek vody 250 g,

1 malá lžička soli 6 g,

1 malá lžička kvasnic 3,5 g,

1 malá lžička zlepšovadla 2 g,

1 velká lžíce cukru 14 g,

1 velká lžíce sušeného mléka 6,48 g,

1 velká lžíce másla 16 g, 1 vejce 50-60 g.

Při odměřování odměrku zarovnejte. Do odměrky nesypejte jedny suroviny na další.

Případné další informace o celiakii a receptech pro bezlepkovou dietu získáte na internetových stránkách „Poradenského centra“ www.bezlepkovadieta.cz, e-mail: info@bezlepkovadieta.cz

Typy mouky pod číselnými kódy

- 00 Pšeničná mouka hladká světlá
- T 400 Pšeničná výběrová polohrubá
- T 405 Pšeničná mouka polohrubá výběrová, je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětější, a tedy "nejmíř" celozrnná
- T 450 Pšeničná polohrubá (krupice)
- T 512 Pšeničná pekařská speciál
- T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál
- T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá
- T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá,
- T 700 Pšeničná mouka světlá konzumní
- T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná mouka chlebová
- T 1150 Chlebová mouka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky:

obsahují určité procento lepku, toto procento je však nižší než u ostatních mouk.

CZ

- T 500 Žitná světlá
- T 930 Žitná tmavá chlebová
- T 960 Žitná chlebová
- T 1150 Žitná mouka hladká chlebová
- T 1700 Žitná celozrnná

SK

RECEPTÁR

KLASICKÉ RECEPTY NA PEČENIE CHLEBA

	Veľkosť I.	Veľkosť II.
1 – Biely chlieb		
Približná hmotnosť chleba	870 g	1 230 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Krupica z tvrdej pšenice	150 g	200 g
Múka typ 550	350 g	500 g
Droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: 3 - TOUSTOVÝ		

2 – Orechový chlieb s hrozienkami

Odporúčania: Hrozienuka a orechy pridajte až po zaznení zvukového signálu po druhom mesiacom cykle.

	Veľkosť I.	Veľkosť II.
2 – Orechový chlieb s hrozienkami		
Približná hmotnosť chleba	945 g	1 243 g
Voda alebo mlieko	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Múka typ 405	500 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Hrozienuka	75 g	100 g
Sekané vlašské orechy	40 g	60 g
Program: 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ		

Upozornenie: Ak použijete program SLADKÝ, použite **veľkosť I.**, pretože inak bude objem cesta príliš veľký.

3 – Taliansky biely chlieb

	Veľkosť I.	Veľkosť II.
3 – Taliansky biely chlieb		
Približná hmotnosť chleba	983 g	1 419 g
Voda	375 ml	570 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Rastlinný olej	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	475 g	650 g
Pšeničná krupica	100 g	150 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: 3 - TOUSTOVÝ		

4 – Chlieb s makom

Odporúčanie: Pred posledným kysnutím cesta otvorte nakrátko veko a chlieb potrite troškou vody. Potom cesto posypte makom a zrnká jemne prilačte rukou.

Približná hmotnosť chleba	1 048 g	1 512 g
Voda	375 ml	570 ml
Múka typ 550	500 g	670 g
Pšeničná krupica	75 g	130 g
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Celý alebo pomletý mak	50 g	75 g
Maslo	15 g	20 g
Nastrúhaný muškátový oriešok	1 štipka	2 štipky
Nastrúhaný syr parmezán	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

SK

Program: 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program 5 - SLADKÝ, chlieb bude ľahší. Použite **velkosť I.**, pretože objem cesta bude priveľký.

5 – Hrubý biely chlieb

Približná hmotnosť chleba	820 g	956 g
Mlieko	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	25 g	30 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1 050	500 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

6 – Cmarový chlieb

Približná hmotnosť chleba	895 g	1 335 g
Cmar	375 ml	550 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1050	500 g	760 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

program: 3 - TOUSTOVÝ

7 – Sladký chlieb

Približná hmotnosť chleba	845 g	1 195 g
Čerstvé mlieko	275 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	35 g
Vajcia	2	4
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Med	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **velkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

SK**8 – Celozrnnový chlieb**

Približná hmotnosť chleba	870 g	1 130 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1050	500 g	600 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: 2 - CELOZRNNÝ		

9 – Zemiakový chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 128 g	1 540 g
Voda alebo mlieko	300 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	30 g
Vajička	1	1
Varené prelisované zemiaky	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 1 050	630 g	780 g
Sušené droždie	1 balíček	1 1/2 balíčka
Program: 4 - RYCHLÝ		

10 – Chlieb s hrozienkami

Odporúčanie: Hrozienska alebo iný druh sušeného ovocia pridajte až počas druhého cyklu miesenia, po zaznení zvukového znamenia.

Približná hmotnosť chleba	908 g	1 208 g
Voda	275 ml	350 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Med	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Múka typ 405	500 g	650 g
Škorica	3/4 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Hrozienska alebo sušené ovocie	75 g	100 g
Program 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ		

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

11 – Cibuľový chlieb

Približná hmotnosť chleba	950 g	1 350 g
Voda	350 ml	500 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 kávová lyžička
Smažená cibuľa	50 g	75 g
Múka typ 1 050	540 g	750 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: 4 - RYCHLÝ		

SK

12 – Celozrnový jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba	930 g	1 250 g
Voda alebo mlieko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Ocot	3/4 polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Celozrnová pšeničná múka	500 g	700 g
Sušené droždie	1 balíček	1 1/2 balíčka

Program: 2 - CELOZRNNÝ

13 – Pivný chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 064 g	1 255 g
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Celozrnová pšeničná múka	230 g	280 g
Pohánková múka	180 g	180 g
Celozrnová múka zo špaldovej pšenice	180 g	180 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávové lyžičky
Sezamové semienka	50 g	75 g
Čierny slad (slad z ovsa)	5 g	10 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 2 - CELOZRNNÝ

RÔZNE DRUHY PEKÁRENSKÝCH POCHÚŤOK**14 – Farebný raňajkový chlieb**

Odporúčanie: Chrumkavé müsli môžete nahradiť čokoládovým alebo vašim obľúbeným müsli.

Približná hmotnosť chleba	800 g	1 070 g
Mlieko	250 ml	330 ml
Múka typ 405	425 g	570 g
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky	2 kávové lyžičky
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené, nahrubo nasekané slivky	15 g	20 g
Chrumkavé müsli	50 g	75 g
Strúhaný kokos	3/4 polievkovej lyžice	1 polievková lyžica
Maslo	25 g	35 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ

15 – Jogurtový chlieb

Približná hmotnosť chleba	920 g	1 228 g
Voda alebo mlieko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky

SK	Múka typ 550	500 g	700 g
	Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

16 – Rumový chlieb s hrozienkami a orieškami

Približná hmotnosť chleba	940 g	1 265 g
Mlieko alebo voda	280 ml	350 ml
40% rum	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Maslo	30 g	40 g
Celozrnová pšeničná múka	500 g	650 g
Med	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Celé jadrá vlašských orechov*	40 g	60 g
Hrozienka namáčané v rume*	50 g	75 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program SPRINT, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

Poznámka: *Tieto prísady pridajte až po zaznení prvého zvukového signálu.

17 – Francúzsky syrový chlieb

Približná hmotnosť chleba	885 g	1 280 g
Voda alebo mlieko	200 ml	300 ml
Margarín alebo maslo	30 g	40 g
Vajce	1	1
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Granulovaný čerstvý syr	125 g	200 g
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

18 – Mandľový (amaretový) chlieb

Odporúčanie: Mandľové lupienky môžete nahradiť posekanými mandľami. Amareto môžete nahradiť mliekom alebo vodou.

Približná hmotnosť chleba	1 105 g	1 185 g
Mlieko alebo voda	200 ml	250 ml
Amareto	75 g	100 g
Múka typ 405	500 g	650 g
Cukor	1 polievková lyžica	2 polievkové lyžice
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Maslo	30 g	40 g
Mandľové lupienky	75 g	100 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ alebo 5 - SLADKÝ

Upozornenie: Ak použijete program 4 - RYCHLÝ, chlieb bude ľahší. Použite **veľkosť I.**, inak bude objem cesta priveľký.

19 – Vaječný chlieb

Odporúčanie: Vajcia najskôr rozšľahajte v odmerke na tekutiny a potom k nim pridajte vodu alebo mlieko tak, aby celkový objem neprekročil predpísané množstvo tekutiny. Chlieb hneď upečte a skonzumujte čerstvý.

Približná hmotnosť chleba	822 g	1 166 g
Vajcia	2	3
doplnené vodou alebo mliekom na	275 ml	400 ml
Margarín alebo maslo	25 g	35 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	500 g	700 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 4 - RYCHLY

20 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba	925 g	1 398 g
Cmar	375 ml	550 ml
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Maslo	10 g	20 g
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Múka typ 550	500 g	760 g
Čerstvá, jemne nasekaná petržlenová vňať alebo bylinková zmes	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

21 – Slniečnicový chlieb

Odporúčanie: Slniečnicové semienka pridajte až po prvom zaznení zvukového signálu. Slniečnicové semienka môžete nahradiť tekvicovými. Ak semienka opoždíte na panvici, ich chuť bude intenzívnejšia.

Približná hmotnosť chleba	985 g	1 368 g
Voda	375 ml	550 ml
Maslo	30 g	40 g
Múka typ 550	525 g	700 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Slniečnicové semienka	35 g	50 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

22 – Ryžový chlieb

- Ryžu uvarte vo veľkom množstve vody, vodu zlejte a odložte, ryžu nechajte vychladnúť.
- Vodu, v ktorej sa varila ryža, môžete nahradiť mliekom.
- Môžete pridať 2 až 3 polievkové lyžice hrozienok a 1 kávovú lyžičku škorice.
- Väčší bochník sa neodporúča piecť, zostal by mazľavý.

SK	Približná hmotnosť chleba	910 g	1 103 g
	Voda, v ktorej sa varila ryža	300 ml	350 ml
	Múka typ 405	540 g	650 g
	Cukor	2 kávové lyžičky	3 kávové lyžičky
	Guľatozrnová ryža (hmotnosť v surovom stave)	50 g	75 g
	Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček
Program: 5 - SLADKY			

23 – Mrkvový chlieb

Približná hmotnosť chleba	880 g	1 040 g
Voda	275 g	350 g
Maslo	25 g	30 g
Múka typ 550	500 g	650 g
Mrkva nakrájaná na drobné kocky*	60 g	90 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

Poznámka: *Ak chcete, vodu môžete nahradiť odstredenou mrkvovou šťavou a pridať mrkvovú drvinu v uvedenom množstve.

24 – Kukuricové rožky

Odporúčanie: Cesto je vhodné na výrobu rožkov chlebového typu – s kôrkou. Použite program **4 - RYCHLÝ** + **8 - TĚSTO**, pripravte rožky a upečte ich v elektrickej rúre.

Približná hmotnosť	950 g	1 300 g
Voda	300 ml	400 ml
Maslo	25 g	30 g
Múka typ 550	540 g	700 g
Kukurličná krupica	60 g	80 g
Kyslé jablká so šupkou nakrájané na kocky	1	1
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

25 – Pizza chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 022 g	1 362 g
Voda	375 g	570 g
Olivový olej	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Oregano	3/4 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Strúhaný parmezán	2 1/2 polievkovej lyžice	3 1/2 polievkovej lyžice
Kukurličná krupica	100 g	150 g
Múka typ 550	475 g	650 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 4 - RYCHLÝ

26 – Cuketový chlieb

Odporúčanie: Tento chlieb je mimoriadne chutný, ak sa konzumuje potretý troškou horúceho olivového oleja.

Približná hmotnosť chleba	870 g	1 303 g
Voda	50 ml	75 ml
Pšeničná múka typ 550	500 g	750 g
Jemne nakrájaná surová cuketa	300 g	450 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 1 - KLASIK

RECEPTY NA TORTOVÉ KORPUSY

Elektrickú pekáreň je možné použiť aj na prípravu výborných tortových korpusov. Pretože pekáreň pracuje s miesiacimi hákmi namiesto metličkami, korpus je pevnejší, ale chuť je rovnaká.

- Pečenie torty sa nedá vopred naprogramovať.
- K základnému predpisu môžete podľa vlastnej fantázie pridať ďalšie prísady, zaistíte, aby dané množstvá neboli prekročené, inak sa korpus neprepečie. Ak je povrch príliš tmavý, približne po 60 minútach stlačte tlačidlo START/STOP.
- Ak je korpus upečený, vyberte formu na pečenie zo spotrebiča. Formu položte na vlhkú utierku a korpus nechajte chladnúť vo forme ešte približne 5 minút. Plastovou stierkou na cesto potom opatrne uvoľnite okraje korpusu a opatrne ho vyberte z formy.

27 – Základný tortový korpus

Približná hmotnosť korpusu	1 000 g	1 300 g
Vajcia	4	6
Zmäknuté maslo	150 g	250 g
Cukor	150 g	250 g
Vanilkový cukor	1 balíček	2 balíčky
Hladká múka	450 g	550 g
Prášok do pečiva	1 balíček	1 balíček + 1 kávová lyžička

Program: 6 - DORT

Ďalšie prísady na obmeny základného predpisu:

Suroviny pre korpus s hmotnosťou 1 000 g		1 300 g
alebo posekané orechy	70 g	100 g
alebo kúsky čokolády	70 g	100 g
alebo kakaové vločky	70 g	100 g
alebo ošúpané a na malé kocky nakrájané jablká	70 g	100 g

PRÍPRAVA CESTA

Cesto pripravíte veľmi jednoducho programom **8 - TĚSTO**. Prísady (orechy a podobne) pridajte až po zaznení zvukového signálu počas druhého cyklu miesenia. Program **8 - TĚSTO** nerozlišuje veľkosť pripravovaného cesta.

SK**28 – Francúzske bagety**

Približná hmotnosť	1 020 g	1 430 g
Voda	375 g	550 g
Sušené pšeničné droždie	25 g	50 g
Soľ	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Hladká múka	525 g	700 g
Pšeničná celozrnová múka	75 g	100 g
Sušené droždie	3/4 balíčka	1 balíček

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Cesto rozdeľte na dve až štyri časti, vytvarujte bagety a nechajte 30 až 40 minút v teple odležať. Na hornom povrchu urobte šikmé zárezy a bagety upečte.

29 – Čokoládová torta

Približná hmotnosť surovín

korpusu s priemerom	22 cm	26 cm
Mlieko	170 ml	275 ml
Soľ	1/4 kávovej lyžičky	1/2 kávovej lyžičky
Žĺtky	1	1
Maslo alebo margarín	10 g	20 g
Hladká múka	350 g	450 g
Cukor	35 g	50 g
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Hotové cesto vyberte z formy a spracujte z neho okrúhly bochník alebo hranatý a posypte zmesou.

Roztopené maslo	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Cukor	75 g	100 g
Strúhaná škorica	1 kávová lyžička	1 1/2 kávovej lyžičky
Posekané orechy	60 g	90 g
Poleva podľa chuti		

Poznámka: Maslo rozotrite na cesto. Cukor, škoricu a orechy rozmiešajte v miske a zmesou posypte natreté cesto. Potom ho nechajte 30 minút odležať na teplom mieste a upečte.

30 – Celozrnová pizza

Prisady pre	2 pizy	3 pizy
Voda	150 ml	225 ml
Soľ	1/2 kávovej lyžičky	1 kávová lyžička
Olivový olej	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Celozrnová pšeničná múka	300 g	450 g
Pšeničné klíčky	1 polievková lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Cesto vyberte, prevaľkajte a vytvorte z neho bochničky, ktoré nechajte 10 minút odstáť, potom ich potrite paradajkovou šťavou a naplňte pinkou. Pripravenú pizzu pečte 20 minút.

31 – Praclíky

Suroviny na počet kusov	9	12
Voda	200 ml	300 ml
Soľ	1/4 kávovej lyžičky	1/2 kávovej lyžičky
Hladká múka	360 g	540 g
Cukor	1/2 kávovej lyžičky	3/4 kávovej lyžičky
Sušené droždie	1/2 balíčka	3/4 balíčka

1 vajce (zľahka rozšľahané na potretie), hrubozrnná soľ na posypanie. Všetky prísady okrem vajčeka a hrubozrnej soli vložte do formy.

Program: 8 - TĚSTO

- Elektrickú rúru predhrejte na 230 °C
- Cesto rozdeľte na rovnaké časti a z každej vytvarujte dlhý valček.
- Vytvorte praclíky a položte ich na vymastený plech.
- Praclíky na plechu opatrne potrite rozšľahaným vajcom a posypte hrubozrnnou soľou.
- Praclíky vložte do vyhriatej rúry, teplotu znížte na 200 °C a nechajte piecť 12 až 15 minút.

32 – Francúzske rožky – croissanty

Suroviny na počet kusov	14
Vajcia	1
doplnené vodou alebo mliekom na	225 ml
Maslo	60 g
Soľ	1 kávová lyžička
Cukor	2 polievkové lyžice
Hladká múka	400 g
Sušené droždie	3/4 balíčka

Program: 8 - TĚSTO

Poznámka: Cesto vyberte z formy, rukou ho premiešajte a nechajte odležať. Potom ho znovu premiešajte, prikryte a uložte na 30 minút do chladničky. Na pomúčenej doske cesto vyvaľkajte do štvorca a potrite roztopeným maslom (okraje vynechajte). Cesto trikrát preložte (ako list). Postup zopakujte trikrát. Potom cesto vložte do igelitového vrečka a nechajte minimálne hodinu (najlepšie cez noc) v chladničke. Po odstávaní cesto vyvaľkajte, rozrežte na 14 štvorcov a vytvarujte croissanty.

SK**CHLEBOVÉ RECEPTY ZO ZMESÍ NA PEČENIE**

V domácej pekárni môžete pripravovať pokrmy aj zo zmesí na pečenie. Dodržte návod na obale výrobku. Ak výrobca neurčuje inak, použite program **4 - RYCHLÝ**.

RECEPTY URČENÉ OSOBÁM TRPIACICH ALERGIAMI NA LEPOK OBSIAHNUTÝ V OBILNINÁCH ALEBO S DIÉTNYM REŽIMOM

Je možné použiť štyri zmesi, ktoré zvyčajne obsahujú kukuričný, ryžový alebo zemiakový škrob. Všetky predpísané druhy múky sú vhodné pri diétach so špecifickými výživovými požiadavkami (napríklad malabsorbčný syndróm). Aj pri použití sušeného droždia chlieb pečený v domácej pekárni zostáva dostatočne hutný.

- Do formy na pečenie pridajte receptom udávané prísady v rovnakom poradí v akom sú uvedené v nasledujúcich programoch:

- a) chlieb 1 - **KLASIK** (tmavý) chlieb so silnou kôrkou
4 - **RYCHLÝ** (tmavý) chlieb s tenšou kôrkou
- b) Cesto, ktoré budete spracúvať: program 8 - **TĚSTO**
- c) Sladké pečivo s práškom do pečiva alebo vínnou usadeninou výhradne program 6 - **DORT**

- Pretože druhy bezpečkovej múky nie sú vhodné na predprogramovanie, začnite s postupom hneď po stlačení tlačidla **START/STOP**.
- Ak sa tvoria usadeniny okolo krajov formy, počas miesenia otvorte veko spotrebiča, plastovou stierkou usadeniny vráťte do stredu formy, vtlačte do cesta a zatvorte veko.
- Pri pečení chleba s droždím po poslednom miesiacom cykle (pred pomalým kysnutím) vyberte háky (pozri tabuľku Časovanie programových cyklov). Inak ich môžete vybrať až po upečení. V takom prípade v chlebe zostanú otvory po hákoch.
- Cesto pred kysnutím jemne potrite olejom. Predídete tak prílišnému vykysnutiu chleba.
- Zatvorte veko a pokračujte v postupe.
- Upečený chlieb nechajte vychladnúť na vhodnej podložke (drevenej doske).

Odporúčame vychladnutý chlieb rozkrojiť na krajce a naporciovaný chlieb zmraziť, aby príliš rýchlo nevyschol. Po rozmrazení ho môžete ohriať v hriankovači, aby získal chrumkavú čerstvú chuť.

V nasledujúcich receptoch môžete nahradiť sušené droždie práškom do pečiva. Namiesto balíčka sušeného droždia použite balíček prášku do pečiva.

33 – Bezpečková zmes na výrobu chleba, chlebového pečiva a tortových korpusov

Odporúčanie: Cesto pripravené z týchto surovín programom **8 - TĚSTO** možno použiť aj na výrobu pečiva, pizzy alebo tortových korpusov.

Približná hmotnosť	1 330 g
Teplá voda	570 ml
Bezpečková múka	700 g
Maslo	30 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - **BEZLEPKOVÝ**

SK

34 – Biely chlieb I

Približná hmotnosť chleba	1 330 g
Teplá voda	570 ml
Zmäknuté maslo	30 g
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

35 – Lahké diétne cesto na prípravu chleba a chlebových rožkov

Odporúčanie: Cesto možno pripraviť s týmito prísadami programom **8 - TĚSTO**. Toto cesto môžete použiť na výrobu chlebových rožkov.

Približná hmotnosť	1 348 g
Teplé mlieko alebo voda	570 ml
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky
Veľmi mäkké maslo	40 g
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

36 – Biely chlieb II

Približná hmotnosť chleba	1 319 g
Teplá voda	570 ml
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

37 – Bylinkový chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 325 g
Teplá voda	570 ml
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Bezlepková múka	700 g
Majoránka	1 1/2 kávovej lyžičky
Oregano	1/2 kávovej lyžičky
Soľ	1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

38 – Mliečny chlieb

Približná hmotnosť chleba	1 075 g
Teplá voda	500 ml
Vajcia	1
Cukor	1 kávová lyžička
Soľ	1 kávová lyžička

SK	Bezlepková múka	500 g
	Sušené droždie	1 balíček

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

39 – Lahké tmavé diétne cesto použiteľné na chlieb i korpus

Odporúčanie: Použitím mlieka namiesto vody možno tiež pripraviť cesto na korpusy ovocných tort pomocou rovnakých prísad a programu **8 - TĚSTO**. Namiesto octu použite rovnaké množstvo mlieka.

Približná hmotnosť	1 230 g
Teplá voda	300 ml
Smotanový jogurt	170 g
Bezlepková múka	700 g
Soľ	1 1/2 kávovej lyžičky
Ocot	1 1/2 polievkovej lyžice
Cukor	1 1/2 kávovej lyžičky
Sušené droždie	2 balíčky

Program: 11 - BEZLEPKOVÝ

40 – Marmeláda z citrusových plodov

Približná hmotnosť marmelády	1 500 g
Šťava z ovocia	1 000 g
Cukor múčka	500 až 800 g
Pektogel	1 balíček
Kyselina citrónová	2 až 5 g

Program: MARMELÁDA

Hmotnosť suchého droždia v 1 balíčku je stanovená na 10 g.

1 šálka múky obsahuje 148 g, 1 šálka vody 250 g, 1 malá lyžička soli 6 g, 1 malá lyžička kvasníc 3,5 g, 1 malá lyžička zlepšovadla 2g, 1 veľká lyžica cukru 14 g, 1 veľká lyžica sušeného mlieka 6,48 g, 1 veľká lyžica masla 16 g, 1 vajce 50-60 g.

Pri odmeriavaní odmerku zarovnajete. Do odmerky nesypte jedny suroviny na ďalšie.

Prípadné ďalšie informácie a recepty určené osobám trpiacimi alergiami na lepok alebo diétnym režimom pre bezlepkovú diétu získate na telefónnom čísle 02/55415668, 094638100 (Občianske združenie coeliatikov, Jégého 9, 821 08 Bratislava).

Typy múky uvedené pod číselnými kódmi

- 00 Pšeničná múka hladká svetlá
- T 400 Pšeničná výberová polohrubá
- T 405 Pšeničná múka polohrubá výberová, je zomletá zo zrna, ktoré má odstránený klíček a obal (otruby) a je vlastne najsvetlejšia, a teda "najmenej" celozrnná
- T 450 Pšeničná polohrubá (krupica)
- T 512 Pšeničná pekárska špeciál
- T 530 Pšeničná múka hladká svetlá – pekárska špeciál
- T 550 Pšeničná múka polohrubá svetlá
- T 650 Pšeničná múka hladká polosvetlá,
- T 700 Pšeničná múka svetlá konzumná
- T 1000 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
- T 1050 Pšeničná múka hladká tmavá (chlebová)
- T 1150 Chlebová múka
- T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné múky:

obsahujú určité percento lepku, toto percento je však nižšie ako u ostatných múk.

- T 500 Žitná svetlá
- T 930 Žitná tmavá chlebová
- T 960 Žitná chlebová
- T 1150 Žitná múka hladká chlebová
- T 1700 Žitná celozrnná

GB

RECIPES

STANDARD RECIPES FOR BAKING BREAD

	Size I.	Size II.
1 – White bread		
Approximate bread weight	870 g	1230 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Semolina	150 g	200 g
Flour type 550	350 g	500 g
Yeast	3/4 package	1 package
Program: 3 – TOAST		

2 – Nuts and raisins bread

Recommendation: Add raisins and nuts only after the acoustic signal after the second kneading phase.

Approximate bread weight	945 g	1243 g
Water or milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons
Flour type 405	500 g	650 g
Dry yeast	3/4 package	1 package
Raisins	75 g	100 g
Crushed walnuts	40 g	60 g

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.

3 – Italian white bread

Approximate bread weight	983 g	1419 g
Water	375 ml	570 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Vegetable oil	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 550	475 g	650 g
Wheat semolina	100 g	150 g
Yeast	3/4 package	1 package

Program: 3 – TOAST

4 – Poppy seed bread

Recommendation: before the last rise of dough, open the lid for a short time and brush with a little water and then spread poppy seed on the top and push in lightly with hand.

Approximate bread weight	1048 g	1512 g
Water or milk	375 ml	570 ml
Flour type 405	500 g	670 g
Wheat semolina	75 g	130 g
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Whole of ground poppy seed	50 g	75 g
Butter	15 g	20 g
Ground nutmeg	1 pinch	2 pinches
Ground Parmesan cheese	1 tablespoon	1 1/2 tablespoon
Dry yeast	3/4 package	1 package

GB

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.

5 – Heavy white bread

Approximate bread weight	820 g	956 g
Milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Semolina	150 g	200 g
Flour type 1050	500 g	650 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 1 – CLASSIC

6 – Buttermilk bread

Approximate bread weight	895 g	1335 g
Butter milk	275 ml	400 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 1050	500 g	760 g
Yeast	3/4 package	1 package

Program: 3 – TOAST

7 – Sweet bread

Approximate bread weight	845 g	1195 g
Fresh milk	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Eggs	2	4
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Honey	2 tablespoons	3 tablespoons
Flour type 550	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.

GB 8 – Wholemeal bread

Approximate bread weight	870 g	1130 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 1050	500 g	600 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 2 – WHOLEMEAL

9 – Potato bread

Approximate bread weight	1128 g	1540 g
Water or milk	300 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Eggs	1	1
Mashed potatoes	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 1050	630 g	780 g
Dry yeast	1 package	1 1/2 package

Program: 4 – QUICK

10 – Raisins bread

Recommendation: Add raisins or other type of dry fruit only after the acoustic signal after the second kneading phase.

Approximate bread weight	908 g	1208 g
Water	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Honey	1 tablespoon	2 tablespoons
Flour type 405	500 g	650 g
Cinnamon	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Dry yeast	3/4 package	1 package
Raisins or dry fruit	75 g	100 g

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.

11 – Onion bread

Approximate bread weight	950 g	1350 g
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 teaspoon
Fried onion	50 g	75 g
Flour type 1050	540 g	750 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 4 – QUICK

12 – Yoghurt wholemeal bread

Approximate bread weight	930 g	1250 g
Water or milk	250 ml	300 ml
Yoghurt	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Vinegar	3/4 tablespoon	1 tablespoon
Wholemeal wheat flour	500 g	700 g
Dry yeast	1 package	1 1/2 package

GB

Program: 2 – WHOLEMEAL

13 – Beer bread

Approximate bread weight	1064 g	1255 g
Water	200 ml	225 ml
Beer	200 ml	225 ml
Wholemeal wheat flour	230 g	280 g
Buckwheat flour	180 g	180 g
Wholemeal spelt flour	180 g	180 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sesame seeds	50 g	75 g
Black malt (Oats malt)	5 g	10 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 2 – WHOLEMEAL

VARIOUS KINDS OF BAKERY DELICACIES**14 – Coloured breakfast bread**

Recommendation: Crispy cereals can be substituted with chocolate cereals or your favourite cereals.

Approximate bread weight	800 g	1070 g
Milk	250 ml	330 ml
Flour type 405	425 g	570 g
Sugar	1 1/2 teaspoon	2 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Dried and roughly chopped plums	15 g	20 g
Crispy cereals	50 g	75 g
Coconut flakes	3/4 tablespoon	1 tablespoon
Butter	25 g	35 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 4- SPRINT or SWEET

15 – Yoghurt bread

Approximate bread weight	920 g	1228 g
Water or milk	250 ml	300 ml
Yoghurt	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 550	500 g	700 g



Dry yeast $\frac{3}{4}$ package 1 package
 Program: 1 – CLASSIC

16 – Rum, raisins and nuts bread

Approximate bread weight	940 g	1265 g
Milk or water	280 ml	350 ml
40% rum	1 tablespoon	2 tablespoons
Butter	30 g	40 g
Wholemeal wheat flour	500 g	650 g
Fir honey	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Whole walnut kernels *	40 g	60 g
Rum raisins Schwartau *	50 g	75 g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.

Note: * Add the ingredients only after the first acoustic signal.

17 – French cheese bread

Approximate bread weight	885 g	1280 g
Water or milk	200 ml	300 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Eggs	1	1
Salt	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Sugar	1 tablespoon	1 $\frac{1}{2}$ tablespoons
Granulated fresh cheese	125 g	200 g
Flour type 550	500 g	700 g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package

Program: 1 – CLASSIC

18 – Almond (amaretto) bread

Recommendation: Instead of using almond leaves you can also use crushed almonds.
 Amaretto can be substituted with milk or water.

Approximate bread weight	1105 g	1185 g
Milk or water	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Flour type 405	500 g	650 g
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons
Salt	$\frac{1}{2}$ teaspoon	$\frac{3}{4}$ teaspoon
Butter	30 g	40 g
Almond leaves	75 g	100 g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package

Program: 4 – QUICK or 5 – SWEET

Notice: When using the SWEET program, the bread will be lighter. Use size I, otherwise the bread will be too big.



19 - Egg bread

Recommendation: First of all whip the eggs in a measuring jug, then add water till the required level is reached. Bake the bread and eat it while it is fresh.

Approximate bread weight	822 g	1166 g
Eggs	2	3
supplemented with water or milk up to	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Flour type 550	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 4 – QUICK

20 – Herb bread

Approximate bread weight	925 g	1398 g
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Butter	10 g	20 g
Flour type 550	500 g	760 g
Fresh and finely chopped parsley or herb mix	1 1/2 tablespoon	2 tablespoons
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: CLASSIC (immediate baking)

21 – Sunflower bread

Recommendation: Add the sunflower seeds only after the first acoustic signal. You can also use pumpkin seeds. If you fry the seeds on a frying pan, the taste will be more intensive.

Approximate bread weight	985 g	1368 g
Water	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Flour type 550	525 g	700 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sunflower seeds	35 g	50 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 1 - CLASSIC

22 – Rice bread

- Cook rice in a lot of water and let the rice cool down. Keep the water, in which the rice was cooked and use it later as instructed below (or you can use milk):
- You can also add 2 to 3 tablespoons of raisins and 1 teaspoon of cinnamon.
- You cannot bake a bigger loaf, otherwise the bread becomes sticky.

GB

Approximate bread weight	910 g	1103 g
Water, in which rice was cooked	300 ml	350 ml
Flour type 405	540 g	650 g
Rice with round seeds		
- raw weight	50 g	75 g
Sugar	2 teaspoons	3 teaspoons
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package
Program: 5 - SWEET		

23 – Carrots bread

Approximate bread weight	880 g	1040 g
Water	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Flour type 550	500 g	650 g
Carrots cut into small cubes*	60 g	90 g
Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package
Program: 1 - CLASSIC		

Note: * If you wish, you can also prepare carrot juice and add the obtained residues of the squeezed carrot in the necessary amount.

24 – Corn bread

Recommendation: The dough is especially suitable for production of bread rolls with crust. Use program 4 - QUICK + 8 - DOUGH, prepare bread rolls and bake them in an electric oven.

Approximate bread weight	950 g	1300 g
Water	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Flour type 550	540 g	700 g
Corn semolina	60 g	80 g
Sour apples cut into cubes with the skin	1	1
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package
Program: 1 - CLASSIC		

25 – Pizza bread

Approximate bread weight	1022 g	1362 g
Water	375 ml	570 ml
Olive oil	1 tablespoon	1 $\frac{1}{2}$ tablespoon
Salt	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Oregano	$\frac{3}{4}$ teaspoon	1 teaspoon
Parmesan cheese	2 $\frac{1}{2}$ tablespoons	3 $\frac{1}{2}$ tablespoons
Corn semolina	100 g	150 g

Flour type 550	475 g	650 g
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package
Program: 4 – QUICK		

GB

26 – Zucchini bread

Recommendation: The bread is especially tasty if it is eaten with a bit of olive oil.

Approximate bread weight	870 g	1303 g
Water	50 ml	75 ml
Wheat flour type 550	500 g	750 g
Finely cut raw zucchini	300 g	450 g
Salt	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 $\frac{1}{2}$ teaspoon
Dry yeast	$\frac{3}{4}$ package	1 package

Program: 1 - CLASSIC

RECIPES FOR CAKE CRUSTS

The home baker can also be used for preparation of excellent cake mixtures. As the home baker uses kneading hooks instead of a mixer, the cake is more compact, but the taste is the same.

- Making a cake cannot be programmed in advance.
- Other ingredients can be added to the basic recipe, it only depends on your imagination. Make sure that the respective amounts are observed, otherwise there is risk that the cake is not properly baked. If the crust is too dark, press the START/STOP button only after about 60 minutes.
- If the cake is ready, take out the baking pan from the equipment. Put the pan on a wet towel and let the cake cool down in the pan for about 15 minutes. Then you can release the cake in the pan using a plastic dough scraper and then take out from the pan carefully.

27 – Recipe for cake crust mix

Ingredients for a cake with the weight of	1000 g	1280 g
Eggs	4	6
Soft butter	150 g	250 g
Sugar	150 g	250 g
Vanilla sugar	1 package	2 packages
Smooth flour	450 g	550 g
Baking powder	1 package	1 package
		+ 1 teaspoon

Program: CAKE

Other optional ingredients that can be added to the basic recipe:

Ingredients for a cake with the weight of	1000 g	1200 g
Crushed nuts	70 g	100 g
Or chocolate chips	70 g	100 g
Or cocoa flakes	70 g	100 g
Or apples peeled and cut into cubes of 1 cm	70 g	100 g

**DOUGH PREPARATION**

Dough can be prepared easily using program **8 – DOUGH** for further processing. Add the ingredients only after the acoustic signal during the second phase of kneading.

In program **8 – DOUGH** there are no differences in the size of the baked food.

28 – French baguettes

Approximate bread weight	1020 g	1430 g
Water	375 ml	550 ml
Dried wheat yeast	25 g	50 g
Salt	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Smooth flour	525 g	700 g
Wholemeal wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 package	1 package

Program: 8 – Dough

Note: Divide the dough into 2 - 4 parts, make long loaf-like shapes and leave to rest for 30 - 40 minutes. Make a row of slanted cuts on the top and bake the bread in a gas/electric oven.

29 – Chocolate cake

Ingredients for a cake with the diameter of	22 cm	26 cm
Milk	170 ml	275 ml
Salt	1/4 teaspoon	1/2 teaspoon
Egg yolk	1	1
Butter or margarine	10 g	20 g
Smooth flour	350 g	450 g
Sugar	35 g	50 g
Dry yeast	1/2 package	3/4 package

Program: 8 – DOUGH

Note: Take the dough out of the pan and process it. Make a round or square shape and add these ingredients:

Melted butter	2 tablespoons	3 tablespoon
Sugar	75 g	100 g
Ground cinnamon	1 teaspoon	1 1/2 teaspoon
Crushed nuts	60 g	90 g
Icing to taste		

Note: Rub the dough with butter, mix sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread on the butter. Leave the dough to rest for 30 minutes at a warm place and then bake.

30 – Wholemeal pizza

Ingredients for	2 pizzas	3 pizzas
Water	150 ml	225 ml
Salt	1/2 teaspoon	1 teaspoon
Olive oil	2 tablespoons	3 tablespoons



Wholemeal wheat flour	300 g	450 g
Wheat germs	1 tablespoon	1 1/2 tablespoons
Dry yeast	1/2 package	3/4 package

Program: 8 - DOUGH

Note: Spread dough, make scoops and leave to rest for 10 minutes. Put pizza juice on the dough and the required ingredients. Bake the pizza for 20 minutes.

31 – Pretzels

Ingredients for the number of pretzels	9	12
Water	200 ml	300 ml
Salt	1/2 teaspoon	1/2 teaspoon
Smooth flour	360 g	540 g
Sugar	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Dry yeast	1/2 package	3/4 package

1 eggs (lightly whipped) for spreading, bay salt for sprinkling. Put all the ingredients to the pan except for egg and bay salt

Program: 8 - DOUGH

- Preheat electric oven to 230 °C
- Divide dough into parts and make a long thin roll from each part of the dough
- Make pretzels and put them on a greased baking tray
- Rub pretzels with whipped egg and sprinkle with salt
- Bake pretzels at 200 °C for 12 – 15 minutes in a preheated oven

32 – French rolls (croissant)

Ingredients for the number of	14
Eggs	1
Supplement with water or milk up to	225 ml
Butter	60 g
Salt	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoons
Smooth flour	400 g
Dry yeast	3/4 package

Program: 8 - DOUGH

Note: Take dough out of the pan, knead it, leave to rest and then process again. Cover the dough and store in the fridge for 30 minutes. Then roll the dough out into a square and spread melted butter on it (but not on the edges). Fold the dough in three (similarly to a letter). Repeat three times. Put the dough into a plastic bag and leave it in the fridge for 1 hour or even overnight. Roll the dough into a square and cut into 9 (18) squares. Then cut the square diagonally.

**BREAD RECIPES FROM BAKING MIX**

Also baking mixes can be used. Follow the instructions on the cover of the mix. Use program **4 – QUICK** unless the producer specifies otherwise.

RECIPES FOR PEOPLE SUFFERING FROM CEREALS ALLERGY OR PEOPLE ON A DIET

Using four mixes usually containing corn, rice or potato starch. All the mentioned types of flour are suitable for diets with specific dietary requirements (e. g. the malabsorption syndrome). Even in using more baking powder from yeast or wine sediment, bread baked in the baker remains relatively compact.

- Add the ingredients to the pan according to the recipes in the same order, in which the following programs are listed:
 - (a) For breads: 1 – CLASSIC (dark) for bread with thick crust
4 – QUICK (dark) for breads with thinner crust
 - (b) For dough that will be further processed: use program 8 - DOUGH
 - (c) For sweet pastry with baking powder or wine sediment used as the rising agent use only program 6 – CAKE.
- As gluten-free flours are not suitable for pre-programming, start with the process right after pressing the START/STOP button.
- If settlings occur around the pan edges, open the lid during kneading. Spread the flour in the centre of the baking pan using a plastic dough scraper and push into the dough. Close the lid again.
- When baking bread with yeast, take out the kneading hooks after the last kneading cycle (see table “Timing of programming phase”) during slow dough rising. Otherwise you can take them out at the end of baking. Then holes will remain in the bread.
- Pour a couple of drops of oil on the dough and spread it with fingers or use a scraper. The oil is important to prevent excessive rising of the dough.
- Close the lid and continue the process.
- Let the bread cool down on a suitable mat (e. g. wooden board).

It is recommended to slice the cooled bread and freeze it in portions so that it does not dry out quickly. You can also roast the bread in a toaster so that it gets the flavour of freshly baked bread.

The following recipes can be used either with baking powder or powder prepared from phosphate-free wine sediment. Use a package of baking powder instead of the corresponding package of dry yeast.

33 – Gluten-free mix for production of bread and bread rolls as well as cakes

Recommendation: Dough prepared with these ingredients and program 8 – DOUGH can be used for production of bread rolls, pizza or cakes.

Approximate bread weight	1303 g
Warm water	570 ml
Gluten-free flour	700 g
Butter	30 g
Salt	1½ teaspoon
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

GB

34 – White bread I

Approximate bread weight	1330 g
Warm water	570 ml
Soft butter	30 g
Gluten-free flour	700 g
Salt	1 1/2 teaspoon
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

35 – Light diet dough for preparing bread and bread rolls

Recommendation: The dough can be prepared using the ingredients and program 8 – DOUGH. The dough can be used for baking bread rolls.

Approximate bread weight	1348 g
Warm milk or water	570 ml
Gluten-free flour	700 g
Salt	1 1/2 teaspoon
Sugar	1 1/2 teaspoon
Very soft butter	40 g
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

36 – White bread II

Approximate bread weight	1319 g
Warm water	570 ml
Vinegar	1 1/2 tablespoons
Gluten-free flour	700 g
Salt	1/2 teaspoon
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

37 – Herb bread

Approximate bread weight	1325 g
Warm water	570 ml
Vinegar	1 1/2 tablespoons
Gluten-free flour	700 g
Marjoram/oregano	1 1/2 teaspoon
Oregano	1/2 teaspoon
Salt	1/2 teaspoon
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

38 – Milk bread I

Approximate bread weight	1075 g
Warm water	500 ml
Eggs	1
Sugar	1 teaspoon
Salt	1 teaspoon

GB	Gluten-free flour	500 g
	Dry yeast	1 package

Program: 11 – GLUTEN-FREE

39 – Light dietary dark-flour mix for bread and dough

Recommendation: If you use milk instead of water, you can also prepare dough for fruit cakes using the same ingredients and program 8 – DOUGH. Use the same amount of milk instead of vinegar.

Approximate bread weight	1230 g
Warm water	300 ml
Cream yoghurt	170 g
Gluten-free flour	700 g
Salt	1 1/2 teaspoon
Vinegar	1 1/2 tablespoons
Sugar	1 1/2 teaspoon
Dry yeast	2 packages

Program: 11 – GLUTEN-FREE

40 – Marmalade from citrus fruit

Approximate weight of marmalade	1500 g
Fruit juice	1000 g
Powder sugar	500 - 800 g
Pektogel (gelatizing agent)	1 package
Citric acid	2 - 5 g

Program: 7 - MARMALADE

Weight of dry yeast in 1 package is 10 g,
 1 cup of flour contains 148 g,
 1 cup of water contains 250 g,
 1 teaspoon of salt is 6 g,
 1 teaspoon of yeast is 3.5 g,
 1 teaspoon of meliorant is 2 g,
 1 tablespoon of sugar is 14 g,
 1 tablespoon of dried milk is 6.48 g,
 1 tablespoon of butter is 16 g, 1 egg 50 – 60 g.

In measuring, even up the measuring jug.

Do not put one ingredient on the other in the measuring jug.

Number codes of flour types

00	Wheat fine-ground flour, light
T 400	Wheat semi-coarsely ground flour, selection
T 405	Wheat semi-coarsely ground flour made from grains with sprouts and bran removed; it is the "lightest" and "the least" whole grained.
T 450	Coarse ground flour
T 512	Bakery special wheat flour
T 530	Light fine-ground wheat flour - bakery special
T 550	Semi-coarsely ground light wheat flour
T 650	Semi-light fine-ground wheat flour

- T 700 Consumer ground light wheat flour
- T 1000 Fine-ground dark wheat flour (bread)
- T 1050 Bread wheat flour
- T 1150 Bread flour
- T 1800 Coarsely-ground whole grained wheat flour; fine-ground whole grained

GB

Rye flours:

contains certain percentage of gluten, but the percentage is lower than in other flours.

- T 500 Rye light
- T 930 Rye dark (bread)
- T 960 Rye bread
- T 1150 Rye fine-ground bread flour
- T 1700 Rye whole grained

RU

РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕЦЕПТУРЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

	Размер I.	Размер II.
1 – Белый хлеб		
Приблизительный вес хлеба	870 гр	1230 гр
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайная ложка
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайная ложка
Крупа из твердой пшеницы	150 гр	200 гр
Мука тип 55	350 гр	500 гр
Дрожжи	¾ пакета	1 упаковка

Программа: 3

2 – Ореховый хлеб, хлеб с изюмом

Рекомендация: Изюм и орехи добавьте только после звукового сигнала после второго замешивания.

Приблизительный вес хлеба	945 гр	1243 гр
Вода или молоко	275 мл	350 мл
Маргарин или масло	30 гр	40 гр
Соль	½ чайной ложки	¾ чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука тип 405	500 гр	650 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Изюм	75 гр	100 гр
Дробленные грецкие орехи	40 гр	60 гр

Программа: 4 или 5

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I.**

3 – Итальянский белый хлеб

Приблизительный вес хлеба	983 гр	1419 гр
Вода	375 мл	570 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Растительное масло	1 столовая ложка	1½ столовой ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука тип 550	475 гр	650 гр
Пшеничная крупа	100 гр	150 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 3

4 – Хлеб с маком

Рекомендация: Перед последним поднятием теста коротко откройте крышку

и намажьте хлеб каплей воды и после этого посыпьте маком и немного прижмите зернышки рукой.



Приблизительный вес хлеба	1048 гр	1512 гр
Вода	375 мл	570 мл
Мука тип 550	500 гр	670 гр
Крупа из пшеницы	75 гр	130 гр
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мак-зернышки (целый или молотый)	50 гр	75 гр
Масло	15 гр	20 гр
Тертый мускат	1 щепотка	2 щепотки
Тертый сыр – пармазан	1 столовая ложка	1½ столовой ложки
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Программа: 4 или 5		

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I**.

5 – Грубой белый хлеб

Приблизительный вес хлеба	820 гр	956 гр
Молоко	275 мл	350 мл
Маргарин или масло	25 гр	30 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука тип 1050	500 гр	650 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Программа: 1		

6 – Пахтовый хлеб

Приблизительный вес хлеба	895 гр	1335 гр
Пахта	375 мл	550 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука тип 1050	500 гр	760 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Программа: 3		

RU 7 – Сладкий хлеб

Приблизительный вес хлеба	845 гр	1195 гр
Свежее молоко	275 мл	400 мл
Маргарин или масло	25 гр	35 гр
Яйцо	2	4
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука тип 550	500 гр	700 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 4 или 5

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I**.

8 – Целозернистый хлеб

Приблизительный вес хлеба	870 гр	1130 гр
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука тип 1050	500 гр	600 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 2

9 – Картофельный хлеб

Приблизительный вес хлеба	1128 гр	1540гр
Вода или молоко	300 мл	400 мл
Маргарин или масло	25 гр	30 гр
Яйцо	1	1
Картофельное пюре	150 гр	200 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука тип 1050	630 гр	780 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 4

10 – Хлеб с изюмом

Рекомендация: Изюм и орехи добавьте только после звукового сигнала после второго замешивания.

Приблизительный вес хлеба	908 гр	1208 гр
Вода	275 мл	350 мл
Маргарин или масло	30 гр	40 гр
Соль	½ чайной ложки	¾ чайной ложки
Мед	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Мука тип 405	500 гр	650 гр
Корица	¾ чайной ложки	1 чайная ложка
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик
Изюм или сухофрукты	75 гр	100 гр

Программа: 4 или 5

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I**.

RU

11 – Хлеб с луком

Приблизительный вес хлеба	950 гр	1350 гр
Вода	350 мл	500 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Жаренный лук	50 гр	75 гр
Мука тип 1050	540 гр	750 гр
Сухое дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 4

12 – Целозернистый хлеб с йогуртом

Приблизительный вес хлеба	930 гр	1250 гр
Вода и молоко	250 мл	300 мл
Йогурт	150 гр	200 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Уксус	¾ столовая ложка	1 столовая ложка
Целозернистая пшеничная мука	500 гр	700 гр
Сухие дрожжи	1 пакетик	1½ пакетика

Программа: 2

13 – Пивной хлеб

Приблизительный вес хлеба	1064 гр	1255 гр
Вода	200 мл	225 мл
Пива	200 мл	225 мл
Целозернистая пшеничная мука	230 гр	280 гр
Гречневая мука	180 гр	180 гр
Целозернистая мука из пшеницы шпалды	180 гр	180 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Семички сезама	50 гр	75 гр
Черный солод (Овсяный солод)	5 гр	10 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 2

RU

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**14 – Цветной хлеб для завтрака**

Рекомендация: Хрустящие мюсли может быть заменено шоколадным мюсли или мюсли вашего любимого вкуса.

Приблизительный вес хлеба	800 гр	1070 гр
Молоко	250 мл	330 мл
Мука тип 450	425 гр	570 гр
Сахар	1 ¹ / ₂ чайной ложки	2 чайной ложки
Соль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайной ложки
Сушеные грубо порезанные сливы	15 гр	20 гр
Хрустящие мюсли	50 гр	75 гр
Кокосовые хлопья	³ / ₄ столовой ложки	1 столовой ложки
Сливочное масло	25 гр	35 гр
Сухое дрожжи	³ / ₄ пакетика	1 пакетик

Программа: 4 или 5

15 – Хлеб с йогуртом

Приблизительный вес хлеба	920 гр	1228 гр
Вода или молоко	250 мл	300 мл
Йогурт	150 гр	200 гр
Соль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайной ложки
Мука тип 550	500 гр	700 гр
Сухие дрожжи	³ / ₄ пакетика	1 пакетик

Программа: 1

16 – Хлеб с ромом, изюмом и орехами


Приблизительный вес хлеба	940 гр	1265 гр
Молоко или вода	280 мл	350 мл
40 % ром	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сливочное масло	30 гр	40 гр
Целозернистая пшеничная мука	500 гр	650 гр
Мед из пихты	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 ¹ / ₂ чайной ложки
Грецкие орехи*	40 гр	60 гр
Изюм с ромом Schwartau *	50 гр	75 гр
Сухие дрожжи	³ / ₄ пакетика	1 пакетик

Программа: 4 или 5

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I**.

Примечание: * Эти ингредиенты добавять только после первого звукового сигнала.

17 – Французский хлеб с сыром

Приблизительный вес хлеба	885 гр	1280 гр	
Вода или молоко	200 мл	300 мл	
Маргарин или сливочное масло	30 гр	40 гр	
Яйцо	1	1	
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	
Сахар	1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки	
Сыр	125 гр	200 гр	
Мука типа 550	500 гр	700 гр	
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик	

Программа: 1

18 – Хлеб с миндалем

Рекомендация: Вместо использования миндальных листов можно использовать дробленый миндаль. Аморето может быть заменено молоком или водой.

Приблизительный вес хлеба	1105 гр	1185 гр
Молоко или вода	200 мл	250 мл
Аморето	75 мл	100 мл
Мука типа 405	500 гр	650 гр
Сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайная ложка	3/4 чайной ложки
Сливочное масло	30 гр	40 гр
Миндальные листья	75 гр	100 гр
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик

Программа: 4 или 5

Примечание: При использовании программы СЛАДКИЙ хлеб будет легче. Из за увеличения объема используйте **размер I**.

19 – Яичный хлеб

Рекомендация: Сначала взбейте яички в мерном стакане, и потом добавляйте воду пока не достигнута требуемый уровень. Хлеб выпекайте сразу и кышайте пока он свежий.

Приблизительный вес хлеба	822 гр	1166 гр
Яички	2	3
Дополненные водой или молоком до	275 мл	400 мл
Маргарин или сливочное масло	25 гр	35 гр
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Мука типа 550	500 гр	700 гр
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик

Программа: 4

RU**20 – Зеленый хлеб**

Приблизительный вес хлеба	925 гр	1398 гр
Сколотина (пахта)	375 мл	550 мл
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сливочное масло	10 гр	20 гр
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Мука типа 550	500 гр	760 гр
Свежая, мелко порезанная петрушка или смесь зелени	1½ столовая ложка	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 1 (мгновенное испекание)

21 – Подсолнечный хлеб

Рекомендация: Семички добавьте только после первого звукового сигнала. Также можете использовать тыквенные семички. Обжарте семички на сковородце, их вкус будет интенсивнее.

Приблизительный вес хлеба	985 гр	1368 гр
Вода	375 мл	550 мл
Сливочное масло	30 гр	40 гр
Мука типа 550	525 гр	700 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Подсолнечные семички	35 гр	50 гр
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа : 1

22 – Рисовый хлеб


- Сварите рис в большом количестве воды и оставьте рис остыть. Воду из под риса сохраните и в дальнейшем используйте как ниже показано:
- Предложение: Вместо воды из под риса можете использовать молоко.
- Можете также добавить 2 – 3 столовые ложки изюма и 1 чайную ложку корицы.
- Буханку выпекайте небольшую, так как хлеб становится липким.

Приблизительный вес хлеба	910 гр	1103 гр
Вода из под риса	300 мл	350 мл
Мука типа 405	540 гр	650 гр
Круглый рис – сырой вес*	50 гр	75 гр
Сахар	2 чайные ложки	3 чайные ложки
Сухие дрожжи	¾ пакетика	1 пакетик

Программа: 5

23 – Морковный хлеб

Приблизительный вес хлеба	880 гр	1040 гр
Вода	275 мл	350 мл
Сливочное масло	25 гр	30 гр
Мука типа 550	500 гр	650 гр
Морковка, мелко		

порезанная кубиками *	60 гр	90 гр	
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	
Сахар	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки	
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик	

Программа: 1

примечание: * Хотете–ли, можете приготовить морковный соки добавить его в требуемом количестве.

24 – Кукурузный хлеб

Рекомендация: Тесто подходит особенно для хлебных рогаликов с корочкой.

Используйте программу 4 + 8, приготовьте хлебные рогалики и испечте их в эл.духовке.

Приблизительный вес хлеба	950 гр	1300 гр
Вода	300 мл	400 мл
Сливочное масло	25 гр	30 гр
Мука типа 550	540 гр	700 гр
Кукурузная крупа	60 гр	80 гр
Кубиками порезаное кислое яблоко с кожурой	1	1
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик

Программ: 1

25 – Пицца хлеб

Приблизительный вес хлеба	1022 гр	1362 гр
Вода	375 мл	570 мл
Оливковое масло	1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Орегано	3/4 чайной ложки	1 чайная ложка
Сыр пармезан	2 1/2 столовой ложки	3 1/2 столовой ложки
Кукурузная крупа	100 гр	150 гр
Мука типа 550	475 гр	650 гр
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик

Программа: 4

26 – Тыквенный хлеб

Рекомендация: Этот хлеб очень вкусный если его кушать с горячим оливковым маслом.

Приблизительный вес хлеба	870 гр	1303 гр
Вода	50 мл	75 мл
Пшеничная мука типа 550	500 гр	750 гр
Мелко порезанная тыква	300 гр	450 гр
Соль	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик

Программа: 1

RU

РЕЦЕПТЫ КОРПУСОВ ДЛЯ ТОРТОВ

Хлебопечку можно использовать также для приготовления отличных смесей для тортов. Так как хлебопечь работает с насадками для замешивания, торт будет плотнее, но по вкусу одинаковый.

- Испечение торта нельзя запрограммировать предварительно.
- К основному рецепту можно добавить и другие ингредиенты, это зависит только от вашего вкуса. Соблюдайте указанные количества, чтобы предотвратить неисправное испечение торта. Если корочка слишком темная, приблизительно после 60 минут, нажмите кнопку START/STOP.
- Когда торт испечен, извлеките форму из хлебопечки. Положите форму на мокрое полотенце и оставьте торт остыть в форме приблизительно 15 минут. Торт потом можете освободить из формы используя пластмассовый шпатель для теста и после этого торт вытащите.

27 – Рецепт смеси для корпуса торта

Ингредиенты для торта с весом	1000 гр	1300 гр
Яичка	4	6
Мягкое сливочное масло	150 гр	250 гр
Сахар	150 гр	250 гр
Ванилиновый сахар	1 пакетик	2 пакетика
Мука пшеничная тонкого помола	450 гр	550 гр
Порошок для теста	1 пакетик	1 пакетик + 1 чайная ложка

Программа: 6

Другие ингредиенты для обмена основного рецепта:

Ингредиенты для торта с весом	1000 гр	1300 гр
Дробленные орехи	70 гр	100 гр
или шоколадные ломтики	70 гр	100 гр
или шоколадные хлопья или чищенные и на кубики (1 см)	70 гр	100 гр
порезанные яблоки	70 гр	100 гр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Тесто можно приготовить используя программу 8 для вашей дальнейшей переработки ингредиенты добавьте только после звукового сигнала после второго замешивания. У программы 8 нет разницы между количеством выпекаемого блюда.

28 – Французские булочки

Приблизительный вес хлеба	1020 гр	1430 гр
Вода	375 мл	550 мл
Сухие пшеничные дрожжи	25 гр	50 гр
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	1 чайная ложка	1½ чайной ложки

Мука тонкого помола	525 гр	700 гр
Пшеничная целозернистая мука	75 гр	100 гр
Сухие дрожжи	3/4 пакетика	1 пакетик



Программа: 8

Примечание: разделите тесто на 2 – 4 части, сделайте длинные булочки и оставьте их 30 – 40 минут отстоять. На поверху нарежьте несколько косых надрезов и хлеб вложите в хлебопечку испекать.

29 – Шоколадный торт

Ингредиенты для торта

с диаметром	22 см	26 см
Молоко	170 мл	275 мл
Соль	1/4 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Яичный желток	1	1
Сливочное масло или маргарин	10 гр	20 гр
Мука тонкого помола	350 гр	450 гр
Сахар	35 гр	50 гр
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	3/4 пакетика

Программа: 8

Примечание: Извлеките тесто из формы и переработайте его. Из теста сделайте круглую или квадратную форму и добавьте эти начинки:

Расплавленное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сахар	75 гр	100 гр
Тертая корица	1 чайная ложка	1 1/2 чайной ложки
Дробленные орехи	60 гр	90 гр

Глазурь в количестве в зависимости от вашего вкуса

Примечание: разотрите масло на тесто, потом размешайте в миске сахар, корицу с орехами и все разотрите на масло. Потом оставьте тесто на теплом месте отстоять 30 минут и испеките.

30 – Целозернистая пицца

Ингредиенты для	2 пиццы	3 пиццы
Вода	150 мл	225 мл
Соль	1/2 чайной ложки	1 чайная ложка
Оливковое масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Целозернистая пшеничная мука	300 гр	450 гр
Пшеничные ростки	1 столовая ложка	1 1/2 столовой ложки
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	3/4 пакетика

Программа: 8

Примечание: Замесите тесто, сделайте из него лепёшки и оставьте их 10 минут отстоять. На тесто дайте соус для пиццы и желаемую начинку. Пиццу выпекайте 20 минут.

RU

31 – Баранки

Ингредиенты для штук	9	12
Вода	200 мл	300 мл
Соль	1/4 чайной ложки	1/2 чайной ложки
Мука тонкого помола	360 гр	540 гр
Сахар	1/2 чайной ложки	3/4 чайной ложки
Сухие дрожжи	1/2 пакетика	3/4 пакетика

1 яйцо (слегка взбитое) для смазки, грубозернистая соль для посыпа. Положите в форму все ингредиенты исключая яйцо и соль.

Программа: 8

- Предварительно подогрейте эл. духовку на 230 °С.
- Тесто разделите на части и каждую часть раскатайте на длинный тонкий валик.
- Сделайте баранки и положите их на намазанный противень.
- Намажьте баранки взбитым яйцом и посыпьте солью.
- Баранки выпекайте при температуре 200 °С в течении 12 – 15 минут в предварительно подогретой духовке.

32 – Французские рогалики (croissant)

Ингредиенты для штук	14
Яйцо	1
Добавьте водой или молоком	225 мл
Сливочное масло	60 гр
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовая ложка
Мука гладкого помола	400 гр
Сухие дрожжи	3/4 пакетика

Программа: 8

Примечание: Извлеките тесто из формы, взбейте его, оставьте отстоять и потом снова переработайте. Накройте тесто и положите его на 30 минут в холодильник. Потом тесто раскатайте в квадрат и намажьте его маслом (только не по краям). Сложите тесто в три раза (похоже как письмо). Повторите ещё три раза. Тесто вложите в полиэтиленовый пакет и оставьте его не менее 1 часа или на ночь в холодильнике. Раскатайте тесто в квадрат, порежьте на 9 (18) квадратиков. Каждый квадратик по диагонали надрежьте.

ХЛЕБНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИЗ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для приготовления хлеба можно также использовать разные смеси для выпечки. Соблюдайте руководство на упаковке смеси. Если изготовителем не указано, то пользуйтесь программой 4.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БОЛЬНЫХ АЛЛЕРГИЕЙ НА ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ НА ДИЕТЕ

Использованные четыре вида смесей обыкновенно содержат кукурузный, рисовый или картофельный крахмал. Все предписанные виды муки подходящие для диеты

со специфическими питательными требованиями. Несмотря на использование большего количества порошка для теста из дрожжей или винного осадка хлеб испеченный в хлебопечкарне остается относительно плотный.

- В форму для выпечки добавьте все ингредиенты рецептов в такой же последовательности как показаны следующие программы:
 - (a) Для хлеба: 1 (темный) для хлеба с толстой корочкой
4 (темный) для хлеба с корочкой потоньше
 - (b) Для теста, которое будет далее перерабатываться:
Используйте программу 8
 - (c) Для сладкого булочного изделия с порошком для теста или винным осадком (предназначенных для поднятия теста) используйте только программу 6.
- Так как мука без клейковины негодна для предварительного программирования, начинайте с процессом сразу после нажатия кнопки START/STOP.
- Если появляются осадки по краям формы, откройте во время замешивания крышку хлебопечки. Положите муку в серединку формы для выпечки и пластмассовым шпателем для теста давите ее в тесто. Крышку снова закройте.
- Во время выпечки хлеба с дрожжами во время медленного поднятия теста, после последнего замешивания извлеките мешалки (см. табличку „Продолжительность процесса“). Иначе их можно будет извлечь только в конце выпечки. В таком случае останутся в буханке дырки.
- Налейте несколько капель растительного масла на тесто и размажьте его пальцами или шпателем. Масло необходимо для предотвращения слишком большого поднятия теста.
- Закройте крышку и продолжайте в процессе выпечки.
- Испеченный хлеб оставьте остыть на подходящей подставке (напр. деревянной доске).

Для предотвращения слишком быстрого высыхания, рекомендуем разрезать остывший хлеб на ломти и заморозить его. По желанию, для получения свежего жаренного вкуса, можете обжарить ломти в тостере.

Следующие рецепты могут быть приготовлены с использованием порошка для теста или безфосфатного винного осадка. Используйте пакетик порошка для теста вместо соответствующего пакетика сухих дрожжей.

33 – Безклейковинная смесь для выпечки хлеба и хлебных булочек и корпусов из теста

Рекомендация: Тесто приготовленное с использованием этих ингредиентов с помощью программы 8 можно использовать для приготовления хлебных булочек, пиццы или корпусов из теста.

Приблизительный вес хлеба	1330 гр
Теплая вода	570 мл
Мука без клейковины	700 гр
Сливочное масло	30 гр
Соль	1½ чайной ложки
Сухие дрожжи	2 пакетика
Программа:	11

**34 – Белый хлеб**

Приблизительный вес хлеба	1330 гр
Теплая вода	570 мл
Мягкое сливочное масло	30 гр
Мука без клейковины	700 гр
Соль	1½ чайной ложки
Сухие дрожжи	2 пакетика
Программа: 11	

35 – Легкое диетическое тесто для приготовления хлеба и хлебных рогаликов

Рекомендация: Тесто можно приготовить из указанных ингредиентов с использованием программы PŘÍPRAVA TĚSTA/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Это тесто можно также использовать для хлебных рогаликов.

Приблизительный вес хлеба	1348 гр
Теплое молоко или вода	570 мл
Мука без клейковины	700 гр
Соль	1½ чайной ложки
Сахар	1½ чайной ложки
Сливочное масло –размякшее	40 гр
Сухие дрожжи	2 пакетика
Программа: 11	

36 – Белый хлеб II

Приблизительный вес хлеба	1319 гр
Теплая вода	570 мл
Уксус	1½ столовой ложки
Мука без клейковины	700 гр
Соль	½ чайной ложки
Сухие дрожжи	2 пакетика
Программа: 11	

37 – Зеленый хлеб

Приблизительный вес хлеба	1325 гр
Теплая вода	570 мл
Уксус	1½ столовой ложки
Мука без клейковины	700 гр
Майоран/орегано	1½ чайной ложки
Орегано	½ чайной ложки
Соль	½ чайной ложки
Сухие дрожжи	2 пакетика
Программа: 11	

38 – Молочный хлеб I

Приблизительный вес хлеба	1075 гр
Теплая вода	500 мл
Яйцо	1
Сахар	1 чайная ложка
Соль	1 чайная ложка
Мука без клейковины	500 гр
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа: 11

39 – Легкая диетическая смесь для хлеба и теста

Рекомендация: Использование молока вместо воды можно приготовить тесто для корпусов фруктовых тортов из тех же ингредиентов и программы 8.
Вместо уксуса используйте одинаковое количество молока.

Приблизительный вес хлеба	1230 гр
Теплая вода	300 мл
Йогурт натур. 3,5% жирности	170 гр
Мука без клейковины	700 гр
Соль	1½ чайной ложки
Уксус	1½ столовой ложки
Сахар	1½ чайной ложки
Сухие дрожжи	2 пакетика

Программа: 11

40 – Мармелад из цитрусов

Приблизительный вес мармелада	1500 гр
Сок из фруктов	1000 гр
Сахарная пудра	500-800 гр
Пектогель–желатина	1 пакет
Лимонная кислота	2 – 5 гр

Программа: 7

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Масса порошковых дрожжей в 1 пакетике соответствует 10 гр.

1 чашка муки содержит 148 г, 1 чашка воды 250 г, 1 малая ложка соли 6 г, 1 малая ложка дрожжей 3,5 г, 1 большая ложка сахара 14 г, 1 большая ложка сушеного молока 6,48 г, 1 большая ложка сливочного масла 16 г, 1 яйцо 50–60 г. При отмеривании мерную чашку/ложку заровняйте. В мерку не сыпьте одни ингредиенты на другие.

Типы муки и их цифровые коды

- 00 Пшеничная мука мелкого помола светлая
- T 400 Пшеничная мука среднего помола
- T 405 Пшеничная мука среднего помола, помолота из зерна, из которого удален росток и кожурка (отруби) по существу она самая светлая, и тем „меньше всего“ целозернистая.
- T 450 Пшеничная мука среднего помола (крупка)
- T 512 Пшеничная хлебная мука специал
- T 530 Пшеничная мука мелкого помола светлая – хлебная специал
- T 550 Пшеничная мука среднего помола светлая
- T 650 Пшеничная мука мелкого помола полусветлая
- T 700 Пшеничная мука светлая потребительская
- T 1000 Пшеничная мука мелкого помола темная (хлебная)
- T 1050 Пшеничная мука хлебная
- T 1150 Хлебная мука
- T 1800 Пшеничная целозернистая, грубого помола; целозернистая, мелкого помола

Ржаные муки

Ржаная мука содержит определенный процент клейковины, несмотря на это, этот процент ниже чем у остальных типов муки.

- T 500 Ржаная мука светлая
- T 930 Ржаная темная мука хлебная
- T 960 Ржаная хлебная мука
- T 1150 Ржаная мука мелкого помола хлебная
- T 1700 Ржаная целозернистая мука

RECEPTEK

H

KLASSZIKUS KENYÉRSÜTÉSI RECEPTEK

	I-es méret	II-es méret
1 – Fehér kenyér		
A kenyér hozzávetőleges súlya	870 g	1230 g
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Keménybúza dara	150 g	200 g
550-es típusú liszt	350 g	500 g
Élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 3		

2 – Diós-mazsolás kenyér

javaslat: A mazsolát és a diót a hangjelzés után adja hozzá a második dagasztási fázis után.

A kenyér hozzávetőleges súlya	945 g	1243 g
Víz vagy tej	275 ml	350 ml
Margarin vagy vaj	30 g	40 g
Só	½ kávéskanál	¾ kávéskanál
Cukor	1 evőkanál	2 evőkanál
405-ös típusú liszt	500 g	650 g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag
Mazsola	75 g	100 g
Tört dió	40 g	60 g
Program: 4 vagy 5		

Figyelmeztetés: Az ÉDES program alkalmazásakor a kenyér könnyebb lesz. Használja az I-es méretet, mert másként a térfogata túl nagy lesz.

3 – Olasz fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	985 g	1419 g
Víz	375 ml	570 ml
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Növényi olaj	1 evőkanál	1½ evőkanál
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
550-es típusú liszt	475 g	650 g
Búzadara	100 g	150 g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 3		

4 – Mákos kenyér

javaslat: A tészta utolsó megkeleése előtt egy rövid időre nyissa ki a készülék fedelét és egy kevés vízzel kenje be a kenyeret, majd szórja rá a mákot és enyhén nyomja bele kézzel a mákszemeket.

H

A kenyér hozzávetőleges súlya	1048 g	1512 g
Víz	375 ml	570 ml
550-es típusú liszt	500 g	670 g
Búzadara	75 g	130 g
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Egész vagy darált mákszemek	50 g	75 g
Vaj	15 g	20 g
Reszelt szerecsendió	1 csipet	2 csipet
Reszelt parmezán sajt	1 evőkanál	1½ evőkanál
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 4 vagy 5

Figyelmeztetés: Az ÉDES program alkalmazásakor a kenyér könnyebb lesz. Használja az **I-es méretet**, mert másként a térfogata túl nagy lesz.

5 – Édes kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	845 g	1195 g
Friss tej	275 ml	400 ml
Margarin vagy vaj	25 g	35 g
Tojás	2	4
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Méz	2 evőkanál	3 evőkanál
550-es típusú liszt	500 g	700 g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 4 vagy 5

Figyelmeztetés: Az ÉDES program alkalmazásakor a kenyér könnyebb lesz. Használja az **I-es méretet**, mert másként a térfogata túl nagy lesz.

6 – Teljes kiőrlésű kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	870 g	11130 g
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
1050-es típusú liszt	500 g	600 g
Száritott élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 2

7 – Sörkenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	1064 g	1255 g
Víz	200 ml	225 ml
Sör	200 ml	225 ml
Teljes kiőrlésű búzaliszt	230 g	280 g
Hajdinaliszt	180 g	180 g
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt	180 g	180 g
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Szezámag	50 g	75 g

H

Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Fekete maláta (zabmaláta)	5 g	10 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 2		

KÜLÖNFÉLE PÉKMESTERI ÍNYENCSÉGEK

8 – Színes reggeli kenyér

Javaslat: A ropogós müzli csokoládés vagy más kedvenc müzlivel is helyettesíthető.

A kenyér hozzávetőleges súlya	800 g	1070 g
Tej	250 ml	330 ml
405-ös típusú liszt	425 g	570 g
Cukor	1½ kávéskanál	2 kávéskanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Szárított vagy durvára vagdalt szilva	15 g	20 g
Ropogós müzli	50 g	75 g
Kókuszpehely	¾ evőkanál	1 evőkanál
Vaj	25 g	35 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 4 vagy 5		

9 – Joghurtos kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	920 g	1228 g
Víz vagy tej	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
550-es típusú liszt	500 g	700 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 1		

10 – Rumos, mazsolás és diós kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	940 g	1265 g
Víz vagy tej	280 ml	350 ml
40%-os rum	1 evőkanál	2 evőkanál
Vaj	30 g	40 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	500 g	650 g
Fenyőméz	2 evőkanál	3 evőkanál
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Egész dióbél *	40 g	60 g
Rumos mazsola *	50 g	75 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: 4 vagy 5		

Figyelmeztetés: Az ÉDES program alkalmazásakor a kenyér könnyebb lesz. Használja az l-es méretet, mert másként a térfogata túl nagy lesz.

Megjegyzés: *Ezeket a hozzávalókat csak az első hangjelzés után kell hozzáadni.

H**11 – Sajtos franciakenyér**

A kenyér hozzávetőleges súlya		885 g 1280 g
Víz vagy tej	200 ml	300 ml
Margarin vagy vaj	30 g	40 g
Egész tojás	1	1
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1½ kávéskanál	2 kávéskanál
Granulált friss sajt	125 g	200 g
550-es típusú liszt	500 g	700 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 1

12 – Zöldfűszeres kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	925 g	1398 g
Víz vagy tej	375 ml	550 ml
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Vaj	10 g	20 g
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
550-es típusú liszt	500 g	760 g
Finomra metélt friss petrezselyem vagy zöldfűszerkeverék	1½ evőkanál	2 evőkanál
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 1 (azonnali sütés)

13 – Napraforgómagos kenyér

Javaslat: A napraforgómagokat csak az első hangjelzés után adjuk hozzá. Használhatunk tökmagot is. Ha a magokat előbb serpenyőben megpirítjuk, az íze intenzívebbé válik.

A kenyér hozzávetőleges súlya	985 g	1368 g
Víz	375 ml	550 ml
Vaj	30 g	40 g
550-es típusú liszt	525 g	700 g
Só	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Cukor	1 kávéskanál	1½ kávéskanál
Napraforgómag	35 g	50 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag

Program: 1

14 – Kukoricakenyér

Javaslat: Ez a tészta különösen alkalmas ropogós kenyérfiliz készítésére.

Használja a 5 + 8 programot, készítse el a kenyérfilizet és süsse őket meg elektromos sütőben.

A kenyér hozzávetőleges súlya	950 g	1300 g
Víz	300 ml	400 ml
Vaj	25 g	30 g
550-es típusú liszt	540 g	700 g
Kukoricadara	60 g	80 g

Kockára vágott hámozatlan

savanyú alma

1

1

H

Szárított élesztő

 $\frac{3}{4}$ csomag

1 csomag

Program: 1

15 – Pizzakenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya

1022 g

1362 g

Víz

375 ml

570 ml

Olívaolaj

1 evőkanál

1½ evőkanál

Só

1 kávéskanál

1½ kávéskanál

Cukor

1 kávéskanál

1½ kávéskanál

Oregánó

 $\frac{3}{4}$ kávéskanál

1 kávéskanál

Parmezán sajt

2½ evőkanál

3½ evőkanál

Kukoricadara

100 g

150 g

550-es típusú liszt

475 g

650 g

Szárított élesztő

 $\frac{3}{4}$ csomag

1 csomag

Program: 4

16 – Cukkin kenyér

Javaslat: Ez a kenyér különösen finom, ha egy kevés forró olívaolajjal fogyasztjuk.

A kenyér hozzávetőleges súlya

870 g

1303 g

Víz

50 ml

75 ml

550-es típusú búzaliszt

500 g

750 g

Finomra metélt nyers cukkini

300 g

450 g

Só

1 kávéskanál

1½ kávéskanál

Cukor

1 kávéskanál

1½ kávéskanál

Szárított élesztő

 $\frac{3}{4}$ csomag

1 csomag

Program: 1

RECEPTEK TORTALAPOK KÉSZÍTÉSÉHEZ

A kenyérsütő kiváló tortatészták sütéséhez is alkalmas. Miután a készülék dagasztólapátokkal működik, nem keverővel, a torta tömörebb, de az íze ugyanolyan.

- A tortasütés előre nem programozható.
- Az alaprecepthez további hozzávalók is adhatók, ez csak az ön fantáziáján múlik. Ügyeljen arra, hogy az adott mennyiséget ne lépje túl, különben fennáll annak a kockázata, hogy a torta nem sül jól át. Ha a kérge túl barna, nagyjából 60 perc eltelte után nyomja meg a START/STOP gombot.
- Amennyiben megsült a torta, vegye ki a készülékből a sütőformát. Helyezze a formát egy nedves törülközőre és hagyja a tortát hűlni a formában körülbelül 5 percig. A tortát ezután kilazíthatja a formából műanyag lapátka segítségével és óvatosan kiveheti a sütőformából.

17 – Recept tortalap készítéséhez

A torta súlya

1000 g

1300 g

Tojás

4

6

Puha vaj

150 g

250 g

Cukor

150 g

250 g

H	Vaníliacukor	1 csomag	2 csomag
	Sima liszt	450 g	550 g
	Sütőpor	1 csomag	1 csomag + 1 kávéskanál

Program: 6

További hozzávalók az alaprecept kiegészítéséhez:

A torta súlya	1000 g	1300 g
Zúzott dió	70 g	100 g
vagy csokoládétörmelék	70 g	100 g
vagy kakaópehely	70 g	70 g
vagy hámozott és (1 cm-es) kockákra vágott alma	70 g	70 g

TISZTAKÉSZÍTÉS

Tészta egyszerűen készíthető a 8 c. programunkkal az Ön általi további feldolgozás számára. A hozzávalókat csak a hangjelzés után kell hozzáadni a dagasztás második fázisa közben. A 8 c. programban nem különböztetik meg a sült étel nagyságát.

18 – Francia bagett

A kenyér hozzávetőleges súlya	1020 g	1430 g
Víz	375 ml	550 ml
Száraz élesztő	25 g	50 g
Só	1 kávéskanál	1 1/2 kávéskanál
Cukor	1 kávéskanál	1 1/2 kávéskanál
Finomliszt	525 g	700 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	75 g	100 g
Száritott élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: 8

Megjegyzés: Ossa el a tésztát 2-4 részre, formáljon rudakat belőlük és pihentesse 30-40 percig. A tetejét vagdossa be ferdén és helyezze a kenyeret elektromos vagy gázsütőbe.

19 – Csokoládétorta

Hozzávalók	átmérő 22 cm	átmérő 26 cm
Tej	170 ml	275 ml
Só	1/4 kávéskanál	1/2 kávéskanál
Tojássárgája	1	1
Vaj vagy margarin	10 g	20 g
Finomliszt	350 g	450 g
Cukor	35 g	50 g
Száritott élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: 8

Megjegyzés: A tésztát vegye ki a a sütőformából és dolgozza ki. Formázza kerek vagy szögletes alakúra és az alábbi hozzávalókat adja hozzá:

Felolvasztott vaj	2 evőkanál	3 evőkanál
Cukor	75 g	100 g

Őrölt fahéj	1 kávéskanál	1 1/2	H
kávéskanál			
Tört dió	60 g	90 g	

Csokoládéöntet tetszés szerinti mennyiségben

Megjegyzés: kenje a vajat a tésztára, ezután keverje össze egy tálban a cukrot, a fahéjat és a diót és szórjuk rá a vajra. Ez követően 30 percig pihentesse a tésztát meleg helyen és ezután tegye a sütőbe.

20 – Pereg

Hozzávalók - perecek száma	9 db	12 db
Víz	200 ml	300 ml
Só	1/4 kávéskanál	1/2 kávéskanál
Finomliszt	360 g	540 g
Cukor	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
Száritott élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

1 (kissé felvert) tojás, durva só. A tojás és a durva só kivételével helyezze a hozzávalókat a sütőformába.

Program: 8

- Melegítse elő a sütőt 230 °C-ra.
- A tésztát nyújtsa vékony henger alakra és szeletelje fel.
- Formázzon belőlük pereceket és helyezze a tésztát a zsiradékkal megkent tepsire.
- Kenje meg a pereceket a felvert tojással és szórja meg a sóval.
- A pereceket 200 °C-on 12-15 percig süssük az előmelegített sütőben.

21 – Francia kifli (croissant)

Hozzávalók - kiflik száma	14 db
Tojás	1
Öntse fel vízzel vagy tejjel	225 ml-re
Vaj	60 g
Só	1 kávéskanál
Cukor	2 evőkanál
Finomliszt	400 g
Száritott élesztő	3/4 csomag

Program: 8

Megjegyzés: Vegye ki a tésztát a sütőformából, gyúrja meg, pihentesse, majd ismét dolgozza ki. Takarja le a tésztát és tegye 30 percre a hűtőszekrénybe. Ezután nyújtsa négyszögletesre és kenje rá a felolvasztott vajat (de nem a szélére). Hajtsa össze mindkét irányba háromszor (hasonlóképp mint egy levelet). Ezt az eljárást háromszor ismételje meg. Tegye a tésztát műanyag zacskóba és legalább egy óra hosszat vagy egész éjjel pihentesse hűtőszekrényben. Ezután nyújtsa ismét négyszögletesre és vágja szét 9 (18) négyszögre. A négyszögeket vágja átlósan ketté.

KENYÉRRECEPTEK SÜTŐKEVERÉK FELHASZNÁLÁSÁVAL

Kenyérfőzéshez sütőkeverék is felhasználható. Alkalmazásakor járjon el a csomagoláson levő használati utasítás szerint. A SPRINT programot kell alkalmazni, amennyiben ezt a gyártó nem írja elő másként.

H**RECEPTEK ALLERGIÁBAN SZENVEDŐK VAGY DIÉTÁZÓ SZEMÉLYEK SZÁMÁRA**

A négy sütőkeverék általában kukorica-, rizs- vagy burgonyakeményítőt tartalmaz. Valamennyi feltüntetett liszt megfelel a specifikus diéta követelményeinek (pl. malabszorpciós szindróma). Élesztőből vagy borüledékből készült nagyobb mennyiségű sütőpor használata esetén is a kenyérsütőben elkészített kenyér aránylag tömör marad.

• Tegye az előírt hozzávalókat a sütőformába olyan sorrendben, ahogyan fel vannak tüntetve az alábbi programok:

a) Kenyér számára: 1 (barna) vastag héjú kenyér számára.

4 (barna) vékonyabb héjú kenyér számára

b) További feldolgozást igénylő tészta számára: Használja a 8 c. programot.

c) Édes sütemény számára sütőporral vagy borüledékkel történő kelesztéskor csak a 6 program alkalmazható.

- Tekintettel arra, hogy a gluténmentes lisztfélék nem megfelelőek az előprogramozáshoz, az eljárást közvetlenül a START/STOP gomb megnyomása után el kell kezdeni.
- Amennyiben a sütőforma széleinél csomók képződnek, nyissa ki dagasztás közben a készülék fedelét. A sütőforma közepén levő lisztet a műanyag lapátka segítségével terítse szét a felületen és nyomkodja bele a tésztába. A fedelet ezután zárja le.
- Élesztős kenyér készítésekor a dagasztólapátokat a dagasztás utolsó ciklusa után vegye ki (lásd a „Programfázisok időzítése“ c. táblázatot) a tészta lassú kelesztése közben. Egyébként csak a sütés befejezése után vehetők ki a dagasztólapátok. Ebben az esetben lyukak maradnak a kenyérben.
- Öntsön néhány csepp olajat a tésztára és ujjával vagy a lapátkával kenje szét. Az olaj fontos a tészta túlságos megkelésének a megelőzéséhez.
- Zárja le a készülék fedelét és folytassa a kenyérsütést.
- A megsütött kenyeret hagyja megfelelő alátétben (pl. konyhai vágódeszkán) hűlni.

Javasoljuk a kihűlt kenyérér felszeletelését és lefagyasztását olyan adagokban, hogy ne száradjanak ki túl gyorsan. A kenyérszeleteket kenyérpíróban is megpiríthatja, hogy frissen süttöt izük legyen.

Az alábbi recepteket sütőporral vagy foszfátmentes borüledékkel készíthetik el. Egy csomag sütőport használjon a megfelelő egy csomag szárított élesztő helyett.

22 – Gluténmentes sütőkeverék kenyér, zsemle vagy tésztalapok készítéséhez

Javaslat: A 8 c. program segítségével az alábbi hozzávalókkal készült tészta zsemle, pizza vagy tésztalapok készítéséhez is alkalmas.

A kenyér hozzávetőleges súlya	1330 g
Meleg víz	570 ml
Gluténmentes liszt	700 g
Vaj	30 g
Só	1½ kávéskanál
Szárított élesztő	2 csomag

Program: 11

23 – Fehér kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	1330 g
Meleg víz	570 ml
Puha vaj	30 g
Gluténmentes liszt	700 g
Só	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Száritott élesztő	2 csomag
Program: 11	

H

24 – Könnyű diétás tészta kenyér és kenyérkifli készítéséhez

Javaslat: Az alábbi hozzávalókból készült tésztát a **8 c.** program segítségével készíthetjük el. A tészta kenyérkifli készítésére is alkalmas.

A kenyér hozzávetőleges súlya	1348 g
Meleg tej vagy víz	570 ml
Gluténmentes liszt	700 g
Só	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Cukor	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Nagyon puha vaj	40 g
Száritott élesztő	2 csomag
Program: 11	

25 – Zöldfűszeres kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	1325 g
Meleg víz	570 ml
Ecet	1 $\frac{1}{2}$ evőkanál
Gluténmentes liszt	700 g
Majoránna/oregánó	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Oregánó	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Só	1 $\frac{1}{2}$ kávéskanál
Száritott élesztő	2 csomag
Program: 11	

26 – Tejes kenyér

A kenyér hozzávetőleges súlya	1075 g
Meleg víz	500 ml
Tojás	1
Cukor	1 kávéskanál
Só	1 kávéskanál
Gluténmentes liszt	500 g
Száritott élesztő	1 csomag
Program: 11	

27 – Könnyű diétás barna sütőkeverék kenyér és tészta készítéséhez

Javaslat: Víz helyett tej használatával tészta készíthető gyümölcstorta lapok sütéséhez ugyanazokkal a hozzávalókkal és a **8 c.** program segítségével.

A kenyér hozzávetőleges súlya	1230 g
Meleg víz	300 ml
Tejszínes joghurt	170 g

H	Gluténmentes liszt	700 g
	Só	1 1/2 kávéskanál
	Ecet	1 1/2 evőkanál
	Cukor	1 1/2 kávéskanál
	Száritott élesztő	2 csomag
Program: 11		

28 – Lekvár citrusokból

A lekvár hozzávetőleges súlya	1500 g
Gyümölcslé	1000 g
Porcukor	500-800 g
Pektogel	1 csomag
Citromsav	2-5g
Program: 7	

RECEPTAI



Pastaba:

Tipas 405 – aukščiausios rūšies vidutinio malimo kvietiniai miltai

Tipas 550 – šviesūs smulkaus malimo kvietiniai miltai

Tipas 1050 – pilki (duoniniai) smulkaus malimo kvietiniai miltai

1 pakelio mielių masė - 10 gr.

Jeigu norite anksčiau užbaigti 60 min. pašildymo procesą, paspauskite ir palaikykite mygtuką STOP apie 3 sek.

Nors ruginių miltų sudėtyje yra tam tikras procentas glitimo, tačiau šis procentas yra mažesnis nei kitų rūšių miltuose.

KLASIKINIAI DUONOS KEPIMO RECEPTAI

	I. dydis	II. dydis
1 – balta duona		
Apytikslis duonos svoris	870 gr.	1230 gr.
Vanduo	350 ml.	500 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Kvietinės kruopos	150 gr.	200 gr.
550 rūšies miltai	350 gr.	500 gr.
Mielės	3/4 pakelio	1 pakelis.

PROGRAMA: TOASTOVY/TRAŠKI

2 – pyragas su riešutais ir razinomis

Patarimas: razinas ir smulkintus riešutus dėkite po to, kai pasigirsta garsinis signalas po antrojo užmaišymo.

Apytikslis duonos svoris	945 gr.	1243 gr.
Apytikslis duonos svoris	275 ml.	350 ml.
Vanduo arba pienas	30 gr.	40 gr.
Margarinas arba sviestas	1/2 arbatinio šaukštelio	3/4 arbatinio šaukštelio
Druska	1 valgomas šaukštas	2 valgomieji šaukštai
Cukrus	500 gr.	650 gr.
405 rūšies miltai	3/4 pakelio	1 pakelis
Sausos mielės	75 gr.	100 gr.

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite I. dydžio kiekį.

LT**3 – Itališka balta duona**

Apytikslis duonos svoris	983 gr.	1419 gr.
Vanduo	375 ml.	570 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Augalinis aliejus	1 valgomas šaukštas	1 1/2 valgomą šaukšto
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
550 rūšies miltai	475 gr.	650 gr.
Kvietinės kruopos	100 gr.	150 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: TOUSTOVY/TRAŠKI

4 – pyragas su aguonomis

Patarimas: prieš paskutinį tešlos iškilimą trumpam atidenkite dangtelį ir suvilgykite batono paviršių vandeniu, o po to pabarstykite aguonomis ir aguonų grūdėlius švelniai įspauskite.

Apytikslis duonos svoris	1048 gr.	1512 gr.
Vanduo	375 ml.	570 ml.
550 rūšies miltai	500 gr.	670 gr.
Kvietinės kruopos	75 gr.	130 gr.
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Aguonos (grūdėliais arba maltos)	50 gr.	75 gr.
Sviestas	15 gr.	20 gr.
Muskato riešutų drožlės	1 žiupsnis	2 žiupsniai
Tarkuotas sūris - parmežanas	1 valgomas šaukštas	1 1/2 valgomą šaukšto
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite I. dydžio kiekį.

5 – rupi balta duona

Apytikslis duonos svoris	820 gr.	956 gr.
Pienas	275 ml.	350 ml.
Margarinas arba sviestas	25 gr.	30 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
1050 rūšies miltai	500 gr.	650 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

6 – Pyragas iš pasukų

Apytikslis duonos svoris	895 gr.	1335 gr.
Pasukos	375 ml.	550 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
1050 rūšies miltai	500 gr.	760 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: TOASTOVY/TRAŠKI

LT

7 – saldus pyragas

Apytikslis duonos svoris	845 gr.	1195 gr.
Šviežias pienas	275 ml.	400 ml.
Margarinas arba sviestas	25 gr.	35 gr.
Kiaušiniai	2	4
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Medus	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
550 rūšies miltai	500 gr.	700 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite l. dydžio kiekį.

8 – sveikų grūdų duona

Apytikslis duonos svoris	870 gr.	1130 gr.
Vanduo	350 ml.	500 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
1050 rūšies miltai	500 gr.	600 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

9 – bulvių duona

Apytikslis duonos svoris	1128 gr.	1540 gr.
Vanduo arba pienas	300 ml.	400 ml.
Margarinas arba sviestas	25 gr.	30 gr.
Kiaušiniai	1	1
Bulvių košė	150 gr.	200 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
1050 rūšies miltai	630 gr.	780 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS

10 – pyragas su razinomis

Patarimas: razinas dėkite po to, kai pasigirsta garsinis signalas po antrojo užmaišymo

Apytikslis duonos svoris	908 gr.	1208 gr.
Vanduo	275ml.	350 ml.
Margarinas arba sviestas	30 gr.	40 gr.
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio	3/4 arbatinio šaukštelio
Medus	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai
405 rūšies miltai	500 gr.	650 gr.
Cinamonas	3/4 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite l. dydžio kiekį.

LT

11 – duona su svogūnais

Apytikslis duonos svoris	950 gr.	1350 gr.
Vanduo	350 ml.	500 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 arbatinis šaukštelis
Pakepinti svogūnai	50 gr.	75 gr.
1050 rūšies miltai	540 gr.	750 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS

12 – jogurtinė sveikų grūdų duona

Apytikslis duonos svoris	930 gr.	1250 gr.
Vanduo ir pienas	250 ml.	300 ml.
Jogurtas	150 gr.	200 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Actas	3/4 valgomojo šaukšto	1 valgomasis šaukštas
Sveikų grūdų kvietiniai miltai	500 gr.	700 gr.
Sausos mielės	1 pakelis	1 1/2 pakelio

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

13 – alaus duona

Apytikslis duonos svoris	1064 gr.	1255 gr.
Vanduo	200 ml.	225 ml.
Alus	200 gr.	220 gr.
Sveikų grūdų kvietiniai miltai	230 gr.	280 gr.
Grikių miltai	180 gr.	180 gr.
Sveikų grūdų kvietiniai miltai (špada)	180 gr.	180 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sezamo sėklos	50 gr.	75 gr.
Juodasis salyklos	5 gr.	10 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS

ĮVAIRŪS DUONOS – PYRAGO GAMINIAI**14 – “spalvoti” kukurūzų dribsniai pusryčiams**

Patarimas: vietoj traškių dribsnių galima naudoti šokoladinius arba jūsy mėgiamo skonio dribsnius.

Apytikslis duonos svoris	800 gr.	1070 gr.
Pienas	250 ml.	330 ml.
450 rūšies miltai	425 gr.	570 gr.
Cukrus	1 1/2 arbatinio šaukštelio.	2 arbatiniai šaukšteliai
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Džiovinotos rupiai susmulkintos slyvos	15 gr.	20 gr.
Traškūs javiniai	3/4 valgomojo šaukšto	1 valgomasis šaukštas

Kokoso dribsniai	50 gr.	75 gr.
Sviestas	25 gr.	35 gr.
Sausos mielės	³ / ₄ pakelio	1 pakelis

LT

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

15 – jogurtinė duona

Apytikslis duonos svoris	920 gr.	1228 gr.
Vanduo arba pienas	250 ml.	300 ml.
Jogurtas	150 gr.	200 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 ¹ / ₂ arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 ¹ / ₂ arbatinio šaukštelio
550 rūšies miltai	500 gr.	700 gr.
Sausos mielės	³ / ₄ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

16 – pyragas su romu, razinomis ir riešutais

Apytikslis duonos svoris	940 gr.	1265 gr.
Vanduo arba pienas	280 ml.	350 ml.
4% romo esencija	1 valgomas šaukštas	2 valgomieji šaukštai
Sviestas	30 gr.	40 gr.
Sveikų grūdų kvietiniai miltai	500 gr.	650 gr.
Kėnių medus	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 ¹ / ₂ arbatinio šaukštelio
Graikiniai riešutai *	40 gr.	60 gr.
Razinos su Schwartau romu *	50 gr.	75 gr.
Sausos mielės	³ / ₄ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite I. dydžio kiekį.

Pastaba: *šiuos ingredientus dėkite tik po to, kai pasigirsta pirmasis garsinis signalas.

17 – prancūziškas batonas su sūriu

Apytikslis duonos svoris	885 gr.	1280 gr.
Vanduo arba pienas	200 ml.	300 ml.
Margarinas arba sviestas	30 gr.	40 gr.
Kiaušiniai	1	1
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 ¹ / ₂ arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 valgomas šaukštas	1 ¹ / ₂ valgomojo šaukšto
Sūris	125 gr.	200 gr.
550 rūšies miltai	500 gr.	700 gr.
Sausos mielės	³ / ₄ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

18 – pyragas su migdolais

Patarimas: vietoj migdolo lapų galite naudoti skaldytus migdolus. Amaretą galite pakeisti vandeniu.

Apytikslis duonos svoris	1105 gr.	1185 gr.
Vanduo arba pienas	200 ml.	250 ml.

LT Amaretas	75 ml.	100 ml.
405 rūšies miltai	500 gr.	650 gr.
Cukrus	1 valgomasis šaukštas	2 valgomieji šaukštai
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio.	3/4 arbatinio šaukštelio
Sviestas	30 gr.	40 gr.
Migdolų lapai	75 gr.	100 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS arba SLADKY/SALDI

Pastaba: naudojant programą **SALDI** duona bus lengvesnė. Dėl tūrio padidėjimo naudokite l. dydžio kieki.

19 - kiaušininis pyragas

Patarimas: pradžioje sugraduotoje stiklinėje suplakite kiaušinius, po atsargiai pilkite vandenį iki reikiamo lygio. Pyragą kepkite iš karto ir suvalgykite, ko, jis dar šviežias

Apytikslis duonos svoris	822 gr.	1166 gr.
Kiaušiniai	2	3
Vandens arba pieno pilti iki	275 ml.	400 ml.
Margarinas arba sviestas	25 gr.	35 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
550 rūšies miltai	500 gr.	700 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS

20 – "žalia" duona

Apytikslis duonos svoris	925 gr.	1398 gr.
Pasukos	375 ml.	550 ml.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sviestas	10 gr.	20 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
550 rūšies miltai	500 gr.	760 gr.
šviežios, smulkintos petražolės arba žalumynų mišinys.	1 1/2 valgomojo šaukšto.	2 valgomieji šaukštai
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA (greitas kepimas)

21 – duona su saulėgražomis

Patarimas: saulėgražas į tešlą suberkite tik po to, kai pasigirsta pirmasis garsinis signalas. Taip pat galite naudoti moliūgo sėklas. Jeigu saulėgražas apkepinsite keptuvėje, jų skonis bus geresnis.

Apytikslis duonos svoris	985 gr.	1368 gr.
Vanduo	375 ml.	550 ml.
Sviestas	30 gr.	40 gr.
550 rūšies miltai	525 gr.	700 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio

Saulėgrąžos	35 gr.	50 gr.
Sausos mielės	$\frac{3}{4}$ pakelio	1 pakelis

LT

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

22 – ryžių duona

- Dideliame kiekyje vandens išvirkite ryžius ir palikite juos atvėsti. Vandenį, kuriame virė ryžiai, panaudokite taip:
- Pasiūlymas: vietoje vandens galite naudoti pieną.
- Taip pat galite įberti 2-3 valgomuosius šaukštus razinų ir 1 arbatinį šaukštelį cinamono.
- Kepkite nedideliais kepaliukais, nes duona tampa lipni.

Apytikslis duonos svoris	910 gr.	1103 gr.
Vanduo nuo virusių ryžių	300 ml.	350 ml.
405 rūšies miltai	540 gr.	650 gr.
Ryžiai (nevirti)	50 gr.	75 gr.
Cukrus	2 arbatiniai šaukšteliai	3 arbatiniai šaukšteliai
Sausos mielės	$\frac{3}{4}$ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SLADKY/SALDI

23 – morkų duona

Apytikslis duonos svoris	880 gr.	1040 gr.
Vanduo	275 ml.	350 ml.
Sviestas	25 gr.	30 gr.
550 rūšies miltai	500 gr.	650 gr.
Kubeliais susmulkintos morkos*	60 gr.	90 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 $\frac{1}{2}$ arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 $\frac{1}{2}$ arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	$\frac{3}{4}$ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

Pastaba: jeigu norite, galite vietoj kubelių išspausti morkų sultis ir supilti reikiamą kiekį.**24 – kukurūzų duona**

Patarimas: ši tešla ypač tinka rageliams su plutele kepti. Naudokite programą SPRINT/SPRINTAS + PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS, suformuokite ragelius ir kepkite juos el. orkaitėje.

Apytikslis duonos svoris	950 gr.	1300 gr.
Vanduo	300 ml.	400 ml.
Sviestas	25 gr.	30 gr.
550 rūšies miltai	540 gr.	700 gr.
Kukurūzai	60 gr.	80 gr.
Kubeliais susmulkintas rūgštus obuolys su luobele	1	1
Sausos mielės	$\frac{3}{4}$ pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

LT

25 – picos padas

Apytikslis duonos svoris	1022 gr.	1362 gr.
Vanduo	375 ml.	570 ml.
Aliejus	1 valgomasis šaukštas	1 1/2 valgomojo šaukšto
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis.	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Raudonėliai	3/4 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Sūris parmezanas	2 1/2 valgomojo šaukšto	3 1/2 valgomojo šaukšto
Kukurūzų kruopos	100 gr.	150 gr.
550 rūšies miltai	475 gr.	650 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: SPRINT/SPRINTAS

26 - Moliūgų duona**Patarimas:** ši duona labai skani, kai valgoma ją pamirkius į alyvų aliejų.

Apytikslis duonos svoris	870 gr.	1303 gr.
Vanduo	50 ml.	75 ml.
Kvietiniai 550 rūšies miltai	500 gr.	750 gr.
Susmulkintas moliūgas	300 gr.	450 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis.	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis.	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

TORTŲ RECEPTAI

Duonkepę taip pat galima naudoti tortų mišiniams ruošti. Kadangi dirba tešlos maišymo mentelės, tortas bus standesnis, bet išliks to paties skonio.

- Torto kepimo negalima užprogramuoti iš anksto.
- Į pagrindinį receptą galite pridėti ir kitų ingredientų pagal savo skonį. Laikykitės lentelėje nurodytų kiekių, kad tortas būtų gerai iškeptas. Jeigu plutelė per daug tamsi, maždaug po 60 min. paspauskite mygtuką START/STOP.
- Tortui iškepus, išimkite formelę iš duonkepės. Padėkite formą ant drėgno rankšluosčio, ir palikite tortą formoje atvėsti apie 15 min. Po to naudodamiesi plastikine mentele galite išimti tortą iš formos.

27 - mišinys tortui

Torto mišinio ingredientai/ svoris	1000 gr.	1300 gr.
Kiaušiniai	4	6
Minkštas sviestas	150 gr.	250 gr.
Cukrus	150 gr.	250 gr.
Vanilinis cukrus	1 pakelis	2 pakeliai.
Smulkaus malimo kvietiniai miltai	450 gr.	550 gr.
Milteliai tešlai	1 pakelis	1 pakelis
		+ 1 arbatinis šaukštelis

PROGRAMA: DORT/TORTAS

Papildom ingredientai

Ingredientai/ svoris	1000 gr.	1300 gr.
Riešutai	70 gr.	100 gr.
Smulkintas šokoladas	70 gr.	100 gr.
Šokolado dribsniai	70 gr.	100 gr.
Nulupti, kubeliais supjaustyti obuoliai	70 gr.	100 gr.

LT

TEŠLOS PARUOŠIMAS

Tešlą galima ruošti naudojant programą TEŠLOS PARUOŠIMAS, ingredientus dėkite tik po to, kai pasigirsta garsinis signalas pasibaigus antrajam užmaišymui. Šioje programoje kepinio kiekis neturi reikšmės.

28 – prancūziškos bandelės

Apytikslis svoris	1020 gr.	1430 gr.
Vanduo	375 ml.	550 ml.
Sausos kvietinės mielės	25 gr.	50 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Smulkaus malimo miltai	525 gr.	700 gr.
Kvietiniai sveikų grūdų miltai	75 gr.	100 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS

Pastaba: tešlą padalinkite į 2 - 4 dalis, suformuokite ilgas bandeles ir palikite jas pastovėti 30 - 40 min. bandelių paviršiuje padarykite keletą skersinių įpjovų ir įdėkite bandeles į duonkepę kepti.

29 – šokoladinis tortas

Ingredientai tortui, kurio skersmuo	22 cm.	26 cm.
Pienas	170 ml.	275 ml.
Druska	1/4 arbatinio šaukštelio	1/2 arbatinio šaukštelio
Kiaušinių tryniai	1	1
Sviestas arba margarinas	10 gr.	20 gr.
Smulkaus malimo miltai	350 gr.	450 gr.
Cukrus	35 gr.	50 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS

Pastaba: išimkite tešlą iš formelės, suformuokite apvalios arba stačiakampės formos tortą. Įdarui tiks šie produktai:

Lydytas sviestas	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Cukrus	75 gr.	100 gr.
Cinamonas	1 arbatinis šaukštelis	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Skaldyti riešutai	60 gr.	90 gr.

Glazūros kiekis pagal skonį

Pastaba: sviestu aptepkite tešlą, po to atskirame indelyje sumaišykite cukrų, cinamoną ir riešutus, apibarstykite šiuo mišiniu tešlą. Po to palikite tešlą 30 min. pastovėti ir kepkite.

LT

30 – sveikų grūdų kvietinių miltų pica

Ingredientai	2 picoms	3 picoms
Vanduo	150 ml.	225 ml.
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio	1 arbatinis šaukštelis
Aliejus	2 valgomieji šaukštai	3 valgomieji šaukštai
Sveikų grūdų kvietiniai miltai	300 gr.	450 gr.
Kviečių daigai	1 valgomasis šaukštas	1 1/2 valgomojo šaukšto
Sausos mielės	3/4 pakelio	1 pakelis

PROGRAMA: PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS

Pastaba: Užmaišykite tešlą, suformuokite picos paplotėlius ir palikite 10 min. nusistovėti.

Ant paplotėlių uždėkite padažo ir paruoštą jdarą. Picą kepkite 20 min.

31 – riestainiai

Ingredientai / kiekis	9	12
Vanduo	200 ml.	300 ml.
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio	1/2 arbatinio šaukštelio
Smulkaus malimo miltai	360 gr.	540 gr.
Cukrus	1/2 arbatinio šaukštelio	3/4 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	1/2 pakelio	3/4 pakelio

Vienas šiek tiek suplaktas kiaušinis aptepimui, žiupsnelis rupios druskos pabarstymui.

Į kepimo formelę dėkite visus ingredientus, išskyrus druską ir kiaušinį.

PROGRAMA: PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę iki 230 °C
- Padalinkite tešlą į dalis. Kiekvieną dalį iškočiokite ilgais ponais ritinėliais.
- Suformuokite riestainius ir sudėkite juos ant sviestu išteptos kepimo skardos.
- Aptepkite riestainius išplaktu kiaušiniu ir pabarstykite druska.
- Riestainius kepkite 200 °C temperatūroje 12 - 15 min. iš anksto įkaitintoje orkaitėje.

32 – prancūziški rageliai (croissant)

Ingredientai / kiekis	14
Kiaušiniai	1
Su kiaušiniu maišomas vanduo arba pienas	225 ml.
Sviestas	60 gr.
Druska	1 arbatinis šaukštelis
Cukrus	2 valgomieji šaukštai
Lygaus malimo miltai	400 gr.
Sausos mielės	3/4 pakelio

PROGRAMA: PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS

Pastaba: Išimkite tešlą, išminkykite ją, palikite ją nusistovėti ir dar kartą išminkykite.

Uždenkite indą su tešla ir 30 min. įdėkite į šaldytuvą. Po to tešlą iškočiokite į kvadratinės formos paplotėlį, aptepkite sviestu (netepkite kraštų). Tešlą sulankstykite tris kartus (anašiai kaip laišką). Tą patį pakartokite dar tris kartus. Tešlą sudėkite į polietileninį maišelį ir laikykite šaldytuve ne mažiau nei 1 val. arba per naktį. Iškočiokite tešlą į kvadratą, supjaustykite juos į 9 (18) kvadratėlių. Kiekvieną kvadratėlį įpjaukite skersai.

DUONOS KEPIMO RECEPTAI IŠ KEPIMO MIŠINIO

Duonai kepti galima naudoti įvairius kepimo mišinius Vadovaukitės nurodymais, pateiktais ant mišinio pakuotės. Jeigu gamintojas nenurodo, tuomet naudokite programą SPRINT.

RECEPTAI ASMENIMS, ALERGIŠKIEMS GRŪDŲ PRODUKTAMS IR BESILAIKANTIEMS DIETOS

Keturių mišinių sudėtyje yra kukurūzų, ryžių ar bulvių krakmolou. Visos nurodytos miltų rūšys tinka dietoms su specifiniais maitinimosi reikalavimais. Nors mielinėje ar vyno nuosėdų tešloje yra nemažas kiekis tešlos miltelių, duona, iškepta duomkepėje, išlieka pakankamai tanki.

- Į kepimo formą sudėkite visus receptų ingredientus ingredientus tokia seka:
 - (a) duonai kepti:
 - KLASSIK/KLASIKA (tamsi) duonai su stora plutele.
 - SPRINT/SPRINTAS (tamsi) duonai su plonesne plutele.
 - (b) tešlai, kuri bus toliau ruošiama:
 - TEŠLOS PARUOŠIMAS
 - (c) saldiems bandelių/pyrago gaminiams, kai į tešką dedami milteliai arba vyno nuosėdos (skirti tešlai kildinti), naudokite tik programą TORT.
- Kadangi miltai be glitimo netinkami išankstiniam programavimui, procesą pradėkite iš karto paspaudę mygtuką START/STOP.
- Jeigu formos kraštuose atsiranda nuosėdų, užmaišymo metu atidarykite duonkepės dangtį. Į kepimo formos vidurį suberkite miltus ir plastikine mentele įspauskite juos į tešlą. Dangtelį vėl uždenkite.
- Kepant duoną iš tešlos su mielėmis, kai tešla išlėto kyla, po paskutinio užmaišymo išimkite maišymo menteles (žr. lentelę "Proceso trukmė"). Kitu atveju jas galima bus išimti tik kepimo proceso pabaigoje. Tuomet kepalė liks žymės.
- Ant tešlos užpilkite kelis lašus augalinio aliejaus ir ištepkite juo tešlos paviršius. Aliejus neleidžia tešlai per daug iškilti.
- Uždenkite dangtelį ir tęskite kepimą.
- Iškepusią duoną po alikite atvėsti ant medinės lentutės.

Kad duona ne taip greitai džiūtų, rekomenduojama kepalą padalinti į smulkesnius gabalėlius ir įdėti į šaldytuvą. Galite duoną apkepinti skrudintuve.

Toliau pateikti receptai, kurie gali būti ruošiami, naudojant miltelius tešlai kildinti arba vyno nuosėdas be fosfato. Vietoj sausų mielių galite naudoti kepimo miltelius.

33 – mišinys be glitimo duonai ir bandelėms kepti.

Patarimas: tešlą paruoštą pagal programą PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS galima naudoti bandelėms, picai ar torto pagrindui kepti.

Apytikslis duonos svoris	1330 gr.
Šiltas vanduo	570 ml.
Miltai be glitimo	700 gr.
Sviestas	30 gr.
Druska	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

LT

34 – balta duona

Apytikslis duonos svoris	1330 gr.
Šiltas vanduo	570 ml.
Miltai be gliitimo	700 gr.
Minkštas sviestas	30 gr.
Druska	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

35 – lengva dietinė tešla rageliams ir duonai kepti.

Patarimas: tešlą su nurodytai ingredientais galima paruošti naudojant programą PRIPRAVA TESTA/TEŠLOS PARUOŠIMAS. Ši tešla taip pat gali būti naudojama ragelių kepimui.

Apytikslis duonos svoris	1348 gr.
Šiltas pienas arba vanduo	570 ml.
Miltai be gliitimo	700 gr.
Minkštas sviestas	40 gr.
Druska	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Cukrus	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

36 - balta duona II.

Apytikslis duonos svoris	1319 gr.
Šiltas vanduo	570 ml.
Actas	1 1/2 valgomojo šaukšto
Miltai be gliitimo	700 gr.
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

37 – “žalia” duona

Apytikslis duonos svoris	1325 gr.
Šiltas vanduo	570 ml.
Actas	1 1/2 valgomojo šaukšto
Miltai be gliitimo	700 gr.
Mairūnai/raudonėliai	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Raudonėliai	1/2 arbatinio šaukštelio
Druska	1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

LT

38 – pieniška

Apytikslis duonos svoris	1075 gr.
Šiltas vanduo	570 ml.
Kiaušiniai	1
Cukrus	1 arbatinis šaukštelis
Druska	1 arbatinis šaukštelis
Miltai be glitimo	500 gr.
Sausos mielės	1 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

39 – lengvas dietinis mišinys duonai ir tešlai

Patarimas: vaisinio toro pagrindo ruošimui vietoj vandens galima naudoti pieną (kiti ingredientai lieka tie patys).

Apytikslis duonos svoris	1230 gr.
Šiltas vanduo	300 ml.
3,5% riebumo natūralus jogurtas	170 gr.
Miltai be glitimo	700 gr.
Druska	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Actas	1 1/2 valgomojo šaukšto
Cukrus	1 1/2 arbatinio šaukštelio
Sausos mielės	2 pakeliai

PROGRAMA: KLASIK/KLASIKA

40 – citrusinių vaisių uogienė

Apytikslis uogienės svoris	1500 gr.
Vaisių sultys	1000 gr.
Cukraus pudra	500 – 800 gr.
Želatina	1 pakelis
Citrinų rūgštis	2 – 5 gr.

PROGRAMA: MARMELADA/UOGIENĖ

